



ВАЛЕНТИНА БАРАБАНОВА

СБОРНИК ПРОСТЫХ РЕЦЕПТОВ



*Самый главный ингредиент в приготовлении
блюда - это ЛЮБОВЬ!*

2022 г.

Валентина Барабанова
Сборник простых рецептов

«Издательские решения»

Барабанова В.

Сборник простых рецептов / В. Барабанова — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-594162-6

В мой сборник вошли любимые и простые блюда нашей семьи на каждый день (завтраки, обеды, ужины, домашняя выпечка), взятые мной за основу из старых кулинарных книг, газет, что-то взятое на просторах интернета, а также в сборник вошли рецепты моей мамы, ведь мама — это первый мой учитель и проводник в мир вкусной и домашней еды! На моей кухне всегда вкусно и уютно!

ISBN 978-5-00-594162-6

© Барабанова В.
© Издательские решения

Содержание

ЯИЧНИЦА В ХЛЕБЕ С БЕКОНОМ	7
ПШЕННАЯ КАША НА МОЛОКЕ	8
ДРАНИКИ С ЯЙЦОМ	9
ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ШАМПИНЬОНАМИ	11
ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ	12
МОЛОЧНЫЙ СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ	13
РОЛЛ С КУРИЦЕЙ	14
РИСОВАЯ КАША НА МОЛОКЕ	16
ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ	17
ГРУДИНКА В ЛУКОВОЙ ШЕЛУХЕ	18
РАССОЛЬНИК «ЛЕНИНГРАДСКИЙ»	20
Конец ознакомительного фрагмента.	21

Сборник простых рецептов

Валентина Барабанова

© Валентина Барабанова, 2022

ISBN 978-5-0059-4162-6

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero
ОТ АВТОРА



Идея создания этого Сборника простых рецептов зрела в течение года. Мне захотелось собрать любимые рецепты воедино, но не просто рецепты, а те, которые готовятся легко, из доступных продуктов и всегда получаются.

Нет! Я не родилась «хозяйкой от бога», белее того до 18 лет терпеть не могла готовить и всячески старалась избегать этот процесс. Уж моя мама не даст соврать! Но когда я вышла замуж в 20 лет мне захотелось удивлять мужа вкусной, разнообразной, но в то же время простой едой, да ещё и с красивой подачей. Так начался мой путь в мир кулинарии!

В мой сборник вошли любимые и простые блюда нашей семьи на каждый день (завтраки, обеды, ужины, домашняя выпечка), взятые мной за основу из старых кулинарных книг, газет, что-то взятое на просторах интернета, а также в сборник вошли рецепты моей мамы, ведь мама – это первый мой учитель и проводник в мир вкусной и домашней еды!

Буду рада вас видеть на моей кухне, ведь на ней всегда вкусно и уютно! И обязательно готовьте с любовью, потому что это самый главный ингредиент в приготовлении блюда!

Валентина Барабанова

ИДЕИ ПРОСТЫХ ЗАВТРАКОВ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ



ЯИЧНИЦА В ХЛЕБЕ С БЕКОНОМ



Продукты на 2 порции:

- Батон – 2 шт.
- Яйцо (С1) – 2 шт.
- Бекон сырокопченный – 2 шт.
- Соль, черный молотый перец – по вкусу
- Майонез, зелень для подачи (по желанию)
- Подсолнечное масло

Приготовление:

Для этого рецепта лучше брать слегка подсушенный батон. Разрезаем его на кусочки шириной примерно 1 см. Вырезаем ножом сердцевину.

Выкладываем кусочки батона на разогретую на среднем огне сковородку с добавлением подсолнечного масла. Так же в середину батона выкладываем сырокопчённый бекон. Немного поджариваем хлеб и бекон. И, после, в середину разбиваем 1 яйцо. Яйцо солим и перчим по вкусу. И жарим на медленном огне под закрытой крышкой до готовности с одной стороны, а затем с другой.

Если вы не любите бекон, то не добавляйте его.

