

Агнешка Аримова
Проверенные рецепты



; 2018

Аннотация

Уникальность этой книги в том, что каждый рецепт, который вы найдете здесь – испробован мной лично. В этой книге рецепты блюд, которые у вас получатся однозначно! И будут очень вкусными! Каждое блюдо из этой книги я готовила по многу раз. Каждое блюдо – приготовлено и опробовано мной лично и моими родными. Именно потому, что готовя по различным рецептам, блюда не всегда получались, я решила сделать книгу с уже проверенными рецептами. Хочу сэкономить вам время и деньги. Так что, приятного аппетита!

Введение

Здравствуйтесь. Меня зовут Агнешка. Сколько себя помню, я всегда любила готовить. Я брала рецепты у знакомых, подруг, родственников, из различных книг, интернета и еще бог весть откуда. Я готовила алкоголь, соусы, первые и вторые блюда, выпечку... Да все, что угодно.

Бывало, приготовишь блюдо, а потом пальцы облизываешь после последнего кусочка, а бывало и так, что после пробы все летело в мусорное ведро, хотя рецепт был взят из «надёжного источника».

За свою жизнь мной испробовано, даже затрудняюсь сказать сколько, различных рецептов. И именно из моего опыта и родилась эта книга.

Уникальность этой книги в том, что каждый рецепт, который вы найдете здесь – испробован мной лично. В этой книге только действительно вкусные рецепты. Готовя их, вы порадуете своих родных и близки. Они будут просить вас приготовить еще и еще одно и тоже блюдо, пока оно им не надоест или же пока они не привыкнут к его вкусности.

Если вы решитесь готовить по моей книге – вы сэкономите не только деньги, но и своё время. И можете быть уверенны – любой рецепт у вас получится очень вкусным.

Некоторые рецепты здесь отмечены словами «вкусно» или «очень вкусно». Это те блюда, которые понравились мне больше всего. У вас же могут быть совсем другие предпочтения.

А теперь я предлагаю вам открыть книгу на любой странице, и приготовить первый, попавшийся рецепт. Конечно, если сейчас не зима, и вы не открыли книгу на странице с консервацией)).

Ну что, начнём!

Напитки алкогольные и безалкогольные

Домашний ликёр "БЕЙЛИС"



Продукты :

4 яичных желтка

200гр. сахара

250 – 300 мл сливок (10%)

200 мл. коньяка

ароматизатор (для кофейного ликера – 1 ч.л. или 1 пакетик растворимого кофе

для шоколадного ликера – 1 ч.л. растворимого какао и щепотка ванилина).

Приготовление :

1. В кастрюльку насыпать 200 гр. сахарного песка и ароматизатор. Отделить белки от желтков, желтки выложить в сахар, размешать силиконовым скребком.

2. Нагреть в кастрюльке сливки до температуры 70 °С (т.е. когда пенка еще не образовалась, а пар уже идет).

3. Затем вылить горячие сливки в кастрюльку и взбивать смесь миксером до растворения сахара (5-7 минут).

4. Далее, подогреть в кастрюльке коньяк, влить в основную массу и перемешивать в течение 5 мину.

5. Напиток процедить через частое сито, перелить в красивую емкость и охладить.

6. Напиток лучше готовить за 2-3 дня до подачи на стол.

7. Напиток в теплом виде помогает при простуде.

8. Хранить в холодильнике.

Настойка из кизила (КИЗИЛОВКА)



Продукты

:

Кизил (сколько в банку войдет)

Водка или самогонка

Приготовление :

1. В 3х литровую банку засыпать кизила (3/4 части) не полную.

2. Залить водкой.

3. Поставить в темное место настаивать 1 месяц.

4. Через 1 месяц процедить.

5. Кизил выбросить.

6. Сделать сироп на 1/6 ст. воды 0,5 ст. сахара.

7. Заварить сироп.

8. Полностью его остудить и влить в Кизиловку.

9. Хорошо перемешать!

Настойка из вишни (ВИШНЕВКА)

Первый вариант:

200 вишен (прошу не издеваться, так было в рецепте). Это примерно 1,5 кг

200 вишневых листьев

2,5 л. воды

1 кг. сахара

1. Варить 20 минут. Оставить в кастрюле на 24 часа. Потом процедить.
2. Добавить 0,5 л водки или спирта (со спиртом лучше).
3. 0,5 л воды закипятить, добавить сахар, заварить сироп. Остудить и добавить в настойку. Настойке дать настояться 3 месяца

Второй вариант:

ягоды вишни – 100 шт.

листья вишни – 100 шт.

вода – 1 л

сахар – 1 кг

водка – 0.5 л

Приготовление :

1. Ягоды и листья вишни залить горячей водой и кипятить в течение 20 минут. Оставить на сутки.
2. Процедить через дуршлаг. Добавить 1 кг сахара и подогреть до растворения. Остудить. Добавить 0,5 литра водки.
3. Перелить в бутылки и закупорить.

Квас (от Мусика)



На 5 л. теплой кипяченой воды

Продукты :

¼ п. дрожжей (пачка 50гр.) Львовские

1,5 ст. сахара

1 ст.л. лимонной кислоты

1 ст.л. цикория

Приготовление :

Все развести в воде и поставить на ночь в кухне играть.

На утро квас готов. Хранить в холодильнике.

Молоко со специями (полезный напиток)



Употребляя молоко со специями, мы усиливаем жизненные процессы нашего организма. Специи помогут нейтрализовать слизееобразующие свойства молока, и сохранить все его целебные качества.

Молоко с Кардамоном стимулирует работу мозга и избавляет от депрессий и усталости.

Если же приготовить его с Шафраном – такой напиток стабилизирует работу нервной системы, дыхательных путей и сосудов, а регулярное питье «Шафранового молока» избавляет от отечности под глазами и продлевает молодость.

Добавив в молоко немного Корицы, вы получите легкий возбуждающий напиток, благотворно влияющий на потенцию.

Куркума в сочетании с молоком полезна для печени и борется с морщинами, а вот Имбирь «чистит» организм и улучшает иммунитет.

Особую пользу молоку добавляет и Мускатный орех: снимает головную боль, тонизирует и улучшает память.

Вместе с тем, небольшая щепотка Мускатного ореха в вашем молоке способна избавить от бессонницы и чувства усталости.

Приготовление

:

Молоко нагреть до кипения, но не кипятить.

Добавить специй в зависимости от предпочтений.

Перелить молоко 3 раза из стакана и обратно, для того чтобы оно насытилось энергией воздуха и немного остыло.

Добавить мёд.

Ещё раз размешать. Выпить сразу же пока не остыло.

Первые блюда (супы, борщи)

Суп «Проще-простого»



Продукты :

Вода – 1 л
Фарш – 200 г
Лук репчатый – 1 шт
Шампиньоны (можно замороженные) – 100 г.
Сыр плавленый (мягкий, в лоточках) – 100 г.
Соль, перец
Масло растительное (для жарки)
Картофель – 2 шт.

Приготовление :

1. Пока закипает вода на растительном масле обжарить фарш, нарезанный лук и нарезанные шампиньоны в течение 5 минут. Посолить, поперчить.
2. Картофель очистить и натереть на крупной терке.
3. В кипящую воду добавить обжаренный фарш с грибами, тертый картофель, плавленый сыр. Хорошо перемешать (до растворения сыра). Можно добавить соль и специи по вкусу. Варить минут 15.
4. По желанию суп украсить зеленью.

Свекольник (от Гаркусиков)



Продукты

:

1. Закипятить воду и охладить.
2. Сварить молодой буряк и потереть на крупной терке.
3. Поджарить картошку на сковороде и охладить.
4. Сварить 5-6 яиц и порезать.
5. Покрошить 2-3 огурца.
6. Порезать укроп, петрушку и зеленый лук.
7. Сметана.

Приготовление :

Все смешать в глубокой кастрюле, добавить остывшую кипяченую воду. Посолить, добавить лимонной кислоты, сахара по вкусу, сметаны. Хорошо перемешать.

Червоний пыдбиваний борщ (украинский)



Продукты :

- 3 свеклы
- 2-3 луковицы
- 3-4 зубчика чеснока
- масло для жарки
- 1 ст.л. муки
- 200 мл сметаны
- 2,5 – 3 л. воды
- зелень петрушки и укропа
- 2-3 лавровых листа
- 3-4 горошины черного и душистого перца
- Соль, лимонный сок.

Приготовление :

1. Лук почистить, порезать квадратиками и поджарить на растительном масле до золотистого цвета.
2. Свеклу очистить и натереть на крупной терке.
3. Добавить к луку и продолжать тушить 5-7 минут.
4. Вскипятить воду, посолить по вкусу, добавить мелко порезанную зелень, пряности и 1 ст.л. лимонного сока.
5. Прокипятить 1 минуту.
6. Добавить зажарку из лука и свеклы.
7. В сметане хорошо размешать муку и влить эту смесь в борщ.
8. Добавить раздавленный чеснок, дать закипеть и сразу выключить газ.

Пидбываний борщик (от Тети Гани)



Продукты :

2 литра воды (можно бульон или сыроватку)

3-4 зубчика чеснока, потереть на терку

лавровый лист

соль

красный буряк, потереть на терке

Приготовление :

Все это поставить варить. После того как закипит, варить 10 минут.

Пока варится наш борщик, в отдельной посуде взбить

0,5 л. молока с 1 ст.л. муки (с верхом). Эту смесь аккуратно влить тонкой струйкой в закипающий борщик.

Как только начнет закипать борщик выключить.

Взбить 1 ст. сметаны (желательно домашней) с 2 яйцами, в нее добавить не большое количество закипевшего борщика, перемешать и тоненькой струйкой влить в основной выключенный борщик.

Хлеб

Австралийский овощной хлеб



Продукты

:

Мука пшеничная (просеянная, 1(250г) стакан на один вид теста) – 4 ст.

Соль (3/4 ч.л.) – 3 ст. л.

Сахар (1 ст.л.) – 4 ст. л.
Масло растительное (0,5 ст.л.) – 2 ст. л.
Дрожжи (свежие, 10 г на один хлеб, или сухие, всего 1 ч.л. или 3/4 на один хлеб) – 40 гр.

Сок свекольный – 110 мл.

Сок томатный – 110 мл.

Сок шпината – 110 мл.

Вода – 110 мл.

Приготовление :

Нам потребуется сок шпината. Я взяла мороженный, разморозила 5 кубиков, отжала через марлю, добавила 2 ч.л. жмыха (шпината). Думаю, можно просто всё взбить в блендере.

Томатный сок. Я взяла 100мл воды и 2 ст.л. томатной пасты. Итого 110 мл.

Свекольный сок. Я в соковыжималке пропустила 3 маленьких свёклы.

Вода.

В каждый стакан кладём по 1 ст.л. сахара и 10 гр. свежих или 3/4 ч.л. сухих дрожжей. Перемешиваем.

Теперь займемся тестом: 1 стакан муки (150-200г) + вода (далее сок) с сахаром и дрожжами + 3/4 ч.л. соль + 0,5 ст.л. масло. Если есть хлебопечка, замешиваем в ней, если нет, то руками не проблема.

Дальше то же самое, только наливаем разные жидкости.

!!! Обратите внимание, что мука у всех разная: разная влажность, содержание клейковины и т.д. Поэтому добавляйте воды, если колобок твёрдый, или муки, если колобок не формируется!!!

Закроем пищевой плёнкой и поставим на расстойку.

Пока тесто поднимается, приготовим форму – смажем маслом, посыплем мукой. У меня чугунная сковородка с высокими краями, думаю, отлично подойдёт утятница.

Тесто увеличилось в 2 раза за минут 40. Далее начинаем ваять наш хлеб.

Катаем колбаски – руки можно смазать маслом или подсыпать на стол муку. Укладываем по спирали в форму.

Накрываем глубокой чашкой или кастрюлей по размеру или больше (чтобы тесто не сохло). И оставляем в тёплом месте подниматься.

Пока поднимается хлеб, нагреваем духовку до 230 градусов. В таком состоянии хлеб отправился на готовку.

Через минут 40-1 час хлеб готов! Вынимаем наш красавчик, кладём на решётку, закрываем салфеткой и оставляем остывать.

Обезьяний хлеб с сыром и чесноком



Продукты :

мука – 350 г

вода (лучше брать теплую) – 250 мл

сахар – 2/3 ст. л.

соль – 1 ч. л.

дрожжи (сухие) – 1,5 ч. л.

масло сливочное (растопленное, в начинку) – 8 ст. л.

чеснок (сухой, по вкусу, в начинку, можно заменить свежим давленным)

сыр твердый (тертый, в начинку, по вкусу)

Приготовление :

1. Готовим тесто.
2. Готовое тесто разрезаем на кусочки размером с грецкий орех.
3. Готовим масляную смесь: растопленное сливочное масло, соль, сухой чеснок смешать как следует.
4. Каждый шарик обмакивать в масло и укладывать в форму для кекса.
5. Посыпаем слой шариков тертым сыром. Сыра берите на свой вкус, можно присыпать чуть-чуть, а можно и обильно.
6. Выкладываем второй слой шариков в масле.
7. Снова посыпаем тертым сыром и ставим на полчаса на расстойку в теплое место.
8. Вот так они поднялись, наши красавцы.
9. Ставим в духовку, разогретую до 180 градусов и выпекаем до готовности.
10. Я минут через 15 после начала выпечки прикрыла форму фольгой, чтобы сыр не сгорел, а в конце сняла фольгу и подрумянила хлеб посильнее.
11. Время выпечки зависит от духовки, у меня пекся хлебушек около 30-35 минут.

Вторые блюда (запеканки, закусочные пироги, паштеты, блины и т.д.)

Тонкие картофельные блины



Продукты :

5 небольших картофелин
250-300 молока
250-300 муки
3-4 зубчика чеснока
3 яйца
1 ст.л. (без горки) сахара
3+2ст.л. растит масла
Соль
петрушка и зелен лук по желанию

Приготовление :

1. Очистить и порезать на 4 части картофель, залить водой (так, что б только-только покрыла картофель), посолить и отварить до готовности. Дать чуть остыть и в блендер, вместе с водой, в которой варились, до кашеобразного состояния.

2. Добавляем к картофельной смеси очищенный и пропущенный через пресс чеснок, яйца, муку, молоко (довести до кипения), 3 ст.л. растительного масла и соль (где-то 1 ч.л. – блинчики не должны быть пресными). Тщательно перемешиваем и даем тесту минут 20 отдохнуть (если есть время, можно и побольше).

3. Жарим на раскаленной сковороде, с добавлением малого количества растит масла, среднего диаметра тонкие блинчики (не на всю сковороду – трудно будет перевернуть).

Блинчики-мешочки (от Тёти Тани)



Блины

1л. молока

6 яиц

0,5 ст. сахара

1 ч.л. соды

щепотка соли,

6-8 ст. л. муки.

Перемешать (возможно чуток больше муки).

Все хорошо взбить миксером, выпечь налистники тоненькие.

Начинка

сварить курицу (или обжарить), грибы с луком обжарить, добавить курицу.

Потушить все. В блинчики положить начинку, завязать мешочком.

Завязывать ниточками из копченого сыра "косичка".

Ну очень вкусно. Начинку можно любую, полет фантазии не ограничен.

Вкусный паштет (от Тамары Николаевны)



Продукты

:

Подчерёвка 600 гр.

Говядина 500 гр.

Луковица 4 больших

Морковка 1 кг.

Печенка Говяжья 1 кг.

Специи по вкусу

Приготовление :

1. Подчерёвину положить в казанок и дать ей утушиться, так что бы пустила жир. Добавить мясо, лук и морковку. Посолить и поперчить. Тушить до тех пор, пока мясо не станет разваливаться. Если надо при необходимости добавить немного воды.

2. Печенку вымыть и убрать с нее пленку. Порезать и добавить в готовое мясо с подчерёвиной. Перемешать и тушить еще 30 мин. Если будет много жидкости дать ей выкипеть.

3. Готовое остудить и перекрутить 2 раза на мясорубку.

Пирог из рыбных консервов с яично-сметанной заливкой



Тесто. I вариант

молоко – 0,5 стакана

сливочное масло или маргарин – 100 гр.

мука – 2 стакана

Тесто. II вариант

маргарин – 100 гр.

сметана – 100 гр.

желток – 1 шт.

мука – 1-1,5 ст.

разрыхлитель – 0,5 ч.л.

сахар – щепотка

соль – щепотка

Начинка

рыбные консервы в масле – 1 банка

лук репчатый – 5-6 шт.

Заливка

яйца – 4 шт.

сметана – 4 ст.л.

мука – 1 ст.л.

зелень

соль

перец

Приготовление :

Приготовить тесто по первому или второму способу.

I вариант.

Масло или маргарин порубить с мукой, влить холодное молоко и замесить крутое тесто.

Тесто положить в холодильник на 20 минут.

Охлажденное тесто выложить в форму для выпечки, в которой будет выпекаться пирог, и сформировать из него тарелочку с высокими бортиками.

II вариант.

Муку просеять и смешать с разрыхлителем.

Желтки отделить от белков (белки нам не понадобятся).

Добавить в желтки соль, сахар и хорошо перемешать.

К желткам добавить размягченный маргарин, размешать.

Затем в маргарин с желтками добавить сметану и еще раз все хорошо перемешать.

Постепенно ввести муку, замесить тесто и поставить на 20 минут в холодильник.

Охлажденное тесто выложить в форму для выпечки, в которой будет выпекаться пирог, и сформировать из него тарелочку с высокими бортиками.

Начинка :

Лук порезать мелко или полу кольцами и обжарить.

Рыбные консервы размять вилкой.

Смешать лук с рыбными консервами.

Заливка :

Яйца взбить, добавить сметану, рубленую зелень, соль, перец, муку и хорошо размешать.

Выложить начинку на "тарелочку" из теста и залить яично-сметанной заливкой.
Выпекать в духовке при температуре 180-200 градусов ~ 40 минут.

Закусочный пирог



Тесто

- 3 яйца
- 3 ст. л. (с горкой) майонеза
- 5 ст. л. (с горкой) сметаны
- 1 стакан муки
- 2 ч. л. разрыхлителя или 1 ч. л. соды
- 1 ч. л. соли

Начинка

- 1 баночка тунца (можно любую другую рыбку)
- 3 вареных яйца
- 1 пучок зелени (у меня укроп)
- 1 пучок зеленого лука
- специи по вкусу

Приготовление :

1. Яйца взбить + майонез и сметана. Перемешать, посолить + мука с разрыхлителем. Хорошо перемешать. Тесто готово.
2. Начинка: рыбку измельчить (но не в кашу, а, чтобы были маленькие кусочки) + мелко нарезанная зелень укропа и зеленого лука + нарезанные кубиками яйца + специи по вкусу. Хорошо все перемешать. Начинка готова. (Я делаю такой салатик, только увеличиваю ингредиенты, очень вкусно.)
3. Выливаем половину теста в форму, потом начинку и остальное тесто.
4. Ставим в предварительно разогретую духовку и выпекаем закусочный пирог до готовности.

Наш закусочный пирог готов. Приятного всем аппетита!

