

ШТОЛЬЦ ЮЛИЙ И ШТОЛЬЦ ЮЛИЯ

100
рецептов

РЕЦЕПТЫ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

ЧТО ПРИГОТОВИТЬ

12+

STOLZ STOLZ STOLZ STOLZ STOLZ STOLZ STOLZ STOLZ

Юлий Штольц

**Рецепты в домашних
условиях. Что приготовить**

«ЛитРес: Самиздат»

2021

Штольц Ю.

Рецепты в домашних условиях. Что приготовить / Ю. Штольц —
«ЛитРес: Самиздат», 2021

Эта книга позволит вам узнать лучшие и простые рецепты. На страницах вы сможете найти кулинарные рецепты для всей семьи. Теперь приготовление пищи станет гораздо проще, а ваши родные только поблагодарят вас за это. Книга отвечает на многие вопросы: что приготовить сегодня? Чем разнообразить семейный ужин? Как приготовить вкусно? Что такое вкусная еда? Кулинарная энциклопедия поможет вам научиться готовить различные блюда. Все рецепты в книге пошаговые, то есть расписан каждый шаг. В этой книге собраны базовые рецепты в домашних условиях, на основании которых вы можете экспериментировать, добавлять различные ингредиенты, специи и получать новые блюда. Эта книга послужит вам отличным помощником для приготовления вкусных и полезных блюд.

Содержание

Вступление	7
Бефстроганов	8
А знали ли Вы?	9
Ингредиенты	10
Приготовление	11
Это интересно!	12
Бисквит	13
Ингредиенты	14
Приготовление	15
Это важно!	16
Это интересно!	17
Бисквитное печенье	18
А знали ли Вы?	19
Ингредиенты	20
Приготовление	21
Это интересно!	22
Бисквитное пирожное с вареньем	23
А знали ли Вы?	24
Ингредиенты	25
Приготовление	26
Это интересно!	27
Бифштекс	28
А знали ли Вы?	29
Ингредиенты	30
Приготовление	31
Это интересно!	32
Блинчики с мясом	33
А знали ли Вы?	34
Ингредиенты	35
Приготовление	36
Это интересно!	37
Блинчики с творогом	38
А знали ли Вы?	39
Ингредиенты	40
Приготовление	41
Это интересно!	42
Борщ	43
А знали ли Вы?	44
Ингредиенты	45
Приготовление	46
Это интересно!	47
Борщ украинский	48
А знали ли Вы?	49
Ингредиенты	50
Приготовление	51
Это интересно!	52

Вареники с вишней	53
А знали ли Вы?	54
Ингредиенты	55
Приготовление	56
Это интересно!	57
А знали ли Вы?	58
Ингредиенты	59
Приготовление	60
Это интересно!	61
Винегрет	62
А знали ли Вы?	63
Ингредиенты	64
Приготовление	65
Это интересно!	66
Галушки	67
А знали ли Вы?	68
Ингредиенты	69
Приготовление	70
Это интересно!	71
Гаспачо	72
А знали ли Вы?	73
Ингредиенты	74
Приготовление	75
Это интересно!	76
Глинтвейн	77
А знали ли Вы?	78
Ингредиенты	79
Приготовление	80
Это интересно!	81
Голубцы	82
А знали ли Вы?	83
Ингредиенты	84
Приготовление	85
Это интересно!	86
А знали ли Вы?	87
Ингредиенты	88
Приготовление	89
Это интересно!	90
Гуляш из говядины	91
А знали ли Вы?	92
Ингредиенты	93
Приготовление	94
Это интересно!	95
Гусь запеченный с яблоками	96
А знали ли Вы?	97
Ингредиенты	98
Приготовление	99
Это интересно!	100
Драники	101

А знали ли Вы?	102
Ингредиенты	103
Приготовление	104
Это интересно!	105
Жареная рыба	106
А знали ли Вы?	107
Ингредиенты	108
Приготовление	109
Это интересно!	110
Жаренные кабачки	111
А знали ли Вы?	112
Ингредиенты	113
Приготовление	114
Это интересно!	115
Картофельная запеканка с фаршем	116
А знали ли Вы?	117
Ингредиенты	118
Приготовление	119
Это интересно!	120
Картофельное пюре	121
А знали ли Вы?	122
Ингредиенты	123
Приготовление	124
Это интересно!	125
Кекс ванильный	126
А знали ли Вы?	127
Конец ознакомительного фрагмента.	128

Юлий Штольц, Юлия Штольц

Рецепты в домашних условиях. Что приготовить

Вступление

Эта книга позволит вам узнать лучшие и простые рецепты. На страницах вы сможете найти кулинарные рецепты для всей семьи. Теперь приготовление пищи станет гораздо проще, а ваши родные только поблагодарят вас за это. Книга отвечает на многие вопросы: что приготовить сегодня? Чем разнообразить семейный ужин? Как приготовить вкусно? Что такое вкусная еда? Кулинарная энциклопедия поможет вам научиться готовить различные блюда. Все рецепты в книге пошаговые, то есть расписан каждый шаг. В этой книге собраны базовые рецепты в домашних условиях, на основании которых, вы можете экспериментировать, добавлять различные ингредиенты, специи и получать новые блюда. Эта книга послужит вам отличным помощником для приготовления вкусных и полезных блюд.

Бефстроганов



А знали ли Вы?

Бефстроганов – идеальное сочетание к любому гарниру, на ваш выбор. Соус и кусочки говядины обволакивают пасту, макароны и картофельное пюре.

Ингредиенты

Говядина (мякоть) – 450 г.;

Лук репчатый – 1 шт.;

Сметана – 100 г.;

Томатная паста – 30 г.;

Масло сливочное – 20 г.;

Масло растительное – 2–3 ст. ложки;

Мука пшеничная – 1,5 ст. ложки;

Соль – по вкусу;

Перец черный молотый – по вкусу;

Лавровый лист – 1–2 листочка;

Приготовление

Мясо промываем, обмакиваем бумажным полотенцем, для удаления лишней влаги;

Нарезаем мясо на кусочки толщиной примерно 1 см.;

Затем каждый кусочек нарезаем поперек волокон на тонкие полоски;

Очищаем лук и режем его на мелкие кубики;

На сковороде разогреваем растительное масло, затем кладем все сливочное масло, растапливаем его;

На сковороду кладем лук, обжариваем его до золотистого цвета, периодически помешивая. Затем перекладываем его в тарелку;

Полоски мяса обваливаем в муке;

На сковороде разогреваем немного растительного масла, выкладываем кусочки мяса;

Не перемешивайте мясо! Оно пустит сок, тушим в собственном соку около 10 минут;

Спустя примерно 10 минут, начинаем периодически помешивать мясо. Следите, что бы прожарилось со всех сторон;

Добавляем соль, перец, лавровый лист, обжаренный лук, сметану, томатную пасту;