ПШЕННАЯ КАША НА МОЛОКЕ



Продукты на 4 порции:

- Пшено – 1 стакан (250 мл) или 220 г
- Молоко – 4 стакана (250 мл) или 1 л
- Соль – 1 ч. л.
- Сахар – 1 ст. л
- Сливочное масло для подачи

Приготовление:

В кастрюлю или сотейник наливаем молоко, добавляем соль по вкусу и сахар. Включаем газ и ждем закипания молока. В кипящее молоко засыпаем хорошо промытое в холодной воде пшено (*так же пшено можно предварительно обдать кипятком на пару секунд, для избавления от лишней горечи*), и, часто помешивая, варим на слабом огне 20—25 минут. По готовности накрываем кастрюлю с кашей крышкой и сверху махровым полотенцем, и оставляем так на 15—20 минут. Добавляем сливочное масло и наслаждаемся вкусной и полезной кашкой.

ДРАНИКИ С ЯЙЦОМ



Продукты на 2 порции:

- Картошка – примерно 100 г
- Яйцо – 2 шт.
- Мука – 1—1,5 ст. л.
- Ветчина, колбаса, сосиски по желанию – 20—30 г
- Соль, специи по вкусу
- Масло подсолнечное
- Зелень для подачи

Приготовление:

Очищенный картофель натираем на крупной терке, отправляем в холодную воду и даем постоять. Трем на крупной терке сосиску. *Также можно использовать остатки от любой колбасы, а возможно у кого-то завалялась ветчина в холодильнике, тоже пойдет.*

Аккуратно отделяем желтки от белков, белки отправляем к сосиске, а желтки выкладываем на тарелку, смазанную подсолнечным маслом, и накрываем любой пленкой *(это необходимо для того, чтобы желток не подсох)*.

Промытый картофель хорошо отжимаем от влаги и добавляем в емкость с белками и сосиской. Солим по вкусу, перчим, если есть добавляем любую рубленую зелень, добавляем муку и начинаем

перемешивать, если консистенция получилась жидкая, то добавьте еще муки. Разогреваем на умеренном огне сковородку и добавляем подсолнечное масло. Далее столовой ложкой выкладываем полученную смесь и формируем из нее небольшие гнездышки.



В середину отправляем желтки и жарим драники на умеренном огне примерно 3—4 минуты с одной стороны, а затем с другой.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ШАМПИНЬОНАМИ



Продукты:

- Гречка – 400 г
- Шампиньоны – 400 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Масло подсолнечное для жарки
- Соль и черный молотый перец по вкусу

Приготовление:

Гречку отвариваем привычным для вас способом. На разогретую сковородку с добавлением небольшого количества подсолнечного масла выкладываем порезанный репчатый лук и обжариваем на среднем огне до золотистого цвета, после к луку отправляем порезанные на 4 части шампиньоны (можно нарезать и пластинками), солим по вкусу и перемешиваем. ***В это блюдо можно класть и другие овощи, в зависимости от того, что есть у вас в наличии. Я добавляю морковь, сладкий перец, баклажаны, помидоры, если есть немного фарша, то добавляю и его.*** Готовлю всегда по-разному, но всегда получается очень вкусно.

Накрываем крышкой, от соли шампиньоны дадут сок и тушим на медленном огне до готовности, периодически перемешивая. В конце добавляем молотый перец по вкусу, перемешиваем и раскладываем по тарелочкам.

ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ



Продукты:

- Молоко – 1 л
- Натуральный йогурт (густой, питьевой без добавок) – 2—3 ст. л. или специальная закваска для приготовления йогурта (по инструкции)

Приготовление:

В кастрюлю или сотейник выливаем молоко, включаем газ и нагреваем до температуры 37—45 градусов. Температуру проверяем с помощью специального термометра для жидкостей. Молоко я использую пастеризованное жирностью 3,2%. Можно использовать и сырое молоко, но тогда его нужно будет прокипятить, остудить до температуры 40 градусов и процедить от пенки.

Как только молоко нагрелось добавляем 2—3 ст. л. натурального йогурта (густого или питьевого) или специальную закваску (по инструкции) и аккуратно перемешиваем до образования однородной консистенции.

