



#ПОДЁЛОЧКУ

НОВОГОДНЕЕ МЕНЮ
ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ



КУХНЯ НАИЗНАНКУ

Содержание

- 3 Лимонный кекс «Рождественский»
- 6 Имбирное печенье
- 9 Мандариновые кексы
- 12 Торт «Снежинка»
- 16 Чизкейк «Двойной шоколад»
- 19 Торт «Наполеон»
- 25 Торт «Муравейник»
- 28 Торт «Спартак»
- 32 Яблочный пирог с меренгой
- 35 Шарлотка с мандаринами

- 37 Холодец
- 41 Мясо «Шиворот-навыворот»
- 45 Рулет «Попрошайка»
- 49 Голень индейки с овощами
- 52 Пастрома из курицы
- 54 Куриное филе «Праздничное»
- 57 Мясо по-здоровски
- 60 Мясо по-французски
- 62 Куриное филе «Бархатное»
- 64 Рыба по-французски
- 67 Рыба в лаваше
- 70 Картошка по-нашему
- 74 Майонез на молоке

- 76 Печеночный торт
- 79 Закусочный кекс «Праздничный»
- 81 Закусочные торт «Снегурочка»
- 83 Закусочный сырный рулет
- 85 Шпротная закуска
- 87 Бутерброды с колбасой
- 89 Жюльен
- 91 Салат «Сытый Боцман»
- 94 Салат «Цезарь с кальмарами»
- 96 Салат «Тбилиси»

- 98 Как пользоваться книгой



Лимонный кекс «Рождественский»



Я обычно готовлю этот кекс на Рождество. Поэтому и называем мы его «Рождественский». Он вкуснее любых тортов и пирогов! Это что-то невероятное! Остановиться на одном кусочке просто невозможно! Очень яркий, нежный, безумно ароматный и ну очень вкусный лимонный кекс. Если вам вдруг нужно кого-то удивить, смело готовьте этот кекс. Результат потрясающий. При этом, рецепт несложный. Все получится с первого раза!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#подЁлочку

- Мука - 270 г
- Сахар - 170 г
- Яйца - 4 шт.
- Масло сливочное - 200 г
- Лимон - 1 шт.
- Куркума - 0,5 ч.л.
- Разрыхлитель - 1 ч.л.
- Ванильный сахар - 10 г

Для глазури:

- Лимонный сок - 2-3 ст.л.
- Сахарная пудра - 4-6 ст.л.

1. Желтки отделяю от белков. Добавляю к ним сахар и смешиваю на небольших оборотах миксера. Если нет миксера, можно использовать венчик или даже обычную вилку.
2. Добавляю к желткам с сахаром размягченное сливочное масло. Я заранее выкладываю масло на стол, чтобы оно стало мягким. Снова перемешиваю миксером.
3. Натираю в тесто цедру одного лимона и выжимаю из лимона сок. Косточки не должны попасть в тесто, поэтому сок обязательно процеживаю!
4. Снова перемешиваю миксером и добавляю ванильный сахар. Если нет ванильного сахара, конечно, можно заменить на ванилин или ванильный экстракт.
5. Половину муки просеиваю с куркумой и разрыхлителем. На средних оборотах миксера смешиваю с остальными ингредиентами. Постепенно добавляю оставшуюся муку. Тесто получается густым и тянется за венчиком.



6. Яичные белки взбиваю со щепоткой соли до мягких пиков и аккуратно вмешиваю их в тесто.
7. Форму смазываю маслом и выкладываю в нее тесто. Распределяю равномерно с помощью лопаточки. Форму можно взять такую, как у меня, или можно запечь такой кекс в прямоугольной форме для кексов, в круглой форме, диаметр которой не более 18 см или можно разложить тесто в небольшие формы для кексов, наполняя из примерно на 2/3.
8. Выпекаю кекс в режиме верх/низ/конвекция 50–55 минут при температуре 170°C. Если духовка без конвекции, времени может понадобиться на 5–6 минут больше. Смотрите по своей духовке! На готовность проверяю деревянной палочкой. В процессе выпекания сверху могут появиться небольшие трещинки (чаще это бывает, если форма большого диаметра), но на вкус это никак не повлияет – можно украсить кекс сверху глазурью или фруктами.
9. Для лимонной глазури смешиваю 2 столовые ложки лимонного сока и примерно 5–6 столовых ложек сахарной пудры. Глазурь не должна быть жидкой, иначе она просто стечет. Если покажется, что жидковата, лучше добавить еще сахарной пудры.
10. Достаю кекс из формы и смазываю сверху глазурью, пока он еще тёплый.

7



8



9



10



11



12



Имбирное печенье



Такое имбирное печенье готовлю обычно на подарки «под ёлочку». Причем, нравятся такие подарки не только детям. Печенье очень вкусное! Очень ароматное! Хранить можно долго. Тесто «послушное». Можно просто раскатать и вырезать печенье обычным стаканом, можно разрезать ножом на квадратики или можно использовать различные формы для печенья. Я к новому году нахожу что-нибудь праздничное - с ёлочками, снежинками, шишками... Готовлю такое печенье обычно с детьми - это сказочное удовольствие!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мука - 450 г (я взяла только пшеничную, но вкуснее, когда 300 г пшеничной + 150 г ржаной, овсяной или цельзерновой)
- Масло сливочное - 150 г
- Сахарная пудра - 180 г
- Яйца - 2 шт. (С1)
- Мед - 2 ст.л.
- Соль - щепотка
- Сода 0,5 ч.л.
- Пряности (у меня «сухие духи» - 0,5 ч.л. + имбирь 2 ч.л.)

1. Смешиваю просеянную муку, щепотку соли, соду и пряности.
2. В другой ёмкости соединяю сахарную пудру с размягченным сливочным маслом (удобно для этого использовать обычную вилку).
3. Добавляю к масляной крошке яйца и мёд (взбиваю венчиком или той же вилкой).
4. Перемешиваю до однородности и всыпаю подготовленную муку с пряностями (частями, не всю сразу!). Нужно учитывать, что мука всегда разная, ее может понадобиться на 30-40 г меньше или, наоборот, чуть больше! Тесто должно получиться мягким, матовым и не должно липнуть к рукам или растекаться.
5. Убираю тесто в пакет и кладу пакет в холодильник на 30 минут.
6. Через полчаса достаю тесто из холодильника и вырезаю из него печенье. Толщина заготовок должна быть 5-6 мм, формы можно любые взять! Если нет никаких, можно просто раскатать тесто, подсыпая доску мукой, выдавить стаканом



кружочки и нанести рисунок с помощью сетки, вилки или ножа. Я раньше использовала детский набор для песочницы, старую орешницу и вафельницу (просто прижимала тесто и оно получалось с рисунком). Тут желательнее подключить фантазию!

7. Ставлю противень с печеньем в разогретую до 200 градусов духовку на 6-7 минут (через первые 3 минуты открываю духовку на несколько секунд, чтобы вышел жар). Печенье должно слегка зарумяниться. Совсем слегка! Важно не передержать печенье в духовке, иначе оно получится твёрдым.

8. Чтобы приготовить шоколадное тесто, делаю все точно так же, как описано выше, только 2 ст.л. муки от общего количества заменяю на 2 ст.л. какао-порошка.

- Печенье получится вкуснее, если заменить часть пшеничной муки на овсяную, кукурузную, полбяную или ржаную.
- Можно добавить в тесто измельченные орехи, пряные травы или цедру цитрусовых.
- Обязательно нужно учитывать, что качество муки зависит от условий хранения, от влажности, от её помола, поэтому количество муки в выпечке может немного отличаться.
- «Сухие духи» можно приготовить дома. Для этого нужно соединить 2 ч.л. молотой корицы, молотый имбирь – 1 ч.л., кардамон – 0,5 ч.л., мускатный орех – 0,5 ч.л., чёрный перец – 1/6 ч.л., гвоздика – 6 шт. + бадьян – 1 шт. (измельчить в ступке)



Мандариновые КЕКСЫ



Яркие, красивые, ароматные и очень-очень вкусные! Рецепт этих кексов я помню наизусть. Такие кексы получаются всегда. Даже если вы никогда ничего не пекли, смело готовьте. Рецепт очень простой и проверен много раз. Если вы хотите сделать сладкий подарок родным и друзьям - приготовьте такие кексы. Можно упаковать их красиво с несколькими мандаринками - и подарок под ёлочку готов!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#подЁлочку

- Мандарин (среднего размера) - 1 шт.
- Мука - 350 г
- Сахар - 1 стакан (~ 190 г)
- Яйца - 3 шт.
- Масло растительное - 150 мл
- Разрыхлитель - 1 ч.л.
- Ванилин

1. Важно правильно выбрать мандарин. Он должен быть сочным, желателен с тонкой кожицей! Неочищенный мандарин обдаю кипятком, нарезаю на кусочки и измельчаю в блендере. Если попадаются косточки - их обязательно нужно убрать, иначе кексы будут горчить!
2. Яйца взбиваю с сахаром. Можно это сделать обычным венчиком, но лучше использовать миксер - так быстрее и результат лучше.
3. Добавляю растительное масло, измельченный мандарин и ванилин (или ванильный сахар). Перемешиваю.
4. Муку просеиваю с разрыхлителем и постепенно добавляю в тесто. Перемешиваю до однородности. Тесто долго перемешивать не нужно. Все ингредиенты объединились - готово!
5. Раскладываю тесто по формочкам, предварительно смазанным маслом, и ставлю в разогретую до 180°C духовку. Если формы из силикона, можно не смазывать их маслом.
6. Можно использовать форму для нескольких кексов (в этом случае использую бумажные вкладыши). Наполняю формы тестом примерно на 2/3.



7. Выпекаю кексы при 180°C 20–25 минут. Кексы должны хорошо подняться и красиво зарумяниться. Смотрите по своей духовке! Времени может понадобиться чуть меньше или, наоборот, чуть больше.
8. На готовность проверяю деревянной палочкой (зубочисткой, например, или шпажкой). Если шпажка выходит без остатков сырого теста – кексы готовы!
9. Даю кексам остыть немного и достаю из форм.

Вместо одного мандарина можно взять половинку сочного апельсина (тоже с кожицей). Его я также опускаю в кипяток предварительно.

Можно в тесто добавить разноцветные цукаты, можно украсить кексы глазурью сверху – будут еще наряднее.



Торт «Снежинка»



Очень вкусный и невероятно нежный торт, красивый и праздничный. Я его обычно готовлю в ноябре на день рождения моего старшего сыночка. День, когда он родился, был такой же белоснежный. А сейчас обязательно готовлю «Снежинку» и на новогодние праздники. Рецепт этого торта совсем не сложный, хоть на первый взгляд так может показаться. Стоит только начать – всё получится. Только не старайтесь заменить ингредиенты – и тогда результат вас точно порадует.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мука - 220 г
- Сахар - 120 г
- Яйца - 2 шт.
- Масло сливочное - 30 г
- Разрыхлитель - 1 ч.л.
- Соль - щепотка
- Сливки 33% - 300 мл
- Сливочный сыр - 200 г
- Сметана - 160 г
- Шоколад белый - 100 г
- Кокосовая стружка - 100 г

1. Вбиваю в миску яйца, добавляю щепотку соли и сахар. Хорошо размешиваю венчиком.
2. Добавляю просеянную с разрыхлителем муку. Муку лучше брать высшего сорта. Перемешиваю прямо в миске. Тесто может липнуть к рукам, это допустимо. Оставляю его в миске, накрываю плёнкой и убираю в холодильник на 3 часа.
3. Через 3 часа достаю тесто из холодильника. Добавляю растопленное сливочное масло. Масло не должно быть горячим! Если вдруг перегрели - дайте маслу остыть до комнатной температуры. Вмешиваю масло в тесто. Тесто получается гладкое и мягкое.
4. Выкладываю тесто на доску, присыпанную мукой. Делю его на 6 частей и убираю кусочки теста в холодильник.
5. Пергаментную бумагу присыпаю мукой. Выкладываю на неё первый кусочек теста и раскатываю тонко, толщиной примерно 2 мм. Достаю второй кусочек из холодильника и проделываю с ним то же самое.