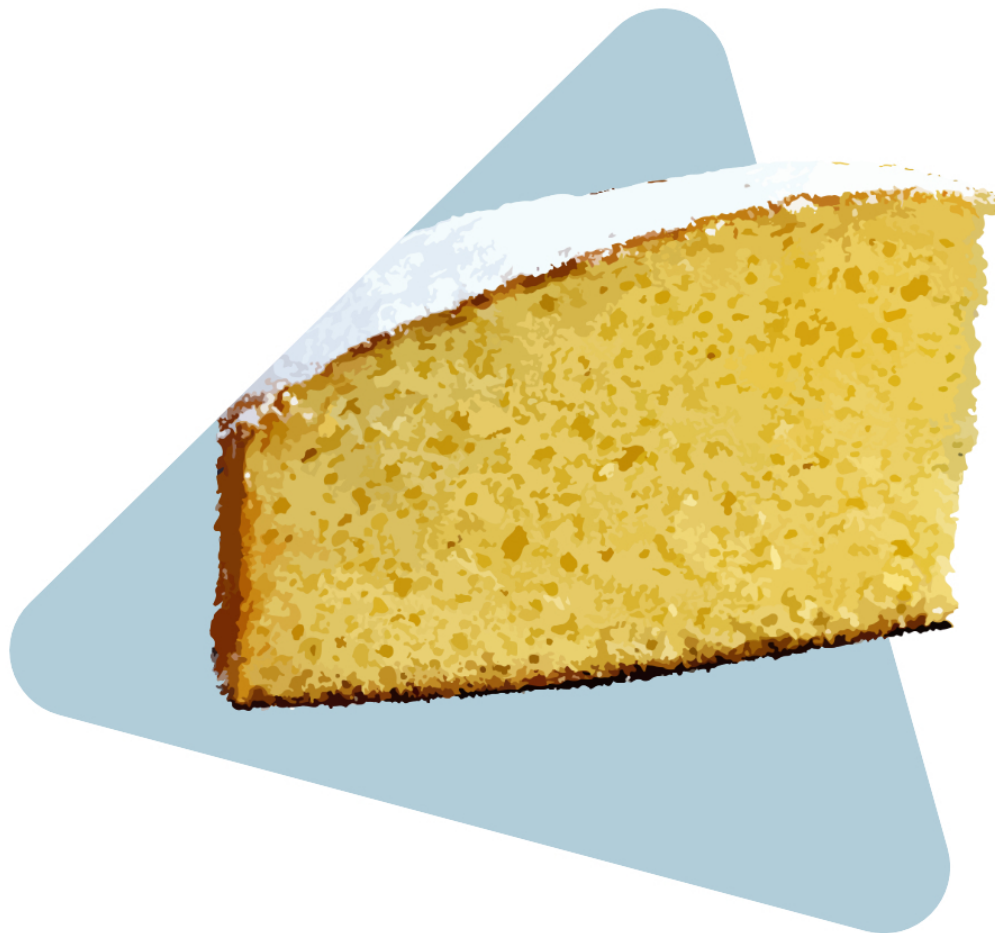
Тушим мясо на небольшом огне под крышкой 10–15 минут;

Бефстроганов готов, можно подавать к столу.

Это интересно!

*Бефстроганов (от фр. *Beuf Stroganoff* – «говядина по-строгановски»; также «Беф-Строганов», «Беф а ля Строганов», мясо по-строгановски) – популярное блюдо, названное в честь графа Александра Григорьевича Строганова. Готовится из мелко нарезанных кусочков говядины с соусом. Первый рецепт «говядины по-строгановски, с горчицей» был напечатан в книге «Подарок молодым хозяйкам» Елены Молоховец в 1871 г. (Википедия)*

Бисквит



А знали ли Вы?

Классический бисквит – идеальная основа для любого торта! Готовится очень просто и быстро, всего из 3-х ингредиентов!

Ингредиенты

Яйца – 3 шт. из холодильника;

Сахар – 100 г.;

Мука – 100 г. просеянная;

Ванилин – 1 щепотка (по желанию, для аромата);

Соль – 1 щепотка;

Разрыхлитель теста – 4 г. (по желанию);

Приготовление

Яйца разделяем на белки и желтки;
Всыпаем к белкам соль, ванилин (по желанию) и половину сахара;
Взбиваем белки до плотной, стабильной пены;
Проверяем качество взбивания – при переворачивании чаши, масса остается неподвижной;
Желтки взбиваем в другой чаше с оставшимся сахаром, до легкого побеления;
Желтки немного увеличатся в размере;
Соединяем белки с желтками. Аккуратно перемешиваем лопаткой до однородности. Долго не вымешиваем, что бы белки не опали;
В полученную массу так же аккуратно добавляем муку в 2–3 захода. Вмешиваем лопаткой, комочков остаться не должно;
В итоге тесто получается очень нежное и воздушное;
Берем форму для выпекания, дно застилаем пергаментной бумагой;
Бортики формы ничем не смазываем;
Выливаем тесто в форму, разравниваем. Несколько раз можно ударить о стол, что бы не оставалось пустот в бисквите;
Отправляем форму в разогретую до 170 градусов духовку на 30–35 минут, ориентируемся на свою духовку;

Это важно!

Первые 20–25 минут духовку не открываем, иначе бисквит опадет!

Готовность бисквита проверяем деревянной шпажкой – она должна выходить сухой и чистой;

Готовому бисквиту даем отдохнуть 10–15 минут;

Затем вырезаем бисквит из кольца при помощи ножа;

Даем полностью остыть на решетке;

Заворачиваем остывший бисквит в пакет или пищевую пленку, убираем в холодильник на 3–4 часа;

За это время влага в бисквите распределится равномерно и при разрезании он не будет крошиться;

В идеале на форму 18–20 см бисквит получается высотой 6,5 см.

Это интересно!

*Бисквіт (фр. *biscuit* от итал. *biscotto* – «печённый дважды») – кондитерское тесто и кондитерский «хлеб», приготовленный из муки, сахара и яиц. В англоязычных странах термин «бисквит» употребляется для других продуктов. (Википедия)*

Бисквитное печенье



А знали ли Вы?

Бисквитное печенье готовится из классического бисквитного теста. Можно выпекать в различных формах – круглые, овальные, а также можно выложить в форме «дамских пальчиков», перед духовкой посыпать сверху сахарной пудрой и у вас получится знаменитое печенье для Тирамису – Савоярди!

Ингредиенты

Яйца – 10 шт.;

Сахар – 200 г.;

Мука – 200 г.;

Лимонная кислота – на кончике ножа;

Приготовление

Яйца разделяем на белки и желтки;

Желтки смешиваем с сахаром и взбиваем до увеличения объема примерно в 2 раза.

Желтки должны побелеть;

В это время включаем духовку и разогреваем до температуры 180 градусов;

В отдельной чаше взбиваем белки до увеличения объема в 5–6 раз и до устойчивых пиков. При переворачивании чаши масса остается на месте;

В конце взбивания добавляем лимонную кислоту для укрепления структуры белков;

В чашу к желткам добавляем часть взбитых белков, перемешиваем;

Добавляем всю муку, аккуратно вмешиваем, что бы белки не опали и масса осталась воздушной;

Затем добавляем в массу оставшиеся белки и аккуратно вмешиваем лопаткой снизу вверх до однородности;

Застилаем противень бумагой для выпечки или силиконовым ковриком;

Готовое тесто можно выпекать сразу;

На противень тесто можно выложить ложкой, кондитерским мешком с гладкой насадкой трубочкой, круглой или овальной формы;

Помещаем противень в разогретую духовку и выпекаем примерно 10–15 минут.

Это интересно!

Савоярди были придуманы при дворе герцогов Савойских в конце XV века по случаю визита короля Франции и вскоре получили статус «официального» печенья Савойи. (Википедия)

Бисквитное пирожное с вареньем



А знали ли Вы?

Пирожное «Бисквит» получило свое название благодаря французскому кондитеру, а также ресторатору Э. Болю, который жил и творил во времена Наполеона Бонапарта и был первым его поваром. Бисквитные пирожные «Бисквиты» всегда готовились в форме маленьких круглых лепешек. В кулинарии существует два вида теста, предназначенные для выпечки бисквитов: классическое и с добавлением яичных белков (бездрожжевое).