Капустные котлеты



Продукты

:

- 1 кг. капусты
- 1 луковица
- 0,5 ст. манной крупы
- 0,5 ст. муки
- 2 зуб. чеснока
- Зелень (у меня укроп)
- растительное масло для жарки
- панировочные сухари
- соль по вкусу
- специи по вкусу

Приготовление :

1. Капусту разрежьте на 4 части и приварите в подсоленной воде минут 8-10.
2. Откиньте капусту на дуршлаг, пропустите через мясорубку и отожмите, чтобы удалить воду.
3. На мелкой терке натрите лук и пропустите чеснок через пресс– чеснок.
4. Укроп мелко нарежьте.
5. К капусте добавьте лук, чеснок и зелень. Посолите, приправьте специями по вкусу.
6. Добавьте муку, манную крупу, тщательно перемешайте.
7. Сформируйте из этой массы котлетки, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте на растительном масле до хрустящей золотистой корочки.

Курица, маринованная в кефире и запечённая с картофелем



Очень простое, но такое вкусное блюдо. Время приготовления:

1 час 20 минут Порций: 3

Продукты :

Кефир– 300 мл.

Куриные бедра– 3 шт.

Картофель– 4 шт.

Травы

Соль, перец

Чеснок

Томаты– 200 гр.

Приготовление :

1. В первую очередь делаем маринад. Мелко режем чеснок, добавляем его в кефир, солим, добавляем перец и травы.

2. Бедра маринуем в течении минут 20-25.

3. Картофель чистим, режем дольками. Укладываем его в форму для запекания, добавляем оливковое масло, соль, перец, травы.

4. Зубчики чеснока раздавить ребром ножа и уложить на картофель.

5. Томаты черри режем на 4 части и тоже выкладываем в форму.

6. Сверху на картофель выкладываем курицу и заливаем остатками маринада.

7. Запекаем в духовке при 200 градусах около 40 минут. Очень просто и очень вкусно!

Приятного аппетита!

Слоёная запеканка с картофелем и грибами



Продукты

:

Картофель (очищенный) – 700 гр.

Шампиньоны – 500 гр.

Лук репчатый – 2-3 шт.

Чеснок – 1-2 зубчика

Зелень укропа – 3 веточки

Крахмал (картофельный или кукурузный) – 3 ст. л.

Растительное масло для жарки

Соль

Свеж молотый перец

Приготовление :

1. Лук очистить и мелко нарезать.
2. Шампиньоны вымыть и нарезать соломкой или ломтиками.
3. Зелень укропа вымыть, обсушить и мелко порубить.
4. Чеснок очистить и мелко порубить.
5. В сковороде разогреть растительное масло, выложить лук и обжарить до мягкости.
6. Переложить лук в миску, при помощи ложки с отверстиями.
7. В сковороде оставить около 1 столовой ложки масла (лишнее масло слить в отдельную мисочку и отставить в сторону – потом понадобится).
8. На горячую сковороду выложить шампиньоны, немного посолить и готовить на умеренном огне, пока из шампиньонов не выпарится выделившаяся жидкость.
9. Когда выпарится жидкость, долить немного масла (которое мы слили в мисочку) и обжаривать шампиньоны еще около 3 минут, до легкого зарумянивания.
10. Добавить к грибам лук, укроп, чеснок, посолить, поперчить, по вкусу, и перемешать.
11. Очищенный картофель натереть на крупной терке.
12. Переложить картофель в миску, залить кипятком и оставить на 5 минут.
13. Откинуть картофель на дуршлаг и дать хорошо стечь воде.

14. Снова вернуть картофель в чистую миску, добавить крахмал, соль, перец и хорошо перемешать.

15. Форму для запекания или разъемную форму смазать растительным маслом.

Совет. Я готовила запеканку в разъемной форме (вернее, у меня кольцо для торта, диаметром 18 см). Форму я обернула сверху пергаментом, чтобы во время приготовления из формы не вытекало масло.

16. На дно формы выложить слой картофеля (около 1-1,5 см).

17. На картофель уложить часть грибной начинки.

18. Затем снова слой картофеля и слой грибов.

19. Таким образом, чередовать слой, пока не наполнится форма.

20. Последним слоем должен быть картофель.

21. Поверхность запеканки слегка сбрызнуть растительным маслом и затянуть форму фольгой.

22. Запекать в заранее разогретой до 180°C духовке, около 60 минут.

Пицца на сковородке за 10 минут



Продукты

:

4 ст.л. сметаны

4 ст.л. майонеза

2 яйца

9 ст.л. муки (без горки, в ущерб)

сыр

Приготовление :

1. Тесто получается жидкое, как сметана, его вылить на сковороду смазанную маслом и уже сверху положить любую начинку (томат, колбаса, солёные огурчики, оливки, помидоры и др.)

2. Залить майонезом, и сверху толстый слой сыра. Рекомендуем толстый слой сыра.
3. Ставим сковороду на плиту, буквально на несколько минут, огонь большой не делайте
4. Сковороду сразу накрываем крышкой, как только сыр немного расплавился, пицца готова.

Вкусные лепёшки



Продукты

:

Мука – 2ст.

Кефир – 1ст.

соль – 0,5ч.л.

Сахар – 0,5ч.л.

Сода – 0,5ч.л.

Тёртый сыр – 1ст (грамм 200)

Ветчина, тертая на тёрке (колбаса, сосиски) Я ветчину нарезала ломтиками

Приготовление :

В кефир добавить соль, сахар, соду, хорошо перемешать. Добавить сыр твердых сортов и муку. Хорошо перемешать.

Полученное тесто разделить на колобки, раскатать небольшую лепешку (можно пожарить так), положить начинку (у меня – ветчина). Можно положить сыр другого вида, тоже очень вкусно. Тут ваша фантазия!

Соединить края и немного раскатать.

Жарить в предварительно разогретой сковороде на рафинированном масле с 2-х сторон на среднем огне, накрыв крышкой.

Кабачковая запеканка «КЭСАРОЛ»



Продукты

:

Кабачок – 1 кг.

Лук репчатый – 3 шт.

Сыр плавленый – 500 гр.

Масло растительное – 50 гр.

Специи (по вкусу)

Соль (по вкусу)

Яйцо – 5 шт.

Приготовление :

Нарезаем кружочками кабачки, также нарезаем лук.

Добавляем специи, солим и аккуратно перемешиваем.

Нарезаем плавленый сыр пластинками и перемешиваем с кабачками.

Добавляем растительное масло и ставим на медленный огонь, постоянно перемешивая, до тех пор, пока сыр полностью расплавится.

Готовим форму, смазав ее маслом. Взбиваем яйца и соединяем их с остальной массой, перемешиваем и выкладываем в форму.

Ставим в разогретую духовку и выпекаем до готовности при температуре 180-190 гр. Время выпекания будет зависеть от глубины формы.

Кабачковый торт



Продукты :

Кабачок (молодой, 4 шт.) – 900 г

Яйцо – 3 шт

Мука – 1 стак.

Сода (щепотки) – 2 шт

Шампиньоны (свежие) – 250 г

Лук репчатый – 1-2 шт
Помидор – 2 шт
Чеснок (по вкусу)
Зелень (петрушки и укропа, по вкусу)
Майонез – 250 г
Бекон (полоски – нарезка) – 5 шт

Приготовление :

Кабачки очистить и натереть на крупной терке. Хорошо отжать сок. Добавить яйца, соль и перец. Перемешать.

Всыпать муку. Добавить соду.

Снова всё хорошо перемешать.

Испечь 4 толстеньких лепешки. Печь на очень маленьком огне и довольно долго.

Пока лепешки пекутся, мелко нарезать лук и шампиньоны.

Обжарить до золотистого цвета лук.

Добавить грибы и все вместе потушить до испарения жидкости.

В майонез выдавить чеснок, добавить зелень и перемешать.

Помидоры нарезать на кружочки и слегка обжарить. Бекон тоже слегка обжарить на сухой сковороде. Теперь у нас все готово, осталось только собрать тортик.

Лепешки остудить. Первую смазать майонезной смесью и выложить половину грибов.

Уложить вторую лепешку, смазать майонезом и выложить помидоры.

Затем третья лепешка, майонез и оставшиеся грибы. Четвертая лепешка, майонез. Края тортика смазать майонезом и украсить полосками бекона. Верх украсить, как вам больше нравится. Тортику надо дать пропитаться в холодильнике пару часиков.

Картофельные треугольники



Продукты

:

1 кг картофеля
500 гр. куриных сердечек
1 яйцо
2 желтка
4-5 ст. л. муки
1 луковица
растительное масло
соль, перец

Приготовление :

1. Картошку сварить в мундире, остудить, очистить от кожуры.
2. Лук нарезать.
3. Сердечки отварить в подсоленной воде до готовности, затем пропустить через мясорубку вместе с картофелем и луком.

4. В полученную массу добавить яйцо, муку, соль, перец и хорошо перемешать.
5. Разделочную доску, смазать растительным маслом, выложить слоем картофельную массу в виде прямоугольника толщиной 2 см.
6. Смочить нож водой разрезать картофельный пласт на треугольники. Заготовки выложить на противень и смазать желтками.
7. В разогретой духовке до 180 градусов выпекать до подрумянивания. Подавать со сметаной!

Луковый пирог (очень вкусный)



Тесто

- 1 п. маргарина (250 гр.) потереть на крупной терке
- 6 ст.л. сметаны
- 1 ч. л. соды гашеной уксусом
- 2,5 – 3 ст. муки

Начинка

- 4 – 5 больших луковиц (0.5 кг.) измельчить в блендере или мелко порезать и протушить на сковороде до золотистого цвета
 - 4 шт. плавленого сырка
 - 2 – 3 яйца
- Все смешать, посолить, поперчить, добавить специи

Приготовление :

- Маргарин потереть на терке с мукой, добавить сметану и соду.
- Замесить тесто и поставить в холодильник на 30 – 40 мин. (или в морозильник на 10 мин.)
- Тесто разделить на 2 части.
- 1-ю часть выложить в форму и размять, захватывая и бока формы.
- На тесто выложить начинку.
- 2-й слой теста раскатать и выложить на начинку, края теста соединить.
- Верх пирога можно смазать яйцом.
- Выпекать 30-40 минут при 180 градусах.

Курник (очень вкусно)



Продукты

:

Блины – примерно 14-15 штук

Куриное филе – 100 гр.

Сметана – 200 мл.

Грибы – 200 гр.

Крупная луковица

4 яйца

Укроп

Сыр – 50 гр.

Соль и перец

Приготовление :

1. Напечь блины. Рецепт см. ниже.
2. Курицу мелко порезать.
3. Измельчить лук. Обжарить курицу 10 минут, добавив половину лука.
4. Посолить, поперчить, добавить столовую ложку сметаны, потушить еще 15 минут
5. Грибы обжарить со второй половиной лука.
6. Яйца отварить, порубить, добавить порубленный укроп.
7. Разъемную форму выстелить фольгой, смазать сливочным маслом. На дно выложить блинчик.
8. Выстелить бортики формы блинами так, чтобы они свешивались. На дно положить еще 1-2 блина.
9. Смазать дно сметаной, выложить грибы.
10. Накрыть двумя блинчиками. Выложить курицу в сметанном соусе.
11. Положить еще два блинчика. слегка прижать. Смазать их сметаной, выложить яйца.
12. Положить еще 1-2 блина. Закрыть курник блинчиками, которые свешивались с боков формы.
13. Обсыпать натертым крупно сыром.
14. Запечь примерно 25 минут при 180 град.

Блины

2 стакана кефира

2 стакана муки

4 яйца

2 стакана кипятка

3 стол. лож. масла растит.

0,5 ч.л. соды

1 ч.л. соли

2 ст.л. сахара

Приготовление :

1. Яйца разболтать с сахаром и солью.
2. Очень медленно, постоянно мешая, влить кипятков. Яйца не свернутся, если вливать маленькими порциями! Должна образоваться пена.
3. Влить кефир, размешать. Добавить соду, небольшими порциями муку, растительное

масло. Все хорошо вымесить и дать постоять 15 минут.

4. Сковороду смазать, хорошо разогреть. Жарить блинчики с двух сторон. Смазывать сковороду больше не нужно, т.к. масло уже есть в тесте.

Грибной пирог



Продукты

:

Мука – 250 гр.

Соль – 1 ч.л.

Сливочное масло – 255 гр.

Холодная вода – 60 мл.

Начинка:

Растительное масло – 1 ст.л.

Грибы – 905 гр.

Соль и молотый перец

Сливочное масло – 1 ст.л.

Зеленый лук – 2 шт.

Тимьян – 1 ст.л.

Тертый сыр – 70 гр.

Молоко – 475 мл.

Жирные сливки – 475 мл.

Яйцо – 6 шт.

Мускатный орех

Приготовление :

Тесто

1. В миксере смешайте стакан муки с солью.
2. На низкой скорости постепенно добавьте сливочное масло, затем всыпьте остальную муку и холодную воду.
3. Перемешайте все до однородной массы.
4. Тесто оберните в пищевую пленку и прижмите, чтобы получился ровный диск. Положите в холодильник минимум на час.
5. Форму для пирога со снимающимися стенками смажьте сливочным маслом и застелите бумагой для выпечки.
6. Раскатайте тонко тесто на тщательно присыпанной мукой поверхности.
7. Переложите тесто в форму, сделав бортик из теста. В таком виде поставьте форму с тестом в холодильник на 20 минут.
8. Духовку нагрейте до 160 градусов.
9. Застелите тесто бумагой для выпечки и сверху засыпьте какой-нибудь утяжелитель, например, фасоль или сухой горох, рис. Выпекайте в течение 30-40 минут до золотистой корочки.

10. Аккуратно достаньте рис или фасоль (в зависимости от того, что использовалось) и бумагу. Остудите основу. Духовку не выключайте.

Начинка

1. Нагрейте в большой сковороде масло.
2. Выложите нарезанные грибы, присыпьте солью и перцем и готовьте около 5 минут, пока грибы не начнут становиться мягкими.
3. Уменьшите огонь до среднего, выложите сливочное масло, нарезанный лук и тимьян и, помешивая, готовьте еще около 12 минут до готовности грибов.
4. Снова посолите и поперчите. Остудите.
5. Выложите на дно остывшей основы треть сыра и половину грибов.
6. В блендере смешайте молоко, сливки, яйца, 1,5 чайной ложки соли, пару горошин перца и щепотку мускатного ореха до однородной массы.
7. Залейте половиной смеси грибы.
8. Закройте еще одной третью сыра и остальными грибами.
9. Вылейте вторую половину молочной смеси и присыпьте оставшимся сыром.
10. Выпекайте около 1,5 часов. Остудите. Достаньте пирог из формы и переложите на блюдо.

Куриные котлеты



Продукты :

- Фарш из индейки или курицы (я готовлю из индейки) – 800 граммов;
- Манная крупа – 4 столовые ложки;
- Сметана – 2 столовые ложки;
- Яйцо – 1 штука;
- Петрушка, укроп – 3-4 былинки;
- Сахарный песок – 2 чайные ложки;
- Горчица – 2 чайные ложки;
- Соль, специи – по вкусу.

Приготовление :

1. Фарш, манку, сметану, яйцо, горчицу, сахар, соль и специи кладем в одну миску.
2. Мелко-мелко режем зелень, добавляем туда же и тщательно перемешиваем. Фарш в итоге получается жидковатый, такой, что хорошо брать ложкой, а не руками.
3. На разогретую с растительным маслом сковородку выкладываем именно ложкой котлетки и поджариваем их на каждой стороне по 2-3 минуты, так, чтобы появилась золотистая корочка, но не зажариваем с одной стороны.
4. После этого добавляем в сковородку немного воды, закрываем ее крышкой и оставляем на небольшом огне на 10 минут: по пять с каждой стороны. Всё, котлетки готовы.

Фондю



Продукты:

2 кусочка белого хлеба

2 кусочка черного хлеба

неполный стакан белого вина

300 г твердого сыра

2 ст.л. крахмала

2 ст.л. лимонного сока

несколько зубком чеснока

Приготовление :

1. Начинаем приготовление фондю с подсушивания хлеба. Для этого можно обойтись обычной духовкой.

2. Берем кусочки белого и черного хлеба.

3. Режем его на кусочки и подсушиваем природным путем на протяжении 1-2 суток или в духовке 5-10 минут.

4. Фондю готовят в толстостенной кастрюле, чтобы тепло равномерно смогло расплавлять твердый сыр.

5. Выливаем белое вино в кастрюлю и ставим его прогреваться на маленький огонь. Смотрим, чтобы вино не закипело!

6. Очищаем несколько маленьких или 2-3 больших зубка чеснока.

7. В подогретое вино мелко режем чеснок.

8. Сыр должен быть очень качественным без растительных жиров, иначе он не расплавится, а превратится в комок. Трем сыр на крупной терке.

9. Небольшими порциями добавляем сыр в вино, которое на медленном огне будет прогреваться.

10. Расплавляем весь сыр в мягкую массу.

11. Теперь возьмем крахмал и выдавим в него лимонный сок. Смешиваем до однородности.

12. Добавляем крахмал с лимонным соком в сыр и перемешиваем. Прогреваем сырную массу, постоянно помешивая еще 3-5 минут.

13. Готовое фондю подают в специальной фондюшнице, которая снизу подогревает сырную массу спиртовкой и не дает сыру остыть и затвердеть.

14. Поскольку я готовлю фондю не часто и фондюшницей еще не обзавелась, то придумала выход из ситуации. Кастрюлю с сырной массой я подаю на стол на водяной бане (ставлю емкость с горячей водой, а сверху нее ставлю кастрюлю с фондю). Нужно быть осторожным с горячей водой!

15. Обмакивать в сыре можно не только сухарики, но и разнообразные овощи или салатные листья. В фондю можно добавлять мускатный орех, перец и другие пряности по вкусу.

Сырно-мясной рулет



Продукты :

Твердый сыр 200 гр.

Яйца 3 шт.

Манная крупа 3 ст.л.

Майонез 100-150 гр.

Начинка :

Фарш 500 гр.

Яйца 2 шт.

Лук 1 шт.

Соль

Перец

Приготовление :

1. Сыр натереть на крупной терке, смешать с яйцами, манной крупой и майонезом.

2. Массу выложить на противень, застеленный пергаментом, и поставить в духовку на

20 минут при 180 градусах.

3. Приготовить начинку: в фарш добавить лук, 2 яйца, соль, специи по вкусу.

4. Достать получившийся сырный корж, слегка остудить и распределить на нем начинку. Аккуратно свернуть рулетом. Поставить в духовку на 40 минут при 180 градусах.

Сырно-пивной кляр



Продукты :

2 яйца

4 ст.л. муки

60-80 гр. сыра (потереть на мелкой терке)

100 мл. пива

2 ст.л. подсолнечного масла

Соль и приправы по вкусу

Приготовление :

1. Яйца взбить с маслом.

2. Влить пиво, взбить.

3. Постепенно добавить муку. Вымесить.

4. Добавить мелко потертый сыр. Вымесить.

5. В этом кляре можно обжаривать: цветную капусту, рыбу, битки и т.д.

Печёночный торт



Продукты

:

500 гр. печени

2 яйца

100 мл. молока

100 гр. Муки

Соль, перец по вкусу

Приготовление :

Печень перекрутить на мясорубке. Все смешать. Тесто должно быть, как на налистники. Испечь блинчики.

Начинка

Лук пережарить с морковкой.

Зелень (петрушка и укроп) смешать с чесноком и майонезом.

Блинчики перемазать чередую начинки.