6. Вот так, на бумаге, и запекаю. Ставлю в разогретую до 180°C духовку. Можно сразу по 2 коржа выпекать. По времени 6-7 минут. Коржи должны остаться светлыми и мягкими. Не нужно их подрумянивать. Я выпекаю в режиме верх+низ+конвекция. Если духовка без конвекции, тогда лучше выпекать коржи по одному.
7. Горячий корж обрезаю при помощи формы, диаметр формы 22 см. Можно использовать тарелку, например, или крышку от кастрюли. Убираю обрезки, а корж остужаю на решётке (решётка из духовки вполне подойдет). Точно так же готовлю и остальные коржи.
8. Когда все коржи уже готовы, можно начинать готовить крем. На водяной бане нужно растопить плитку белого шоколада. Я взяла пористый, но можно любой. Главное, белый. Добавляю 2 ст.л. сливок (от общего количества). Когда шоколад полностью растворится, его нужно остудить до комнатной температуры.
9. В отдельной миске соединяю сливочный сыр и сметану. Лучше это делать миксером. Можно использовать любой мягкий творожный сыр. Обычно он продается в пластиковых коробочках.
10. Когда сыр со сметаной соединились, добавляю остывший, но еще мягкий шоколад. И кокосовую стружку.



11. Выливаю холодные 33% сливки в холодную миску. И сливки, и ёмкость, в которой буду их взбивать, заранее ставлю в холодильник. Взбивать начинаю на небольших оборотах миксера. Сливки с меньшим процентом жирности не подойдут, их просто не получится взбить!
12. Взбитые сливки понемногу добавляю к крему и аккуратно перемешиваю ложкой в одну сторону.
13. Осталось собрать торт. Беру два листа пергаментной бумаги, выкладываю их немного внахлест, наношу примерно чайную ложку крема и выкладываю первый корж. Смазываю корж кремом.
14. Далее второй корж и снова крем. И так выкладываю друг на друга все 6 коржей.
15. Сверху торт полностью обмазываю кремом и обсыпаю кокосовой стружкой.
16. Переносу на красивое блюдо и убираю бумагу, на которой собирала торт.
17. Оставляю пропитаться минимум на 4-5 часов. Лучше оставить на ночь. А еще лучше - на сутки. И можно подавать.

Торт получается невероятно нежный, легкий, в меру сладкий и очень-очень вкусный. На одном кусочке остановиться невозможно!

Обрезки от коржей я в торт не добавляю - дети их съедают с чаем вместо печенья.

13



14



15



16



17



18



Чизкейк «Двойной шоколад»



Всегда боялась печь чизкейки, потому что рецепты все очень сложные. Или духовка нужна с функцией пара, или температуру нужно постоянно контролировать и выставлять с точностью до градуса, или нужна специальная форма, или сыр какой-нибудь, который у нас не продают. Я пробовала два раза печь чизкейк по рецептам из интернета. И у меня совсем ничего не получилось. Но я все же нашла «свой» рецепт! Никаких специальных приспособлений и водяной бани - все очень просто и результат потрясающий!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#подЁлочку

- Шоколадное печенье - 150 г
- Масло сливочное - 80 г
- Творожный сыр - 900 г
- Темный шоколад - 125 г
- Яйца - 4 шт.
- Сахар - 1 стакан (190 г)
- Мука - 2 ст.л.
- Ванилин - 9 г

1. Вначале нужно приготовить корж (основу для чизкейка). Можно взять совершенно ЛЮБОЕ шоколадное печенье и измельчить его в крошку. Я делаю это в блендере (или можно измельчить другим способом, скалкой, например). К крошке из печенья добавляю растопленное сливочное масло и перемешиваю.
2. Дно разъемной формы (подойдет любая форма, диаметром 20-22 см) застилаю пергаментной бумагой. Выкладываю шоколадную основу. Бортики не делаю, просто равномерно распределяю и утрамбовываю хорошенько.
3. Ставлю форму в разогретую до 160°C духовку и выпекаю основу 10 минут.
4. В это время приготавливаю творожную «начинку». Творожный сыр (сливочный сыр высокой жирности) выкладываю в миску и взбиваю миксером, чтобы получилась однородная масса. Творог для таких десертов я не использую, иначе не получается чизкейк, а получается творожная запеканка.
5. Добавляю к творожному сыру сахар, муку и ванилин. Смешиваю все миксером до однородного состояния.



6. Чёрный шоколад растапливаю в микроволновке (или любым другим способом). Добавляю растопленный шоколад к сырной массе и снова перемешиваю миксером. Шоколад не должен быть горячим!
7. Продолжая взбивать, по одному добавляю яйца. Перемешиваю их с сырной массой на минимальной скорости миксера. Получается пышная масса, похожая на крем.
8. Достаю из духовки форму с основой для чизкейка и выкладываю в неё подготовленную сырную массу. Разравниваю лопаточкой.
9. Температуру духовки уменьшаю до 150 градусов. Ставлю форму в духовку и выпекаю, не открывая дверцу, 45-50 минут.
10. Затем духовку отключаю, открываю дверцу и даю чизкейку полностью остыть. Когда остынет - убираю в холодильник минимум на 4 часа.
11. Можно полить чизкейк сверху растопленным шоколадом или посыпать шоколадной крошкой, можно украсить шоколадным кремом и (или) ягодами.

Разрезаю чизкейк большим и ровным ножом (без зубчиков), ополоснув нож предварительно в теплой воде. Нож не вытираю, просто стряхиваю капли. Перед следующим срезом проделываю с ножом то же самое.



Торт «Наполеон»



Рецепт очень старый и самый простой из тех, которые я пробовала. Чаще всего именно так и готовлю «Наполеон» на новогодние праздники. Он получается высокий, ровненький и аккуратный. Не расплзается и не крошится. Кому-то может показаться, что мало крема. Если любите прямо «сочные» торты, котовьте крема больше (пусть лучше останется - можно будет с ним приготовить «ленивый» какой-нибудь тортик). Но я даю именно те пропорции, по которым готовлю «Наполеон» вот уже несколько лет.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#подЁлочку

Для коржей:

- Мука - 5 стаканов (~ 800 г)
- Молоко - 1 стакан
- Уксус 9% - 1 ч.л.
- Масло сливочное (или маргарин) - 400 г

Для крема:

- Яйца (крупные) - 2 шт.
- Сахар - 200 г (если любите сладкие торты, до бавляйте больше! Можно добавить еще столько же!)
- Ванилин
- Крахмал (любой) - 2 ст.л. с горкой (60 г)
- Молоко - 600 мл
- Сливки - 200 мл
- Масло сливочное - 200 г
- *** Стакан 250 мл

1. В миску просеиваю всю муку. Я никогда прямо точно не взвешиваю муку. Беру 5 стаканов. Объем стакана 250 мл. Если будете все же взвешивать, возьмите 800 г муки.
2. На тёрке натираю в муку охлаждённое сливочное масло. Можно вместо масла взять сливочный маргарин (если уверены в его качестве). Сливочное масло или маргарин беру из холодильника. Предварительно замораживать его не нужно. Просто натирать нужно быстро. Постоянно обваливаю масло в муке, чтобы оно не таяло от тепла рук. Натертое масло также смешиваю с мукой. И дальше натираю.
3. Получается масляная крошка. Добавляю 9% уксус. Распределяю его по всей поверхности и смешиваю с крошкой. Если нет 9%, можно взять 6%. Можно уксус и вовсе исключить. Тоже всё получится. Но с ним слоистость теста всё же лучше.



4. Делаю в середине углубление и частями вливаю стакан холодного молока. Собираю тесто в комок. Очень важно - не вымешивайте тесто долго! Собралось в комок - достаточно. Общий вес теста получается 1 кг и 450 г
5. Делю тесто пополам. И каждую половинку ещё на 7 частей. Можно кусочки взвесить. Вес каждого должен быть около 100 г, но я обычно не взвешиваю. Просто где-то получается чуть больше обрезков, а где-то меньше.
6. Немного «подкатываю» на доске каждый кусочек и выкладываю на тарелку. Накрываю плёнкой и убираю в холодильник хотя бы на 1 час.
7. Через час из холодильника достаю один кусочек теста, выкладываю на пергаментную бумагу, немного придавливаю и начинаю раскатывать. Прямо на бумаге! Раскатать нужно как можно тоньше.
8. С помощью кондитерского кольца вырезаю корж. Кольцо у меня диаметром 24 см. Можно взять вместо кольца обычную тарелку и вырезать корж ножом по кругу. Обрезки не убираю. Ими я украшу торт.
9. Накалываю корж вилкой. Это обязательно! Если не наколоть, он будет очень сильно пузыриться. Если заметили, что не накололи, срочно возьмите вилку и сделайте несколько проколов уже в духовке. Или потом просто придётся эти «пузыри» раскрошить при сборке торта.



10. Перекладываю корж с бумагой на противень и ставлю противень в разогретую до 200°C духовку. Выпекаю 5-6 минут.
11. Готовый корж выкладываю на сетку, чтобы остыл, не отсырел и остался ровненьким.
12. Дальше всё делаю быстро. Один корж достаю, следующий ставлю в духовку. Пока печётся, раскатываю. Так выпекаю все 14 коржей.
13. Обрезки измельчаю в крошку.
14. Можно коржи для торта испечь заранее, в первый день, а приготовить крем и собрать торт - уже на следующий день. Я часто так делаю - пеку коржи с вечера. Это удобно. И никакой усталости!

Нижe покажу, как я готовлю крем для "Наполеона". Пропорции я указала в начале рецепта.

Посмотрите на разрез моего торта. В комментариях мне много раз писали, что крема должно быть больше, что торт должен быть прямо мягким и "мокрым" от крема. Писали, что мой торт таким не выглядит.

Если тоже так считаете и если любите, когда крема в тorte очень много, готовьте сразу двойную порцию крема (или хотя бы на 1 литр молока)!

13



14



15



16



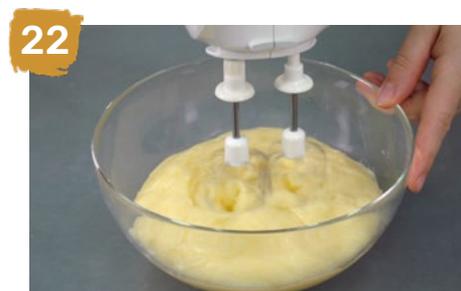
17



18



15. Смешиваю в кастрюле яйца, сахар, ванилин и крахмал (крахмал любой подойдет, я чаще использую кукурузный).
16. Вливаю тёплое молоко, включаю огонь и при постоянном помешивании варю до загустения. Как только смесь закипит, кипячу 1-2 минутки и снимаю с огня.
17. Перекладываю заварную основу для крема в миску. Накрываю пищевой плёнкой (в контакт) и даю остыть до комнатной температуры.
18. Остывшую заварную основу взбиваю миксером и частями добавляю размягчённое сливочное масло.
19. В отдельной ёмкости взбиваю холодные сливки. Для крема сливки всегда беру 33%. Они легко взбиваются. Важно, чтобы и посуда, и сами сливки были холодными. Можно приготовить для этого рецепта крем без сливок, но тогда сливочного масла нужно взять в два раза больше!
20. Вмешиваю взбитые сливки в крем частями, с помощью лопаточки. Перемешивать крем лучше в одну сторону, аккуратно, тогда крем получится более нежным и воздушным.
21. Откладываю несколько ложек готового крема для украшения (он будет нужен чуть позже, поэтому убираю в холодильник).