Ингредиенты

Яйца – 4 шт.;

Сахар – 150 г.;

Масло сливочное (размягченное) – 200 г.;

Мука пшеничная – 200 г.;

Разрыхлитель – 1 ч. ложка

Джем вишневый (или любой другой) – по вкусу;

Пудра сахарная (для украшения) – по вкусу;

Приготовление

Первым делом заранее достаем из холодильника сливочное масло, чтобы оно подтаяло и стало комнатной температуры;

В чашу разбиваем все яйца и всыпаем сахар;

Миксером взбиваем яйца до бела и пышной массы;

Добавляем размягченное сливочное масло в яично-сахарную смесь и взбиваем все вместе;

Разогреваем духовку до 180 градусов;

В полученную массу постепенно всыпаем муку, разрыхлитель и перемешиваем;

Замешиваем густое, однородное тесто;

Противень застилаем бумагой для выпечки, промазываем растительным маслом или используем силиконовый коврик для выпечки;

Выкладываем половину теста слоем около 1 см, разравниваем лопаткой;

Выпекаем бисквит в течение 15 минут до легкого золотистого цвета;

Готовность проверяем деревянной шпажкой, она должна быть сухой и чистой;

Поочередно выпекаем 2 одинаковых коржа;

Даем коржам остыть;

Разрезать готовые коржи так, чтобы получилось 6 одинаковых прямоугольников;

Промазываем каждый корж вареньем и складываем один слой на другой;

Таким образом промазываем все слои вареньем, кроме верхнего;

Верхний корж застелить бумагой для выпечки и положить груз (например, разделочную доску) и оставить минут на 40;

Затем снять груз, посыпать сверху сахарной пудрой;

Разрезать на прямоугольные пирожные и можно подавать к столу.

Это интересно!

Конфитюры и джемы производятся как в домашних условиях, так и промышленно. Наряду с вареньем, конфитюр и джем позволяют долго хранить фрукты, а также употреблять в пищу твёрдые (айва) или с резким вкусом (например, лимоны) их разновидности. Такой способ консервации фруктов был редкостью и роскошью, он получил распространение начиная с XVI века, когда в Европу начал поставляться тростниковый сахар из Америки. Массово варенье, джемы и конфитюры вошли в обиход в связи с распространением дешевого свекловичного сахара в XIX веке. (Википедия)

Бифштекс



А знали ли Вы?

Для бифштекса лучшим мясом считается мякоть бедер или спины. Бифштекс получается сочным, если использовать охлажденное, но не мороженое мясо.

Ингредиенты

Вырезка – 500 г.;
Соль – по вкусу;
Перец молотый – по вкусу;
Растительное масло для жарки;

Приготовление

Вырезку нарезаем кусочками толщиной 2–3 сантиметра;

Накрываем пищевой пленкой или полиэтиленовым пакетом и слегка отбиваем;

Посыпаем солью и перцем с двух сторон;

На сковороде разогреваем растительное масло;

Выкладываем бифштексы и обжариваем с двух сторон до нужной степени готовности;

Жарим вырезку по 2–3 минуты на сильном огне с каждой стороны;

Бифштекс готов! При подаче на стол можно полить образовавшимся при жарке мясным соком.

Это интересно!

Бифштекс (от англ. beef – говядина и steaks – куски), стейк-филе – блюдо из жареной говядины, изначально один из видов стейка, стейк из головной части вырезки. В Британии традиционно часто подаётся с йоркским пудингом, а в США как часть гамбургера. В США бифштекс часто приготавливается на гриле (барбекю) и нередко из цельного куска говядины. Бифштекс из рубленого мяса, приготовленный на гриле, в США называют солсберийским (англ. Salisbury steak) или гамбургским (англ. Hamburg steak), а жареный в кляре – куриным (англ. chicken fried steak) или по-деревенски (англ. country fried steak). (Википедия)

Блинчики с мясом



А знали ли Вы?

В 2013 году был поставлен рекорд по скоростному выпеканию блинов. Рекорд установил владелец ресторана в США Рос МакКерди. Он испек 1902 блина в час!

Ингредиенты

Для теста:

Мука – 1 стакан;

Яйца – 2 шт.;

Масло растительное – 3 ст.л.;

Молоко – 2 стакана;

Соль – по вкусу;

Сахар – по вкусу;

Для начинки:

Мясо (любое) – 300 г.;

Лук репчатый – 2 шт.;

Масло сливочное – 20 г.;

Соль – по вкусу;

Перец молотый черный – по вкусу;

Приготовление

Приступаем к приготовлению блинов:

В большую чашу вбиваем яйца и размешиваем венчиком;

Добавляем масло, соль, сахар, молоко и муку;

Все ингредиенты хорошо смешиваем венчиком, что бы не было комочков;

Берем блинную сковороду и хорошенько накаляем ее на максимальном огне;

Сковороду слегка смазываем растительным маслом;

Аккуратно наливаем тесто в сковороду половником круговыми движениями, чтобы тесто растеклось равномерно по всей сковороде;

Когда блин схватится и будут появляться пузырьки, переворачиваем на другую сторону;

Таким образом готовим партию блинов и всего теста;

Приступаем к приготовлению начинки:

Мясо необходимо вымыть, порезать на кусочки;

Отправляем жариться на сковороду на растительном масле;

В это время чистим лук, режем кубиками;

Жарим лук на отдельной сковороде;

По готовности ингредиентов мясо и лук складываем в чашу блендера и измельчаем;

Получившийся мясной фарш выкладываем обратно на сковороду, добавляем сливочное масло, соль, перец и немного обжариваем;

Собираем блин:

Блинчик раскладываем на доске;

Столовой ложкой выкладываем порцию фарша;

Заворачиваем блинчик конвертиком.

Это интересно!

Русские блины выпекаются из пшеничного дрожжевого теста. Подаются горячими с растопленным сливочным маслом или сметаной. Также могут быть поданы с икрой, солёной (копчёной) рыбой и любым другим гарниром по желанию. Блины из пресного теста в кулинарии называются блинчиками. В них может быть завёрнута различная начинка: творог, мясо, рис, грибы, варенье, яблоки. В осетинской и чечено-ингушской кухнях блины готовят из смеси пшеничной и кукурузной муки. (Википедия)

Блинчики с творогом



А знали ли Вы?

В августе 1994 года был испечён самый длинный блин в мире. Рекорд был поставлен в Великобритании. Диаметр блина был 15 метров, а вес достигал целых 3 тонны!

Ингредиенты

Для теста:

Молоко – 650 г.;

Мука – 280 г.;

Яйца – 2 шт.;

Соль – 0,5 ч. ложки;

Сахар – 2–3 ч. ложки;

Масло растительное – 2–3 ст. ложки;

Для начинки:

Творог – 650 г.;

Сахар – 140 г.;

Сахар ванильный – 2 ч. ложки;

Соль – 0,5 ч. ложки;

Изюм – 100 г.;

Яйца – 2 шт.;

Сметана – 150 г.;

Приготовление

Приступаем к приготовлению блинов:

В чашу разбиваем два яйца, добавляем соль, сахар, 350 миллилитров молока, перемешиваем;

В получившуюся массу добавляем 280 граммов муки, перемешиваем;

Постепенно добавляем оставшееся молоко и замешиваем жидкое тесто;

Добавляем 2 столовые ложки растительного масла;

Приступаем к выпеканию блинов;

Накаляем сковороду на максимальном огне и немного смазываем растительным маслом;

Аккуратно наливаем тесто в сковороду половником круговыми движениями, чтобы тесто растеклось равномерно по всей сковороде;

Когда блин схватится и будут появляться пузырьки, переворачиваем на другую сторону;

Приступаем к приготовлению начинки:

В миску добавляем творог. Предварительно его можно протереть через сито, либо превратить в мягкую массу с помощью блендера, что бы не было комочков;

В творог добавляем 2 яйца и перемешиваем;

Добавляем сахар, сметану, соль, ванильный сахар;