Закусочный пирог



Продукты

:

Тесто

1 ст. кефира

1 ст. майонеза

3 яйца

0,5 ч.л. соды гашеной уксусом

1,5 ст. муки

Тесто должно быть жидким. Разделить на 2 части.

Начинка

2-3 плавленых сырка потереть на терке, добавить зелень.

Приготовление :

1. На противень вылить одну часть теста.
2. Внутри равномерно разместить начинку.
3. Сверху начинки вылить вторую часть теста.
4. Выпекать 30-40 минут.

Пицца (от Виктории)

Продукты :

Тесто

1 ст. теплой воды

2 ч.л. сахара

1 п. дрожжей (или 50гр. обычных)

50 гр. сливочного масла

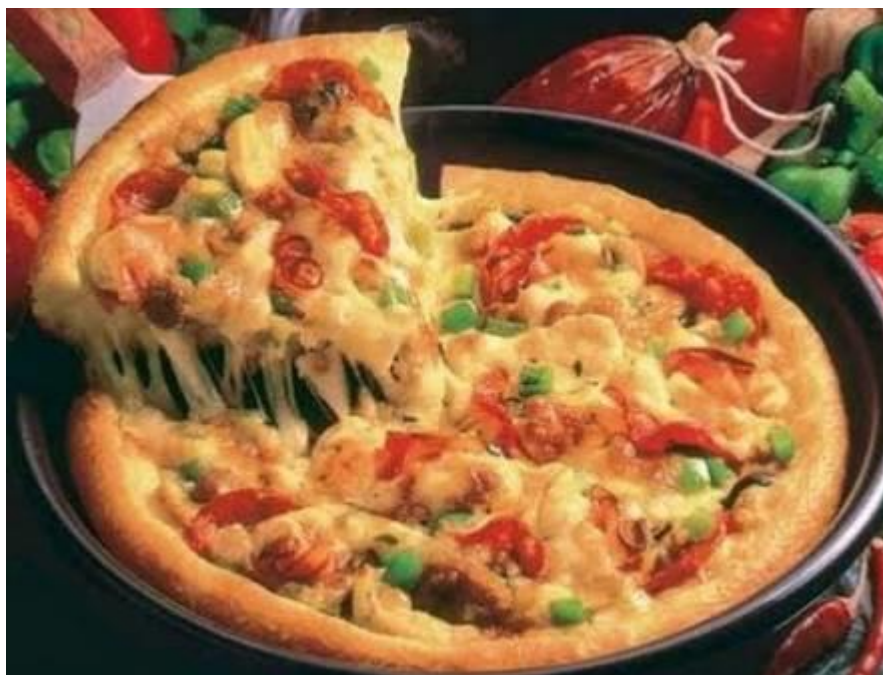
1 ч.л. соли

3 ст. муки

Приготовление :

1. Теплую воду, сахар и дрожжи развести и оставить на 10-15 минут.
2. Добавить растопленное сливочное масло, соль и муку.
3. Тесто вымесить.
4. На дно теста добавить 1 ст.л. подсолнечного масла и оставить на 15 минут.
5. Тесто разделить на 3 противня для пиццы.
6. Размять по форме тесто.
7. Смазать кетчупом и майонезом тесто.
8. Выложить начинку (полет вашей фантазии не ограничен).
9. Запечь.

Пицца на сковороде (от Галки)



Продукты

:

2 яйца

4 ст.л. майонеза

4 ст.л. сметаны

8 ст.л. муки

Соль, перец

Приготовление :

1. Все смешать и хорошо взбить.

2. Сковороду смазать подсолнечным маслом.

3. Вылить тесто и равномерно разровнять рукой.

4. Сверху выложить начинку (все что имеется в холодильнике).

5. Накрыть крышкой и поставить на газ, на самый маленький огонь.

6. Выпекать 20 минут.

Закусочный пирог (от Светы)



Продукты и приготовление:

Тесто:

1 п. маргарина
1 ст. сметаны Вымесить. Разделить на
1 ст.л. сахара 3 части и выпечь
3 ст. муки тоненькие
1 ч.л. соды гашеной коржи.

Начинка

1й корж промазать:

3 вареный яйца + 2 луковицы (запаренные или обжаренные) +
1 б. рыбной консервы в масле + майонез

2й корж промазать:

3 вареных яйца + 2 плавленных сырка потертых + майонез + укроп

3й корж промазать:

Майонез + сверху обсыпать крошкой с коржей.

Жульен классический



Продукты

:

700 гр. шампиньонов
2 луковицы средних можно больше
200-300 гр. сыра твердого
50 гр. сливочного масла
2 ст.л. муки
400 мл. молока
0,5 ч.л. мускатного ореха
Специи по вкусу

Приготовление :

1. Грибы помыть и порезать тонкими пластинами.
2. Лук очистить и мелко порезать.
3. Сыр натереть на крупной терке.
4. Обжарить грибы, пока они не пустят сок.
5. добавить лук, соль и черный перец. Хорошо все перемешать.
6. Жарить пока лук не станет прозрачным.

7. Растопить сливочное масло и добавить в него муку, хорошо размешать.
8. Влить постепенно молоко, не переставая мешать, что бы не было комков.
9. Довести до кипения соус, снять с огня и добавить мускатный орех. Хорошо размешать.
10. В форму выложить грибы, добавить часть тертого сыра и аккуратно перемешать.
11. Влить соус, так что бы он покрыл грибы.
12. Сверху выложить тертый сыр.
13. Запекать в духовке 15 минут до золотистой корочки.

Тонкие картофельные блины



Продукты

:

- 5 небольших картофелин
- 250-300 молока
- 250-300 муки
- 3-4 зубчика чеснока
- 3 яйца
- 1 ст.л. (без горки) сахара
- 3+2ст.л. растит масла
- Соль
- петрушка и зелен лук по желанию

Приготовление :

1. Очистить и порезать на 4 части картофель, залить водой (так, что б только-только покрыла картофель), посолить и отварить до готовности. Дать чуть остыть и в блендер, вместе с водой, в которой варились, до кашеобразного состояния.

2. Добавляем к картофельной смеси очищенный и пропущенный через пресс чеснок, яйца, муку, молоко (довести до кипения), 3 ст.л. растительного масла и соль (где-то 1 ч.л. – блинчики не должны быть пресными). Тщательно перемешиваем и даем тесту минут 20 отдохнуть (если есть время, можно и побольше).

3. Жарим на раскаленной сковороде, с добавлением малого количества растит масла, среднего диаметра тонкие блинчики (не на всю сковороду – трудновато будет перевернуть).

Кабачковый торт с плавленым сыром



Продукты

:

Кабачок (молодой) 2-3 шт

Яйца 4 шт

Плавленый сырок 2 шт

Чеснок

Майонез

Соль, перец

Мука 2-3 ст л

Растительное масло 1 ст.л.

Приготовление :

1. Кабачки натираем на крупной терке.

2. Добавляем яйца, муку, специи и ложку растительного масла. Тогда ваши коржи не будут впитывать жир со сковородки.

3. Перемешиваем.

4. Из этой массы жарим коржи для торта.

5. Теперь займемся начинкой. Сырки натереть на мелкой терке. Выдавить туда чеснок и добавить майонез. Перемешать и это станет нашим кремом.

6. Каждый корж намазываем кремом и укладываем один а другой. Коржи должны быть горячими. Если они остыли, то оправляем торт в микроволновку что бы сыр подтаял и пропитал коржи. После этого даем торту остыть и украшаем его на свой вкус. Например, помидорами и зеленью. Кушать лучше остывший торт, он плотнее и вкуснее.

Шницеля капустные (от Татьяны Трофимовны)



Продукты и приготовление:

2 маленькие молодые капусты, порезать на дольки, так, чтобы в каждой дольке захватывался черенок, он будет держать нашу капусточку.

Закипятить поду в кастрюле и проварить дольки капусты минут 5-7, до полуготовности.

Дать нашей капусточке стечь. Тем временем взбить 4 яйца с солью и специями по вкусу.

В отдельную тарелку насыпать панировочные сухари.

Каждый ломтик капусты обваливаем в яйце, посыпаем сухарями с двух сторон и отправляем жариться на сковороде.

Очень вкусно и необычно.

Блюдо из кабачков



Продукты и приготовление :

Отварить рис – 3 столовых ложки, смешать с 500гр. фарша. Посолить, поперчить.

Грибы 300гр порезать небольшими дольками, лук полукольцами. Обжарить на растительном масле

Кабачок очистить от кожуры, нарезать вдоль тонкими (чем тоньше, тем лучше) ломтиками 3мм, слегка присолить.

Форму для кекса смазать растительным маслом, уложить кабачки, так чтобы края кабачков свисали. Форму купила специально для этого блюда.

Уложить половину фарша. Я положила весь сразу.

Следующий слой грибы с луком, затем остальной фарш. Я добавила слегка поджаренный сладкий перец.

Нарезать помидоры, уложить на перец,

Посолить, поперчить, смазать майонезом с чесноком и укропом, закрыть кончиками кабачков

Покрывать слоем майонеза. Поставить в духовку и тушить до готовности. Готовую выложить на блюдо, украсить помидорами и зеленью. Приятного аппетита!

Налистники (от Леси Геннадиевны)



Продукты

:

4 яйца

0,5 ст.л. сахара

0,5 ч.л. соли

8 ст.л. муки

1 литр молока

2 – 3 ст.л. подсолнечного масла

0,5 ст. кипятка (если тесто будет густым)

Начинка

Вареная колбаса или сосиски

Зелень

Кетчуп

Колбасу мелко порезать кубиками, добавить в нее зелень и кетчуп (кетчупа много не добавлять, начинка не должна расползаться).

Приготовление :

1. На большой скорости взбиваем яйца, сахар и соль.
2. Миксер не выключаем, постепенно по 1 ст.л. добавляем муку, взбиваем и добавляем часть молока. Так чередуя добавляем муку и молоко. Возможно всю муку не надо добавлять, тесто должно получиться как жидкая сметана.
3. Тесто оставить отстаиваться 30 – 40 минут.
4. Если по истечению времени тесто загустеет и будет густым, то добавить 2 – 3 ст.л. кипятка, но не больше 0,5 ст.
4. Добавить 2-3 ст.л. подсолнечного масла. Хорошо перемешать и выпекать.

Яичный рулет (от Натальи Викторовны)



Продукты :

Яйца – 5 шт

Сыр твердый – 200-250 гр

Майонез – 1 маленькая пачка

Приготовление :

1. Сыр потереть на терке.
2. Яйца взбить с майонезом добавить потертый сыр, хорошо перемешать.
3. Противень застелить пергаментной бумагой и смазать маслом.
4. Вылить на противень яично-сырную смесь, равномерно распределить по всему противню.
5. Выпекать в духовке 5-10 минут.
6. Достать на горячий яичный корж выложить начинку и свернуть рулетом.
7. Поставить в духовку еще на 20 минут.

Морковный кекс (супер)



Продукты

:

Мука (пшеничная, высшего сорта) – 320 гр.

Сахар – 200 гр.

Морковь – 160 гр.

Яйца – 4 шт.

Изюм – 80 гр.

Грецкие орехи – 80 гр. (обжарить и измельчить)

Молотая корица – 4 гр.

Разрыхлитель – 5 гр.

Соль – 2 гр.

Рафинированное подсолнечное масло – 250 мл

Глазурь:

Сахарная пудра – 100 гр.

Лимонный сок – 2 ст.л.

Приготовление :

1. Морковь помойте, очистите и натрите на мелкой терке. Если морковь сочная немного отожмите жидкость.

2. Взбейте яйца с сахаром и добавьте масло. В полученную смесь тонкой струйкой всыпьте просеянную муку, смешанную с разрыхлителем и корицей. Вымесите тесто.

3. Добавьте к тесту морковь, изюм и обжаренные орехи. Застелите форму пергаментом и вылейте в нее тесто.

4. Выпекайте 45-50 минут при температуре 180°C. Минут через 10-15 после окончания выпекания готовый теплый корж выньте из формы и оставьте остывать.

5. Для приготовления глазури смешайте сахарную пудру с лимонным соком. Хорошо перемешайте и полейте готовой глазурью Кекс.

Рагу овощное (от Татьяны Трофимовны)



Продукты

:

Ребрышки свиные или другое мясо – 400 гр.

Фасоль мороженая или мороженный зеленый горошек (можно консервированный) – 1 ст.
Картофель – 2 шт.
Морковь – 2 шт.
Лук -2-3 шт.
Перец сладкий – 3 шт
Капуста – 1 головка
Помидоры – 3-4 шт. (помидоры можно заменить томатным соком – 1,5 ст.)
Соль и перец по вкусу

Приготовление:

1. Мясо вымочить в холодной воде.
2. Овощи очистить.
3. Утятницу поставить на большой огонь и налить на дно подсолнечное масло.
4. Мясо отжать от лишней воды и выложить в утятницу обжариваться. Посолить и поперчить.
Обжаривать минут 10-15.
* Овощи выкладывать слоями не перемешивая.
5. Добавить фасоль. Посолить и поперчить.
6. Картофель порезать соломкой или крупными кубиками и выложить на верх фасоли.
Посолить и поперчить.
7. Морковь нарезать соломкой, выложить на картофель. Посолить и поперчить.
8. Лук нарезать соломкой, выложить на морковь. Посолить и поперчить.
9. Перец нарезать соломкой, выложить на лук. Посолить и поперчить.
10. Капусту нарезать и толстым слоем до верха уложить в утятницу, подсаливая и добавляя перец.
11. Помидоры порезать кубиками, выложить на капусту. Посолить и поперчить.
12. После закипания поставить на средний огонь и тушить 40-50 мин.

Пирог с мясом (от Инны)

Продукты:

Тесто:

1 яйцо
100 грамм масла
1 стакан муки с верхом Замесить и поставить в
1 столовая ложка воды холодильник на 1 час
Немного уксуса

Начинка:

1 луковицу мелко порезать и
пережарить с 1 ч.л. сахара
0,5 кг. мяса отварить и перемолоть Все смешать
Посолить

Поперчить

Заливка:

3-4 яйца взбить Взбить и посолить
400 грамм сметаны
1 ст.л. муки присыпать сверху

Приготовление:

1. Смазать форму подсолнечным маслом.
2. Тесто раскатать и выложить в форму, образовав бортики.
3. На тесто выложить начинку.
4. Залить начинку заливкой.
5. Сверху заливку присыпать мукой.
6. Выпекать 30 мин. в духовке при 190 °С.

Жаренная манка на сковородке (от Шарика)



Продукты

:

Манная крупа – 1 ст.

Соль – по вкусу

Кипяток – 3-4 ст.

Масло сливочное – 20-30 гр.

Приготовление

1. Закипятить воду в чайнике.

2. Манную крупу смешать с солью и обжарить на сухой сковороде до слегка золотистого цвета.

3. В манку влить кипяток постоянно помешивая, что бы не образовывались комки. Если хотите кашу погуще, то воды добавляйте меньше, если пожиже, то соответственно и воды дайте больше.

4. Добавить сливочное масло. Размешать.

5. Оставить на плите пухнуть 7-10 минут.

Мафины куриные (вкусно)



Продукты

:

Куриная грудка – 2 шт.

Яйца – 2 шт.

Кефир – 150 мл.

Петрушка и укроп свежие – пучок

Сыр твердый – 200 гр.

Соль

Майонез – 2 ст.л.

Мука – 0,5 ст.

Приготовление:

1. Куриную грудку отварить в подсоленной воде. Порезать мелко кубиками.
2. Сыр потереть на крупной терке.
3. В миску выложить порезанную грудку, сыр потертый, яйца, кефир, зелень, майонез, соль, муку.
4. Все хорошо перемешать. При необходимости добавить соль.
5. Формы для кексов смазать растопленным сливочным маслом.
6. Заполнить формы получившейся смесью.
7. Выпекать в духовке 20 мин. при 180°C.

Блинчики со шпинатом



Продукты

:

Блины:

3 яйца

1 ст. молока

1 ст. кипятка

1 ст. л. сахара

2 ст. муки

3 ст.л. растительного масла

щепотка соли

Начинка:

300 гр. творога

1 яйцо

Соль

100 гр. шпината

30 гр. укропа

5-7 перышек лука

Приготовление:

1. Блины. Яйца+сахар+соль, хорошо взбить. Добавить пол стакана молока.
2. Добавить 2 ст. муки. Перемешать.
3. Добавить стакан крутого кипятка, перемешать. Добавить оставшиеся молоко, растительное масло.
4. Тесто должно быть, как жидкий кефир. Если тесто густовато, добавить немного молока. Жарим блинчики.
5. Начинка. Шпинат немножко пассеровать на оливковом масле, буквально 3-4 минуты.
6. Творог смешать с яйцом и солью.
7. Лук, укроп мелко порезать. Шпинат, лук, укроп смешать с творогом.
8. Намазать начинку на блин, свернуть рулетиком.
9. Блинчики выложить в форму, смазанную маслом. Между слоями, можно положить маленькие кусочки масла.
10. Накрывать форму фольгой. Протушить в духовке при 180°C. 15-20 минут.

Рыба и морепродукты

Рыба, запечённая с сыром



Продукт

ы:

Хек -1 кг.

Лук – 300 гр.

Лимон – 1 шт.

Сметана – 200 гр.

Твердый сыр – 200 гр.

Соль, перец по вкусу.

Приготовление:

1. Маринуем лук: режем полукольцами лук, заливаем кипятком, чтобы полностью лук был под водой, добавляем, соль, сахар и уксус добавляем по вкусу, даем постоять и настояться.

2. Пока у нас маринуется лук, чистим рыбу и режем порционными кусками, солим и перчим, даем тоже минут 15 постоять, чтобы лишняя вода вытекла.

3. Включаем духовку, чтобы прогрелась.

4. Выкладываем рыбу на глубокий противень или сковороду, смазанную растительным маслом, сверху выдавливаем сок половины лимона, на кусочки рыбы, кладем маринованный лук, все это поливаем сметаной, кто любит можно сметану смешать с майонезом, что собственно я и сделала, а потом всю эту вкуснятину затерла твердым сыром.

5. Отправляем в духовку до готовности.

6. Рыба получилась сочная и вкусная, и очень аппетитно выглядит.

Нежный кальмар в сметанном соусе



Продукты:

2-4 тушки кальмара

2 ст.л. сметаны

1 ст.л. муки

1-2 ст.л. сливочного масла.

Соль и черный перец

Немного кипятка в чайнике.

Приготовление:

1. Кальмаров разморозить, очистить от внутренностей.
2. Положить в кипящую подсоленную воду буквально минуты на 2-3 минуты, до тех пор, пока они не побелеют, и шкурка не свернется!
3. Вытащить из воды, дать немного остыть. Счистить ножом оставшуюся свернувшуюся шкурку.
4. Нарезать тушки тонкими полосками.
5. Поставить сковороду на огонь, когда она хорошо разогреется, положить сливочное масло, дать ему растаять и высыпать туда кальмаров.
Быстро их обжарить на большом огне (около 2 минут) периодически перемешивая. Кусочки кальмара должны свернуться, жидкость (если была) выпариться.
6. Посыпаем всё мукой и быстро перемешиваем, даем муке немного обжариться (секунд 10-20), затем выкладываем сметану и добавляем кипятка так чтобы почти покрыть кальмаров, убавляем огонь, накрываем крышкой.
7. Тушим с минуту, затем немного нужно посолить, хорошо поперчить, перемешать и потушить ещё с минуту. ГОТОВО!