22. На блюдо для торта наносю немного крема и выкладываю первый корж. Промазываю его кремом.
23. Сверху - снова корж, крем, корж, крем... И так собираю весь торт из 14-ти коржей.
24. На верхний корж тоже наносю крем и посыпаю крошкой из обрезков. Бока торта пока не трогаю.
25. Накрываю торт сверху доской и делаю небольшой гнёт, не более килограмма. Оставляю так в холодном месте на 6-8 часов.
26. Затем груз снимаю, смазываю бока кремом, который я оставляла, и украшаю оставшейся крошкой.
27. Даю тарту постоять еще часов 6. И можно ставить на праздничный стол. Это тот самый «Наполеон» из детства!



Торт «Муравейник»



Хрустящий, в меру сладкий и продуктов минимум! Это самый простой и самый любимый из всех рецептов «Муравейников». Именно такой мы всегда готовили с мамой. И сейчас с детьми готовим чаще всего тоже по этому рецепту. И на праздники, и просто к чаю.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мука - 3 стакана (460-470 г)
- Сливочное масло (или маргарин) - 250 г
- Яйца - 2 шт.
- Соль - щепотка
- Сода - щепотка
- Лимонная кислота - щепотка
- Сгущенное молоко (варёное) - 1 банка (360 г)
- Мак - 1-2 ч.л.

1. В миске взбиваю яйца. Даже не взбиваю, а просто перемешиваю венчиком. Добавляю соль, соду и щепотку лимонной кислоты.
2. Вливаю растопленное сливочное масло (или можно взять маргарин - именно на маргарине мы раньше готовили, на сливочном). Перемешиваю.
3. Просеиваю в миску сразу всю муку. Сразу всю - это важно!
4. Замешиваю тесто. Муку больше не подсыпаю.
5. Теперь беру кусочек теста и свою старенькую мясорубку. Прокручиваю тесто через мясорубку (нож я из мясорубки убрала!).
6. Выкладываю кусочки теста на противень, застеленный пергаментной бумагой (или можно просто смазать противень маслом - раньше я так и делала, когда бумаги не было). Получается два противня с будущим печеньем. Ставлю в разогретую до 200°C духовку и выпекаю 10-12 минут. Смотрите, конечно, по своей духовке! Когда подрумянилось - достаю. Печенье не прилипает друг к другу во



время выпечки. Каждый кусочек теста – отдельно. Даю немного остыть.

7. Заранее я варю сгущенку. Варю 2 часа на среднем огне. Тут важно следить, чтобы вода полностью покрывала банку! Если времени варить сгущёнку нет, можно купить уже готовую. Чтобы печенье было легче перемешать со сгущёнкой, я взбиваю ее миксером пару минут.
8. В миску со сгущёнкой отправляю печенье. Перемешиваю.
9. Выкладываю горкой на тарелке, чтобы получилась форма муравейника. Посыпаю маком (это как маленькие муравьи).
10. Даю тортику настояться пару часов в холодильнике. И можно пробовать!
11. Иногда на праздники готовлю порционно. Получаются небольшие пирожные. Для этого подходящую форму смазываю маслом, выкладываю в неё «тесто» и прижимаю. Можно использовать для этого небольшие салатники или чашки.
12. Переворачиваю на блюдце, посыпаю маком. Готово!



Торт «Спартак»



Вкуснейший «шоколадный медовик». Именно с таким названием я внесла его в свою записную книжку ещё когда мне было лет 15. Торт получается очень нежный, с насыщенным ароматом мёда и шоколада. У нас этот торт входит в пятёрку любимых домашних тортов.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#подЁлочку

Тесто:

- Яйца - 3 шт.
- Сахар - 200 г
- Соль - щепотка
- Масло сливочное - 100 г
- Мед - 90-100 г
- Сода - 1 ч.л.
- Какао (порошок) - 55 г
- Мука - 380-400 г

Крем:

- Яйца - 2 шт.
- Сахар - 150 г
- Ванилин
- Крахмал (у меня кукурузный) - 2 ст.л. (40 г)
- Молоко - 500 мл
- Сливки - 200 мл
- Масло сливочное - 100 г

1. Для теста в кастрюле соединяю яйца, сахар и щепотку соли. Добавляю размягчённое сливочное масло и мёд. Вкус торта очень зависит от качества мёда - это нужно учитывать.
2. Ставлю кастрюлю на плиту. Когда сахар полностью растворится, добавляю соду. Держу на огне ещё 2-3 минуты, постоянно перемешивая.
3. В миске я заранее соединила часть муки (примерно 250 г) и какао. Вливаю сюда подготовленную смесь из кастрюли и замешиваю тесто. Постепенно добавляю остальную муку.
4. Тесто получается как мягкий пластилин. Делю его на 8 равных частей. Выкладываю кусочки на тарелку и накрываю плёнкой. Оставляю так минут на 15. За это время как раз разогреется духовка.



5. Раскатываю тесто сразу на пергаменте. Можно подсыпать немного муки. Раскатываю так, чтобы можно было вырезать корж диаметром 21 см. Обязательно накалываю корж вилкой. Выпекаю 5–6 минут при 180 °С. Ставлю в разогретую духовку! Корж должен остаться мягким.
6. Ещё горячий корж обрезаю с помощью формы или обычной тарелки.
7. Остужаю корж на решётке, чтобы он остался ровненьким. Точно так же готовлю остальные коржи.
8. Теперь крем. Смешиваю в кастрюле яйца, сахар, ванилин и крахмал (крахмал любой подойдет, я чаще использую кукурузный).
9. Вливаю тёплое молоко, включаю огонь и при постоянном помешивании варю до загустения. Как только смесь закипит, кипячу 1–2 минуты и снимаю с огня.
10. Перекладываю заварную основу для крема в миску. Накрываю пищевой плёнкой (в контакт) и даю остыть до комнатной температуры.
11. Остывшую заварную основу взбиваю миксером и частями добавляю размягченное сливочное масло.
12. В отдельной ёмкости взбиваю холодные сливки. Для крема сливки всегда беру 33%. Они легко взбиваются. Важно, чтобы и посуда, и сами сливки были холодными.



13. Вмешиваю взбитые сливки в крем частями, с помощью лопаточки. Перемешивать крем лучше в одну сторону, аккуратно, тогда крем получится более нежным и воздушным.
14. Собираю торт. Наношу немного крема на пергаментную бумагу (или сразу на тарелку). Выкладываю первый корж и хорошо промазываю его кремом. Следующий корж, крем, снова корж и так далее.
15. Вверх и бока тортика обмазываю кремом.
16. Обрезки коржей измельчаю в крошку и украшаю ими торт сверху. Убираю бумагу.
17. Ставлю торт в холодильник на 6-8 часов, чтобы пропитался. Я обычно готовлю его за сутки до праздника - получается нежнейший!



Яблочный пирог с меренгой



Десерт, который поднимает мне настроение! Казалось бы, обычный пирог с яблоками, но это потрясающе вкусно! Нежнейшее песочное тесто с солёными нотками, кисло-сладкая яблочная начинка и воздушная меренговая «шапочка». Вкуснее любого торта! Попробуйте! Остановиться сложно...

Сразу может показаться, что рецепт сложный, но нет. Готовится такой пирог очень просто и быстро. А результат вас точно порадует!

ИНГРЕДИЕНТЫ:**Для теста:**

- Сливочное масло - 150 г
- Желток - 2 шт.
- Мука - 200 г
- Сахар - 100 г
- Крахмал - 4 ст.л.
- Разрыхлитель - 0,5 ч.л.
- Соль крупная - щепотка

Для начинки:

- Яблоки - 5-6 шт.
- Сахар - 3 ст.л.
- Масло сливочное - 20 г
- Лимонный сок

Для меренговой шапочки:

- Белки яичные - 4 шт.
- Сахарная пудра - 80 г
- Лимонная кислота - щепотка

1. В миске смешиваю размягченное сливочное масло с сахаром. Добавляю желтки и крахмал. Снова перемешиваю все вилкой.
2. Частями добавляю муку, разрыхлитель и щепотку крупной морской соли. Если не любите солёные нотки в десертах - соль можно исключить. Но я добавляю соль всегда - получается намного вкуснее!
3. Готовое тесто убираю в холодильник на 20-30 минут.
4. Половину яблок нарезаю на пластиночки. Выкладываю в глубокую тарелку и поливаю лимонным соком.
5. Оставшиеся яблоки нарезаю на небольшие кубики. Разогреваю в сковороде кусочек сливочного масла, выкладываю нарезанные яблоки, добавляю сахар и при постоянном помешивании тушу несколько минут.



6. Тесто распределяю в форме. Делаю небольшие бортики.
7. Духовку разогреваю до 180°C, ставлю в неё форму с тестом и выпекаю 8-10 минут.
8. Форму достаю из духовки, посыпаю тесто небольшим количеством крахмала и выкладываю начинку. Вначале тушёные яблоки, затем свежие. Посыпаю яблоки сахаром – и снова ставлю форму в духовку (в этот раз на 25-30 минут). Температура та же.
9. Взбиваю белки (как для безе), постепенно добавляя сахарную пудру. Сюда же – щепотку лимонной кислоты. Взбиваю до устойчивых пиков.
10. Затем достаю практически готовый пирог из духовки и выкладываю взбитые белки сверху на запечённые яблоки. Выкладываю просто ложкой. Выравнивать не нужно. «Шапочка» должны быть неровной. Я просто набрасываю белки в форму.
11. Ставлю в духовку ещё раз на 10 минут примерно (белки сверху должны подрумяниться). Ориентируйтесь по своей духовке.
12. Пирог получается очень красивым! Даю остыть в форме, затем достаю из формы и можно ставить на стол.



Шарлотка с мандаринами



Заменяю яблоки на мандарины и этот десерт стал одним из любимых зимних десертов (даже на новогодние праздники готовлю). Самые простые ингредиенты! Готовится очень-очень просто, а получается очень-очень вкусно! При этом совершенно недорого выходит!

Нежный, ароматный и очень вкусный пирог! Такая вот «зимняя шарлотка». Мандарины не горчат! Можно готовить и с апельсинами, и с киви - тоже вкусно!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#подЁлочку

- Мандарины – 300 г (4-5 шт.)
- Яйца – 3 шт.
- Мука – 170 г
- Сахар – 200 г

1. Мандарины очищаю от кожицы, делю на дольки и нарезаю на кусочки. Можно добавить ещё несколько долек лимона (мне нравится его кислинка в этом пироге).
2. Желтки отделяю от белков. Добавляю к желткам половину сахара и перемешиваю вилкой.
3. Отдельно взбиваю яичные белки до увеличения в 3-4 раза. Добавляю оставшийся сахар и снова взбиваю до устойчивых пиков.
4. Частями добавляю взбитые белки к желткам и аккуратно перемешиваю лопаточкой в одну сторону. Частями добавляю просеянную муку и так же, аккуратно, перемешиваю. Соединяю с тестом кусочки мандаринов.
5. Выкладываю тесто в смазанную маслом форму и ставлю в разогретую до 180°C духовку на 30-35 минут. На готовность проверяю деревянной палочкой.
6. Достаю остывший пирог из формы, посыпаю сахарной пудрой и украшаю дольками мандаринов.



Холодец



Сколько себя помню, это блюдо всегда было на нашем новогоднем столе. Тут, конечно, не всё так просто, «повозиться» приходится, но результат стоит того! Это рецепт моей свекрови. Я вкуснее не пробовала! Теперь только так готовлю. Вкусно! Нет, очень вкусно! И все, кто пробуют, со мной согласны - отличный холодец получается!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#подЁлочку

- Вода - 3, 5 л
- Борщевая говяжья кость (с мясом) - 1,5 кг
- Сустав говяжий - 1,5 кг
- Передний антрекот говяжий - 700 г
- Курица домашняя - 500 г
- Чеснок - 12-15 зуб.
- Лавровый лист - 4-5 шт.
- Соль

На самом деле, четкого рецепта здесь нет. Мы никогда не отмеряем, сколько мы кладем в кастрюлю мяса и наливаем воды. Всё «на глаз» обычно. Но для того, чтобы поделиться рецептом с вами, я, конечно же, всё взвесила и отмерила.