Всыпаем 100 граммов хорошо промытого изюма;

Массу хорошо перемешиваем. Начинка готова.;

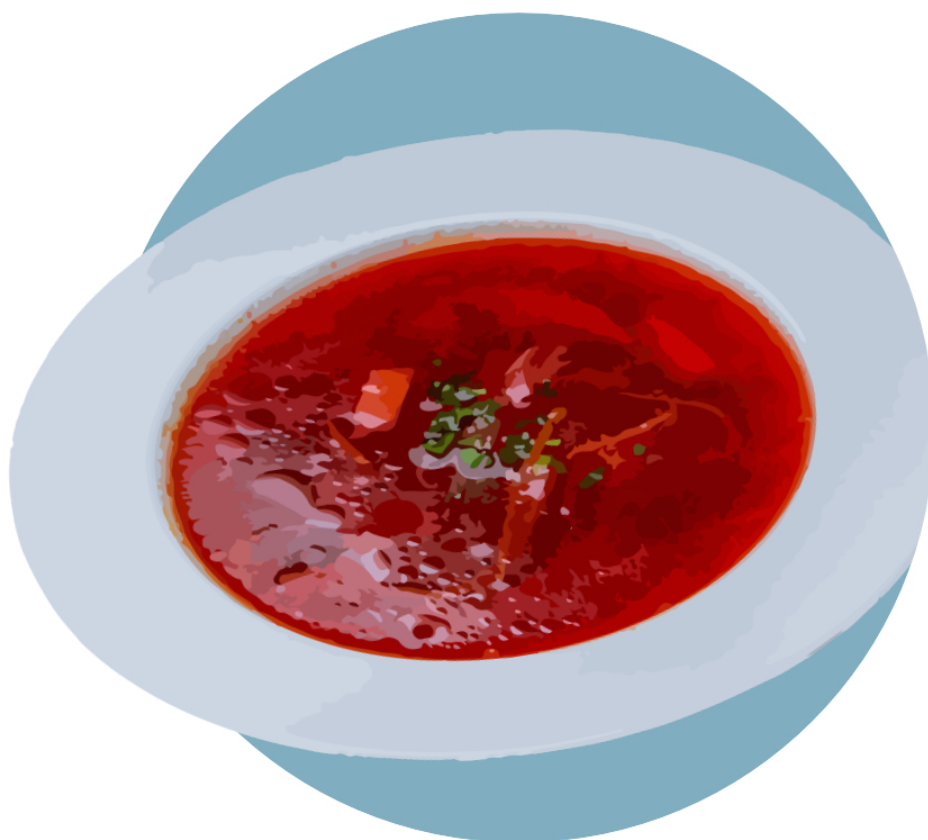
На середину каждого блинчика кладем по 1 столовой ложке начинки и сворачиваем конвертиком;

Блинчики с творогом готовы!

Это интересно!

Традиционный способ изготовления творога подразумевает использование сбродившего молока с отделением (отжимом) жидкой молочной сыворотки в свободно висящих мешочках. Готовый творог имеет плотную консистенцию, на разломе ровные края, отделяемая сыворотка – прозрачная, чуть зеленоватого оттенка. При использовании переквашенного молока творог получится кислым. (Википедия)

Борщ



А знали ли Вы?

Борщ у каждой хозяйки получается разным, потому что каждая готовит его по-своему, с добавлением своих ингредиентов и в разное время приготовления блюда. Есть рецепты борща даже с добавлением чернослива.

Ингредиенты

Говядина – 500 г.;
Картофель – 500 г.;
Капуста белокочанная – 500 г.;
Свекла – 300 г.;
Морковь – 300 г.;
Лук репчатый – 2 шт.;
Томат-паста – 2 ст. ложки;
Зелень петрушки – 1 пучок;
Соль – 0,5–1 ст. ложка (по вкусу);
Масло растительное – 2 ст. ложки;
Вода – 2 л.;
Сметана (для подачи) – по вкусу;

Приготовление

Подготавливаем все продукты – мясо хорошенько промываем, овощи заранее чистим;
Мясо нарезаем небольшими кусочками;
Выкладываем в кастрюлю, заливаем холодной водой;
Доводим до кипения, снимаем пену и варим еще 1,5 часа на маленьком огне, под крышкой;
Картофель нарезаем небольшими кусочками, кому как удобно, можно кубиками;
Капусту шинкуем мелкой соломкой;
Свеклу так же нарезаем мелкой соломкой. В данном рецепте свекла варится в бульоне вместе с остальными овощами, а можно заранее поджарить на сковороде;
Лук мелко нарезаем кубиками;
Морковь натираем на крупной терке;
Берем сковороду, ставим на плиту, добавляем растительное масло;
В разогретую сковороду кладем лук, морковь и обжариваем периодически помешивая;
Добавляем томатную пасту и жарим еще 1–2 минуты;
В мясной бульон добавляем картофель, свеклу, капусту, обжаренные лук и морковь, солим;
Варим борщ до готовности картофеля 20–25 минут;
Зелень моем и мелко режем;
Борщ разливаем по тарелкам, добавляем немного свежей зелени, сметану.

Это интересно!

Бориц – разновидность супа на основе свёклы, которая придаёт ему характерный красный цвет. Является традиционным блюдом славянской кухни, имеющимся под сходными названиями у большинства славянских народов. Получило широкое распространение во многих национальных кухнях: это блюдо есть у русских, украинцев (укр. борщ), белорусов (бел. бориц), поляков (barszcz «барич»), литовцев (barščiai «барицияй»), румын (borș «бори») и молдаван (бори, borș). (Википедия)

Борщ украинский



А знали ли Вы?

Украинский борщ традиционно подается с пампушками с чесноком. Пампушки – идеальное сочетание для борща, а рецепт вы так же найдете в этой книге!

Ингредиенты

Говядина – 800 г.;
Вода – 2,5 л.;
Капуста белокочанная – 300 г.;
Свекла – 1–2 шт.;
Картофель – 4–5 шт.;
Морковь – 1–2 шт.;
Лук репчатый – 1–2 шт.;
Томат-паста – 1–2 ст. ложки;
Лимонный сок – 2–3 ст. ложки;
Соль – по вкусу;
Укроп – по вкусу;
Растительное масло – 30 г.;
Сало соленое – 50 г.;
Чеснок – 2 зубчика;

Приготовление

Подготавливаем все продукты – мясо хорошо промываем, овощи очищаем;
Мясо кладем в кастрюлю, заливаем водой и ставим на огонь;
Доводим до кипения, снимаем пену и варим еще 1,5 часа на маленьком огне, под крышкой;
Картофель нарезаем на небольшие кубики;
Когда мясо будет готово, добавляем картофель и варим еще 20 минут;
Лук нарезаем кубиками, морковь натираем на крупной терке;
Разогреваем сковороду, добавляем растительное масло;
В сковороду кладем лук, морковь и обжариваем, помешивая 2–3 минуты;
Добавляем в сковороду томатную пасту и жарим еще 1–2 минуты;
Свеклу натираем на крупной терке, заливаем лимонным соком и выкладываем к овощам в сковороду, тушим все вместе на маленьком огне 10 минут;
Мелко шинкуем капусту;
В кастрюлю к картофелю добавляем все овощи;
Когда все закипит, добавляем капусту и варим 5–7 минут;
В это время мясо можно достать и порезать порционными кусочками;
Тем временем мелко режем чеснок, немного сала и растираем все вместе в ступке;
Борщ снимаем с огня, заправляем чесноком с салом, солим по вкусу и оставляем борщ настаиваться 4 часа;
Подаем борщ с мелко нарезанной зеленью, сметаной и пампушками.

Это интересно!