Разливаем молоко по стеклянным хорошо промытым и просушенным банкам (по желанию можно банки простерилизовать). И ставим банки в йогуртницу на 8—9 часов, крышками не закрываем. *У кого нет йогуртницы для приготовления йогурта подойдет: мультиварка, термос или укутываем закрытую банку*

в махровое полотенце, можно ещё положить в пакет и поставить в любое теплое место, например, на теплую батарею.

После того как йогурт приготовился убираем его из йогуртницы, ждем пока йогурт остынет, затем закрываем крышкой и ставим в холодильник на ночь для ещё большего загустения.

По вкусу добавляем в йогурт любые ягоды, фрукты (свежие или замороженные), варенье или кушайте просто так. Срок хранения йогурта в холодильнике составляет от 3 до 7 дней (точно сказать не могу т.к. в разных источниках указано по-разному).

После приготовления первой партии йогуртов достаточно сохранить один из них в качестве закваски для последующих приготовлений. Но после приготовления 5 партий следует использовать новую закваску.

МОЛОЧНЫЙ СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ



Продукты на 2 порции:

- Молоко – 500 мл
- Вода – 200 мл
- Вермишель – 60 г
- Сахар – 1 ст. л. без горки
- Соль (по вкусу) я добавила 0,5 ч. л.
- Сливочное масло для подачи

Приготовление:

В небольшую кастрюльку наливаем молоко, кипяченую или отфильтрованную воду и включаем газ. Сразу добавляем сахар и соль, перемешиваем и как только молоко начнет закипать добавляем в него вермишель и варим на умеренном огне примерно 8 минут, периодически перемешивая.

По желанию добавляйте в суп небольшой кусочек сливочного масла. Только кушайте его сразу иначе вермишель сильно разбухнет.

РОЛЛ С КУРИЦЕЙ



Продукты на 2 порции:

- Куриная грудка – 1 шт.
- Листья салата
- Помидор – 1 шт.
- Зеленый или красный лук
- Майонез – 2 ст. л.
- Чеснок – 2—3 зуб.
- Лаваш круглый – 2 шт.
- Сливочное масло – 10—15 г

Приготовление:

Промытую куриную грудку разрезаем на пополам (*если грудка большая можно разрезать и на 3 части*), солим с обеих сторон, перчим, по желанию добавляем любимые специи и хорошо всё распределяем по поверхности. Оставляем на 10 мин.

На разогретую сковородку добавляем небольшой кусочек сливочного масла и выкладываем туда куриное филе, обжариваем с обеих сторон на среднем огне до образования румяной корочки. После газ убавляем, закрываем крышкой и ещё томим с обеих сторон по 2 минутки.

Выкладываем на середину круглой пшеничной лепешки листья салата. Дальше кладем обжаренное остывшее куриное филе, порезанные помидоры, порезанный зеленый или красный лук. Выкладываем соус (*майонез, перемешанный с выдавленным через пресс чесноком и порезанным укропом*). Складываем готовый ролл конвертом.



Чтобы ролл не раскрылся, можно зафиксировать его зубочисткой.

РИСОВАЯ КАША НА МОЛОКЕ



Продукты на 4 порции:

- Рис круглый – 200 г
- Молоко – 400 мл
- Вода – 500 мл
- Соль -1 ч. л.
- Сахар – 1,5 ст. л.
- Сливочное масло для подачи

Приготовление:

Хорошо промываем рис в холодной воде до тех пор, пока вода не станет прозрачной. Заливаем рис холодной и оставляем на 20 минут для набухания, в этом случае рис приготовится быстрее. Через 20 минут воду сливаем.

Наливаем в кастрюлю или в сотейник холодную воду, включаем газ и доводим до кипения, после отправляем в воду подготовленный рис. После закипания варим на слабом огне 8—10 мин.

В отдельной емкости доводим до кипения молоко, отправляем в него сахар и соль, перемешиваем. ***Каша в этом соотношении не будет сильно сладкой.***

Заливаем рис горячим молоком, перемешиваем, доводим до кипения и томим на самом слабом огне до готовности риса, ещё 8—10 мин., приоткрыв крышку, чтобы молоко не убежало.