1. Мясо я предварительно вымачиваю в холодной воде. Мяса всегда беру много - обязательно мясо на кости, сустав какой-нибудь (обычно, говяжий покупаю), ещё добавляю «мясной» кусочек и половину курицы.
2. Укладываю это всё в кастрюлю, заливаю чистой холодной водой, чтобы вода полностью покрывала мясо, и убираю в прохладное место на несколько часов (можно оставить на ночь).
3. Сливаю воду и снова заливаю мясо чистой водой. Воды уходит примерно 3,5 литра. Ставлю кастрюлю на огонь. Кастрюля у меня восьмилитровая.
4. Довожу до кипения, постоянно снимая пену. Первую воду можно слить. Варю вначале только говядину! Курицу пока убираю в холодильник.



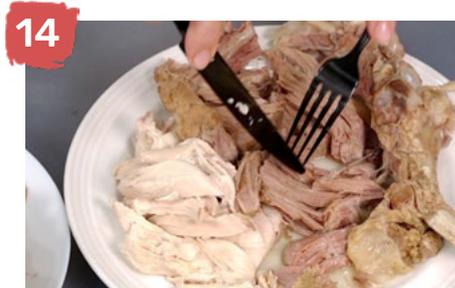
5. Когда бульон хорошо закипит, переключаю плиту на минимальный огонь. Варю примерно 2,5 часа. Кипеть должно очень-очень медленно, просто «слегка побулькивать».
6. Через 2,5 часа добавляю в кастрюлю курицу и варю на таком же медленном огне ещё 1,5 часа.
7. Теперь нужно проверить, застынет ли холодец. Для этого опускаю ложку в бульон, затем дотрагиваюсь до неё пальцами. Примерно через минутку, когда бульон подсохнет, соединяю пальцы – если хорошо «склеиваются», значит, отлично застынет, если такого эффекта нет – нужно варить ещё.
8. Мы никогда не добавляем в холодец желатин, всегда и так отлично застывает! И ещё мы не любим жир в этом блюде, поэтому жир я тщательно снимаю. Обязательно! Потом понемногу использую этот жир для приготовления других блюд.
9. Измельчаю чеснок (пропускаю через пресс для чеснока). Беру примерно 12-15 зубчиков, но, конечно, количество чеснока можно регулировать по своему вкусу. Добавляю примерно столовую ложку соли и разминаю чеснок с солью, чтобы получилась чесночная «кашица».
10. В бульон добавляю лавровый лист и подготовленный чеснок с солью и варю (все так же медленно) минут 10. Если нужно, ещё досаливаю по вкусу. Знаю, что многие добавляют чеснок в самом конце, но я обычно его немного провариваю – нам так вкуснее!



11. Через 10 минут снимаю кастрюлю с огня и даю настояться ещё минут 10.
12. Аккуратно достаю из бульона мясо и кости.
13. Отделяю от костей мясо, убираю кожицу и всё лишнее.
14. Раскладываю кусочки мяса в подходящие ёмкости. Я обычно использую небольшие порционные формочки, которые красиво смотрятся на праздничном столе, но, конечно, можно взять даже обычные глубокие тарелки.
15. Бульон я обязательно процеживаю. И уже чистым бульоном заливаю мясо.
16. Оставляю формочки на столе, чтобы бульон остыл, затем убираю в холодильник до полного застывания. Через 2-3 часа можно угощаться!

Мясо для этого блюда любое подойдет. Не обязательно брать говядину. И из свинины готовлю. Свиные уши люблю добавлять в бульон. Можно брать любые суставы и хрящики.

Можно приготовить холодец только из курицы или индейки – тоже вкусно. Берите тогда для бульона индюшиные шеи или куриные «лапки».



Мясо «Шиворот -навыворот»



Почему «Шиворот-навыворот»? Потому что вначале я мясо готовлю, а только потом мариную. Как это вкусно и сочно, даже не буду рассказывать. Это обязательно стоит попробовать! А главное, что никто не верит, что это приготовлено в домашних условиях! Все, кто пробовал у меня это мясо, были уверены, что я его купила в каком-то дорогом супермаркете. Это очень необычно и безумно вкусно. Попробуйте приготовить. Это отличная мясная закуска на новогодний стол.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#подЁлочку

- Мясо (свинина или говядина) – 1300 г
- Соус «Терияки» – 4 ст.л.
- Соевый соус – 2 ст.л.
- Яблочный уксус – 1 ст.л.
- Масло растительное – 4 ст.л.
- Чеснок гранулированный – 1,5 ч.л.
- Тимьян сухой – 1 ч.л.
- Соль

1. Из фольги делаю небольшую форму с бортиками (по размеру кусочка мяса). Можно взять готовую форму из фольги. Выкладываю в эту форму мясо. Можно взять и свинину, и говядину (если говядина, тогда лучше выбирать пожирнее). Мясо я не солю и не добавляю никаких специй. Просто слегка обмазываю растительным маслом и ставлю в разогретую на максимум духовку (у меня это 250°C).

2. Важно! Для этого рецепта не рекомендую использовать ни стеклянные, ни керамические, ни силиконовые формы (они не выдерживают таких температур)! И бумагу для выпечки тоже использовать не стоит. Всегда беру только металлические противни и фольгу!

3. При температуре 250°C запекаю мясо 15 минут. За это время мясо как бы «запечатывается» и сок из него не вытекает.

4. Через 15 минут переключаю духовку на 180°C и готовлю мясо еще минут 30-40. Время, конечно, зависит от самого мяса и от характера вашей духовки. Я готовлю в режиме верх+низ+конвекция, но в любой (даже в газовой) духовке получается отлично.



5. Готовность мяса легко можно проверить. Если при проколе ножом или вилкой вытекает прозрачный сок, значит, мясо готово.
6. Для маринада я беру соус «Терияки». Его можно купить в крупных супермаркетах или в магазинах, где продаётся всё для суши.
7. К соусу добавляю растительное масло, яблочный уксус, соевый соус, сухой чеснок и ароматные травы. Мне больше всего нравится тимьян в этом маринаде, но можно использовать те ароматные травы, которые любят в вашей семье. Обязательно досаливаю, так как мясо я предварительно совсем не солю. Смешиваю все ингредиенты хорошенько.
8. Заливаю подготовленным маринадом ещё горячий кусок мяса. Хорошо обмазываю его со всех сторон.
9. Дальше я, чаще всего, использую вакууматор. Но и без него можно обойтись! Если у вас нет вакууматора, всё равно всё получится. Я расскажу оба способа.
10. Если использую вакууматор, в пакет выкладываю мясо и заливаю маринадом. Откачиваю воздух и запечатываю пакет. Этот способ очень удобен в двух случаях. Когда мне нужно, чтобы блюдо было готово уже на следующий день (мясо в вакууме маринуется быстрее). Или если, наоборот, нужно дольше хранить. Можно готовить такое мясо за одну-две недели до праздников и открыть пакет уже перед подачей на стол. Именно так я чаще всего и делаю. Очень удобно.



11. Если у вас нет вакууматора, тогда в обычном пакете или в какой-нибудь посуде с плотной крышкой мясо нужно мариновать 3-4 дня. Из пакета желательно выдавить лишний воздух.
12. Мясо получается очень сочное! Вкус, конечно, зависит ещё и от качества самого мяса. Но я много раз готовила и брала самые разные кусочки мяса – всегда идеально. Причем, и свинина, и говядина остается очень сочной!
13. Подаю такое мясо на праздничный стол в мясных нарезках (выкладываю на одной тарелке с другими мясными закусками). Но именно эти кусочки «исчезают» со стола первыми!

Можно ли заменить чем-то соус «Терияки»? Конечно, маринад можно приготовить и по своему вкусу, но здесь именно кисло-сладкий вкус этого соуса с приятными нотками придает мясу ту самую «необычность» (как говорит мой сын) и вкус «дорогой» мясной закуски. Попробуйте приготовить по рецепту – точно не пожалеете.

Очень важно! Мариновать нужно уже полностью готовое мясо!



Рулет «Попрошайка»



Мы называем такой рулет «Попрошайка». Не знаю, почему. Просто дали ему такое название и уже лет 15 (или даже больше) готовим его на разные праздники. Мне нравится этот рецепт за то, что можно приготовить рулет задолго до праздников и заморозить. За день до подачи на стол перекладываю рулет из морозилки в холодильник. И можно подавать. Рулет получается очень ароматный, сочный и вкусный. Никакой колбасы не нужно! Да, это вкуснее колбасы! И полезнее.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свинина - 1,7 кг
- Соль - по вкусу (я беру 10-12 г на кг мяса)
- Чёрный перец - 1 ч.л.
- Чеснок сушёный - 1 ч.л. (или свежий 4-5 зуб.)
- Хлопья паприки - 1 ст.л. (или молотая паприка - 1 ч.л.)
- Масло растительное - 1 ст.л.

Для начинки:

- Курица - 600-700 г
- Сушёный лук - 1 ст.л.
- Хлеб (я беру «Бородинский») - 2 ломтика
- Чёрный перец
- Соль

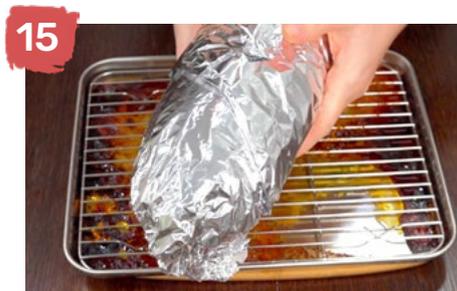
1. Мясо любое для этого рецепта подойдёт. Но чаще всего я так готовлю свиную шею. Разрезаю мясо в тонкий пласт. Надрезаю ножом и как бы «разворачиваю» кусок мяса.
2. Раскладываю на доске, накрываю пищевой пленкой и отбиваю хорошенько. Чем лучше отбить, тем проще потом будет сворачивать. И промаринуется быстрее.
3. Мясо солю, добавляю чёрный перец и сушёный чеснок. Чеснок можно взять и свежий, специи можно выбрать по своему вкусу. Распределяю равномерно хлопья паприки, сбрызгиваю растительным маслом и втираю специи в мясо.
4. Сворачиваю мясо, солю с обратной стороны и убираю в прохладное место на пару часов, чтобы промариновалось.
5. Для начинки беру курицу (причем, не только филе). Обычно покупаю целую курицу и срезаю с неё мясо. Если курочка домашняя, использую даже кожицу.



6. На мясорубке устанавливаю самую крупную сетку. Можно, конечно, мясо просто мелко нарезать ножом, но это долго. Мясорубка менее чем за минуту все измельчит.
7. К фаршу добавляю сушёный лук. Это мой обязательный ингредиент! Если у вас такого лука нет, можно использовать свежий (но тогда я бы его слегка поджарила). Сюда же - соль, черный перец и «Бородинский» хлеб. Корочки я обрезала и нарезала хлеб на небольшие кубики.
8. Фарш тщательно перемешиваю и обязательно отбиваю. Выкладываю фарш на пласт из свинины, распределяю и сворачиваю в рулет.
9. Упаковываю рулет в кулинарную сетку. Если такой сетки нет, можно обвязать плотненько кулинарным шпагатом или обычными нитками.
10. Сверху рулет смазываю маслом и посыпаю молотой паприкой (можно использовать копчёную, с ней ещё вкуснее). Если любите острое, можно немного острого красного перца добавить.
11. Выкладываю рулет на противень. Накрываю влажной пергаментной бумагой и фольгой. Ставлю в разогретую до 180°C духовку и запекаю 1 час 40 минут. Конечно, время зависит от размера и от веса самого рулета. У меня он получился 2 кг 300 г



12. Снимаю фольгу и бумагу (но не выбрасываю - пригодится позже).
13. Запекаю рулет при той же температуре ещё 30 минут.
14. Достаю из духовки и даю рулету полностью остыть. Вес готового рулета примерно 1 кг 600 г.
15. Накрываю рулет бумагой, под которой он запекался, заворачиваю в фольгу и убираю в холодильник хотя бы на пару часов.
16. Снимаю сетку и нарезаю.