Во время поста борщ готовят без применения сала или мяса, только на подсолнечном масле, с грибами, иногда с рыбой. Например, борщ с бычками, свежими или консервированными. В Польше, Литве и на западе Украины в Сочельник традиционно готовят борщ с «ушками» – одноименными пельменными изделиями с начинкой из грибов. (Википедия)

Вареники с вишней



А знали ли Вы?

Есть разновидность классических вареников – ленивые вареники. Они не требуют лепки и для их приготовления начинку смешивают с тестом (чаще всего творог), раскатывают в жгут и нарезают как на галушки, после чего варят.

Ингредиенты

Для теста:

Мука – 250 г + 10–20 г для раскатки теста;

Вода ледяная – 100 мл.;

Яйцо – 1 шт.;

Соль – 1/4 ч. ложки + для варки вареников;

Для начинки:

Вишня без косточек – 600–700 г.;

Сахар – 70–100 г (в зависимости от кислоты вишни);

Крахмал кукурузный – 1 ст. ложка;

Для подачи:

Масло сливочное – 20 г.;

Сахар – 1 ст. ложка;

Сметана – по вкусу;

Приготовление

Свежую вишню без косточек или предварительно размороженную вишню засыпаем сахаром и оставляем, чтобы она пустила сок;

Для замороженной вишни хватит и 1 часа. Для свежей вишни необходимо около 3 часов;

Для теста яйцо с солью перемешиваем вилкой;

Добавляем ледяную воду и перемешиваем;

Частями добавляем просеянную муку, замешиваем тесто;

Далее вымешиваем тесто на поверхности примерно 5 минут, до полной однородности;

Тесто получается достаточно мягким и эластичным;

Накрываем тесто целлофановым пакетом и оставляем отдыхать на 30 минут;

В это время, перекладываем вишню на сито, чтобы сок мог максимально стечь;

Лишний вишневый сок сливаем, его можно использовать для компота;

В вишню добавляем крахмал и пробуем по вкусу, по необходимости добавляем еще сахара;

Раскатываем тесто толщиной приблизительно 3 мм, но не слишком тонко, чтобы тесто могло удержать сочную начинку;

Вырезаем из теста круги диаметром 7–8 сантиметров;

На каждый кружок теста выкладываем немного вишни;

Лепим вареники, защипывая края теста косичкой;

Ставим на огонь кастрюлю с водой и немного подсаливаем;

Как вода закипит, добавляем вареники и варим приблизительно 7–8 минут;

Готовые вареники выкладываем на тарелку и подаем с сахаром и сметной.

Это интересно!

Варе́ники (укр. вареники, vr'ɦeneke) – украинское национальное блюдо в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из овощей, грибов, фруктов, творога, картофеля и ягод. Вареники в XIX веке были известны также крестьянам Курской губернии. (Википедия)

Вареники с
творогом



А знали ли Вы?

В мире так любят вареники, что в двух странах им посвящены памятники. В 1991 году в Канаде был установлен памятник варенику высотой трехэтажного дома 8,2 метра, а в Украине установили памятник варенику в 2010 году, как символ победы над кризисом.

Ингредиенты

Для теста:

Мука – 450 г + 50 г для работы с тестом;

Яйцо – 1 шт.;

Вода – 200 мл.;

Соль – 1 ч. ложка;

Для начинки:

Творог – 600 г.;

Желток – 1 шт.;

Сахар – 1 ст. ложка;

Соль – 1/2 ч. ложка;

Для варки:

Соль – 1 ч. ложка;

Вода;

Для подачи:

Масло сливочное – 50 г.;

Сметана – по вкусу;

Приготовление

В миску разбиваем яйцо и добавляем соль. Взбиваем яйцо венчиком или вилкой до пены;
К яичной смеси добавляем теплую воду и перемешиваем;
Постепенно добавляем муку и постоянно помешиваем;
Далее тесто выкладываем на ровную поверхность, присыпанную мукой и вымешиваем руками до однородного теста 5–7 минут;
Помещаем тесто в пакет и оставляем на 30 минут;
В это время занимаемся начинкой;
В творог добавляем желток, соль и сахар. Перемешиваем до однородного состояния;
Берем тесто и делим на 4 части;
Раскатываем каждую часть теста толщиной 2–3 мм;
Из теста вырезаем одинаковые кружочки диаметром 6–7 см;
В центр каждого кружочка выкладываем по 1 столовой ложке начинки;
Соединяем края косичкой;
В кастрюлю наливаем воду и ставим на огонь. Немного подсаливаем;
В кипящую воду опускаем вареники и варим примерно 7 минут;
Готовые вареники подаем со сливочным маслом и сметаной.

Это интересно!

Творог является одним из наиболее богатых источников полноценного белка. Благодаря денатурации молочный белок становится более доступным для расщепления протеолитическими ферментами, поэтому творог представляет собой легкоусваиваемый продукт. Творог содержит большое количество кальция в легкоусваиваемой форме, а также витамины B1, B2, PP, C и другие. Продукт способствует образованию гемоглобина в крови, улучшает регенеративную способность нервной системы, укрепляет костную и хрящевую ткань, легко усваивается организмом. (Википедия)

Винегрет



А знали ли Вы?

О том, как появился винегрет существует легенда. Во времена правления Екатерины II придворный подал блюдо. Екатерина, попробовав салат произнесла: фи! Не грето! После данной фразы это название закрепилось за данным салатом и сейчас мы все его знаем под названием винегрет.

Ингредиенты

картофель отварной – 4 шт.;
свекла отварная – 1 шт.;
морковь отварная – 4–5 шт.;
огурцы солёные – 2–3 шт.;
лук репчатый – 1 шт.;
соль по вкусу;
капуста квашеная – 100 г.;
растительное масло для заправки;

Приготовление

Для начала необходимо подготовить все овощи – отвариваем в кожуре до готовности картофель, морковь, свеклу;

Готовые овощи охлаждаем, очищаем;

Нарезаем кубиками свеклу, добавляем в чашу и немного заливаем растительным маслом;

Нарезаем кубиком картофель, морковь, огурцы и добавляем в чашу к свекле;

Немного шинкуем капусту, что бы не было больших кусочков, добавляем в чашу;

Перемешиваем все ингредиенты, по необходимости солим и добавляем еще немного растительного масла.

Это интересно!

Винегрét (фр. vinaigrette, от vinaigre – уксус) – закусочный салат из отварных свеклы, моркови, картофеля, солёных, маринованных и квашеных овощей, грибов, заправленный растительным маслом и уксусом (винегретной заправкой). Бывает овощным, рыбным или мясным. Классический русский винегрет обязательно включает рубленое крутое яйцо и немного сельди (в этом случае квашеная капуста не используется, а количество картофеля и лука увеличивается). Всё заправляют смесью из трёхпроцентного уксуса, растительного масла, соли и чёрного перца. (Википедия)

Галушки



А знали ли Вы?

Галушки – универсальный гарнир к любому блюду. Можно приготовить картофельные галушки, с луком. А также можно приготовить сладкие галушки и подавать их к столу с сахаром и сметаной.

Ингредиенты

Мука – 2 стакана;

Соль – 1 щепотка;

Отвар овощной (или вода) – 1 стакан;

Масло сливочное – 30 г.;

Бульон – 1–2 л (по вкусу);

Зелень – 0,5 пучка (по вкусу);

Приготовление

Муку просеиваем в миску и делаем углубление;
Добавляем соль и заливаем овощной бульон или воду;
Начинаем замешивать тесто, пока оно не начнет отлипать от стенок миски;
Берем кастрюлю, заливаем бульон или воду и ставим на огонь;
Кусочки теста берем ложкой и погружаем в кипящую воду;
Таким образом в воду перекладываем все тесто;
Доводим до кипения и варим галушки 10 минут на среднем огне;
Готовые галушки выкладываем на блюдо, поливаем маслом и посыпаем зеленью по желанию;
Галушки готовы!