Нежный рулет из кальмара



Продукты

:

Кальмары (у меня вареные) – 600 гр.

Тертый сыр – 300 гр.

Сырое куриное яйцо – 2 шт.

Вареное куриное яйцо – 3 шт.

Творожный сыр типа Альметте – 100 гр.

Огурец свежий – 1 шт.

Огурец маринованный – 1 шт.

Зелень любая – 1 пучок

Специи– по вкусу

Приготовление:

1. Кальмары измельчила, смешала с тертым сыром, посолила, поперчила (у меня лимонный перец).

2. Смешала их с тертым сыром и 2 взбитыми яйцами.

3. Полученную массу распределила на противне на бумаге для выпечки и запекла минут 10 при 200 градусах в разогретой духовке.

4. Пока кальмары запекались, порезала огурцы и зелень.

5. Также измельчила вареные яйца.

6. Запеченный пласт слегка остудила, а потом густо промазала творожным сыром.

7. Распределила на нем огурцы и зелень. Сверху еще промазала творожный сыр и выложила порезанные яйца.

8. Свернула пласт в рулет, запаковала в фольгу и подержала в ней до остывания где-то час.

Скумбрия запечённая



Продукты

:

Скумбрия

Чеснок

Петрушка

Укроп

Лук зелёный

Соль

Перец, Сок лимона

Приготовление:

1. Сначала должным образом обработайте скумбрию – достаньте потроха, почистите, ещё раз вымойте. После этого рыбу надо немного просушить, промокнув полотенцем. Запомните навсегда – рыба не очень хорошо относится к тому, что на ней может остаться после обработки ненужная остаточная влага!

2. Затем мелко-мелко порежьте чеснок, и так же мелко порубите подготовленную зелень.

3. После этого рыбу нужно натереть солью и перцем, а в брюшко скумбрии нужно положить чеснок и зелень, тщательно перемешанные друг с другом.

4. Затем возьмите обычную пищевую фольгу и положите рыбу брюхом кверху. Если чеснока нарубили много, то можете обсыпать им скумбрию сверху.

5. Перед тем как отправить скумбрию в духовку, ее надо порезать на порционные кусочки, так как после приготовления это сделать будет очень сложно. Это относится только к данному виду рыб.

6. После промаринованную скумбрию обворачивают фольгой, как пирожок. Маленькая кулинарная хитрость – надо, чтобы фольга не приставала к рыбе слишком плотно, должна оставаться небольшая воздушная прослойка.

7. Тушки рыбы нужно положить на противень брюшком кверху и поместить в нагретую духовку.

8. Можно между кусочками скумбрии положить овощи, например, помидоры, лук, лимон, нарезанные колечками.

9. Так скумбрия выпекается около получаса.

10. После запекания фольга аккуратно разрезается сверху, а рыба сбрызгивается соком лимона.

Скумбрия маринованная (очень вкусно)



Продукты и приготовление:

1 л. сырой воды + 1 ст. каменной соли. не полный на половину пучки пальца.
Замочить скумбрию в этом рассоле на 1 сутки (рассол должен полностью покрыть рыбу).
Через сутки слить и залить вторым рассолом.

2й рассол (сварить):

1л. воды + 0,5 ст. соли + лавровый лист + душистый перец.

Рассол закипятить.

Полностью охладить и залить рыбу (должен полностью покрыть рыбу).

Через сутки можно есть.

Рыбу держать в рассоле пока не съедите.

Селедочка (вкусная)



приготовление:

Приблизительно на 1 кг. Свежемороженой или охлажденной селедки, очистить от костей.
Порезать.

Заливка:

3 – 4 луковицы нарезать кружочками

Продукты и

12 ст. л. воды
1 ч.л. сахара
1 ст. л. Соли (без верха)
0,5 ч. л. молотого черного перца
1 десертная л. уксуса
2 ст. л. кетчупа (или томатного сока домашнего)
0,5 ст. растительного масла (можно меньше)
Все это вскипятить, остудить. Залить селедку и убрать в холодильник.

Салаты

Салат с куриной грудкой (от Тамары Николаевны)
Продукты:



Копченая куриная грудка – 1 шт.
Консервированный ананас – 200 гр.
Яйца вареные – 4шт.
Маслины, порезанные кружочками – 200 гр.
Грецкий орех – 100 гр.
Майонез

Приготовление:

Все нарезать кубиками и заправить майонезом.

Салат «Тбилиси» (Шарика)

Продукты:



По

мидоры – порезать крупными кубиками

Копчёная куриная грудка – порезать крупными кубиками

Зелень (укроп обязательно, остальная – по вкусу), порезать мелко

Орехи грецкие – мелко порубить, но не в порошок

Чеснок – порубить, но не тереть

Приготовление:

Заправить майонезом, перемешать. Пропорции подбирайте сами. Соль, специи по вкусу.

Салат «Экспромт» (Шарика)



Продукты:

Яйца

Копчёная куриная грудка – порезать крупными кубиками

Сыр твердый (напр. российский)

Яблоки

Стебли сельдерея

Виноград белый

Сухарики белые (батон порезать кубиками, обжарить в растительном масле до золотистого цвета так, чтобы сухарики оставались мягкими)

Приготовление:

Всё порезать кубиками, сухарики добавить перед самой подачей на стол, заправить майонезом, перемешать. Пропорции подбирайте сами. Соль, специи по вкусу.

Салат простой (Шарика)



Продукты:

Лук репчатый (подержать в кипятке, а затем в уксусе) – полукольцами

Укроп – мелко

Куриная копчёная грудка – порезать средне

Сыр твердый острый – на мелкую тёртую

Белый виноград без косточек – ягоды порезать пополам

Приготовление:

Выложить слоями: лук, майонез, укроп, курица, майонез, сыр, майонез. Сверху выложить половинками виноградинок.

Салат «Мимоза»

Продукты:



Рыбная консерва – 1 шт.

Картофель вареный – 4 шт.

Яйца потертые – 4 шт.

Сыр потертый – 200 гр.

Приготовление:

Выложить слоями, каждый слой перемазать майонезом.



Салат из свежей цветной капусты

Продукты:

Цветная капуста свежая – 300 гр.

Зелень (укроп, лук) – 1 пучок

Чеснок – 4-5 зубчиков

Куриное отварное филе (можно без него) – 1 ш.

Майонез

Приготовление:

1. Капусту и филе мелко порезать.
2. Добавить зелень и чеснок.
3. Перемешать и смазать майонезом.

«Шуба» (от Маруси)

Продукты:

Картошка в мундире – 3-4 шт.

Селедка очистить от костей и мелко порезать – 1 шт.

Буряк средний вареный – 3-4 шт.

Морковка вареная (с круглым носиком только) – 3 шт.

Яйца вареные – 4-5 шт. (отделить белки от желтков)

Майонез, для перемазывания слоев.

Приготовление:

Выкладываем слоями по порядку.

1. На блюдо потереть на крупной терке картошку и смазать майонезом.
2. На картошку выкладываем селедку, смазываем майонезом.
3. На селедку потереть буряк на крупной терке и снова перемазать майонезом.
4. На буряк трём морковку, на крупной терке (морковка должна быть сладкой и слой ее тоже должен быть как у картошки), перемазываем майонезом.
5. На морковку трем яичный белок, тоже на крупной терке, смазываем майонезом.
6. На белок на мелкой терке натираем яичный желток.
7. Даем «Шубе» настояться в холодильнике пару часов.

Сыры домашние
Сыр «Домашний» (вкусно)

Продукты и приготовление:

1,5 л. молока

2 ст.л. соли Закипятить

1 л. кефира

2 ст. сметаны Взбить

6 яиц

Взбитую смесь влить в кипящее молоко.

Варить 5-7 минут, пока не начнет отделяться сыворотка. Как только свернется поварить еще 3-4 минуту (или можно выключить газ и накрыть крышкой).

Добавить порезанный укроп (можно добавить и другие специи).

Отбросить в марлю на дуршлаг.

Дать стечь сыворотке и поставить под пресс на ночь.

Сыр «Филадельфия»



Продукты:

Молоко (пастеризованное) – 1 л.

Кефир – 0,5 л

Яйцо – 1 шт.

Соль – 1 ч. л.

Сахар – 1 ч. л.

Кислота лимонная (на кончике ножа)

Приготовление:

Молоко выливаем в кастрюлю и ставим на огонь. Постоянно помешиваем, перед закипанием добавляем соль и сахар, доводим до кипения.

Выключаем плиту и сразу добавляем кефир и перемешиваем, пока масса не свернется. Так можно приготовить домашний творог.

Откидываем на марлю и даем стечь сыворотке. Подвесить и дать стечь сыворотке 15 минут.

Яйцо с добавлением небольшого количества лимонной кислоты хорошенько взбить. Добавить творожную массу и взбивать до однородной массы. Сыр готов!

Но я решила пойти дальше)) и приготовила сыр, который можно кушать на закуску!

Получился типа сыра Альметте с зеленью. Нарезала зелень, чеснок (у меня были зеленые перья).

Добавила к сыру и перемолола. Получилось фантастически вкусно!!! С черным хлебушком пошло на УРА!!! Из этих ингредиентов получилось ровно 250гр.

Сыр Домашний



Продукты

:

Творог – 1 кг. Творог я использую домашний, сделанный своими руками. Он должен быть обязательно максимально обезвоженным. Для этого на сутки я ставлю его под пресс для стекания лишней сыворотки (в качестве пресса выступает 3-х литровая банка, наполненная водой). Магазинный творог можно не обезвоживать.

Масло сливочное – 100 г. Перед началом готовки должно быть комнатной температуры. От количества масла зависит мягкость сыра. Чем его больше – тем мягче сыр.

Яйца – 1 шт. Тоже перед началом готовки должно быть комнатной температуры

Соль – 1 ч.л.

Сода – 1 ч.л. Сода нужна для того, чтобы нейтрализовать излишне кислый вкус творога.

Чеснок – 2 зубчика

Зелень (или любая другая пряность по вкусу) – по вкусу

Приготовление:

Если используется магазинный творог, то его перед началом готовки лучше пропустить через мясорубку. Если домашний – то можно сразу приступать к варению сыра.

Действие первое – слегка взбить вилкой яйцо.

Действие второе – подготовка специй и добавок. На фотографии сыр с чесноком и зеленью. Перед добавлением их в сыр я чеснок и зелень мелко нарезала.

Действие третье – творог выложить в кастрюльку с толстым дном, добавить нарезанное кусочками масло, соду и соль.

Варить все на маленьком огне, непрерывно помешивая содержимое кастрюльки, до получения однородной плавленной массы. Мешать надо постоянно, иначе сыр начнет пригорать. До кипения не доводить!

Варить нужно около 10 минут.

Снять сыр с огня, добавить яйцо, чеснок, зелень.

Все перемешать и вылить тягучую сырную массу в огнеупорную форму, предварительно смазанную маслом.

Для застывания сыр на 6-8 часов убрать в холодильник.

Вот и все! Очень быстро и просто.

Теперь сыр можно доставать из формы и пробовать.

Идеально – намазать сыр толстым слоем на свежий ржаной хлеб и подать, например, к завтраку.

Сыр «Маскарпоне» домашний



Дешевле и натуральней будет сделать сыр дома, используя при этом домашнюю сметану. Чем жирнее сметаны, тем жирнее маскарпоне. Имея сыр маскарпоне, всегда можно приготовить вкусный торт «тирамису». Получается 0,5кг. сыра. Сыр можете подсолить и даже поперчить, если не собираетесь готовить из него сладких десертов.

Продукты:

200 мл. молока жирного или сливок, лучше рыночные

800 мл. сметана 20%, тоже лучше рыночная

2 чайные ложки лимонного сока

Приготовление:

1. Смешиваем молоко со сметаной и тщательно все перемешиваем.
2. Ставим на медленный огонь и постоянно размешиваем. Следим, чтобы жидкость сильно не нагрелась. Если есть кухонный градусник – то измерьте температуру, должно быть не выше 75 градусов. Если нет – полагайтесь на собственное усмотрение.
3. Вливаем лимонный сок и снова перемешиваем. За это время жидкость в кастрюле свернется. Самое главное – не давать ей кипеть.

4. Тут же выключаем огонь и оставляем остывать.

5. В дуршлаг выкладываем в несколько слоев марлю, смоченную в воде. И в нее уже выливаем то, что у нас получилось из молочной смеси.

6. Оставляем на часок, пусть как следует вся лишняя жидкость вытечет. Если ей времени не хватит, продлим еще на час.

7. Затем отжимаем полученный сыр. Если делать это слишком усердно, сыр получится более плотным. Лично я люблю оставлять его нежным.

8. Все, полученный домашний сыр храним в холодильнике или сразу используем для приготовления других интересных блюд.

Домашний плавленый сырок за 7 минут



Продукты:

500 гр. творога, желательнo домашний

50 гр. сливочного масла (если хотите более твердый сырок, до добавить 100 гр.)

1 яйцо

0,5 ч. л. соды

0,5 ч.л. сахара

соль по вкусу

специи по вкусу (базилик сушеный)

Приготовление:

1. Творог поместить в блендер, добавить соду и взбить.
2. В отдельной посуде взбить яйцо, сахар и соль.
3. Взбитый творог поставить на водяную баню. Варить постоянно помешивая пока не начнет отделяться сыворотка, приблизительно 5 минут.
4. Добавить взбитое яйцо. Хорошо вымешать на водяной бане, чтобы яйцо соединилось с творожной массой. Приблизительно 1-2 минуты.
5. Добавить сливочное масло хорошо перемешать. При необходимости досолить и добавить специи или зелень.
6. Перелить в посуду для остывания.

Сладкая выпечка, торты, сырники, блинчики **Тортик «Быстрый» (от Шарика)**



Продукты и приготовление:

Тесто:

3 яйца

1 стакан сахара

1 стакан сметаны

100 г слив. масла

1 ч.л. соды (погасить в 1 ст. л. уксуса)

1 ст.л. какао (по желанию)

Яйца хорошо взбить с сахаром (минут 5), добавить сметану, масло (мягкое), муку. Тесто должно быть, как сметана средней густоты.

Последним добавить соду и какао.

Печь в духовке около часа. В начале у меня духовка была горячая, минут через 20 я огонь убавила. Первые минут 20 духовку не открывать, чтобы бисквит не "упал". Разрезать на два коржа, можно и на три, если получится.

Крем:

100 гр. слив. Масла (мягкое)

400 гр. сметаны

1 ст. сахара (примерно)

Взбить масло, добавить сахар, сметану и хорошо взбить. Если будет жидкий, добавить загуститель. Я добавила 2 пакетика доктор Откер (1 пакетик на 200-250 мл)

Воздушный шифоновый торт из шоколада



Для шоколадного бисквита:

Мука пшеничная 100 гр.

Масло сливочное 100 гр.

Сахар 30 гр.

Шоколад черный 1 плитка (100 гр.)

Соль на кончике ножа

Ванилин

Разрыхлитель для теста 11 гр.

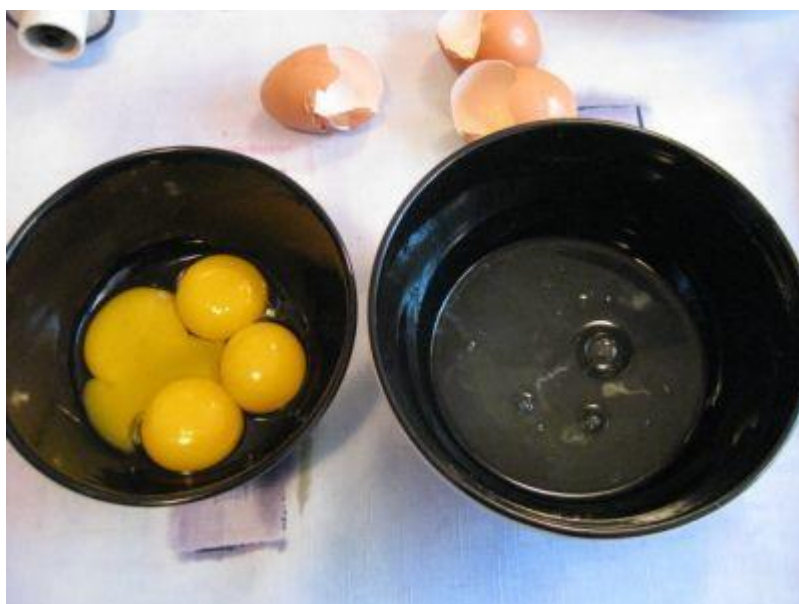
Яйца 4 шт. (разделить на белки и желтки)

Сахар 130 гр. (для белков)

Разъемная форма для выпечки (у меня D 24 см)



Яйца разделить на белки и желтки.

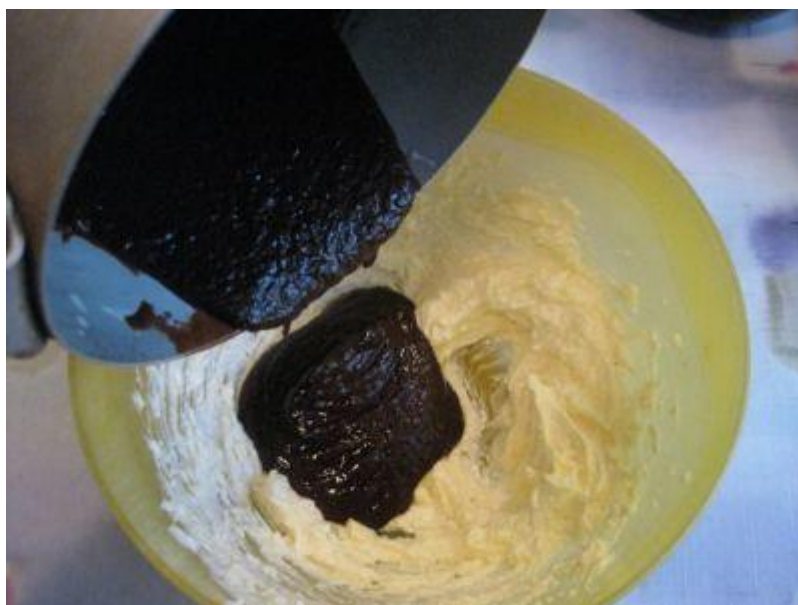


Масло сливочное комнатной температуры взбить с сахаром





добавить соль и растопленный шоколад черный, взбить. Затем добавить желтки, снова взбить







Отдельно взбить белки с сахаром (130 гр) до устойчивых «пиков»





Муку просеять. Соединить с разрыхлителем и ванилином.

Соединить шоколадную массу, взбитые белки и муку, перемешать вручную. Разъемную форму (D 24 см) смазать сливочным маслом выложить в форму шоколадное тесто и выпекать при T 160°C 25-30 мин. Готовность проверить деревянной шпажкой (если палочка сухая – бисквит готов).







Примечание: после того как вы поставите бисквит в духовку, через 5 мин, начнет душераздирающе пахнуть шоколадом – Крепитесь! Бисквит ещё сырой, несмотря на то, что так провокационно пахнет

Готовый бисквит остудить до комнатной температуры, затем достать из формы и подрезать по окружности, так чтобы, после того как вы снова поместите его в форму был зазор между стенками формы и бисквитом. Бисквит пропитать сливочным ликером и поставить в морозилку, на то время пока будем готовить шоколадный мусс (это облегчит сборку торта и ускорит время застывания мусса)





Пока бисквит подмораживается готовим 3 вида мусса:

Продукты:

Для мусса из черного шоколада:

Шоколад черный 200 гр. (чем выше процент какао, тем лучше! Более четкие будут слои молочного и черного мусса)

Масло сливочное 30 гр.