Если готовлю рулет заранее, хранить можно двумя способами. Или использовать вакууматор (тогда 2-3 недели рулет можно хранить в холодильнике). Или можно заморозить.

В морозилке такое мясо может и полгода храниться. За день до подачи на стол мясо нужно переложить из морозильной камеры на полочку в холодильнике.

Голени индейки с овощами



Мое «фирменное» блюдо на семейные праздники. Часто готовлю на Рождество. Нежнейшее и очень сочное мясо! Плюс невероятно вкусные овощи на гарнир. А соус!.. Ароматно, аппетитно и празднично! Мои гости любят такую индейку. Не нужно ни запеченной курицы, ни утки с апельсинами – это блюдо и вкуснее, и «наряднее»!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#подЁлочку

Голень индейки – 2 шт. (примерно по 900 г)

Кефир – 400-500 мл

Томатный соус – 5 ст.л.

Чеснок – 5-6 зуб.

Лук – 2-3 шт.

Овощи (можно любые овощи, какие есть)

То, что я использовала:

Баклажан – 1 шт.

Тыква – 300 г

Сладкий перец – 2 шт.

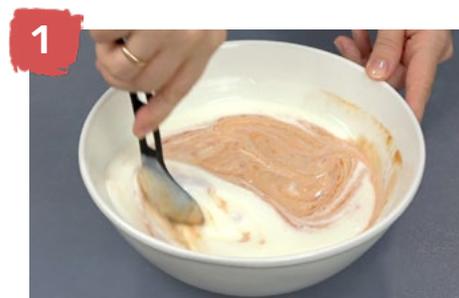
Помидоры черри

Цветная капуста

Перец чёрный молотый

Соль по вкусу

1. Подготавливаю маринад. В миску наливаю кефир, добавляю томатный соус и чеснок (через пресс). Томатный соус можно взять любой, какой нравится. Или можно заменить соус на томатную пасту и любимые специи. Перемешиваю.
2. Голени индейки хорошо мою, просушиваю бумажными полотенцами и накалываю, чтобы лучше промариновались. Затем натираю солью и перцем.
3. Голени заливаю подготовленным маринадом. Они должны быть практически полностью покрыты этим маринадом, поэтому ёмкости выбираю по размеру голени.
4. Сверху выкладываю нарезанный полукольцами лук. Лука должно быть много! В готовом блюде его уже не будет видно – он превратится в очень вкусный соус. Мариную мясо не менее 8 часов. Но лучше оставить на сутки – мясо получится вкуснее и сочнее.



5. За 2 часа до прихода гостей достаю мясо из холодильника. Форму смазываю маслом, выкладываю на дно уже промаринированный лук, а сверху - голени. Накрываю фольгой и ставлю в разогретую до 180°C духовку на 1,5 часа.
6. Овощи можно взять любые, какие есть в холодильнике или какие вы любите. Складываю в миску, добавляю соль, чёрный перец и немного растительного масла. Перемешиваю.
7. Через 1,5 часа снимаю с мяса фольгу, ставлю голени по центру формы и вокруг выкладываю овощи. Снова ставлю в духовку и запекаю при той же температуре 25-30 минут. Смотрите по своей духовке (возможно, времени понадобится чуть больше). Голени должны хорошо зарумяниться.
8. Выкладываю на блюдо и сразу подаю. Это невероятно вкусно! Соус, который остался в форме, собираю в соусник и также ставлю на стол. Он и к другим мясным и овощным блюдам отлично подойдёт!



Пастрома из курицы



Для этого рецепты всегда беру куриную грудку с костью и кожицей. Причем, одной грудки будет мало! Нужно минимум две (а лучше три). Очень вкусно получается, очень! Я готовлю это блюдо практически на все праздники и подаю вместо колбасы. Это вкуснее, чем колбаса! Мой младший сын придумал ей название - «мясная колбаска». И на каждый день эта закуска хороша! В дорогу можно с собой взять или на работу в качестве перекуса. Пробовала готовить так индейку - тоже вкусно.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Куриное филе - 700 г
- Хмели-сунели - 1 ч.л.
- Паприка - 1 ч.л.
- Чеснок сушеный - 1 ч.л.
- Соль - 1 ч.л.
- Масло подсолнечное - 30 мл

1. В глубокой тарелочке соединяю соль, хмели-сунели, паприку и сухой чеснок. Всего по одной чайной ложке. Запомните легко. Добавляю растительное масло и перемешиваю.
2. Куриную грудку вместе с костью и кожей обмазываю со всех сторон подготовленной смесью и оставляю промариноваться примерно на полчаса.
3. Из фольги делаю что-то типа формы с бортиками (или можно взять готовую форму из фольги). Не используйте стеклянные, керамические или силиконовые формы.
4. Духовку разогреваю до максимальной температуры (у меня это 250°C) и ставлю в духовку противень с куриной грудкой. Через 15 минут духовку отключаю, но дверцу не открываю. Это очень важно! Оставляю мясо в закрытой (в выключенной) духовке еще на 4-6 часов.
5. Подаю как холодную закуску. Попробовать это нужно обязательно!

Можно взять любые любимые специи для курицы. Важно: используйте только металлические противни и фольгу!



Куриное филе «Праздничное»



Если у вас на праздники небольшой бюджет и времени на приготовление не очень много, но гостей удивить всё же хочется - этот рецепт точно подойдёт. Получается очень «нарядное» и аппетитное блюдо без особых затрат и без усилий. Мясо нежное, сочное, ароматное и ну очень вкусное! Плюс этого рецепта ещё и в том, что можно сделать заготовки заранее, а перед приходом гостей просто запечь в духовке. Люблю это блюдо имеено горячим.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#подЁлочку

- Куриное филе - 3 шт.
- Шампиньоны - 6-8 шт.
- Помидоры
- Сыр (у меня сулугуни) ~ 70 г
- Сухой чеснок - 1 ч.л.
- Хмели-сунели - 1 ч.л.
- Паприка - 1 ч.л.
- Мускатный орех - 1/4 ч.л.
- Чёрный перец 1/3 ч.л.
- Соль - 1 ч.л.
- Масло оливковое - 2-3 ст.л.

1. Куриное филе надрезаю ножом. Но не до конца, чтобы филе не развалилось на кусочки, а получилось что-то типа гармошечки.
2. В небольшой глубокой тарелочке смешиваю специи, соль и растительное масло (у меня оливковое, но любое подойдет). Специи можно изменить по своему вкусу, можно в маринад добавить немного апельсинового или лимонного сока. Если любите сладкие нотки, можно добавить ещё ложечку меда. Но нам именно такое сочетание очень нравится.
3. С помощью кисточки наношу подготовленную смесь на куриное филе. И оставляю мясо промариноваться хотя бы на полчаса. Но я уже заметила, что получается вкуснее, если оставить его так в холодильнике хотя бы на ночь.
4. Для начинки я использую сыр, шампиньоны и помидоры. Нарезаю всё ломтиками. Начинку также можно взять по своему вкусу. Мой папа, например, любит такую курочку с беконом (и обязательно с подкопченным). Грибы можно



использовать сухие или замороженные, можно их заменить обжаренными баклажанами. Иногда для этого блюда вместо свежих беру вяленые помидоры - с ними ещё вкуснее.

5. Можно сделать такие заготовки заранее (единственное, свежие помидоры лучше добавить уже перед тем, как блюдо отправится в духовку, иначе они просто стекут). Иногда я такие заготовки даже замораживаю. Тоже без помидоров. Перед тем, как поставить в духовку, даю мясу постоять на столе хотя бы 1,5 часа и только потом добавляю помидоры и запекаю.
6. Духовку предварительно разогреваю до 180°C, ставлю противень и готовлю 30-35 минут. Смотрите по своей духовке, иногда времени может понадобиться чуть больше.

Так же готовлю и филе индейки, и свинину. Единственное, для свинины беру немного другие приправы и время в духовке может отличаться.

Перед подачей это блюдо нарезаю на порционные кусочки.



Мясо «по-здОровски»



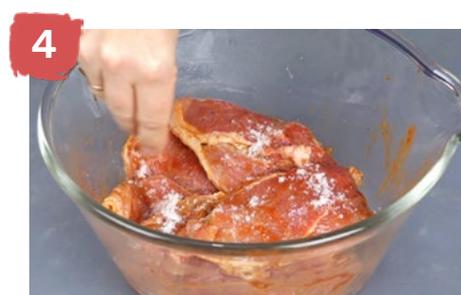
Для этого рецепта можно взять любое мясо! Я чаще всего готовлю из свинины. Но и говядина, и индейка, и даже куриное филе получаются сочными и вкусными! Когда в первый раз приготовила это блюдо, название родилось само собой! Попробуйте и вы тоже скажете: «Это здОрово!»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#подЁлочку

- Свинина (можно любое мясо) – 1 кг
- Томатная паста – 3 ст.л.
- Сметана – 2 ст.л.
- Майонез – 2 ст.л.
- Горчица французская (в зёрнах) – 1 ст.л.
- Чеснок – 2 зуб.
- Сыр твёрдый – 150 г
- Перец чёрный молотый
- Соль

1. Мясо нарезаю на кусочки толщиной около сантиметра. Если это свинина, индейка или куриное филе, не отбиваю даже. Если говядина – лучше слегка отбить, чтобы кусочки мяса хорошо пропеклись.
2. Добавляю к мясу томатную пасту и чёрный перец. Хорошо перемешиваю. Не солю! Это важно! Вместо томатной пасты можно взять любимый томатный соус. Или (если совсем не любите томатные соусы) можно измельчить четвертую часть киви (не больше!) и добавить ложку лимонного сока или яблочного уксуса.
3. Накрываю ёмкость с мясом пленкой или крышкой и убираю в холодильник минимум на 6 часов.
4. Затем достаю мясо из холодильника, солю и выкладываю на противень. Я использую силиконовый коврик, но можно взять обычную бумагу для выпечки. Или можно просто противень смазать маслом и выложить кусочки мяса прямо на него.
5. В отдельной тарелочке смешиваю майонез, сметану и французскую (зернёную) горчицу, добавляю измельченный чеснок.



6. Выкладываю эту смесь на каждый кусочек мяса. Равномерно распределяю. Если у вас не оказалось дома горчицы в зёрнах, можно взять неполную чайную ложку обычной горчицы (готовой, конечно). Или можно совсем исключить горчицу, или добавить вместо неё немножечко хрена для пикантности.
7. Сверху посыпаю натёртым на мелкой терке сыром.
8. Ставлю в разогретую до 180°C духовку и запекаю 30 минут. Получается очень аппетитное, сочное и безумно вкусное мясо. Даже куриное филе остается сочным при таком способе приготовления!

Отвечаю на вопросы:

- Почему после запекания мясо «плавает» в соке?

Причин может быть много разных. Первая - некачественное мясо (что бывает чаще всего). Вторая - поставили противень в холодную духовку, не разогрев её предварительно. Еще одна причина - мариновали мясо с солью (нужно добавлять соль перед тем, как выложить кусочки мяса на противень, не раньше).

- А почему бы не добавить еще лука и помидоров?

С луком и помидорами - это уже мясо по-французски. Вкус очень отличается, поверьте. Это мясо совсем не похоже на мясо по-французски!