Это интересно!

Галушки из гречневого теста в XIX веке были известны также крестьянам Курской губернии. Похожие блюда под другим названием и несколько отличающейся технологией приготовления известны в Чечне и Ингушетии, где есть две разновидности галушек – жур-хьалтамаш (чеч. ахар галнаш) (из кукурузной муки) и хьор-хьалтамаш (из пшеничной муки). Оба вида обязательно подаются в качестве гарнира вместе с черемшovým или чесночным соусом к мясу. В чеченской, ингушской и балкарской кухнях чаще готовят отварное мясо с галушками. Реже готовят запеченное, жареное мясо или мясо на углях. Во всех видах к мясу добавляют галушки с соусом. (Википедия)

Гаспачо



А знали ли Вы?

Гаспачо – это испанский холодный суп. Есть большое разнообразие рецептов данного блюда. В каждом доме Испании гаспачо готовят по-своему, для разнообразия добавляя новые ингредиенты.

Ингредиенты

Перец болгарский – 3 шт.;
Помидоры – 1–1,5 кг.;
Лук репчатый – 1 шт.;
Чеснок – 3–4 зубчика;
Чиабатта – 3 кусочка;
Уксус винный – 2 ст. ложки;
Соль – по вкусу;
Перец черный молотый – по вкусу;

Приготовление

Запекаем болгарские перцы в духовке, разогретой до 200–220 градусов, в течение 10–15 минут;

В это время, помидоры заливаем кипятком в чаше на несколько минут и очищаем от кожуры;

Достаем перцы из духовки, посыпая солью и так же очищаем от кожуры;

Очищаем перцы от семян и нарезаем небольшими кусочками;

В чашу к помидорам добавляем нарезанные перцы, измельченные лук и чеснок;

Все вместе взбиваем блендером;

Добавляем несколько кусочков чабатты, винный уксус;

Солим, перчим по вкусу и снова пробиваем блендером;

Получившийся суп охлаждаем в холодильнике и подаем к столу.

Это интересно!

Ингредиенты, текстура и вязкость гаспачо варьируются в зависимости от региона, и у каждой семьи есть свой собственный рецепт, который отличается от оригинала. Подобные холодные супы, такие как аржамолью в Португалии, порра антекерана и ажобланко, также популярны в Андалусии, хотя и не так широко, как гаспачо. Гаспачо и сальморехо особенно похожи, поскольку оба они представляют собой холодные супы на томатной основе, которые широко популярны в Испании; основное различие между гаспачо и сальморехо – это используемая кулинарная техника, так как гаспачо – это суп, а сальморехо – эмульсия. Кроме того, хотя в обоих блюдах используются основные ингредиенты: помидоры, оливковое масло, хлеб и чеснок, гаспачо также можно приготовить из огурца, перца и уксуса, а сальморехо – нет.
(Википедия)

Глинтвейн



А знали ли Вы?

Для приготовления глинтвейна в домашних условиях, не рекомендуют использовать очень дорогие вина, выдержанные годами. Самым подходящим вариантом для напитка будут вина мёрло, Каберне, Кагор и Киндзмараули.

Ингредиенты

Вино красное сухое – 1,5 л.;

Сахар – 300 г.;

Гвоздика – 3 шт.;

Корица – 1 щепотка;

Лимон (цедра) – 1 шт.;

Приготовление

Лимон моем, натираем цедру на средней тёрке;
В кастрюлю насыпаем сахар, добавляем специи;
Добавляем красное сухое вино. Перемешиваем;
Ставим кастрюлю на огонь;
Все ингредиенты нагреваем до 70-80°C, помешивая;
Глинтвейн после нагрева процеживаем через сито;
Классический глинтвейн готов.

Это интересно!

Первые рецепты близкого к глинтвейну напитка были известны в Древнем Риме. Тогда вино смешивали с пряностями, но не нагревали. Настоящее горячее вино появилось во времена Средневековья в странах Северной Европы и Центральной Европы. Напиток изготавливался на основе бордо или другого красного вина и сдабривался травой галангал. Для глинтвейна идеально подходят красные сухие или полусухие столовые вина. В некоторых рецептах глинтвейна в него добавляют коньяк или ром. Содержание алкоголя по правилам, установленным в Германии, не должно быть меньше 7 %. (Википедия)

Голубцы



А знали ли Вы?

Помимо традиционных голубцов, существуют ленивые голубцы. Их приготовление занимает значительно меньше времени, но по вкусу они ничем не уступают привычным голубцам в капустном листе.

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 1 шт.;
Рис – 1 стакан;
Фарш мясной – 500 г.;
Морковь – 1 шт.;
Лук репчатый – 4–5 шт.;
Кетчуп или томатный соус – 3 ст.л.;
Масло растительное – для жарки;
Перец молотый (красный и черный);
Сахар;
Соль;

Приготовление

Первым делом подготовим капусту. Набираем в кастрюлю воду и ставим на огонь. Нагреваем воду и опускаем туда по несколько листьев капусты и провариваем минут 5–8 до мягкости. Достаем и остужаем;

Измельчаем лук и морковь;

Поджариваем овощи на растительном масле до готовности и разделяем на две части;

Одну часть используем для начинки;

Во вторую часть добавляем соль, сахар, молотый перец и томатный соус или кетчуп;

Немного обжариваем овощи с томатом, доливаем воду (2–3 стакана) и кипятим томатную подливу;

Смешиваем сваренный заранее рис, фарш и овощную зажарку. Начинку для голубцов солим, перчим и перемешиваем в однородную массу;

Берем капустные листья, с краю кладем ложку фарша и сворачиваем конвертиком;

Голубцы выкладываем в кастрюлю и заливаем томатной подливой;

Готовим голубцы на небольшом огне примерно 1 час.

Это интересно!

Голубцы́ – блюдо, распространённое в разных кухнях мира, представляющее собой мясной или овощной фарш с отваренным рисом и/или гречневой крупой, завернутый в капустные листья. Существуют разновидности с различными начинками. Блюда, состоящие из начинки, завернутой в капустный лист, широко распространены в Северной, Центральной и Восточной Европе, в Турции, Азербайджане, Армении, на Балканах, в Казахстане, Молдавии, странах Средней Азии, Северной Африке, Китае и Корее. (Википедия)

Грибы в
сметане



А знали ли Вы?

В современном мире большинство рецептов с грибами предлагают приготовление именно из шампиньонов. Шампиньоны являются самыми неприхотливыми грибами, которые с легкостью можно вырастить в искусственных условиях. На текущий момент шампиньоны – самые употребляемые грибы в мире. Они доступны нам круглый год и экологически безопасны.

Ингредиенты

Шампиньоны – 300–400 г.;
Лук крупный – 2 шт.;
Чеснок – 3 зубчика;
Сметана – 100–150 мл.;
Соль – по вкусу;
Перец молотый – по вкусу;
Масло растительное – 100 мл;

Приготовление

Нарезаем грибы произвольно;

Режем кубиком лук;

Измельчаем чеснок;

В разогретое масло на сковороде высыпаем чеснок;

Всыпаем лук и обжариваем до золотистого цвета;

Добавляем шампиньоны и обжариваем на среднем огне, помешивая, до готовности;

Солим, перчим по вкусу и добавляем сметану;

Тушим грибы со сметной 3–5 минут;

Вкусный и легкий гарнир готов.

Это интересно!