Сливки жирные (для взбивания) 200 гр.

Ликер сливочный 50 гр.

Желатин кристаллический 8 гр.

Для мусса из молочного шоколада:

Шоколад молочный 200 гр.

Масло сливочное 30 гр.

Сливки жирные (для взбивания) 200 гр.

Ликер сливочный 50 гр.

Желатин кристаллический 8 гр.

Для мусса из белого шоколада:

Шоколад белый 200 гр.

Масло сливочное 30 гр.

Сливки жирные (для взбивания) 200 гр.

Ликер сливочный 50 гр.

Желатин кристаллический 8 гр.



Готовим шоколадный мусс из черного шоколада:

Замочить желатин в холодных сливках (на 24 гр. желатина 50 гр. сливок) – это количество – на 3 мусса



Сливки (охлажденные) 600 гр. – взбить до «крепких пиков» – разделить взбитую массу на 3 равные части (по 200 гр. на каждый вид мусса) поставить в холодильник



Шоколад черный разломать на кусочки и нагреть со сливочным маслом, при постоянном помешивании, на маленьком огне, до полного расплавления шоколада



затем добавить набухший желатин и снова прогреть, не доводя до кипения, до полного расплавления желатина



Влить сливочный ликер, перемешать.



Оставить немного остыть. Затем, соединить взбитые сливки с шоколадной массой, аккуратно перемешивая



(Т.к. шоколадная масса ещё достаточно горячая, то весь мусс станет немного жидкий, но это не страшно, потом в холодильнике все равно застынет)

Достаем наш бисквит из морозилки. Форму изнутри прокладываем прозрачной плотной пленкой – выше бортиков формы не менее чем на 5-7 см. Выкладываем на бисквит сверху и в зазор между бисквитом и формой – черный шоколадный мусс – разравниваем лопаточкой и снова ставим в морозилку



Таким же образом готовим мусс из молочного шоколада – и выкладываем его поверх черного мусса



Последним готовим мусс из белого шоколада – и выкладываем на мусс из молочного шоколада



Наш торт-заготовка почти готов – ставим его на ночь в холодильник – чтобы желатин хорошо застыл. (Или, если нет времени, оставляем на 30 мин в морозилке)

Готовим белую шоколадную глазурь:

Продукты:

Шоколад белый 100 гр.

Сливки 50 гр.

Масло сливочное 50 гр.



Разогреть до кипения сливки со сливочным маслом



добавить белый шоколад, прогреть до полного расплавления шоколада



Вылить полученную глазурь на застывший торт, наклоня форму с тортом в разные стороны – чтобы глазурь равномерно распределилась по всей поверхности торта



Снова ставим торт в морозилку на 30 мин или в холодильник на час. Чтобы глазурь схватилась.

Примечание: глазурь получается очень мягкая, даже после застывания – что важно при разрезании торта.

Наша глазурь «схватилась» – Торт готов! Удаляем форму – бортики и пленку. Т.к. торт очень нежный – рекомендую не снимать его с основы формы – она совсем не мешает, и вы прямо с ней можете выложить его на блюдо

Украшаем торт (по желанию)



Я украшала: физалисом в шоколаде и рисовала полосочки и капельки темным
* И ещё 1 кусочек тортика я вчера заморозила – а сегодня утром попробовала из морозилки с кофейком.

Даже не знаю как это описать словами, насколько это было ВКУСНО (нескромно но чистая правда!

Торт – стал как шоколадное воздушное мороженое)

Сырник варёный



Продукты и приготовление:

Маленькая порция для формы в 22 см в диаметре.

Тесто:

75 гр. масла размягченного,

70 гр. сахара

1 яйцо

1 ст. л. меда

1 ч.л. разрыхлителя

2 ст.л. сметаны

250 г муки

Замесить не тугое тесто, завернуть в пленку и поставить в холодильник на 1 час. Поделить на 4 коржа и выпекать при температуре 175°C до золотистости.

Начинка:

0,5 кг. творога (жирного и мягкого)

100 гр. масла

150 гр. сахара

2 ст. ложки крахмала

1 яйцо

Перемешать, поставить на небольшой огонь и варить до густоты постоянно мешая. Масса сначала будет жидкая, потом начнет постепенно густеть.

Горячую начинку выложить на коржи и оставить при комнатной температуре на несколько часов, потом поместить в холодильник.

Торт «Вкусность» (от Шарика)

Тесто:



2 яйца

8 ст.л. сахара

молоко – 10 ст.л.

растительное масло – 6 ст. л.

какао – 3-4 ст. л.

мука – 8 ст. л.

разрыхлитель – 1,5-2 ч.л.

Приготовление:

1. Взбить яйца с сахаром;

2. Добавить какао, перемешать;

3. Добавить муку и разрыхлитель;

4. Добавить растительное масло и молоко.

Крем:

1 стакан молока и 1,5 ст. л. манки сварить, кашу остудить.

1,5 ст. сахара взбить с 300 гр. размягчённого сливочного масла и 1 лимона с кожурой.

Выпекать в микроволновке: 1000 – 4 мин.; 800 – 5 мин.

Глазурь:

3 ст. л. какао,

3 ст. л. молока,

6 ст.л. сахара,

1 ст. л. сливочного масла

Торт «Цитрусовый»



Бисквит

6 яиц

3 стакана сахара

2 пачки ванилина

Это всё взбить до пены

Добавить 200 грамм масла или маргарина, 200 грамм сметаны. Всё ещё раз хорошо взбить до однородной массы. После этого добавить 1 пачку разрыхлителя и 3 стакана муки. Всё ещё раз хорошенько перемешать выложить в 2 формы и в духовку на 200 градусах поставить пусть готовится. После приготовления коржей срезать верхушку, разрезать на 2 части.

Крем

2 лимона или апельсин (его кожуру потереть на мелкую тёрку). Потом лимон перерезать и весь сок выдавить к цедре. Добавить 300 грамм сахара (пол стакана). Вилкой взбить 2 яйцо. Всё это хорошо перемешать. Потом дать настояться пол часа. После этого хорошенько процедить

через марлю и отжать в маленькую кастрюльку. Поставить на маленький огонь и всё время варить помешивать пока не загустеет (3-5 минут). Остудить.

Взять сливки «Президент» 400 грамм и взбить до густоты. Лимонную массу высыпать в взбитые сливки и перемешать ложкой до однородной массы. Порезать мелко 1 апельсин и добавить в крем, хорошенько перемешать. Крем готов.

Сироп

Взять слегка тёплую кипячёную воду (200 грамм), добавить в воду 3 столовые ложки сахара и добавить пищевой ароматизатор «лимонад».

Каждый корж пропитать с одной сиропом, с другой стороны намазать кремом. Положить слоями друг на друга и в холодильник, чтоб пропитался.

Бисквит магазинный



Делать в двух посудилах

1-я миска: смешать 2ст. муки, 1,5 сахара, 3.ч.л. разрыхлителя, 1 ч.л. соли (без горки), $\frac{3}{4}$ ст. воды (холодной), 0,5 ст. подсолнечного масла, 1 п. ванилина, 7 желтков. Всё хорошо взбить.

2-я миска: 7 белков, лимонная кислота на кончик ножа. Взбить в крутую пену.

Содержимое 2-й миски аккуратно выложить в 1-ю миску и осторожно вымешать ложкой

Поставить в духовку на 200 градусов 30-40 мин.

Крем:

1. Взбить 600 гр. сливок (можно взять крем для кондитерских изделий «На Здоровье», но в него тогда не добавлять желатин), в $\frac{3}{4}$ ст. горячей воды развести 25 гр. желатина, остудить. Желатин влить в сливки. Взбить. Поставить на 10-мин в холодильник.

2. Взять фрукты или ягоды на усмотрение (вишня, персик, черешня) приварить с сахаром. Остудить.

3. Корж разрезать на 3 части пропитать сиропом (сироп на 1 ст. кипятка 3 ст.л. сахара и вкусовое эссенции, можно без нее) и перемазать сливками в каждый слой добавляя приваренные фрукты.

Пирожное «Картошка»

Продукты:



0,5 стакана сахара

0,5 стакана молока

2 ст.л. какао

Приготовление:

1. Все перемешать, можно взбить миксером.
2. Поставить на огонь.
3. Как только молоко с сахаром начинает кипеть, снять с огня.
4. Немного остудить и добавить 150-200 граммов свежего сливочного масла.
5. Массу тщательно растереть и влить в помятый бисквит.
6. Сформировать шарики и отправить в холодильник.

Сливочная рикотта «Домашняя»



Продукты:

Молоко (Parmalat) – 1 л.

Сливки (20%) – 400 мл.

Сметана (20%) – 200 мл.

Приготовление:

Выливаем молочко в кастрюльку (не эмалированную, во избежание пригорания во время нагревания). К сожалению, в наших супермаркетах я не нашла молоко от Parmalat в больших коробках, купила в коробочках по 200мл. Также выливаем сливки и выкладываем сметану, хорошенько перемешиваем. Закрываем крышкой и ставим в теплое место до сквашивания – до загустения. Я оставляла просто на плите. Продукты должны быть комнатной температуры (не из холодильника). Молоко можно подогреть до чуть теплого, прежде чем добавлять сливки и сметану.

У меня содержимое кастрюльки сквасилось через 6 часов. Терпеливо ждем этого момента (если дома холодно, может понадобиться больше времени, но прошу Вас, подождите, не нагревайте молоко раньше срока!). Никакого лимонного сока не нужно добавлять, пусть продукт

созреет естественным путем. Честно говоря, немного опасалась, "прокиснет" ли молоко, запакованное в тетрапак – на удивление, все отлично получилось!

Когда в кастрюльке образовалась густая простокваша, ставим ее на САМЫЙ МАЛЕНЬКИЙ ОГОНЬ, нагреваем, но НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ МЕШАЕМ, чтобы не повредить сгусток! Разрешается только сделать крестообразный разрез для лучшего прогрева массы. До кипения НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ДОВОДИТЬ! Нагреваем до горячего состояния.

Выключаем огонь, опять накрываем крышкой и оставляем нашу будущую рикотту остывать и созревать не менее чем на 12 часов! В процессе созревания образуется сыворотка. По моему опыту могу сказать, что этой сыворотки будет гораздо меньше, чем при приготовлении обычного творога из молока, и она будет немного гуще, более тягучая. На фотке я попыталась ее показать.

Через 12 часов созревания делаем такое приспособление: в тазик ставим дуршлаг, в дуршлаг стелим марлю, сложенную в 4 слоя.

Аккуратно выливаем содержимое кастрюльки в марлю.

Марлю подвязываем над тазиком (в тазик стекает сыворотка).

Ждем, пока стечет вся сыворотка. С рикоттой я ждала 6 часов (стекает медленнее, чем обычная творожная сыворотка). Наш кулечек по прошествии этого времени уменьшается в объеме.

Снимаем марлю с рикоттой.

Рикотту выкладываем в мисочку. Получилось 800г!

А это сыворотка. Слейте ее в баночку и уберите в холодильник, поставите на ней дрожжевое тесто или блинчики можно испечь. Сыворотки получилось 700мл.

Итак, рикотта готова! Сливочная, нежная, наивкуснейшая!

Бисквитный рулет с лимонным кремом



Тесто:

4 яйца

1 желток

3-4 ст.л. горячей воды

ванильный сахар

125 грамм сахара

25 г крахмала

100 г муки

чуть-чуть соды на кончике ножа

Крем:

10 г порошкообразного желатина

400 г сливок

100 мл лимонного сока (выжать с лимона, процедить)

100 грамм сахарной пудры

цедра одного лимона

ванильный сахар

Приготовление:

1. Нагрейте духовку. Приготовьте тесто. Для этого яйца и желток взбейте миксером, постепенно добавляйте горячую воду. На максимальной скорости взбивайте массу на протяжении одной минуты.

2. После этого порциями добавляйте сахар, ванильный сахар. Взбивайте еще 2-3 минуты. Масса должна увеличиться в объеме.

3. В получившуюся массу добавьте просеянную муку, соединив ее с содой и крахмалом, разделив муку на 2 порции.

4. Венчиком сверху вниз перемешайте тесто. Выложите его в форму, выстеленную пекарской бумагой, и поставьте в духовку. Выпекайте в течение 10-15 минут при температуре 180°C.

5. Тем временем подготовьте влажное кухонное полотенце. Его размер должен быть больше, нежели сама форма.

6. Полотенце расстелите на столе и посыпьте его сахаром. Готовый бисквит выньте с духовки. Аккуратно снимите с него бумагу. И с помощью полотенца сверните тесто в рулет. Оставьте его охлаждаться в полотенце.

7. А пока приготовьте лимонный крем. Для этого желатин замочите в холодной воде, действуя согласно инструкции. Лимонный сок нагрейте на плите (не кипятите!), растворите в нем желатин и остудите.

8. Сливки взбейте с пудрой и цедрой лимона. Добавьте к сливкам остуженный сок лимона и еще раз взбейте.

9. Остывший бисквит разверните, намажьте его приготовленным кремом и снова заверните. Готовый рулет переложите на плоское блюдо и перед подачей на стол охладите его в холодильнике (минимум 2 часа). Посыпьте сахарной пудрой или украсьте на свой вкус. Приятного аппетита!

Бисквитный рулет с кремом из сметаны



Тесто:

4–5 яиц (в зависимости от размера)

4 ст.л. холодной воды

160 г муки

160 г сахара

0,5 ч. л. разрыхлителя

Крем:

400 г сметаны

200 г зернистого творога

сахар по вкусу

1 пакетик ванили

2 пакетика загустителя для сливок

Для пропитки: Любой сироп

Приготовление:

1. Поставьте духовку нагреваться (225°C). Приготовьте тесто. Отделите белки от желтков. Желтки взбейте с сахаром, ванилином, белки с водой (должна получиться крепкая пена).

2. В желтки добавьте муку и разрыхлитель, взбейте. Белки соедините с желтковой массой. На противень, застеленный бумагой для выпечки, вылейте тесто и разровняйте его. Выпекайте тесто около 8 минут. При этом оно должно приобрести лишь слегка золотистую корочку. Не передержите тесто в духовке!

3. Снимите бумагу, пропитайте бисквит сиропом. При помощи полотенца сверните его в тугий рулет. Оставьте охлаждаться.

4. Приготовьте крем. Для этого сметану взбейте с ванилью, сахаром и загустителем в крепкую массу. Добавьте творог. Остывший рулет смажьте кремом и снова заверните. Нежный рулет готов! Приятного аппетита!

5. Мы надеемся, что вы опробуете наши рецепты и получите массу удовольствия от приготовления вкусной выпечки, а также от потрясающего вкуса. Уверены, что ваши родные и гости будут в восторге и от приготовленных вами бисквитных рулетов, и скоро от них не останется и следа!

Тортик на кефире (быстрый и вкусный рецепт)



Тесто

:

3 яйца,

1 стакан кефира

1 стакан сахара

0.5 ч.л. соды погасить в 1 ст.л. уксуса

2 ст. муки

Всё хорошо взбить (тесто как густая сметана).

Тесто разделить на 2 равные части, в одну добавить 1 ч.л. какао.

Испечь 2 коржа, остудить и разрезать острым ножом на 2.

Крем:

500 гр. сметаны

100 гр. сахара.

Приготовление:

Коржи смазать кремом (по желанию можно добавить орешки, цукаты). Сверху присыпать какао. Дать настояться (3 часа). Приятного чаепития!

Яблочный Штрудель (очень вкусно)



Тесто:

Вода – 125 мл.

Мука пшеничная – 250гр.

Соль – 0,5ч.л.

Растительное масло – 50мл.

Хлеб пшеничный – 50гр.

Начинка:

Грецкий орех – 100гр.

Лимон – 0,5 шт.

Корица молотая – 1ч.л.

Сливочное масло – 120гр. (для смазывания штруделя, масло растопить)

Изюм темный – 80гр.

Яблоки (160гр) – 6шт.

Сахар – 150гр.

Сахарная пудра – 40 гр.

Приготовление:

Начинка:

1. Чтобы штрудель не промокал, необходимо загустить начинку. Для этого используются измельченные сухари. Их легко приготовить, подсушив ломтики белого хлеба в духовке и измельчив в блендере. Получившиеся крошки нужно обжарить в сливочном масле пару минут, не забывая помешивать.

2. Изюм моем, просушиваем и соединяем с нарезанными грецкими орехами. Кладем в большую миску для начинки.

3. Вымытые и обсушенные яблоки очистите от сердцевины и некрупно нарежьте. Сбрызните лимонным соком. Положите яблоки в миску к изюму и орехам, добавьте сахар, и корицу.

Тесто:

1. Для теста в широкую миску просейте муку, добавляем соль, масло и 125 мл воды.

2. Замешайте тесто и интенсивно месите не менее 10 минут, чтобы тесто стало гладким, шелковистым и очень эластичным и потом с ним было легко работать.

3. Скатайте тесто в шар, смажьте его поверхность маслом, заверните в пищевую пленку и оставьте на 30-40 минут отдыхать. Не пренебрегайте этим моментом, чтобы потом не испытывать сложностей с растягиванием теста.

4. Рабочую поверхность посыпьте мукой и слегка раскатайте тесто с помощью скалки.

5. Переложите тесто на большое чистое полотенце, тоже присыпанное мукой.

6. Просуньте руки под тесто ладонями вниз и аккуратно растягивайте до тех пор, пока оно не станет настолько тонким, чтобы через него был виден рисунок на ткани. Старайтесь действовать быстро, чтобы тесто не успело высохнуть, но не порвите его.

7. Толстоватые края можно либо отрезать, либо растянуть их также тонко, как остальное тесто. Можно сделать это даже позже, уже после выкладки начинки.

8. Смажьте тесто растопленным маслом и посыпьте подготовленными сухарями. Отступите от краев по 4-5 см, а с одной из длинных сторон оставьте 15 см – это будет верхний, хрустящий слой штруделя.

9. Поверх сухарей равномерно выложите начинку.

10. Загните тесто на начинку с длинной стороны (где мы оставили небольшой свободный край теста) при помощи полотенца.

11. Загните также края теста с боков, чтобы начинка не вытекала при выпечке.

12. Смазывайте тесто маслом в процессе заворачивания.

13. Переложите готовый штрудель швом вниз на противень, застеленный бумагой для выпечки или фольгой, смазанной маслом.

14. Поставьте в разогретую духовку и выпекайте 40-45 минут при 180 градусах.

15. В процессе выпечки смазывайте штрудель маслом 1-2 раза.

16. Готовый штрудель выньте из духовки, переложите на решетку вместе с бумагой или фольгой, смажьте верх оставшимся маслом.

17. Густо посыпьте сахарной пудрой, пока штрудель горячий.

18. Подавать штрудель лучше всего теплым, нарезав на поперечные куски толщиной 5-7 см.