Мясо по-французски



Классика новогоднего стола. Мясо с овощами под сырной шапочкой. Мама готовила такое мясо на каждый новогодний стол. Причём, это обязательно была свинина и обязательно с картофелем. Мне же как раз картофель в этом блюде казался лишним. Я его исключила. А в остальном – всё, как в детстве.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#подЁлочку

- Мясо (желательно, свинина) - 700 г
- Лук - 2 шт.
- Помидоры черри - 10-12 шт.
- Майонез - 5-6 ст.л.
- Сыр - 100-150 г
- Специи по вкусу (у меня паприка, сухой чеснок, горчица, кориандр, перец чёрный, базилик, перец красный острый, мускатный орех)
- Соль

1. Мясо нарезаю на кусочки толщиной примерно один сантиметр и отбиваю молоточком.
2. Натираю каждый кусочек смесью специй с солью. Специи можно взять по своему вкусу. Можно использовать только чёрный молотый перец и соль.
3. Выкладываю кусочки мяса в смазанный маслом противень.
4. Сверху - колечки лука и кружочки помидоров.
5. Затем смазываю майонезом и посыпаю натёртым сыром.
6. Ставлю противень с мясом в разогретую до 180°C духовку на 25-30 минут.

Конечно, можно использовать для этого блюда и другое мясо, но именно со свининой мы чаще всего готовим это блюдо. Нежное и сочное мясо и вкусные ароматные овощи под сырной шапочкой. Лучше подавать горячим. Но даже в холодном виде потрясающе вкусно!



Куриное филе «Бархатное»

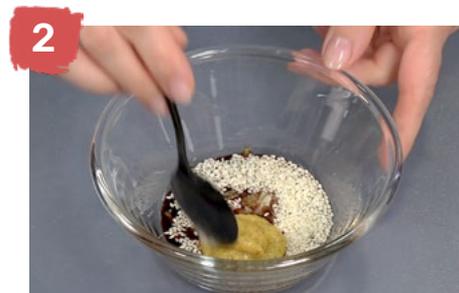


Более сочного филе у меня ещё не получалось! Рецепт очень удачный. Можно и гостям предложить такое блюдо. Кусочки как бархатные снаружи. А внутри - очень сочное и вкусное мясо. Готовлю так и куриное филе, и филе индейки. И как самостоятельная закуска, и с картофелем на гарнир, и как ингредиент для праздничного салата - вкусно, как ни подай. А детям подаю такие мясные кусочки вместо наггетсов и всегда слышу: «Ммм... как вкусно!»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе индейки (или куриное филе) - 500 г
- Яичный белок - 1 шт.
- Крахмал - 2 ст.л.
- Лимонный сок - 1 ст.л.
- Соевый соус - 1-2 ст.л.
- Мёд - 1 ч.л.
- Чеснок - 2 зуб.
- Кунжут - 2 ч.л.
- Горчица - 1 ч.л.
- Перец чёрный молотый
- Соль

1. Нарезаю филе на небольшие кусочки (чтобы удобно было на вилочку наколоть). Сильно в размере они не уменьшатся!
2. Солю, добавляю чёрный перец и лимонный сок. Перемешиваю. Оставляю на столе на 20 минут.
3. В отдельной ёмкости соединяю соевый соус, мёд, горчицу, семена кунжута и чеснок (через пресс).
4. Взбиваю венчиком яичный белок. Затем добавляю к нему крахмал (любой). Я обычно картофельный использую. Хорошо все перемешиваю. Отправляю эту смесь к мясу и снова хорошо перемешиваю.
5. На сковороде разогреваю немного растительного масла и выкладываю кусочки филе. Обжариваю на сильном огне минут 5, постоянно перемешиваю.
6. Уменьшаю огонь до среднего, добавляю соус. Обжариваю ещё примерно 5 минут. Кусочки мяса получаются как бархатные. И очень сочные! Когда хорошо подрумянилось, снимаю с огня и сразу подаю.



Рыба по-французски



Конечно, название этому рецепту я придумала сама. За основу взяла рецепт мяса по-французски. Только вместо мяса у меня филе рыбы. Ну и ещё я добавила сюда цветную капусту, потому что мне очень нравится сочетание цветной капусты с любой рыбой. Блюдо получается очень вкусное, рыбка сочная. И выглядит очень празднично и аппетитно. Я покажу два варианта, как я готовлю это блюдо.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#подЁлочку

- Филе любой рыбы - 600-700 г
- Капуста цветная
- Лук - 1 шт.
- Помидоры - 2 шт.
- Майонез - 4-6 ст.л.
- Сыр - 200 г
- Перец чёрный молотый
- Соль

1. Цветную капусту нарезаю толщиной 10-15 мм и делю на порционные кусочки.
2. Противень смазываю маслом и выкладываю в него подготовленные кусочки капусты. Капусту солю, добавляю чёрный перец и немного натертого сыра. Конечно, сыр можно в этот слой и не добавлять. Но так рыба будет лучше держаться на капусте. И есть потом удобнее.
3. Рыба сюда подойдёт любая. Главное, чтобы в ней не было костей. Даже самый обычный минтай получается вкусным и сочным, если приготовлен по этому рецепту. Рыбу солю и добавляю чёрный молотый перец. Можно заранее кусочки рыбы замариновать - будет ещё вкуснее.
4. На рыбу выкладываю колечки лука и кружочки помидоров. Овощи нужны именно свежие.
5. Смазываю майонезом. На майонез выкладываю натёртый сыр. Побольше, чтобы «горочка» получилась. Здесь чем больше сыра, тем вкуснее получается блюдо.
6. Ставлю противень в разогретую до 180°C духовку на 30-35 минут.



Можно приготовить это блюдо и проще - в форме запеканки.

1. Смазываю форму маслом и выкладываю на дно капусту (просто мелко нарезаю). Слой капусты делаю примерно 1,5 см. Капусту солю и добавляю чёрный перец.
2. На капусту - немного сыра (натираю на крупной терке).
3. Следующим слоем выкладываю кусочки рыбы. Здесь у меня филе минтая. Я его полностью разморозила. Рыбу посыпаю специями. Я использую обычно свою приправу для рыбы - она просто идеальна! *Рецепт этой приправы есть в моей книге «#НЕхимия» на странице 60.*
4. На рыбу - колечки лука и кружочки помидоров. Сверху распределяю майонез. *Для удобства я использую кондитерский мешок, но можно и ложкой распределить, конечно.*
5. Сверху выкладываю натёртый сыр.
6. Ставлю в разогретую до 180°C духовку и запекаю примерно 30 минут.
6. Подаю такую запеканку, пока она горячая, нарезав на порционные кусочки. Сверху можно украсить свежей зеленью.

Для этого рецепта обычно использую майонез на молоке, готовлю его сама (**смотрите на странице 74**).



Рыба в лаваше



Это идеальный рецепт для любой рыбы! Блюдо очень простое в исполнении и потрясающе вкусное! Даже те, кто раньше рыбу не ел, от этой закуски не откажутся (проверено). Мои дети, например, не большие любители рыбы, но рыбу в лаваше едят с удовольствием! Поэтому такие конвертики я иногда и гостям подаю. Даже если много других блюд на столе, эта рыбка редко остается.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#подЁлочку

- Филе рыбы - 600 г
- Лаваш тонкий
- Яйца - 2 шт.
- Петрушка - 2-3 веточки
- Горчица - 0,5 ч.л.
- Масло растительное - 3 ст.л.
- Сметана - 2-3 ст.л.
- Помидор - 2 шт.
- Сыр - 50-60 г
- Лук - 1 шт.
- Уксус яблочный - 2 ст.л.
- Соль

1. Филе рыбы нарезаю на кусочки и солю. Рыбу можно взять любую. Главное, чтобы не было костей!
2. Отдельно мариную лук. Нарезаю его полукольцами, добавляю щепотку соли, яблочный уксус и полстакана воды. Перемешиваю и оставляю так минут на 15. Затем жидкость сливаю.
3. Половину маринованного лука выкладываю в чашу блендера (остальной лук мне пригодится чуть позже). Добавляю петрушку, горчицу и одно яйцо. Измельчаю это всё.
4. Получившийся соус смешиваю с ложкой сметаны. Опускаю в него кусочки рыбы.
5. Лаваш разрезаю на одинаковые прямоугольники (так, чтобы в них легко можно было завернуть рыбу). Выкладываю на лист лаваша кружочки помидора. На помидоры - рыбу в соусе (можно ещё сверху соусом полить) и немного маринованного лука, который я оставляла.
6. Заворачиваю рыбу и овощи в лаваш.



7. Выкладываю получившиеся конвертики в смазанный маслом противень.
8. В отдельной ёмкости взбиваю еще одно яйцо, добавляю к нему две ложки сметаны и натёртый сыр, солю по вкусу. Перемешиваю и выкладываю эту смесь сверху на конвертики. Если не любите сыр в блюдах - его здесь можно исключить.
9. Ставлю противень в разогретую до 180°C духовку на 30-35 минут. Подавать лучше горячими. Но и в холодном виде не менее вкусно!

- Если лаваш слишком сухой, сбрызните его водой и накройте полотенцем. Через 10-15 минут можно заворачивать в него рыбу.
- Если вам покажется, что заливки мало-вато, можно добавить ещё ложку сметаны или немного кефира - конвертики получатся сочнее!
- Если у вас всё же получились слишком сухие конвертики после выпечки, верните их в форму, полейте кефиром (или несладким йогуртом) и под фольгой прогрейте в духовке ещё минут 5-7 при 180°C.
- Рыбу можно использовать любую. Но очень важно - все косточки обязательно нужно удалить! Костлявая рыба точно не подойдет для этого рецепта.
- Вместо свежих помидоров можно взять замороженные. Или можно заменить их на помидоры в собственном соку.



Картошка по-нашему



Кто хотя бы раз был у нас в гостях, точно пробовал такое блюдо. Дружеский ли это ужин без повода, чей-то день рождения или семейное застолье в выходной - на столе у нас обязательно есть такая картошечка, потому что это безумно вкусно, очень сытно и недорого, к тому же. Ну и какой же новогодний стол без картошки «по-нашему»?..

Можно готовить это блюдо с говядиной, со свининой, с куриным филе, с любым мясным фаршем или с грибами. Невкусно ещё ни разу не получилось!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Свинина - 600 г
 - Картофель -1200 г
 - Майонез 4-5 ст.л.
 - Томатный соус - 2-3 ч.л.
 - Перец сладкий - 0,5 шт.
 - Лук
 - Сыр - 100 г
 - Масло сливочное - 50-60 г
 - Чёрный перец
 - Орегано
 - Соль
- Для маринада:**
- Соль - щепотка
 - Сахар - 0,5 ч.л.
 - Уксус - 2 ч.л.
 - Вода

1. Мясо (чаще всего готовим со свиной) нарезаю на тонкие ломтики, затем раскладываю на доске, солю, добавляю чёрный перец и орегано. Конечно, специи можно взять по своему вкусу, а можно даже совсем без специй обойтись, просто посолить.
2. Накрываю пленкой и отбиваю немного. Мясо можно нарезать брусочками и вовсе не отбивать - тоже все получится.
3. Лук я нарезала четвертькольцами. Выкладываю в глубокую тарелочку, добавляю щепотку соли, щепотку сахара, уксус и вливаю воду так, чтобы она полностью покрывала лук. Оставляю промариноваться минут на 15. Затем жидкость сливаю.
4. В это время начищу картофель, его беру в два раза больше, чем мяса. Нарезаю картофель (вообще не важно как, мне нравится кружочками).