Готовую кашу полностью закрываем крышкой. И сверху дополнительно накрываем полотенцем, пусть наша каша отдохнет и настоится.

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ



Продукты:

- Масло сливочное – 100 г (примерно 80 г – для жарки, 20 г для заливки паштета сверху)
- Куриная печень – 400—500 г
- Лук репчатый – 1 средняя луковица
- Чеснок – 2—3 зубчика
- Сливки (10%) – 100 г
- Соль, черный молотый перец (по вкусу)

Приготовление:

Куриную печень максимально очищаем от прожилок, пленок и хорошо промываем. Лук режем полукольцами, чеснок выдавливаем через пресс.

На разогретой сковороде растапливаем сливочное масло, отправляем в сковороду печень, лук и чеснок. Перемешиваем и тушим на медленном огне примерно 10—15 мин. до испарения лишней влаги.

Солим, перчим по вкусу, перемешиваем и заливаем сливками и тушим примерно еще 5—10 минут на умеренном огне.

Готовую куриную печень отправляем в блендер, измельчаем и выкладываем в удобную для вас форму, разравниваем, сверху выливаем растопленное в микроволновке сливочное масло и распределяем его по поверхности.

Отправляем в холодильник на пару часов.

ГРУДИНКА В ЛУКОВОЙ ШЕЛУХЕ



Продукты:

- Грудинка свежая и желательна с прослойками из мяса и сала, у меня – 660 г
- Луковая шелуха – чем больше, тем лучше
- Соль – 3,5 ст. л.
- Вода – 800 мл
- Чеснок – 4 зубчика
- Лавровый лист, черный и душистый горошек

Приготовление:

Свежую грудинку хорошо промываем в воде. Луковую шелуху выкладываем в блюдо и заливаем водой, даем немного постоять, чтобы отошла лишняя грязь. После промываем ее под водой.

Шелуху я собираю всегда заранее, когда покупаю лук всегда есть такие луковицы, с которых сразу можно снять лишнюю шелуху, храню ее в пакете в сухом месте, но пакет не закрываю.

Выкладываем на дно кастрюли (1,5 л) подушку из луковой шелухи, затем на нее выкладываем грудинку и сверху кладем остатки шелухи. **Кастрюлю берите похуже т.к. после варки она окрасится.**

Заливаем холодной водой, так чтобы грудинка полностью была покрыта водой, можно даже чуть побольше налить. Добавляем соль, лавровый лист, черный и душистый горошек, ставим на газ и закрываем крышкой. После закипания, газ убавляем на медленный, крышку приоткрываем, варим примерно 30—40 мин.

После того как грудинка сварилась, газ выключаем и даем ей постоять в этой водичке до полного остывания.

Остывшую грудинку выкладываем в емкость, даем ей немножко подсохнуть, а после обильно натираем чесноком (**натертым на терке или выдавленным через пресс**).

Грудинке обязательно дайте постоять и пропитаться ароматом чеснока. Для этого убираем ее в холодильник.

Я обычно готовлю грудинку с вечера, чтобы к утреннему завтраку она была готова.



РАССОЛЬНИК «ЛЕНИНГРАДСКИЙ» С ПЕРЛОВКОЙ



Продукты на объем кастрюли 4,5 л:

- Мясо на кости (свинина) – 500 г
- Морковь – 2 шт.
- Лук репчатый – 2 шт.
- Картошка – 4—5 ср. шт.
- Перловка – 70 г
- Масло подсолнечное
- Соль по вкусу
- Томатная паста – 2 ч. л.
- Солёные огурцы – 4 ср. шт. (200 г)
- Лавровый лист и петрушка.

Приготовление:

Рассольник можно готовить на мясном бульоне, на бульоне из костей или на костно-мясном бульоне из расчета 500 г мяса или костей на 3 л воды. Косточку хорошо промываем и отправляем в кастрюлю с холодной водой. Ставим на газ, доводим до кипения, снимаем пенку и варим на медленном огне до готовности 2—3 часа. Через час бульон можно уже подсолить. А чтобы придать бульону

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.