

НАТАЛЬЯ СТРИЖ

---

# Запеканки



Наталья Стриж

**Запеканки**

«Издательские решения»

**Стриж Н.**

Запеканки / Н. Стриж — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-604208-7

Я не профессионал, не шеф-повар, но мне всегда хотелось вкусно и сытно накормить тех, кто мне дорог. В этой книге я делюсь не только рецептами, но и своими проверенными фишками, секретами в приготовлении блюд. Сами блюда готовятся из обычных продуктов, которые можно купить в любом магазине.

ISBN 978-5-00-604208-7

© Стриж Н.  
© Издательские решения

## Содержание

Введение	6
Для приготовления нам понадобится	7
Гратен из картофеля с луком и ветчиной	10
Гратен из картофеля	12
Запеканка «Жульен»	14
Запеканка из макарон с курицей и соусом «Бешамель»	16
Запеканка из риса «Тахчин»	18
Конец ознакомительного фрагмента.	20

# Запеканки

**Наталья Стриж**

© Наталья Стриж, 2023

ISBN 978-5-0060-4208-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

## Введение

Приветствую тебя, мой читатель!

Мне очень нравится готовить и экспериментировать на кухне, я хотела и хочу создать свою копилку по-настоящему вкусных и любимых рецептов.

Я не профессионал, не шеф-повар, но мне всегда хотелось вкусно и сытно накормить тех, кто мне дорог.

Важно, что я делюсь не только рецептами, но и своими проверенными фишками, секретами в приготовлении блюд.

Сами блюда готовятся из обычных продуктов, которые можно купить в любом магазине.

***Очень важный момент: в первый раз не отступайте от рецепта, только тогда у вас все получится.***

## Для приготовления нам понадобится



Форма для запекания



Набор ножей



Сковородки

## Гратен из картофеля с луком и ветчиной



*Нам понадобится:*

- 300 г картофеля
- 1 лук
- 100 г ветчины
- 80 г сыра
- 4 яйца
- 5 ст. л. сливок 33%
- 1 зубчик чеснока
- 1 пучок петрушки
- 2 ст. л. сливочного масла
- соль, перец по вкусу

*Приготовление:*

Обжариваем мелко нарезанный лук и ветчину.

Натираем картофель на крупной терке.

Отжимаем. Это очень важно, так как картофель дает много жидкости.

Смешиваем натёртый картофель, 4 яйца, петрушку, чеснок, сливки, соль, перец и натертый сыр.

Добавляем лук с ветчиной и перемешиваем.

Выкладываем смесь в форму. Сверху добавляем кусочки сливочного масла.

Выпекаем при температуре 190 градусов 40 минут до золотистой корочки.

**Приятного аппетита!**

## Гратен из картофеля



*Нам понадобится:*

- 600 г картофеля
- 1 зубчик чеснока
- 200 г тёртого сыра Пармезан
- масло с ароматом трюфеля
- соль
- перец
- мускатный орех
- 100 г сливок
- сливочное масло для смазывания формы

*Приготовление:*

**Картофель почистить, помыть и нарезать тонкими ломтиками теркой.**

**Смазать форму сливочным маслом.**

**Зубчик чеснока мелко натереть и посыпать на форму для запекания.**

**Заполнить форму картофелем и половиной количества сыра, чередуя их слоями.**

**Каждый слой приправить солью, перцем, мускатным орехом и несколькими каплями ароматного масла на каждом слое.**

**Залить сливками, посыпать оставшимся сыром и запечь при 180С – 40 минут под фольгой и 10 минут без фольги.**

**Приятного аппетита!**

#

## Запеканка «Жульен»



### *Нам понадобится:*

- 500 г куриного филе
- 10 шт шампиньонов
- 9 шт средних картофеля
- 200 мл сливок
- 200 г тёртого сыра
- 2 лука
- соль
- перец черный и красный
- масло сливочное 80 г

### *Приготовление:*

Отвариваем картофель и делаем пюре. Пюре не должно быть жидким.

Грибы и лук режем полукольцами. Филе кубиками.

Обжариваем на сливочном масле грибы и лук, когда грибы и лук обжарятся нужно посолить и перчить.

В отдельной сковороде на сливочном масле обжариваем куриное филе.

Добавить соль, перец черный и перец красный.

Когда лук станет мягкий, добавляем к нему филе и жарим на среднем огне до готовности.

Добавляем сливки, даем чуть-чуть прокипеть и выключаем огонь.

**Форму смазываем сливочным маслом, выкладываем пюре затем грибы с курицей.**

**Сверху тертый сыр.**

**И отправляем в духовку 180 С на 10 минут.**

**Приятного аппетита!**

## Запеканка из макарон с курицей и соусом «Бешамель»



*Нам понадобится:*

- 500 г макарон
- 1 куриная грудка
- 700 г молока (соус)
- 80—100 г слив. масла (соус)
- 3 ст. л муки (соус)
- 100 г моцареллы (соус)
- соль, специи, зелень

**Хрустящий слой:**

- 120 г пармезана
- 140 г панировочных сухарей
- 2 ст. л зелени

*Приготовление:*

Грудку отделяем от кости и обжариваем с двух сторон до корочки, посолив и поперчив на небольшом количестве подсолнечного масла.

Убираем в сторону.

В этой же сковородке топим сливочное масло, добавляем муку и жарим мин 2—3.

Затем постепенно вливаем молоко, тщательно перемешивая.

Даем массе загустеть, солим и перчим.

Потом добавляем тертый сыр и зелень. Перемешиваем тщательно.

Макаронны просто отвариваем в подсоленной воде.

Для хрустящего слоя смешиваем тертый в крошку пармезан, сухари и зелень.

Собираем запеканку.

**Макаронны укладываем в форму для запекания.  
Заливаем соусом и добавляем мелко нарезанную грудку.  
Перемешиваем тщательно и распределяем.  
Сверху посыпаем сырной крошкой.  
Запекаем при 200—220° около 10—15 мин, до румяности хрустящего слоя.**

**Приятного аппетита!**

## Запеканка из риса «Тахчин»



### *Нам понадобится:#*

- 3 стакана риса
- 1 лук
- 600 г куриной грудки
- 3 ст. л. натурального йогурта
- 1 желток
- 1 кубик магги
- 40 гр масла сливочного
- соль
- перец
- щепотка шафрана
- ½ ч.л. куркумы
- ½ ч.л.сухого чеснока
- ½ ч.л. барбариса

#

### *Приготовление:*

**Рис отвариваем до полуготовности.**

**В сковороде разогреваем сливочное масло, обжариваем грудки.**

**Когда грудки поджарятся до золотой корочки, вынимаем их.**

**Ждем пару минут, пока они чуть остынут.**

**Тем временем мелко режем лук и обжариваем в том же масле от курицы.**

**К луку добавляем куркуму, сухой чеснок и барбарис и растертый кубик магги.**

**Куриные грудки режем на мелкие куски и отправляем к луку.**

**В отдельной большой миске смешиваем желток с йогуртом. Добавляем щепотку шафрана, соль и перец.**

**В этот соус пересыпаем рис и все хорошо перемешиваем.**

**Форму смазываем сливочным маслом.**

**Выкладываем  $\frac{1}{2}$  часть риса, немного приминаем.  
Дальше слой из курицы.  
Затем слой риса, все хорошо приминаем.**

## **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.