Яблоки в творожном тесте



Продукты

:

6 яблок среднего размера

200 гр. пшеничной муки + немного для посыпки

200 гр. творога (сухого)

200 гр. сливочного масла (холодного)
1 ст.л. лимонного сока
6 ст.л. сахара
сахарная пудра,
корица, соль

Приготовление:

1. Муку просеять, собрать горкой, сделать углубление, добавить в него протертый через сито творог, соль, рубленое масло и замесить густое однородное тесто. Завернуть в пленку и положить в холодильник на 30 минут.

2. Духовку разогреть до 200 градусов.

3. Яблоки очистить от кожуры и вырезать сердцевину, припустить в течение 5 минут в небольшой кастрюле с добавлением лимонного сока, вынуть и обсушить.

4. Готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт на присыпанном мукой столе, нарезать на квадраты, соответствующие величине яблок.

5. На середину квадрата из теста выложить яблоки, внутрь которых засыпать сахар, смешанный с корицей.

6. Соедините противоположные концы квадратов, смажьте их взбитым яйцом и запекайте яблоки в тесте в течение 30 минут.

7. Перед подачей охладить и посыпать сахарной пудрой.

Английский Чизкейк



продукты:

500 гр. песочного печенья
150 гр. сливочного масла
500 гр. творога (можно пополам со сливочным сыром)
100 гр. изюма
200 гр. 35%-ных сливок
фрукты,

цукаты для украшения

Приготовление:

1. Раскрошите печенье и перемешайте его с растопленным сливочным маслом.
2. Выложите полученную массу в форму.
3. Взбейте миксером сливки, добавьте к ним остальные составляющие и взбейте еще раз.
4. Выложите начинку и украсьте фруктами и цукатами. Готовый торт отправьте в холодильник не менее чем на два часа.
5. Проследите, чтобы он как следует застыл.

Яблочный пирог на творожном тесте



Тесто

:

- 250 гр. муки,
- 1 яйцо,
- 250 гр. творога,
- 50 гр. сливочного масла,
- 100 гр. сахара,
- 10 гр. ванильного сахара,
- 1 ч. ложка разрыхлителя,
- щепотка соли,
- растительное масло

Начинка:

- 400 гр. любимых ягод (черешня, вишня, клубника, смородина и т.д.),
- 1 ст. л. сахарной пудры.

Приготовление:

1. Для начала приготовь творожное тесто.
2. Растопи сливочное масло на медленном огне.
3. Творог протри через сито, чтобы в тесте не было крупинок.
4. Просеянную муку соедини с разрыхлителем и солью, добавь к муке творог, сливочное масло и перемешай.
5. Взбей яйцо с сахаром и ванильным сахаром венчиком или при помощи миксера.
6. Введи сахарно-яичную смесь в творожную массу и замеси тесто.
7. Ягоды, с которыми ты решила испечь творожный пирог, перебери, помой, почисти, обсуши и присыпь сахарной пудрой.
8. Тесто раздели пополам и раскатай два коржа.
9. Выложи первый корж в смазанную растительным маслом форму для выпекания так, чтобы по краю получились бортики.
10. На тесто выложи ягоды, а несколько штук оставь для украшения.

11. Затем на слой ягод выложи второй корж теста и сверху укрась ягодами.

12. Выпекай ягодный пирог на творожном тесте в разогретой до 180°C духовке 30 минут до золотистого цвета.

Брауни с творогом и вишней



Продукты:

Шоколад горький – 100 гр.

Масло сливочное – 120 гр.

Сахар – 150 гр.

Яйца – 4 шт.

Мука пшеничная – 150 г.

Разрыхлитель (без горки) – 1 ч. л.

Творог (мягкий) – 300 гр.

Ванильный сахар – 1 пакетик.

Вишня замороженная (без косточек) – 400 гр.

Соль – щепотка.

Приготовление:

1. Шоколад поломать на кусочки. Растопить вместе с маслом, на водяной бане или в микроволновке.

2. 2 яйца и 50 грамм сахара взбить миксером, добавить щепотку соли и ванильный сахар.

3. Для творожного крема: творог смешать с сахаром и оставшимися яйцами (2 шт.). Растереть миксером до кремообразного состояния. Если творог зернистый, протереть его предварительно через сито.

4. Во взбитые с сахаром яйца, добавить остуженный, растопленный шоколад, затем разрыхлитель и муку. Перемешать миксером, на самой низкой скорости.

5. В форму с высокими бортиками, смазанную сливочным маслом, выливаем 1/3 теста. Распределяем по форме. Выкладываем половину творожной массы. Если она густая и не растекается – разровнять лопаткой.

6. По творожной массе распределить половину вишни. Затем снова вылить тесто, снова творожная масса, вишня и опять тесто. Тесто стараться распределить равномерно, где-то это может не получаться, это не страшно. По верхнему слою, можно сделать разводы ножом или деревянной палочкой.

7. Выпекать 40-50 минут в разогретой до 180 градусов духовке. Готовность проверить лучинкой – она должна быть сухой. Остудить в форме.

Торт «Наполеон» с заварным кремом (очень вкусно)



Тесто

:

- 1 пачка маргарина,
- 1 стакан сметаны или кефира,
- 1 чайная ложка пищевой соды, гашеной в 1 столовой ложке уксуса,
- 1 яйцо,
- 2 столовые ложки сахара,
- 4 стакана муки, соль на кончике ножа

Приготовление:

1. Порубить муку с маслом в мелкую крошку при помощи большого поварского ножа.
2. Добавить все остальные ингредиенты.
3. Вымесить.
4. Разделить на 12 шариков, убрать на 1,5-2 часа в холодильник.
5. Тонко раскатывать, вырезать по крышке на сыром тесте круг. Выпекать.
6. Обрезки использовать на посыпку.

Заварной крем:

- Желтки – 7 шт
- Молоко – 1,5 литра
- Сахар – 1,5 стакана или 1,75 ст
- Ванильный сахар – 2 столовых ложки (или половинка стручка ванили),
- Сливочное масло (желательно не менее 82,5% жирности) – 150-200 г (+30 г),
- Мука – 5,5 ст. л.

Приготовление:

Желтки выложить в миску и перемешать с сахаром и ванильным сахаром (желтки будут перемешиваться с трудом).

Влить 50 мл холодного молока и перемешать.

** Добавление молока облегчает перемешивание, но не нужно вливать много молока, иначе смесь станет слишком жидкой и при добавлении в желтковую массу муки могут образоваться комки. Лучше молоко влить в два приема – тогда комков не образуется.*

Добавить к желткам просеянную муку и снова перемешать.

Влить еще 50 мл холодного молока – все вместе перемешать (смесь по консистенции должна быть, как жидкая сметана).

Оставшееся молоко влить в кастрюлю и довести до кипения, периодически помешивая и следя за тем, чтобы молоко не пригорело.

** Вместо ванильного сахара можно использовать стручок ванили – готовый крем получится гораздо ароматнее. Стручок нужно разрезать пополам (одну половинку сразу убрать и использовать для другого блюда). Соскрести семена с оставшейся половинки. Семена ванили и очищенную половинку стручка положить в молоко. Молоко с ванилью довести до кипения, помешивая. Затем снять с огня и процедить через мелкое сито.*

Желтковую массу перелить в большую чистую кастрюлю (я перелила в стеклянную большую чашу, но лучше сразу переливать в кастрюлю).

** На приведенное в рецепте количество крема оптимально взять стальную или антипригарную кастрюлю объемом ~3 литра. Эмалированную кастрюлю использовать не желательно – крем будет пригорать ко дну.*

Горячее молоко вливать тонкой струйкой в желтковую массу, помешивая.

Кастрюлю с желтково-молочной смесью поставить на плиту и довести до кипения на среднем огне, постоянно помешивая деревянной лопаточкой или большой деревянной ложкой.

От нагревания крем постепенно загустеет.

** Готовность крема проверяется следующим образом – след от пальца на обратной стороне ложки или лопатки не будет заплывать. При этом крем не нужно доводить до кипения и кипятить – как только хорошо загустел – снять кастрюлю с огня.*

Готовый заварной крем снять с огня, положить кусочек сливочного масла (~30 г), накрыть кастрюлю крышкой и остудить до комнатной температуры (во время остывания крем пару раз перемешать, чтобы сверху не образовывалась корочка).

Сливочное масло заранее достать из холодильника и дать полежать несколько часов при комнатной температуре.

** Если в распоряжении нет нескольких часов, для ускорения процесса, можно нарезать масло кубиками. Кубики разложить на обертке от масла, чтобы они не соприкасались друг с другом – так масло гораздо быстрее нагреется.*

И совсем, в крайнем случае, когда в распоряжении нет даже получаса – масло нарезается кубиками и разминается руками в миску – от тепла рук масло нагреется и станет мягким. Нужно дать ему немного постоять, и когда убедитесь, что масло стало комнатной температуры – начинать с ним готовить.

Размягченное сливочное масло выложить в большую миску и взбить до пышности миксером.

С кастрюли с заварным кремом снять крышку, а сам крем немного взбить миксером, чтобы он стал пышным и однородным.

По 1-2 столовых ложки заварного крема добавлять во взбитое сливочное масло. И взбивать миксером до однородности.

Затем количество крема, добавляемого за один раз, можно немного увеличить – главное хорошо взбивать массу каждый раз, как добавили новую порцию заварного крема.

Таким образом, постепенно соединить весь заварной крем со сливочным маслом и хорошо взбить все вместе. Должен получиться пышный, однородный крем.

Крем можно использовать сразу, либо хранить пару дней в холодильнике, затянув посуду пищевой пленкой.

Хранить крем лучше в стеклянной посуде.

Торт «Шоколад на кипятке» (от Галки)



Продукты

:

3 ст. муки

2 ст. сахара

1, 5ч.л соды не гашеной,

1 пакетик разрыхлителя(15g,)

4-6 ст.л. какао

2 яйца

1ст.молока,

1/3-1/2ст растительного масла (чем больше какао, тем больше масла)

1 ст. кипящей воды.

Приготовление:

1. Смешиваем все сухие продукты, получается вот такая смесь.

2. Взбиваем яйца, затем добавляем масло и еще немного взбиваем.

3. Добавляем молоко и сухую смесь, но не все сразу, а в 2-3 прием, чередуя молоко со смесью. Каждый раз хорошо взбивая. Должно получиться густое тесто.
4. Наливаем стакан кипятка и еще раз взбиваем, чтобы получилась равномерная масса.
5. Выливаем на противень и ставим в разогретую духовку на 25-30мин. при 180°C, готовность проверить спичкой.
6. Готовый торт можно посыпать сахарной пудрой, если разрезать на две части можно промазать кремом или вареньем.

**Сухую смесь можно смешать заранее и хранить в закрытой посуде.*

Творожный пирог с клубникой



Продукты:

- 2 яйца
- 1 пачка масла
- 2 стакана муки
- 1 стакан сахара
- 3 пачки творога – клубника (свежая или мороженая)
- 1 ч. ложка пекарского порошка

Приготовление:

1. Смешайте яйца, половину стакана сахара и творог, тщательно перемешайте. Масло (холодное), муку (просеянную), оставшуюся половину сахара и пекарский порошок порубить ножом в мелкий песок.
2. Две трети теста-песка выложить на противень, выложить аккуратно творог и украсить клубникой.
3. Затем засыпать остатками теста-песка. Выпекать при 200 С где-то около получаса.

Творожная запеканка с манкой (вкусная и воздушная)

Продукты:



500 гр. кремowego
творога или творожной массы (если у вас обычный творог – надо будет прокрутить в блендере)

2 ст. ложки манки с горкой

100 гр. тёплого молока для замачивания манки

100 гр. сливочного масла

1 ст. ложка крахмала

3 яйца

5 ст. ложек сахара

1 ст. ложка ванильного сахара

1 щепотка соли

Приготовление:

1. Творог смешиваем с сахаром, ванильным сахаром, желтками.

2. Добавляем размягчённое сливочное масло (я грею в микроволновке).

3. Разбухшую манку (оставшееся молоко не надо).

4. Просеиваем крахмал.

5. А сейчас начинается самое интересное: взбиваем белки со щепоткой соли в крутую пену, так чтобы даже при переворачивании никуда не вываливается.

6. Аккуратно смешиваем белковую массу с творожной – перемешать до однородности.

7. Выложить все в форму, предварительно смазанную маслом и поставить в духовку на 40 минут при 180 градусах.

8. Верх должен слегка подрумяниться, выключить духовку и оставить еще на 10 минут.

9. Подавать с любым джемом, вареньем или сиропом.

Суфле из творога и фруктов



Продукты:

1 пачка творога (250 гр.)

1 яйцо + 1 белок

2 ст. ложки сахара

1 груша и 1 банан (фрукты можно добавлять любые, на ваш вкус)

Приготовление:

1. Яйца взбиваем с творогом, добавляем сахар и нарезанные кубиками фрукты.

2. Отправляем на 3 минуты в микроволновую печь.

3. Форму выбирайте с высокими бортиками, суфле поднимается в процессе приготовления, когда верхняя шапочка стала плотной – готово. Это очень вкусно!

Творожная запеканка со сгущёнкой (вкусная)



Продукты:

3 яйца

1 банка сгущенки

500 г творога

Приготовление:

1. Яйца хорошо взбить со сгущенкой до однородности. Добавить творог, перемешать.

2. Вылить полученную массу в смазанную маслом форму и выпекать 40-45 минут при температуре 160 С.

Пирог «Утренняя роса» (очень вкусно)



Продукты:

- 200 гр маргарина
- 150 гр сахара
- 3 яйца
- 150 гр сметаны
- 3 ст ложки молока
- 2 стакана муки (300гр)
- 1 пакетик разрыхлителя (10гр)
- 2 ст ложки какао
- 200 гр творога для шариков
- 3 ст ложки сахара для шариков
- 1 желток для шариков
- 5-6 ст ложек кокосовой стружки для шариков
- 2 стакана молока для крема
- 1 яйцо для крема
- 150 гр сахара для крема
- 2 ст ложки муки без горки для крема
- ванилин для крема

Приготовление:

1. Творог, сахар, желток и кокосовую стружку хорошо растереть.
2. Из полученной массы сделать шарики, размером с грецкий орех.
3. Убрать их в морозильную камеру на 30 минут.
4. Мягкий маргарин растереть с сахаром.
5. Добавить яйца и оставшийся белок, хорошо сбить.
6. Затем влить сметану, молоко, муку и разрыхлитель, хорошо перемешать.
7. В смазанную маслом форму выложить половину теста.
8. В оставшееся тесто положить 2 ст.л. какао, перемешать и выложить по верх белого теста.
9. Достать шарики из морозильной камеры и вдавить в тесто.
10. Выпекать в духовом шкафу 40-45 минут при температуре 180 градусов.
11. Для заварного крема сбить яйцо с сахаром и ванилью, добавить муку.
12. Влить 2 стакана молока и поставить на огонь, помешивая венчиком.
13. Довести до загустения крема.
14. На остывший пирог выложить заварной крем и обсыпать порошком какао.

Королевская ватрушка с творогом

Тесто:



2 стакана муки

- 1\2 стакана сахара
- 1\2 чайной ложки соды (или разрыхлитель)
- 150 гр маргарина

Начинка:

- 3 пачки творога (600гр)
- 6 яиц
- 1 стакан сахара
- 1\3 чайной ложки соды (или разрыхлитель), ванилин

Приготовление:

1. Смешиваем ингредиенты для начинки в указанной последовательности.
2. Для теста– просеиваем муку, добавляем в нее соду (или разрыхлитель), сахар -перемешиваем. В эту массу пластиками режем охлажденный маргарин и пальчиками перетираем все до образования однородного «сыпучего» теста.
3. В слегка смазанную маргарином форму (чтобы «насыпушка» фиксировалась как надо) на дно и стенки насыпаем 3\4 всего теста. Аккуратно вливаем начинку, параллельно досыпая бортики тестом.
4. Оставшиеся 1\4 часть теста высыпаем сверху и в горячую духовку минут на 25, до образования золотистого цвета.

Черничный творожный торт без выпечки (очень вкусно)

Основа:



200 г. сахарного печенья типа Сладыча, Топленого молока или Юбилейного

- 100 г. сливочного масла

Крем:

- 500 г творога
- 500 г сметаны (у меня 25%)
- 400 г сахара
- 200 г черники

200 мл жирных сливок (33-35%)

2 ст.л. с горкой желатина

Приготовление:

1. Печенье размалываем в крошку, смешиваем с растопленным сливочным маслом и утрамбовываем по дну разъемной формы (у меня 22 см).

2. Ставим в холодильник. Тем временем готовим крем. Творог протираем через сито (если нужно) и взбиваем в однородную массу с сахаром и сметаной.

3. Чернику перемалываем в пюре. Творожную массу делим на 2 части – одна должна быть где-то на четверть меньше второй. В меньшую часть добавляем черничное пюре и перемешиваем.

4. Желатин замачиваем в небольшом количестве воды. Сливки разогреваем (не до кипения!) в кастрюльке, кладем в них разбухший желатин и размешиваем до полного растворения. Делим желатиновую смесь пополам и добавляем в обе половины крема.

5. Достаем форму из холодильника и выкладываем вдоль бортика кольцо из пергамента. Начинаем выкладывать начинку по принципу пирога “Зебра” – поочередно по несколько ложек то белой, то синей начинки.

6. Потом повели палочкой соединя цвета.

7. Торт поставить в холодное место для застывания.

Песочный пирог с черникой (очень вкусно)



Тесто:

Мука – 260 гр.

Сливочное масло (порезанное на кубики и сильно охлажденное) – 120 гр.

Сахар – 75 гр.

Яичные желтки – 1-2 шт.

Сметана – 1 ст.л. (не обязательный ингредиент, ее можно заменить яичным желтком),

Щепотка соли

Сметано-яичная заливка:

Сметана – 180-200 гр.

Яйца – 2 шт.

Сахар – 15 гр.

Ванильный сахар – 5 гр.

Картофельный крахмал – 20 гр.

Начинка:

Черника – 1,5 ст.

Сахар – 40-60 гр.

Приготовление:

1. Приготовить сладкое рубленое тесто. Поставить на 30 мин. в холодильник.
 2. Тесто достать из холодильника, немного раскатать и выложить дно и бока формы для пирога, сформировав бортики.
 3. Застелить тесто кружком из пергамента и положить сухую фасоль.
 4. Поставить форму с тестом в нагретую до ~190-200°C духовку и выпекать тестяную корочку ~10-12 минут.

 5. Чернику перебрать, вымыть и обсушить.
 6. Половину ягод черники перемешать с 30 гр. сахара.

 7. На дно выпеченной корочки выложить чернику, смешанную с сахаром, сверху уложить оставшуюся чернику и посыпать ягоды оставшимся сахаром.
- Сметано-яичная заливка
8. В миску положить яйца, сметану, сахар, ванильный сахар, добавить крахмал и хорошо размешать венчиком до получения однородной массы.
 9. Залить пирог сметано-яичной заливкой.
 10. Залить пирог сметано-яичной заливкой.

Торфяной пирог с творогом

Тесто:

400 гр. муки (я брала 1 стакан)

250 гр. сливочного масла (у меня 100 гр.)

150 гр. сахара (у меня 3 ст. ложки)

3 ст. ложки какао

Начинка:

500 гр. творога (у меня 400 гр. обезжиренного)

4 яйца (я взяла 2 шт. крупных)

200 гр. сахара (я взяла 3 ст. ложки)

1 пакетик (10 гр.) ванильного сахара

100 мл. сметаны (я добавила 4 ст. ложки)

2 ст. ложки муки (не добавляла)

Приготовление:

1. Духовку нагреть на 180 градусов, форму (у нас разъемная 19 см.) смазать сливочным маслом, немного посыпать мукой. Если творог зернистый его нужно протереть через сито, яйца растереть с сахаром и ванильным сахаром, добавить в творог, так же добавить сметану и муку, хорошо перемешать.