5. Чтобы картофель быстрее приготовился, заливаю его кипятком на пару минут. Можно этого и не делать, но тогда время в духовке нужно будет увеличить минут на 15-20.
6. Подходящую форму для выпечки смазываю маслом. Моя форма диаметром 26 сантиметров. Выкладываю на дно формы ломтики мяса (половину от общего количества) и сверху на мясо - маринованный лук (тоже половину).
7. Обязательно добавляю какой-нибудь томатный соус. Я взяла свой домашний кетчуп. Если любите остренькое, можно добавить острый соус. Распределяю соус кисточкой или обычной ложкой.
8. Выкладываю половину подготовленного картофеля.
9. Солю и добавляю майонез. Если считаете, что майонез запекать нельзя, выберите другой рецепт. В нашей картошечке майонез нужен обязательно. Для запеканок я обычно использую домашний майонез на молоке без яиц (рецепт смотрите на [странице 74](#))
10. На картофель выкладываю сладкий перец. Перец можно взять даже замороженный. И снова мясо. Если перец совсем не любите в запеканках - исключите.
11. Следующий слой - снова лук, майонез и снова картофель в два слоя.
12. Соль, майонез, а сверху - натёртый сыр. Картофель готовится как-будто «под шапочкой». Без сыра пробовала - это



какое-то другое блюдо! Сыр здесь нужен.

13. Обязательно сверху натираю или выкладываю кусочками сливочное масло.

Да, получается совсем не диетическое блюдо, но такое вкусное!

14. Накрываю форму фольгой сверху. Делаю это так, чтобы фольга не прикасалась к продуктам.

15. Запекаю картофель под фольгой 40 минут при 190°C. Затем фольгу снимаю и запекаю без фольги ещё примерно полчаса при той же температуре. Время в духовке, конечно, зависит от сорта картофеля. Пробуйте на готовность картофель в центре блюда - если мягкий, значит, готово!

- Этой порции нам обычно хватает на 7-8 человек. Если вдруг компания не очень большая и картофель остается - на следующий день это не менее вкусно! Но обязательно нужно разогреть! Это блюдо подаю только горячим!
- Про сыр. Конечно, нужно выбирать сыр, который плавится, и не использовать тот, что просто высыхает и берётся коркой. Чтобы проверить, предварительно маленький кусочек разогреваю в микроволновке - сразу понятно, подойдет мне сыр или нужно идти за другим кусочком. Сыр здесь - обязательный ингредиент! И выкладываю его я сразу, не за 5 минут до готовности!
- Мне очень нравится с грибами это блюдо. Ничуть не хуже, чем с мясом. Все точно так же делаю, только вместо мяса - грибы. Просто свежие грибы кусочками, предварительно обжаривать не нужно!

13



14



15



16



17



18



Майонез на молоке без яиц



Мы не очень часто используем майонез, но есть блюда (особенно в новогоднем меню), где без майонеза никак не обойтись. Но я никогда не покупаю майонез в магазине, всегда готовлю его сама. У меня есть несколько рецептов майонеза. Майонез на молоке я использую чаще всего в запеканках и выпечке. Плюс этого майонеза ещё в том, что он без яиц. Готовится одну минуту. Получается густой и вкусный соус!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#подЁлочку

- Молоко - 150 мл
- Масло растительное - 300 мл
- Лимонный сок - 2-3 ст.л.
(или любой 6% уксус - 1-2 ст.л., если уксус 9%, его нужно взять 1-2 ч.л.)
- Соль - 1/2 ч.л.
- Сахар - 1 ч.л.
- Горчица - 1 ч.л.

1. Соединяю в узкой и высокой чаше молоко и растительное масло (использую масло только рафинированное, иначе майонез будет горчицы!). Если нет такой чаши, можно взять обычную стеклянную банку.
2. Взбиваю погруженным блендером 20-30 секунд на максимальной мощности. Устанавливаю блендер на самое дно и включаю. Этот майонез я готовлю только погружным блендером. Ни миксер, ни венчик здесь не подойдут!
3. Через 20-30 секунд майонез уже практически готов. Добавляю сахар, соль, горчицу и лимонный сок (или уксус). Горчицу можно взять любую (готовую, не сухую). Можно исключить, если не любите. Но с горчицей майонез вкуснее и пикантнее. Количество соли, сахара и уксуса можно регулировать по своему вкусу.
4. Взбиваю еще секунд 30. И всё! Вкуснейший майонез готов!
5. Перекладываю соус в чистую сухую баночку. Накрываю чистой крышкой. Хранить такой майонез можно 3-4 недели в холодильнике.



Печёночный торт



Я уже давно отказалась от традиционных печёночных тортов, где нужно долго обжаривать коржи-блинчики, потом перемазывать всё майонезом и выкладывать слоями... Этот рецепт - альтернатива такому тарту, только готовится проще и получается более нежным и менее жирным.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Печень (любая) 500-600 г
- Лук - 2-3 шт.
- Морковь - 2-3 шт.
- Молоко - 1/2 стакана
- Манная крупа - 1/2 стакана
- Сметана - 3 ст.л.
- Майонез - 3 ст.л.
- Перец чёрный молотый
- Соль

1. Печень мою, очищаю от пленок и измельчаю. Можно использовать мясорубку, но лучше измельчить печень в блендере.
2. Добавляю к измельченной печени молоко и манную крупу. Перемешиваю и ставлю в холодильник на 1 час. Здесь нужна именно манная крупа. Я пробовала заменить её измельченными овсяными хлопьями, пробовала добавлять вместо неё муку - не то! Используйте именно манную крупу.
3. Обжариваю лук на небольшом количестве растительного масла. Я обычно добавляю немного сахара (так вкуснее получается), но сахар можно и исключить. Через несколько минут выкладываю в сковороду натёртую на крупной тёрке морковь. Солю и обжариваю ещё минут 5.
4. Достаю печёночное «тесто» из холодильника, добавляю чёрный перец и соль по вкусу, перемешиваю. Других специй здесь не нужно! Даже если вы любите печёночные торты с чесноком, не добавляйте чеснок - здесь он только помешает.



5. В отдельной тарелочке смешиваю сметану с майонезом. Майонез сюда я добавляю свой, домашний, на молоке. Рецепт майонеза на молоке смотрите на [странице 74](#).
6. На дно смазанной маслом формы выкладываю половину обжаренных овощей, затем половину печёночного «теста» и слой сметаны с майонезом.
7. Затем снова овощи, печень и верхний слой - сметана с майонезом. Ставлю форму в духовку на 40 минут. Остужаю и украшаю. Я посыпаю натёртыми яичными белками и свежей морковью. Можно украсить зеленью.



Закусочный кекс «Праздничный»



Кекс с колбасой, сладким перцем и зеленью. Очень аппетитно выглядит. И вкусный. Можно готовить на праздничный стол в небольших формах для кексов. Или можно приготовить в такой форме, как у меня, нарезать на ломтики и использовать как основу для праздничных закусок или бутербродов.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Яйца - 3 шт.
 - Масло сливочное (растопить) - 80 г
 - Молоко - 50 мл
 - Мука - 120 г
 - Разрыхлитель - 1 ч.л.
 - Соль - 0,5 ч.л.
 - Колбаса - 150 г
 - Перец сладкий красный - 0,5 шт.
 - Зеленый лук (или другая зелень) - 2-3 ст.л.
 - Перец молотый - по вкусу
 - Сушёный лук - 1 ч.л. (по желанию)
 - Кунжут (у меня чёрный и белый) для украшения - 1 ст.л.
- *** Специи можно взять по своему вкусу, но мы любим именно с сушёным луком - тесто такооое ароматное!**

1. Яйца взбиваю с солью. Я использую обычный венчик.
2. Вливаю растопленное сливочное масло и молоко.
3. Постепенно добавляю просеянную с разрыхлителем муку.
4. Для начинки мелко нарезаю колбасу, сладкий перец и зелёный лук. Соединяю с тестом.
5. Добавляю специи, перемешиваю. И выкладываю в форму для выпечки (у меня 32x20 см). Посыпаю кекс кунжутом.
6. Ставлю в разогретую до 180°C духовку на 30 минут.

Кекс получается слегка влажный, очень ароматный, яркий, аппетитный и праздничный! Чем-то напоминает вкуснейшую пиццу.



Закусочный торт «Снегурочка»



Закусочный торт из крабовых палочек. На приготовление трату не более 10 минут. Когда мало времени перед праздниками, этот рецепт всегда выручает. Мы называем такой торт «Снегурочка», потому что чаще всего я готовлю его именно на новогодние праздники. Получается очень красиво, празднично и вкусно! Можно нарезать на небольшие кусочки и сделать канапе для фуршета. Но я подаю именно как торт. Так гостям нравится больше!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#подЁлочку

- Крабовые палочки - 250 г (8 шт.)
- Яйца варёные - 3 шт.
- Сыр твёрдый - 250 г
- Чеснок - 2-3 зуб.
- Майонез

1. Отделяю желтки от белков. Белки натираю на мелкой терке (они понадобятся позже). А желтки соединяю с натертым сыром.
2. Добавляю чеснок (через пресс) и заправляю майонезом. Это начинка.
3. Крабовые палочки разворачиваю. Выкладываю на блюдо вначале крабовую палочку (в развернутом виде). И распределяю немного начинки.
4. Дальше снова крабовая палочка и снова начинка. Так собираю весь торт. Верхний слой - начинка. Можно выкладывать крабовые палочки, чередуя. Один слой - красной стороной в одну сторону, другой слой - красной стороной в другую. Тортик тогда получится со всех сторон одинаковый в разрезе. Но я выкладываю красной стороной в одну сторону (это моя маленькая хитрость). Перед подачей разрезаю тортик пополам - и у меня получается сразу 2 закуски. Вкус одинаковый, но внешне немного отличаются.
5. Верх и бока тортика украшаю натёртыми белками. Если белок не держится, можно смазать тонким слоем майонеза.
6. Можно подавать закуску сразу или поставить в холодильник до прихода гостей.



Закусочный сырный рулет



Это отличная закуска, которую можно приготовить за 15 минут. С начинками можно экспериментировать. Нам больше всего нравится именно сырная начинка. Но можно добавить к плавленному сыру крабовые палочки, например - и вот вам ещё одно блюдо. Основа для рулета готовится без проблем. Сворачивать рулет можно с помощью обычной пергаментной бумаги. Всё действительно очень просто. Приготовить эту закуску сможет каждый!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#подЁлочку

- Яйца – 5 шт.
- Майонез – 150 г (в тесто) + 40 г (в начинку)
- Плавленые сырки – 2 шт.
- Твёрдый сыр – 50 г
- Чеснок – 1-2 зуб.
- Зелёный лук
- Укроп

1. Соединяю яйца и майонез. Взбиваю миксером. Смесь должна хорошо увеличиться в объеме.
2. Делаю вкладыш из пергамент (если не уверены в качестве своей бумаги, лучше смазать её маслом). Размер моего противня 34x22 см
3. Выливаю подготовленное тесто и ставлю противень в разогретую до 180°C духовку на 10 минут. Затем достаю основу для рулета из духовки и даю остыть.
4. Для начинки соединяю натёртый плавленый сыр, твёрдый сыр, чеснок (через пресс) и нарезанную зелень. Заправляю ложкой майонеза.
5. На остывший корж выкладываю начинку, распределяю равномерно и сворачиваю в рулет. Легко это делать с помощью бумаги, на которой выпекался корж.
6. Готовый рулет оборачиваю всё той же бумагой (или пищевой пленкой) и убираю в холодильник хотя бы на пару часов.
7. Перед подачей нарезаю рулет на кусочки толщиной примерно 8-10 мм



Шпротная закуска



Вкусный шпротный паштет. Я готовлю такую закуску не только на праздники. Когда хочется быстро и вкусно перекусить или вдруг неожиданные гости - открываю баночку со шпротами и нарезаю хлеб. Мне нравится такая закуска на ржаном хлебе. Предварительно хлеб можно обжарить на сухой сковороде или в электрогриле - будет ещё вкуснее.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Шпроты - 1 банка
- Яйцо варёное - 1 шт.
- Морковь отваренная - 1 шт.
- Перец чёрный молотый
- Соль

1. Выкладываю в чашу измельчителя шпроты. Масло из баночки не добавляю.
2. Сюда же - одно вареное яйцо и одну отваренную морковь, немного чёрного перца и соль по вкусу.
3. Измельчаю.
4. За минуту получается однородный красивый шпротный паштет.
5. Намазываю его на кусочки хлеба и подаю. Можно украсить свежим огурчиком и зеленью. Можно предварительно хлеб смазать сливочным маслом. Но я подаю просто так. Мне кажется, что здесь и добавить нечего!