Шампиньон является самым популярным культивируемым грибом в мире. На его долю приходится 37,2% от общего объёма производства. Также этот гриб является самым популярным в России – здесь его доля составляет около 73%. Валовый сбор шампиньонов на территории РФ в 2015 году составил около 10,4 тыс. тонн. В шампиньонах содержатся 20 аминокислот, в том числе незаменимые для человека: метионин, цистеин, цистин, триптофан, треонин, валин, лизин, фенилаланин. Из плодовых тел некоторых шампиньонов выделяют антибиотики. (Википедия)

Гуляш из говядины



А знали ли Вы?

Гуляш – блюдо венгерской кухни. Сейчас гуляш очень популярен во многих странах, так как в рецепте используются простые ингредиенты.

Ингредиенты

Говядина – 500 г.;
Лук репчатый (крупный) – 1 шт.;
Стебель сельдерея – 2–3 шт.;
Морковь – 1 шт.;
Перец болгарский красный – 1 шт.;
Масло растительное – 50 мл.;
Чеснок – 3 зубчика;
Лавровый лист – 2 шт.;
Для заливки:
Мука – 2 ст. л.;
Сметана – 2 ст. л.;
Томатная паста – 2 ст. л.;
Паприка молотая – 1 ч. л.;
Кориандр молотый – 0,5 ч. л.;
Перец черный молотый – по вкусу;
Соль – по вкусу;
Вода – примерно 100 мл.;

Приготовление

Мясо промываем холодной водой и обсушиваем бумажными полотенцами. Нарезаем небольшими кусочками;

Лук нарезаем средними кубиками;

Стебли сельдерея нарезаем небольшими кусочками;

Морковь нарезаем кубиками примерно 7–10 мм.;

Красный болгарский перец очищаем от семян и нарезаем такими же кубиками, как и морковь;

Измельчаем 3 зубчика чеснока, можно через пресс;

В разогретую кастрюлю с толстым дном или казан наливаем 50 мл растительного масла. Отправляем в кастрюлю мясо и обжариваем 2–3 минуты, помешивая;

Когда мясо поменяет цвет и выделит сок, отправляем к нему лук. Обжариваем всё вместе до испарения сока;

Затем добавляем все остальные овощи – морковь, болгарский перец и стебель сельдерея. Перемешиваем и заливаем горячей водой так, чтобы она была на одном уровне с содержимым кастрюли;

Убавляем огонь, закрываем крышкой и тушим говядину с овощами на медленном огне до готовности мяса, примерно 40 минут;

В это время, в миску добавляем муку, сметану и томатную пасту. Добавляем соль и любые специи по вкусу;

Всё хорошо перемешиваем до однородной массы. Добавляем немного холодной воды и еще раз перемешиваем до однородности, чтобы не было комочков;

Через 40 минут добавляем в гуляш из говядины с овощами лавровый лист и выливаем в кастрюлю приготовленную заливку, помешивая;

Доводим до кипения и готовим мясо в подливе пару минут, чтобы подлива загустела;

В самом конце добавляем измельченный чеснок. Прогреваем гуляш полминуты и выключаем огонь;

Накрываем крышкой, даём гуляшу настояться минут 15, и можно подавать к столу.

Это интересно!

Гуляш (венг. gulyás, гуяш) – национальное блюдо венгров и чехов: кусочки говядины или телятины, тушёные с копчёным шпиком, луком, перцем (паприкой) и картофелем. Блюдо относится к категории густых супов. Изначально суп с различными добавками был традиционной едой венгерских пастухов и готовился в котлах на костре, но обрёл международное признание благодаря 39-му венгерскому пехотному полку, переведённому в конце XIX века из Дебрецена в Вену. Полевая кухня на немецком языке носит ироническое название «гуляшная пушка». (Википедия)

Гусь запеченный с яблоками



А знали ли Вы?

Запеченный гусь является главным блюдом Рождественского стола в Европе. В это время года обычно его подают с тушеной капустой, с яблоками и тмином.

Ингредиенты

Гусь – 1 тушка;

Яблоки кислых сортов (Семеренко, Гренни Смит) – 8–10 шт.;

Масло сливочное – 65 г.;

Вода – 200 г.;

Соль – по вкусу;

Перец черный молотый – по вкусу;

Приготовление

Включаем духовку до 180 градусов;

Тушку гуся хорошо солим внутри и снаружи;

Четыре яблока чистим, удаляем сердцевины и режем каждое яблоко на 4 части. Кладем дольки яблок в гуся;

Ножки гуся связываем нитью;

Взвешиваем гуся, чтобы правильно рассчитать время приготовления (примерно по 15 минут на каждые 400 г + 15 минут общего времени);

Жаровню или противень смазываем 25 г сливочного масла. Остальное масло растапливаем;

Гуся с яблоками выкладываем в жаровню или противень и смазываем растопленным маслом. В жаровню с гусем или противень наливаем 200 г воды;

Помещаем гуся в разогретую духовку, запекаем примерно в течение 1,5 часа, периодически поливая водой из емкости;

У оставшихся яблок удаляем сердцевины. Выкладываем яблоки вокруг гуся и снова помещаем гуся с яблоками в духовку;

Готовим оставшееся время, согласно расчету времени по весу птицы;

Из готового гуся при проколе деревянной палочкой должна выделяться прозрачная жидкость;

Перекладываем гуся на сервировочное блюдо и подаем с печеными яблоками.

Это интересно!

Рождество в Германии объединяет три дня: вечер 24 декабря – сочельник, 25 декабря – Рождество, первый день Рождества и 26 декабря – День святого Штефана, второй день Рождества. Подготовка рождественской трапезы начинается накануне сочельника – 23 и 24 декабря. Несмотря на обилие полуфабрикатов, рождественские блюда немцы предпочитают готовить традиционными способами. Первый и второй дни Рождества немцы также отмечают в кругу семьи и родственников: после скромного завтрака и церковной службы к праздничному обеду с типичным рождественским гусем, картофельными клёцками и тушёной краснокочанной капустой прибывают гости. После обеда следует традиционные «кофе и пирог», а на ужин обычно подают холодные закусочные блюда и копчёности. (Википедия)

Драники



А знали ли Вы?

Драники очень популярны в европейской кухне. Готовятся они очень просто, быстро и из доступных ингредиентов.

Ингредиенты

Картофель – 4 шт.;
Сметана – 1 ст.л.;
Мука – 1 ст.л.;
Сливочное масло – 1 ст.л.;
Соль – по вкусу;

Приготовление

Картофель натираем на крупной тёрке, отжимаем лишнюю жидкость;
Добавляем муку, сметану, соль и перемешиваем;
Сковороду ставим на огонь, добавляем растительное масло для жарки и подогреваем;
В очень хорошо разогретую сковороду выкладываем картофель столовой ложкой;
Обжариваем драники с обеих сторон до золотистой корочки;
Подаем картофельные драники горячими, со сметаной.

Это интересно!

Под названием «драники» (белор. дранікі, от слова «драць» – то есть тереть, обдирать слоями на тёрке) являются неотъемлемым атрибутом белорусской кухни. Остывшие драники меняют вкусовые качества, поэтому некоторыми людьми считается, что их можно есть как самостоятельное блюдо лишь сразу после приготовления. Также практикуется томление драников в различной посуде (например, в глиняных горшках при наличии печи). В СССР широкое распространение получило приготовление драников с начинкой из фарша по примеру голубцов. (Википедия)

Жареная рыба



А знали ли Вы?

Если вы будете использовать речную рыбу, чтобы блюдо можно было приятно есть и не попадались мелкие косточки, рыбу надрезаем полосочками вдоль хребта. При жарке они размягчаются и не будут чувствоваться во время еды.