2. В миске растереть руками в крошку муку, масло, какао и сахар. На дно формы выложить большую часть крошки, сверху вылить начинку, посыпать равномерно оставшейся крошкой. Выпекать пирог 45-50 минут, пока он не затвердеет.

3. Готовый пирог остудить в форме 20 минут, затем осторожно переложить на тарелку.

Пахлава

Тесто



300 гр. масло сливочное/маргарин +100 гр. (растопленного сливочного масла) для смазывания листов теста

300 гр. сметаны

3 шт. яйца куриные + 1 яйцо для смазывания теста

4 ст. мука

1 ч.л. соды

Начинка

0,5 кг. сахара Орехи измельчить на мясорубке

0,5 кг. орехов грецких смешать с сахаром и ванилином

2 п. ванилина

Сироп

1ст. сахара Все смешать в кастрюльке и прокипятить

0,5 ст. воды в течении 5 минут. Дать остыть, но не

1 ст. л. меда полностью.

Приготовление

Приготовить тесто. Муку перетереть с 300 г масла/маргарина в крошку. Добавить 3 желтка, сметану и соду, замесить тесто, убрать его в холодильник на 1 час.

После достать, разделить на одинаковых 8 шариков.

Каждый шарик теста тонко раскатать на присыпанной мукой поверхности.

На противень выкладывать листы теста, смазывать растопленным маслом и



пос
тесто-начинка.

ыпать равномерно начинкой, чередуя:

Последним слоем должно быть тесто. Разрезать получившийся пирог на ромбики, смазать взбитым яйцом, украсить орешками. Выпекать 30-45 минут при 180 градусах.

За 3 минуты до готовности достать, полить сиропом и отправить еще на 3 минуты в духовку.

Достать из духовки, по швам горячего пироженого пройтись ножом.

**Очень важно отметить, что вытаскивать из противня можно только полностью остывшую пахлаву! Иначе она растечется!*

Немецкий рождественский кекс «Штолен» (очень вкусно)



Продукты:

200 мл молока

50 г свежих дрожжей

75 г сахара

250 г качественного сливочного масла

700 г муки

0,5 ч.л. соли

ванильный сахар

корица молотая

250 г жареного миндаля

50 г лимонных цукатов

50 г апельсиновых цукатов

350 г изюма

50 г темного рома

1 небольшой лимон (сок и цедра)

сахарная пудра

сливочное масло для смазывания готового штоллена.

Приготовление:

Изюм промыть, обсушить и замочить на ночь в роме. У меня смесь изюма 4 сортов.

Для опары молоко подогреть, развести в нем дрожжи, добавить 1 ст.л. сахара и часть просеянной муки. Оставить на 30 минут в теплом месте. Когда на опаре появится шапочка, можно замешивать тесто.

Добавить в опару остальную муку, сливочное масло, соль и сахар и замесить тесто.

Накрыть тесто льняным полотенцем и дать подойти в теплом месте.

Пока тесто подходит, нарубить миндаль...

нарезать цукаты.

Снять цедру и выжать сок из лимона.

Тесто обмять, добавить орехи, цукаты, изюм, сок и цедру лимона, молотую корицу и ванильный сахар. Тесто получается довольно тяжелое, чтобы его вымесить, придется приложить немало усилий))))))))) Оставить тесто подходить на 2,5– 3 часа, за это время его нужно обмять 1-2 раза.

Разделить тесто на две равные части. Из одной части сформировать батон, острым ножом сделать на нем надрез, но не по центру, а сбоку.

Для второго штоллена тесто слегка раскатать в лепешку

При помощи скалки сделать углубление по центру ...

и сложить тесто пополам. Второй штоллен готов.

Выложить оба штоллена на противень на лист пекарской бумаги. Оставить на расстойку на 30 минут.

Духовку разогреть до 200 градусов. Выпекать штоллены 15 минут, потом температуру уменьшить до 170 градусов и печь еще 45 минут.

Готовые штоллены очень хорошо смазать растопленным сливочным маслом

и обильно посыпать сахарной пудрой.

Охладить, завернуть в пергамент и хранить в холодном месте до Рождества. Идеально 3-4 недели.

Блинчики «Ажурные»



Продукты:

0,5 л кефира (пол-литра)

1 стакан молока

1-2 яйца

1,5 ст. муки
1 ст.л. сахара
0,5 ч.л. соли
1 ч.л. соды
растительное масло

Приготовление:

1. В кастрюлю вылить кефир и немного подогреть (должен быть теплым, но не горячим).
2. Добавляем яйцо (если крупное – одно, мелкое – два), сахар, соль, соду и перемешиваем.
3. Кладем муку (примерно 1,5 стакана), кладем столько, чтобы масса была, как хорошая густая сметана, теперь все тщательно перемешиваем, чтобы не было комочков.
4. Молоко доводим до кипения и тоненькой струйкой вливаем в массу, все время помешивая (так мы завариваем наше тесто!).
5. Если тесто получилось жидким на ваш взгляд, добавьте немного муки (не волнуйтесь, основная масса уже «сварена»).
6. Добавляем 1-2 ст.л. растительного масла, перемешиваем, тесто для выпечки блинов готово!
7. Пеките блины, если есть возможность, на чугунной сковороде (по старой привычке, я перед выпеканием смазываю сковороду растит. маслом, независимо от того, есть ли в тесте масло или нет).

Торт «Монастырская изба»



Тесто

Маргарин – 250 гр.
Сахар – 1 стакан

Сметана – 200 г (я обычно беру 20 %-ную)

Мука – примерно 3.5 стакана

Соль – щепотка

Разрыхлитель 1 ч.л.

Начинка

Замороженная вишня без косточки – 600 – 800 гр

Крахмал – 1 столовая ложка с горкой (можно без него)

Крем

Сметана жирная (30% и выше, сметана должна хорошо взбиваться) – 600 – 800 гр

Сахар – 1 стакан (перед добавлением в крем нужно смолоть его в пудру)

Приготовление:

1. Добавьте разрыхлитель к сметане, размешайте.
2. Размягченный маргарин разотрите с сахаром и солью до однородного состояния.
3. Добавьте к растертому маслу сметану с разрыхлителем, размешайте.
4. Постепенно добавляйте муку до тех пор, пока у вас не замесится мягкое, но не липнущее к рукам тесто. Замешанное тесто поставьте в холодильник на 2 часа.
5. Выстоянное тесто разделите как можно точнее на 15 частей.
**Пару слов по поводу количества тестяных трубочек. В классике выпекается 15 трубочек, которые потом выкладываются в один большой торт с основанием в 5 трубочек. На практике такой торт не очень удобен в плане хранения и разрезания т.к. получается очень большим. Если вы готовить торт для семейного стола, не на праздник, то, возможно удобнее будет разделить тесто на 20 частей и сделать 2 тортика с основанием в 4 трубочки.*
6. Скатайте из теста шарики, сложите на подпыленную мукой тарелку и уберите в холодильник, оставив на столе только тот кусочек теста, с которым вы будете работать.
7. Доставайте тесто из холодильника по мере раскатки.
8. Для начинки смешайте замороженную вишню (не размораживая!) с крахмалом.
9. Скатайте из шарика жгут длиной около 21 см.
10. Очень желательно, чтобы жгут был равномерным по толщине. Раскатайте жгут в полосу шириной около 7 – 8 см.
11. Выложите на середину полосы цепочку ягод.
12. Тщательно защипите верхний и боковой срезы.
13. Выложите получившуюся тестяную трубочку срезом вниз на противень, застеленный бумагой для выпечки. Таким же образом сформируйте и все остальные трубочки. Сделайте в трубочках небольшие отверстия, чтобы в процессе выпечки их не разорвало. Прокалывайте между ягодами.
14. Выпекайте трубочки в разогретой до 180 – 200 С духовке до золотистого состояния (примерно 20 минут). Охладите. Для крема взбейте сметану с сахарной пудрой до состояния крема. Выложите первые 5 палочек, смажьте сметанным кремом.
15. Выложите сверху (в промежутки) еще 4 палочки, опять смажьте кремом, далее 3 палочки – крем – 2 палочки – крем – 1 палочка – крем. В процессе смазывания слоев не скупитесь на сметанный крем т.к. тесто в палочках – коржах суховатое и, если крема будет недостаточно, торт не пропитается и будет сухим. Остатками крема выровняйте скаты крыши.
16. Поставьте собранный торт на несколько часов в холодильник пропитываться. При желании срежьте торцы торта. Украсьте скаты торта тертым шоколадом.

Нежный клубничный Тирамису



П

продукты:

- Клубника –200 гр.
- Холодное молоко –0,5 ст.
- Творог маложирный 500 гр.
- Темный горький шоколад – 50 гр.
- Кофе вареный 2 ст.л.
- Банан 2 шт.

Приготовление:

1. Всю клубнику кроме 1 (для украшения) и бананы нарежьте.
2. В чаше для миксера взбейте творог до консистенции крема.
3. Влейте 2 столовых ложки кофе.
4. Выложите 1/3 бананов на дно большой салатницы с плоским дном.
5. Закройте первым слоем 1/3 клубники, тертого шоколада и смеси творога.
6. Таким образом выложите и остальные 2 слоя, последним должен быть творог и тертый шоколад.
7. Украсьте оставшейся клубникой. Поставьте в холодильник минимум на 4 часа, а лучше на ночь.

Цукаты из апельсиновых корок



Продукты

:

8 апельсинов

4 стакана сахара

Приготовление:

1. Очистите аккуратно апельсины и залейте её достаточным количеством воды – около 3 литров.

2. Доведите до кипения на среднем огне. Уменьшите огонь, кипятите на медленном огне 20 минут.

3. Слейте воду и замочите кожуру в холодной воде, чтобы остудить, это займет около 5 минут.

4. Разрежьте каждый кусок кожуры вдоль на тонкие полоски около 1 см в ширину.

5. Смешайте сахар и 3 стакана воды в средней кастрюле. Доведите до кипения на среднем огне, помешивая, пока сахар не растворится, около 8 минут.

6. Добавить полоски цедры и уменьшите огонь. Варить на медленном огне, пока полоски не станут прозрачными и сироп не загустеет, около 40 минут.

7. Оставьте цедру в сиропе на 3 часа (или на ночь).

8. Достаньте цукаты из сиропа дайте стечь излишнему сиропу и обваляйте в сахарном песке.

Шоколадный бисквит от Леси (для мультиварки)



Мерка: 1 стакан = 250 мл.

Продукты:

Мука – 2 стакана

Сахар-2 стакана

Яйца-2 шт.

Сода-1 чайная ложка (гасить уксусом не нужно)

Разрыхлитель-1 чайная ложка

Какао-6 столовых ложек с верхом (достаточно одной мягкой упаковки)

Молоко-1 стакан

Ванильный сахар-1 ч.л.

Растительное масло (без запаха) – 1/3 стакана

Крутой кипяток-1 стакан

Приготовление:

1. Смазать чашу мультиварки сразу растительным маслом.

2. Всё, кроме кипятка, положить в одну миску и перемешать до однородной массы (можно без миксера). В самом конце добавить 1 стакан только что закипевшего кипятка. Тесто станет очень жидким, и его сразу вылить в смазанную чашу мультиварки.

3. Выпекать на режиме "Выпечка"-60 минут.

4. Получается очень высокий бисквит. Его разрезаем на 4 части.

5. Крем можно любой.

Тёртый сладкий пирог (от Татьяны)



Тесто

2 яйца

1 ст. сахара

1 ч.л. соды гашеная в 1ст. л. уксуса

3 ст. л. майонеза или сметаны

1 п. маргарина (250 гр.)

3,5 ст. муки

Начинка

Вишневое или смородиновое варенье (можно другое, главное, чтобы было варенье с кислинкой)

Приготовление:

Тесто

1. Замесить крутое тесто, оно должно быть тугим.
2. Разделить на 2 части, одна больше, а одна меньше.
3. Большую часть положить на противень и размять по всей форме.
4. Размятое тесто смазать вареньем.
5. На варенье потереть на терке 2ю часть теста.
6. Выпекать до золотистой корочки.

Торт «Медовик» (от Татьяны)



Тесто:

2 яйца

1 ст. сахара

1 ст.л. меда

2 ч. л. соды (не гасить)

50 гр. сливочного масла

2,5 ст. муки

Крем:

Поста:

0,5 л. молока

2 ст.л. муки

Основной:

200 гр. сливочного масла

200 гр. маргарина

1,5 ст. сахара

0,5 кг. чернослива

Приготовление:

Тесто

1. Все кроме муки выложить в кастрюльку и взбить миксером.

2. Муку просеять в миску.

3. Поставить на не большой огонь кастрюльку. Постоянно мешать.

4. В горячую массу постепенно добавить муку, не переставая помешивать (процесс длится 5-7 минут).

5. Снять с огня.

6. Тесто разделить на 6-7 одинаковых коржей.

7. Коржи тонко раскатать, обильно посыпая мукой.

8. Противень посыпать мукой, переместить туда раскатанный корж и выпекать до золотистого цвета.

9. Достать готовый корж из духовки и быстро вырезать ножом по крышке ровные коржи. Обрезки отдельно в посуду, они будут использоваться для посыпки.

10. Так выпечь все коржи

Крем:

Поста:

1. Подогреть молоко.
2. В небольшом количестве теплого молока растворить муку и заварить в основном количестве молока.

3. Консистенция должна быть как густой кисель.

Основной:

Чернослив помыть и порезать.

Размягченное сливочное масло и маргарин взбить с сахаром.

Постепенно добавить посту. Все хорошо взбить.

Во взбитую массу добавить порезанный чернослив. Еще раз все хорошо взбить.

Сборка:

1. Обрезки от коржей перемолоть блендером в крошку.

2. Каждый корж намазать кремом.

3. Кремом обмазать бока торта.

4. весь торт, включая бока обсыпать крошкой.

5. Оставить на ночь пропитаться.

Клубничный торт



Бисквит

6 яиц

2/3 ст. сахара

1 ч.л. ванилина

2/3 ст. муки

1/4 ст. крахмала

Крем

500 гр. сливочного масла

2 ст. сахара

1,5 кг. клубники

Приготовление:

1. Испечь бисквит.
2. Для крема отобрать 1 ст. красивой клубники.
3. Остальную клубнику перетереть через сито.
4. 1 ст. клубничного пюре развести одним стаканом воды и отставить.
5. Остальное клубничное пюре перетереть с маслом и сахаром до полного растворения сахара.
6. Бисквит разрезать на 3 части.
7. Нижний корж промочить отставленным клубничным пюре, разведенным с водой.
8. Сверху выложить крем.
9. Так проделать с оставшимися двумя коржами.
10. По краю верхнего коржа выложить отобранную клубнику.

Гренки с яблоками



Продукты:

Батон

Масло сливочное

Яблоко свежее, потертое (или ревень, можно пополам)

Сыр потертый

Майонез

Приготовление:

1. Батон смазать тонким слоем сливочного масла.
2. Яблоки, потертые выложить сверху.
3. Смазать майонезом, не сильно обильно.
4. Посыпать тертым сыром.
5. Выложить в сковородку, накрыть крышкой и на маленьком огне оставить готовиться минут 10.



Манники

Продукты:

1 п. сметаны (400 гр.)

1 ст. манки

2 яйца

0,5 – 1 ст. сахара

Приготовление:

Все хорошенько перемешать.

Запекать в духовке 30-40 минут.

Кекс (от Натальи Викторовны)

Продукты:



4 яйца
1 ст. сахара
0,5 ст. молока
2 ст. муки
2 ч.л. разрыхлителя (смешать с мукой)
2 ст.л. какао
200 гр. маргарина растопленного
Ванилин
Изюм (при желании)

Приготовление:

Все смешать по порядку и выпекать 40 минут.

Заварные пирожные (от Натали)

Продукты:

1 ст. воды
1/2 п. маргарина Перемешать и поставить на огонь.
Щепотка соли

Приготовление:

1. Когда закипит добавить 1 ст. муки и 2 минуты держать на огне помешивая.
2. Когда немного остынет в тесто добавить по одному 4-5 яиц, каждый раз хорошо перемешивая.
3. смочить чайную ложку в воду, выложить тесто на противень и выпечь. При выпекании духовку не открывать, а то тесто опустится и не будет пористым.

4. Снимать с противня горячими.

5. Начинка: заварной крем или сгущенка.

Пражский торт (от Гены. Очень вкусно)

Тесто

1 б. сгущенки (380 гр.) Все хорошо взбить
2 яйца миксером. Разделить на
1 ст. муки 2 части и выпечь.
1 ст.л. какао
1 ч.л. соды гашеная 1 ст.л. уксуса

Форму нагреть в духовке, смазать маслом, вылить тесто. выпекать 10-12 минут. Разрезать на 2 части готовые коржи.

Крем

1 ст. сахара хорошо перемешать ложкой
2 ст.л. муки
2 яйца добавить и растереть с перемешанным сахаром и мукой.
1 ст. молока добавить в перетертую массу. Хорошо вымесить.
Варить на маленьком огне пока не загустеет и не начнет пухнуть.
Снять с огня и полностью остудить.
200 гр. сливочного масла (размягченного) добавить в остывший крем и взбить.
Во взбитый крем выжать 0,5 лимона (можно заменить лимонной кислотой).
Коржи перемазать кремом, верхних корж полить глазурью.

Глазурь

0,5 ст. сахара (чуть больше)
2 ст.л. воды
2 ст.л. какао.

Сахар смешать с водой, поставить на огонь. После закипания добавить какао.

Постоянно помешивая закипятить. Снять с огня и горячим полить торт.

«Умное» пирожное (вкусно)



Пр

одукты:

Мука пшеничная 110 г

Яйца куриные 4 шт.

Молоко 500 мл

Сахар 150 г

Сахар ванильный 15 г

Масло сливочное 125 г

Приготовление:

Очень интересное и без проблемное пирожное. В отличие от остальных видов пирожных, для которых надо отдельно готовить тестяную основу, крем, глазурь, умное пирожное без всяких дополнительных усилий с вашей стороны само в процессе выпечки разделяется на ванильное суфле, нежный заварной крем и бисквит. И при этом выпечка выходит очень вкусной.

Масло растопить и охладить.

Яйца разделить на белки и желтки.

Желтки взбить с сахаром и ванильным сахаром.

Добавить масло и опять взбить.

Добавить постепенно муку. Хорошо размешать.

Влить тёплое молоко и хорошо размешать.

Добавить взбитые в стойкую пену белки.

Форму (у меня 17x17 см) смазать маслом и осторожно вылить тесто.

Выпекать 45 минут, в предварительно разогретой до 180 °С, духовке.

Торт «Медовик» со сметанным кремом (от Гаркусика)



Тесто

масло сливочное – 60-70 г

мед натуральный – 2 ст.л.

сахар-песок – 1 ст

сода пищевая – 2 ч.л. или разрыхлитель – 1 пачка (10 г)

яйца куриные – 3 шт

мука пшеничная высшего сорта – 4 ст

Сметанный крем для медовика

сметана – 800-1000 мл

сахар-песок – 1 ст.