Можно взять и другие консервы. Например, сардину или скумбрию. Можно добавить ещё плавленый сырок и зелень.

Можно взять за основу солёную селедку. Тогда, кроме моркови, я добавляю ещё отваренную свёклу и немного майонеза.



Бутерброды с колбасой



Такие бутерброды моя мама часто готовила на новогодний стол. Да, сейчас мы их не подаём гостям на праздники - чаще просто готовим на завтрак. Но для меня такие бутерброды всегда останутся праздничной закуской, поэтому я включила их в этот сборник. Это всегда было очень вкусно! Даже в конце застолья такие бутерброды не становились хуже (если оставались, конечно).

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Батон - 7-8 ломтиков
- Колбаса вареная - 70-80 г
- Картофель (сырой) - 50-60 г
- Морковь (сырая) - 50-60 г
- Лук - 1 шт.
- Яйцо - 1 шт.
- Мука - 1 ст.л.
- Соль

1. На крупной терке натираю вареную колбасу. На той же тёрке натираю немного сырого картофеля и сырой моркови. Сюда же добавляю нарезанный мелко лук, яйцо, соль по вкусу и ложку муки.
2. Перемешиваю и выкладываю на ломтики батона. Из этого количества получается 6-7 бутербродов.
3. В сковороде разогреваю растительное масло и выкладываю бутерброды начинкой вниз. Огонь средний.
4. Я обжариваю бутерброды только с одной стороны, но можно, конечно, и с обратной стороны поджарить - будут хрустящие.



Жюльен с курицей и грибами



Жюльен в нашей семье любят все. И я нашла очень простой рецепт. На приготовление я трачу не более получаса (это уже с нарезкой продуктов и мытьём посуды). А приготовить такой жюльен можно на любой кухне! Здесь и духовка не нужна.

Можно готовить такой жюльен в любых формочках. Даже если нет специальной посуды, можно использовать обычные чашки или небольшие глубокие тарелочки.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Шампиньоны - 300 г
- Отварное куриное филе - 200-250 г
- Лук - 1 шт.
- Сметана - 3-4 ст.л.
- Мука - 1 ч.л.
- Топленое масло - 1 ст.л.
- Сыр твёрдый - 150 г
- Перец чёрный молотый
- Соль

1. Куриное филе нарезаю на кусочки (филе я заранее отварил в подсоленной воде).
2. Сметану смешиваю с мукой (так она не свернется при тушении).
3. Грибы нарезаю на кусочки и готовлю их на сухой сковороде. Немного подсаливаю. Грибы пустят сок, а через несколько минут начнут поджариваться.
4. И только теперь добавляю мелко нарезанный лук и масло. Масло лучше брать сливочное (или топленое), но и растительное тоже подойдет. Обжариваю ещё несколько минут.
5. Когда лук с грибами поджарятся, добавляю сметану и нарезанное куриное филе. Тушу еще 2-3 минуты. Постоянно помешиваю.
6. Затем раскладываю по формочкам. Сверху посыпаю натёртым сыром. Ставлю в микроволновку на 1 минуту. Если микроволновки нет, можно и в духовке довести до готовности (4-5 минут при 180°C)



Салат «Сытый Боцман»



Шикарный салат с красной рыбой, кальмарами и красной икрой. Кто попробовал один раз, готовит потом на каждый новогодний стол. У нас этот салат уже стал традиционным новогодним салатом. Мы можем без «Оливье» обойтись, но «Сытый Боцман» должен быть на праздничном столе обязательно! Такого салата не нужно готовить много. Салат очень сытный и очень вкусный. Ингредиенты ничуть не перебивают вкус друг друга, наоборот, дополняют его. Очень рекомендую.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

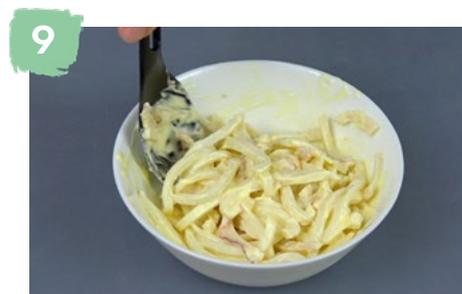
#подЁлочку

- Малосольная красная рыба – 150 г
- Кальмары – 2-3 тушки
- Красная икра – 2 ст.л. с горкой
- Пармезан – 60 г
- Яйца варёные – 2 шт.
- Майонез – 2 ст.л.

1. Вначале подготовлю кальмары. Если кальмары замороженные, их нужно заранее разморозить и удалить все внутренности. Заливаю тушки крутым кипятком и через 10 секунд перекидываю их в ледяную воду.
2. Удаляю и цветную пленку, и прозрачные тонкие пленочки как снаружи, так и внутри.
3. Опускаю в закипевшую подсоленную воду и варю на сильном огне 2-3 минуты. Как только кальмары побелели – сразу достаю из кипятка и даю им остыть.
4. Нарезаю соломкой, не слишком мелко. Я люблю, когда каждый ингредиент чувствуется в салате.
5. Для этого салата подойдет любая малосольная красная рыба. Нарезаю её на полосочки. Сыр натираю на мелкой терке. Сюда подойдет любой твёрдый сыр. Измельчаю яйца (можно нарезать, но я чаще яйца на тёрке натираю).
6. Собираю салат с помощью сервировочного кольца (так праздничнее выглядит), но можно, конечно, и просто в салатник выложить слоями.



7. Нижний слой – рыба. Выкладываю и смазываю сверху небольшим количеством майонеза. Майонез я использую домашний.
8. Следующий слой – измельченные яйца. Ложкой прижимаю их немного.
9. Нарезанные кальмары соединяю с ложкой майонеза, перемешиваю и выкладываю следующим слоем.
10. Следующий слой – натёртый сыр. И сверху – красная икра.
11. Снимаю кольцо и можно ставить салат на стол. Размер моего сервировочного кольца – 11 см



Салат «Цезарь с кальмарами»



Салат с кальмарами и свежими овощами. Мой сын называет его «Цезарь с кальмарами». Соус для салата – это мой авторский рецепт. Смешала однажды ингредиенты, которые нашла в холодильнике и в шкафу – получился очень ароматный соус с насыщенным вкусом, который, как оказалось, подходит и для овощных, и для рыбных салатов. Такой салат я часто подаю на праздники. Он и выглядит очень «нарядно», и нравится гостям – необычный и действительно очень вкусный!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

#подЁлочку

- Кальмары - 2 шт.
- Листья салата (у меня айсберг и гранж)
- Помидоры - 2-3 шт.
- Лук порей
- Зелень
- Соль
- Оливковое масло - 1 ст.л.

Для соуса:

- Кунжут - 1-2 ч.л.
- Орешки кедровые - 1 ст.л.
- Уксус 6% - 1 ч.л.
- Оливковое масло - 3 ст.л.
- Вода чистая - 2 ст.л.
- Сыр рассольный (у меня брынза) - 25 г
- Горчица - 1/3 ч.л.
- Соль

1. Варю кальмаров, как указано на [странице 92](#).
2. Соединяю все ингредиенты для соуса и измельчаю в блендере. Кедровые орешки можно заменить грецкими или кешью.
3. Листья салата рву руками на кусочки и выкладываю в миску (можно вместо листьев салата взять пекинскую капусту). Добавляю нарезанные помидоры, лук и зелень. Солю по вкусу и заправляю оливковым маслом. Масла много не добавляю, слегка сбрызгиваю зелень и перемешиваю.
4. Выкладываю на большое блюдо, в котором буду подавать салат.
5. Отваренные и нарезанные кальмары заправляю подготовленным соусом (беру 2-3 ч.л. соуса).
6. Выкладываю подготовленные кальмары сверху на овощи.



Салат «Тбилиси»



Салат с говядиной и фасолью. Он настолько вкусный, что мы обязательно включаем его в праздничное меню. Яркий, свежий, ароматный, сытный, но и легкий одновременно. Пробовала такой салат с другим мясом - уже совсем не то. Именно с говядиной нужно готовить. Но есть еще вариант - обжаренные грибы вместо говядины (для тех, кто не ест мясо). Это уже, конечно, другой рецепт и другой вкус, но тоже интересный.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Говядина (отваренная) – 250 г
- Фасоль красная консервированная – 1 бан.
- Лук красный – 1 шт.
- Перец сладкий красный – 1 шт.
- Перец острый – 0,5 шт.
- Чеснок – 2 зуб.
- Орехи грецкие – 50 г
- Кинза – по вкусу
- Перец черный молотый
- Хмели-сунели – 0,5 ч.л.
- Масло оливковое – 30 мл
- Уксус яблочный 6% (или виноградный) – 1 ст.л.
- Вода – 100 мл
- Соль

1. Лук нарезаю перьями, перекладываю в глубокую тарелочку, добавляю воду и уксус. Перемешиваю и оставляю минут на 15, чтобы промариновался. Затем жидкость с лука сливаю.
2. Нарезаю мясо на кусочки (не слишком мелко).
3. Орехи измельчаю ножом. Я их предварительно немного обжариваю.
4. Нарезаю сладкий перец. И обязательно хоть немного добавляю острого перца. В миску выкладываю консервированную фасоль. Беру именно красную, сливаю жидкость и промываю. К фасоли добавляю мясо, перец, орехи. С лука сливаю жидкость и отправляю в миску.
5. Теперь кинза, измельченный чеснок, немного чёрного перца, приправа хмели-сунели и соль. Заправляю яблочным уксусом и оливковым маслом.



Как пользоваться книгой

Если вы смотрите с телефона или планшета:

1. Найдите в содержании нужный рецепт и кликните на него (просто слегка нажмите на название этого рецепта) - вас перебросит на нужную страницу в книге.
2. Чтобы посмотреть подробное видео к рецепту, кликните на кьюар-код, который находится в правом нижнем углу на основном фото этого рецепта. Просто нажмите на кьюар-код - и откроется видео в YouTube именно с этим рецептом.

Если вы смотрите на компьютере:

1. Найдите в содержании нужный рецепт и кликните на него мышкой - вас перебросит на нужную страницу в книге.
2. Чтобы посмотреть подробное видео к рецепту, наведите телефон с включенной камерой на кьюар-код, который находится в правом нижнем углу на основном фото этого рецепта и кликните на появившуюся надпись «youtu.be >>» - откроется видео в YouTube именно с этим рецептом.

Вы можете распечатать страницы книги и собрать из нее свою настольную книгу. Вы можете скачать ее себе на телефон, планшет или компьютер. Книга только для личного использования!

Все материалы в книге (фото и тексты) являются интеллектуальной собственностью ее автора. Любое использование материалов книги или самой книги с целью получения какого-либо дохода или какой-либо выгоды запрещено!

КУХНЯ НАИЗНАНКУ

Новогоднее меню
Любимые рецепты

Впереди еще много всего интересного!

© Издательский дом «Соседка»

© Издание и оформление принадлежит издательскому дому «Соседка»

Запрещается полностью или частично воспроизводить фотографии и материалы на любом языке, опубликованные в этой книге. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или её части без согласия издателя является незаконным и влечёт уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Все права принадлежат издательскому дому «Соседка» и защищены.

Весь контент по ссылкам QR-кодов (изображение, графика, текст, звук, видеофайлы и т.д.) принадлежит Оксане Чаленко и защищён авторским правом и другими законами.