Ингредиенты

Рыбные стейки (любая рыба) – 10 шт.;
Масло растительное – 10 граммов (для жарки);
Соль – 5 граммов (по вкусу);
Смесь перцев – 5 граммов (по вкусу);
Приправа для рыбы – 1 ч.л.;

Приготовление

Тушку рыбы очищаем от чешуи, потрошим все внутренности, удаляем черную пленку и моем;

Острым ножом разрезаем рыбу на стейки, размером около 2 см.;

Смешиваем соль и приправы и добавляем к стейкам рыбы, хорошо перемешиваем, чтобы каждый кусочек просолился и проперчился;

На сковороду наливаем растительное масло и хорошо его нагреваем;

Затем отправляем в нее рыбу и делаем средний огонь;

Жарим ее около 7–10 минут до образования золотистого цвета;

Затем переворачиваем рыбу на обратную сторону и также ее жарим около 7–10 минут;

Выкладываем жареную рыбу на тарелку и подаем к столу.

Это интересно!

В обычных рыбных кулинарных изделиях по способу кулинарной обработки выделяют натуральные изделия из целой рыбы, из кусков (рыба заливная, жареная, печёная и фаришированная), из рыбного фарша, рыбоовощные изделия, мучные изделия с рыбной начинкой, изделия из икры, солёной рыбы и замороженные кулинарные изделия.

Жареную рыбу для кулинарных изделий готовят из всех видов рыб, кроме лососевых и осетровых. Разделанную рыбу солят, панируют в сухарях и жарят. На запекание идут в основном частиковые (вобла, лец и др.). (Википедия)

Жаренные кабачки



А знали ли Вы?

Жареные кабачки можно готовить как самостоятельное блюдо, а также использовать как гарнир.

Ингредиенты

Кабачок – 2 шт. (500 г);
Сок лимонный – 2 ст. ложки;
Горчица сладкая – 1 ч. ложка;
Чеснок – 3 зубчика;
Масло оливковое – 2–3 ст. ложки;
Сахар – 0,5 ч. ложки;
Зелень сушеная – 2 щепотки;
Соль – по вкусу;
Перец черный молотый – по вкусу;

Приготовление

Кабачки нарезаем под углом на ломтики одинакового размера;

В миску выкладываем горчицу и добавляем лимонный сок;

Чеснок мелко рубим ножом и также добавляем в маринад;

Всыпаем сушеную зелень и сахар;

Добавляем соль и черный молотый перец;

Вливаем оливковое масло и хорошо взбиваем венчиком маринад, чтобы он загустел и слегка побелел;

Кабачки выкладываем в пакет, лучше в пакет с застежкой;

Вливаем в пакет к кабачкам маринад. Закрываем пакет, хорошо перемешиваем кабачки с маринадом и оставляем их мариноваться часа 2;

Затем обжариваем кабачки на сковороде-гриль (или на обычной сковороде) 3–5 минут с одной стороны;

Переворачиваем и продолжаем обжаривать еще 3–5 минут с другой стороны;

Кабачки выкладываем на тарелку и можно подавать к столу.

Это интересно!

Молодые кабачки имеют наилучшие вкусовые качества и легко усваиваются. Кабачки можно добавлять в детское меню, в рацион питания больных, идущих на поправку, а также людей, страдающих от проблем с пищеварением.

Благодаря лёгкой усваиваемости и низкой калорийности кабачок является одним из самых популярных овощей в диетах для похудения. Очень часто встречается в блюдах средиземноморской кухни, самое известное из которых – рататуй. Фаршированные цветки кабачка популярны у жителей Прованса. (Википедия)

Картофельная запеканка с фаршем



А знали ли Вы?

Сейчас в интернете и книгах огромное количество запеканок на любой вкус и из любых ингредиентов. Это самое простое блюдо, которое можно придумать на ходу, исходя из тех продуктов, которые есть в холодильнике. Главная особенность запеканок – это то, что их запекают в духовке. Можно добавлять привычные продукты, а также экспериментировать с рыбой и морепродуктами. В качестве заливки, помимо всеми любимого сыра и сливок, отлично могут подойти томатный соус или лечо. Экспериментируйте и каждый ваш ужин будет с новым вкусом и с новыми блюдами!

Ингредиенты

Картофель – 2 кг.;
Фарш мясной – 500 г.;
Молоко – 50 мл.;
Лук репчатый – 150 г.;
Масло сливочное – 80 г + для смазывания;
Масло растительное – 1 ст.л.;
Перец черный молотый – 1/3 ч.л.;
Перец красный чили крупного помола – 1/3 ч.л.;
Кориандр молотый – 1/2 ч.л.;
Яйцо куриное – 1 шт.;
Соль – по вкусу;

Приготовление

Картофель заливаем водой, солим по вкусу и отвариваем до готовности;

Разогреваем сковороду, наливаем 1 ст. л. растительного масла, добавляем мелко нарезанный репчатый лук и обжариваем в течение 3 минут помешивая;

Добавляем фарш и хорошо перемешиваем. Закрываем крышкой и тушим 5 минут;

Всыпаем черный и красный перец, кориандр и соль по вкусу. Тушим под крышкой на слабом огне 10 минут, периодически помешивая;

Смотрим по готовности и выключаем;

Сливаем воду с картофеля и готовим пюре: размягчаем горячий картофель, добавляем 50 мл. теплого молока, 80 г. сливочного масла и 1 яйцо. Хорошо все перемешиваем до однородности;

Форму для запеканки смазываем сливочным маслом;

Выкладываем в форму половину картофельного пюре;

Затем выкладываем весь фарш;

Закрываем сверху второй половиной картофельного пюре;

Верхний слой картофеля смазываем сливочным маслом;

Разогреваем духовку до 180°C и готовим картофельную запеканку до румяной корочки, 30 минут;

Картофельная запеканка с фаршем готова, можно подавать к столу.

Это интересно!

Из фаршей готовят блюда как целиком (котлеты, люля-кебаб), так и в составе других продуктов (пельмени, голубцы). Примеры рецептур фарш мясной домашний: говядина I сорта 80 %, свинина жирная 20 %; для котлет домашних: говядина 30 %, свинина 30 %, хлеб 12 %, яйцо, лук, специи; для котлет московских: говядина 50 %, сало 9 %, хлеб 12 %, специи. (Википедия)

Картофельное пюре



А знали ли Вы?

В картофельное пюре можно добавлять различные приправы и специи, для создания новых вкусов и экспериментов. Особенно отлично картофелю подходят – мускатный орех, перец, зелень, лук, как зеленый, так и репчатый, грибы, оливковое масло. В помощь таких добавок, вы сможете разнообразить привычное всем блюдо и раскрыть его с новой вкусовой стороны.

Ингредиенты

Картофель (приблизительно) – 12 шт.;
Сливки 10% (или молоко 1 стакан) – 1/2 стакана;
Масло сливочное – 2 ст. л.;
Соль – по вкусу;

Приготовление

Картофель моем, чистим и отвариваем до готовности;

Затем полностью сливаем воду;

Разминаем картофель без воды, без всего, очень тщательно. Когда нет воды, сделать это намного проще, пюре получается без комочков;

Добавляем кусочек сливочного масла (можно растопить в микроволновой печи);

Добавляем горячее молоко или 10-процентные сливки, размешиваем, как бы взбивая;

Теперь добавляем соль, черный перец или любые любимые приправы;

Картофельное пюре готово, можно подавать к столу.

Это интересно!

В пюре могут добавляться ингредиенты, не составляющие однородную массу с пюре (такие, как бекон, обжаренный лук, кусочки паприки), однако стоит заметить, что это уже будут самостоятельные блюда, не являющиеся в чистом виде картофельным пюре. (Википедия)

Кекс ванильный



А знали ли Вы?

В состав кекса могут входить различные дополнительные продукты: изюм и другие сухофрукты, цукаты, цедра, орехи, какао-порошок, ванилин.

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.