Загуститель сливок (сметаномикс)-2-3 шт.

Приготовление:

1. Ставим на огонь кастрюлю с небольшим количеством горячей воды, а на нее помещаем миску (подобрать нужно по размеру, чтобы она лежала на кастрюльке, как крышка). Получается водяная баня.

2. В миску выкладываем масло и растапливаем его (вода в кастрюле должна кипеть на среднем огне).

3. Затем высыпав сахар и добавляем мед, помешиваем, пока сахар не растворится (до кипения доводить смесь в миске не нужно). Сахар у меня никогда не растворяется. Это не страшно.

4. Добавляем соду (предварительно гашеную в 1 ст.л уксуса), постоянно перемешиваем медово-масляную смесь, пока масса не увеличится в объеме в несколько раз.

5. После этого сразу снимаем миску и немного остужаем смесь.

6. Добавляем взбитые яйца, перемешиваем и высыпав муку, замешиваем тесто.

7. Тесто для медовика должно получиться тягучим. (хотя если оно и не получится тягучим – тоже не страшно). Делим его на равные части (количество коржей зависит от того, какого диаметра будет ваш торт). Я делю обычно на 7 коржей.

8. Я сразу же отрезаю 2 листа пергамента на противень. Из каждой части раскатываем тонкий пласт на пергаменте, присыпанном мукой. Кладем на тесто перевернутую тарелку или крышку от кастрюли и вырезаем круг. Я вырезаю круг уже тогда, когда тесто испеклось. Пока один корж печётся в духовке, я на втором листе пергамента раскатываю второй корж, и так чередую. поручается быстрее всё испечь.

9. Тесто может немного задубеть. Тогда я беру очередной кусочек теста, который предназначен для раскатывания корда, и на 15-20 секунд ставлю в микроволновку (но не больше!).

10. Вырезанное тесто переносим (если на бумаге, то вместе с ней) на предварительно посыпанный мукой противень.

11. Выпекаем каждый корж по отдельности до коричневого цвета в духовке при 180-200оС.

12. Откладываем несколько обрезков от торта и выпекаем их рядышком с коржами или отдельно.

13. Выпеченные коржи оставляем на столе до остывания.

14. Пока коржи охлаждаются, приготовим крем для медовика. Для этого взбиваем сметану с сахаром в блендере или миксером.

15. Корж укладываем на плоское блюдо, промазываем кремом.

16. Затем снова кладем корж и на него крем. Таким образом укладываем все коржи.

17. Верх торта медовика посыпав крошкой, которую перетираем руками из обрезков теста. (Я перетираю крошки в блендере или кофемолке).

18. Торт в холодильник НЕ ставим, чтобы он быстрее пропитался.

Для праздничного торта медовика со сметанным кремом можно украсить его измельченными орехами и посыпать шоколадной крошкой. А можно и не украшать. Он и так будет очень вкусный.

Советы по приготовлению торта «Медовика» со сметанным кремом

Хотела бы дать вам еще несколько полезных советов по изготовлению медовых коржей.

- После замешивания теста и во время раскатывания я держу его в миске на плите, чтобы было теплым, потому что при застывании его очень трудно раскатывать. Также застывшее тесто можно поместить в микроволновку на 20 секунд, чтобы размягчить.

- Если при выпечке медовика вместо соды применить разрыхлитель, то добавить его нужно в самом конце замеса теста, смешав разрыхлитель вместе с мукой.

- Я делаю торт медовик со сметанным кремом (он получается очень нежный и на скорую руку) также, как морковный торт и бисквитный.

Творожный десерт (вкусно)

Продукты:



Творог – 250 гр

Сметаны – 250 гр

Сахара -100 г

Желатина в гранулах – 1 ст. л.

Вода – 75-100 мл

Приготовление:

1. Желатин растворить в горячей воде.
2. Сметану сахар и творог взбить блендером, добавить желатин.
3. Хорошо еще раз все взбить.
4. Вылить в форму и поставить в холодильник.

Печенье «Снежинки» (или «Белоснежка») (вкусно)



Продукты:

Мука пшеничная – 60 гр.

Крахмал кукурузный – 100 гр.

Масло сливочное (комнатной температуры) – 125 гр.

Сахарная пудра (плюс 2 ст.л. на посыпку) – 50 гр.

Ванильный стручок или ванилин – 1 шт

Вода (ледяная) – 1 ст. л.

Приготовление:

Мягкое сливочное масло взбить до кремообразного состояния.

Добавить сахарную пудру, взбить

Добавляем муку, крахмал и семена ванильного стручка. Для этого стручок ванили разрезать вдоль и выскрести мякоть. У меня стручка не было – я добавила ванильную добавку – пол пачечки. Все ингредиенты должны соединиться с маслом.

Добавляем к тесту 1 ст. л. ледяной воды и быстро замешиваем мягкое тесто – в "колобок". Заворачиваем его в пищевую плёнку и отправляем в холодильник на 30 минут.

Если тесто будет липким, не забивайте его лишней мукой – окуните руки в крахмал или муку и помогите ему. Тесто тогда хорошо свернётся в "колобок".

Тесто делим на 4 части. Каждую часть раскатываем в "колбаску" и разрезаем на 10 частей. Скатываем шарик размером с вишню и выкладываем на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Получается 2 противня печенья.

Теперь берем вилку, окунаем ее в муку и слегка вдавливаем на печенье, нанося вот такой оттиск.

Ставим печенки выпекаться в предварительно нагретую духовку – 175 градусов (с конвекцией 150 градусов) – на 12 минут.

Печенки получаются светлыми! Не нужно их доводить до зарумянивания – так и должно быть! Печенье посыпать сахарной пудрой.

Печенье (от Леси Геннадиевны)



Продукты:

250 гр. Творога
100 гр. Сливочного масла или 125 гр. Маргарина
250 гр. Муки
1 – 1,5 ч.л. разрыхлителя

Обсыпка:

Сахар + Ванилин + Корица смешать в отдельной миске.

Приготовление:

1. Мягкий маргарин (масло) взбить с творогом.
2. Добавить разрыхлитель и перемешать.
3. Добавить муку и вымесить эластичное тесто. Скатать шар и поставить в холодильник на 30 минут.
4. Тесто раскатать и выдавить стаканом кружки.
5. Каждый кружок с одной стороны обмокнуть в обсыпку, сложить внутренней стороной, там, где обсыпано, снова обмокнуть одну сторону и снова сложить, и еще раз обмокнуть, кончик теста прижать пальцем и выложить печенюшку на противень. Так проделать с каждым кружком.
6. Выпекать 20 минут при температуре 200 градусов.

Пирог с персиками и грушей (от Юльки)



Продукты

:

Мука – 250 г

Яйцо куриное (среднее) – 5 шт

Масло сливочное – 200 г

Сахар – 160 г

Молоко – 50 мл

Разрыхлитель теста – 1 ч. л.

Ванильный сахар – 1 пач.

Соль (щепотка)

Персик (около 800 г (у меня было 700 г свежих персиков) – 1 бан.

Груша (лучше всего Конференц) – 1 шт

Крем

Сметана (у меня стакан 350 г сметаны Простоквашино, 25%) – 400 г

Сахар – 10 г

Миндаль (или 40 г миндальных хлопьев) – 50 г

Приготовление:

Персики у меня были свежие, поэтому я разрежала их на половинки, удалила косточки и залила крутым кипятком на 2 минуты, затем обдала холодной водой и сняла кожицу. Сложила очищенные половинки в миску и засыпала коричневым сахарным песком на 20 минут.

Тесто

1. Масло взбить миксером с сахаром, солью и ванилином, добавить яйца и снова хорошо взбить.

2. Затем просеять муку с разрыхлителем, влить молоко и замесить тесто.

Я сделала это миксером.

3. Большой глубокий прямоугольный противень 30x25 см (у меня был противень 22x28x3,5 см) смазать маслом (я застелила пекарской бумагой), выложить тесто и разровнять его.

4. Сверху рядами выложить порезанные дольками персики. Грушу очистить и нарезать маленькими кубиками, сбрызнуть лимонным соком и насыпать между дольками персиков. Выпекать при 180*С около 40 минут.

5. Для крема за 2-3 минуты до готовности пирога смешать сметану с сахаром (нууу, я не знаю... 10 г на 400 г сметаны?! Я положила 60 г сахара), немного взбить миксером. Пирог извлечь из духовки и сразу же на ГОРЯЧИЙ пирог выложить ХОЛОДНЫЙ сметанный крем, тогда он лучше застывает и становится воздушным.

6. Минут через 20 можно посыпать пирог измельченными миндальными орешками или миндальными лепестками, слегка подрумяненными в духовке.

7. Немного остудить пирог и затем осторожно извлечь из формы. Когда пирог полностью остынет, поставить его на 2-3 часа в холодильник.

Шарлотка с яблоками и сливами (от Инны)

Тесто

4 яйца

1 ст. сахара взбить

100 гр. сметаны

1,5 ст. муки

1 ч.л. соды гашеная уксус

Цедра лимона (если есть)

Начинка

Яблоки или сливы

Ванилин

Корица

Сахар

30 – 50 гр. Сливочного масла

Приготовление:

1. Все ингредиенты для теста взбить в указанной последовательности. Готовому тесту дать постоять

20 минут.

2. Яблоки (или сливы) порезать (или удалить косточки).

3. Форму смазать маслом и посыпать сухарями.

4. На дно формы выложить яблоки или сливы обильно посыпать корицей, сахаром и ванильным сахаром.

5. На верх обсыпанных яблок (слив) порезать кусочками сливочное масло.

6. Тесто равномерно вылить на яблоки (сливы).

7. Выпекать 40 мин. при 180°С.

Кнедли Закарпатские

Продукты:



Молоко или вода –

250 мл.

Сахар – 1 ст.л.

Дрожжи – 20 гр. или 1 ч.л. сухих дрожжей

Масло подсолнечное – 1 ст.л.

Яйцо – 1 шт.

Соль – 1 ч.л.

Мука – 500 гр.

Приготовление:

Готовим опару: в тёплом молоке (воде) разводим дрожжи, сахар, всыпаем 3 ст. л. муки. Накрываем и оставляем на 1 час.

Когда опара поднимется и начнет опадать в центре, будет пронизана пузырьками воздуха, значит она созрела и готова к работе.

Добавляем в опару яйцо, подсолнечное масло, соль.

Постепенно просеиваем муку и замешиваем мягкое тесто.

Хорошенько его месим, что бы тесто перестало прилипать к рукам, но не забиваем его.

Тесто выкладываем в глубокую миску, смазанную подсолнечным маслом, накрываем полотенцем. Оставляем до увеличения в объёме на 40-50 мин.

Подошедшее тесто выкладываем на стол и делим на 4 части.

Формируем батоны.

В кастрюле кипятим воду, дуршлаг смазываем маслом, выкладываем по 1 кнедлику и готовим на пару, на среднем огне 20 минут. Крышку ни в коем случае в это время не поднимать.

Кекс на сгущённом молоке



Продукты:

Мука – 120 гр.

Яйца – 4 шт.

Сгущенка (банка) – 380 гр.

Сливочное масло – 50 гр.

Разрыхлитель – 1 ч.л.

Ванильный сахара (по желанию) – 1 пакетик

Приготовление:

1. Сгущенку и яйца перемешать на низкой скорости миксером.
2. Влить растопленное сливочное масло, снова перемешать.
3. Просеять в полученную массу муку с разрыхлителем, добавить сахар, еще раз хорошо перемешать.
4. Вылить тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой форму. Выпекать при 150 °С около 35 минут.
5. Готовый кекс охладить 10 минут в форме, потом вытащить его и дать остыть полностью. Перед подачей посыпать сахарной пудрой и нарезать кусочками покрупнее.

Цветаевский яблочный пирог



Из расчета на форму размером 18x25 см

Тесто

Сливочное масло – 150 гр.

Сметана – 0,5 ст.

Мука – 1-2 ст.

Разрыхлитель – 1,5 ч.л.

Сметанная заливка

Сметана – 1 ст.

Сахар – 1 ст.

Яйцо – 1 шт.

Ванильный сахар – 1 ч.л.

Мука – 2 ст.л.

Начинка

Яблоки – 3-4 шт (500-600 г)

Приготовление:

1. Тесто. Сливочное масло растопить и немного охладить.
2. Муку просеять и смешать с разрыхлителем.
3. В большую миску положить сметану и влить сливочное масло. Перемешать массу до однородности.
4. Постепенно всыпать просеянную муку с разрыхлителем и замесить нетугое тесто (слабее, чем для раскатывания).
5. Понемногу подпыливая тесто мукой (или обмакивая пальцы в муку), руками распределить его по дну и стенкам формы для выпекания.
6. Начинка. Яблоки вымыть, обсушить, вырезать сердцевину с семенами и нарезать тонкими ломтиками (можно воспользоваться теркой Бёрнера).
7. Яблочные дольки выложить в форму и равномерно распределить по всей поверхности теста.
8. Сметанная заливка. В миску положить сметану, добавить сахар, ванильный сахар и хорошо перемешать.
9. Яйцо слегка взбить венчиком или разболтать вилкой и добавить в сметано-сахарную смесь.
10. Постепенно всыпать муку, хорошо размешивая, чтобы не образовались комки.
11. Всю смесь еще раз хорошо перемешать.
12. Залить яблоки в форме сметанной заливкой, слегка встряхнуть форму, чтобы заливка равномерно распределилась.
13. Выпекать яблочный пирог в нагретой до 180°C духовке около 50 минут.

Готовый пирог можно подавать в горячем или холодном виде.

Мраморное печенье

Продукты:

Мука – 150-160 гр.

Соль щепотка

Разрыхлитель – 6 гр. Сыпучая смесь, смешать.

Какао порошок – 20 гр.

Корица – 5 гр.

Яйца – 2 шт.

Сахар – 150 гр. Взбить

Ванилин – 1 ч.л.

Сливочное масло – 50 гр.

Сахарная пудра для обвалки – 80 гр.

Приготовление

1. В отдельной миске смешать муку, соль, разрыхлитель, корица и какао. Хорошо перемешать.

2. Миксером взбить яйца + сахар + ванилин.

3. В яично-сахарную смесь добавить размягченное сливочное масло. Хорошо взбить

4. Добавить сыпучую смесь и замесить тесто. Тесто должно получиться не очень густым и хорошо держаться на лопатке. Накрыть пленкой и поставить в холодильник на 1 час для того, чтобы затвердело.

5. Сахарную пудру просеять через сито в сухую миску.

6. Из теста с помощью чайной ложки сформировать шарики и обваливать в сахарной пудре. Выложить на застеленный пергаментом противень.

7. Выпекать в духовке при 190°C 10-12 минут, при необходимости время можно увеличить на 2 мин., но не больше.

Насыпной пирог (быстро, вкусно и необычно)



КТЫ:

Проду

Яблоки или груши (очень сочные!!!!) – 5-6 шт. (1 кг)

Сливочное масло – 120-150 гр.

Для сухой смеси

Мука – 1 ст.

Манная крупа 1 ст.

Сахар – 1 ст.

Разрыхлитель – 2 ч.л.

Ванильный сахар – 1 ч.л.

Корица – 2 ч.л.

Приготовление:

Приготовить сухую смесь.

1. Муку просеять с разрыхлителем. Соединить муку с разрыхлителем, сахар, манную крупу, ванильный сахар и хорошо перемешать.

2. Яблоки или груши вымыть и натереть на крупной терке.

3. В смазанную маслом (тефлоновую) форму выкладывать слоями: слой сухой смеси, слой тертых яблок. Таким образом чередовать слои до заполнения формы (последним слоем должна быть сухая смесь).

4. Сверху на сухой слой натереть на крупной терке хорошо охлажденное сливочное масло.

5. Выпекать при температуре 180°C около 40-45 минут. Готовый пирог вынуть из духовки, дать немного постоять и нарезать на квадратные или прямоугольные кусочки.

Шоколадная колбаса (от Мамы)



Продукты:

Печенье песочное «Топлёное молоко» – 400 гр.

Какао – 2-3 ст.л.

Грецкие орехи обжаренные – 1 ст.

Сливочное масло – 200-250 гр.

Приготовление:

1. Печенье измельчить в мясорубке.

2. Грецкие орехи обжарить на сухой сковороде и подробить.

3. Сливочное масло растопить.

4. В миске хорошо смешать крошку печенья с какао и орехами.

5. В смешанную сухую смесь влить растопленное сливочное масло.

6. Все тщательно вымесить.

7. На пищевую пленку или пергаментную бумагу выложить часть вымешанной смеси, сформировать колбаску, закатать в пленку или бумагу.

8. Поставить в холодильник на ночь или в морозилку на 1 час.

Шоколадный торт на кефире (очень нежный и вкусный)



Продукты и приготовление

:

Кефир – 300 гр.

Яйца – 2 шт. Взбить миксером

Подсолнечное масло – 3-4 ст.л.

Мука – 2 ст.

Сахар – 1,5 ст.

Какао – 2-3 ст.л.

Сода – 1 ч.л.

В отдельной миске смешать все сыпучие ингредиенты.

Во взбитую смесь постепенно ввести сухую смесь. Хорошо перемешать. Форму смазать маслом, вылить тесто. Выпекать 30-40 мин. при 180°C.

Крем «Сметанный»

Сметана – 0,5 л.

Сахар – 1 ст. не полный

Лимонный сок – 2 ст.л.

Сливочное масло – 50 гр.

Вишня в собственном соку (по желанию)

Сметану + сахар + масло сливочное взбить. Добавить лимонный сок и еще раз взбить.

Крем «Заварной»

Молоко – 0,5 л.

Яйца – 2 шт.

Сахар – 1 ст. не полный

Мука – 2 ст.л.

Ванилин – 1 п.(10 гр.)

Масло сливочное размягченное – 100-150гр.

Приготовление крема

1. Молоко нагреть.

2. Яйца, сахар, сахар ванильный и муку взбить миксером.

3. В яичную смесь влить горячее молоко и взбить миксером на маленьких оборотах.

4. Поставить на огонь и заварить крем. Крем готов, когда смесь загустеет и на лопатке остается след после пальца.

5. Снять с огня и положить 20гр. Масла сливочного, перемешать. Дать крему остыть. В период остывания несколько раз перемешивать.

Глазурь

Сахар – чуть больше 0,5 ст.

Вода – 3 ст.л.

Какао – 2 ст.л. с горкой

Сахар с водой поставить на огонь и растопить. Добавить какао и хорошо перемешать. Дать закипеть постоянно помешивая. Готовой глазурью сразу полить торт.

Сборка торта:

1. Корж разрезать на 4 части.
2. 1й корж смазать кремом (сметанный) наверх выложить вишню, но не много и накрыть.
3. Так проделать еще с 2мя коржами.
4. Накрыть 4м коржом и полить горячей глазурью.
5. Дать постоять 2 часа чтобы пропитался.

Торт с творожным кремом (быстро и вкусно)



Тесто

Яйца – 5 шт.

Сахар – 1 ст.

Мука – 1 ст.

Крахмал – 1 ст.л.

Разрыхлитель – 1 ч.л.

Крем

Творог – 400 гр.

Сахар – 0,75 ст.

Сметана – 3-4 ст.л.

Масло сливочное – 50 гр. (можно без него)

Ванильный сахар – 1 п.(10гр)

Приготовление:

Тесто

1. Яйца взбить с сахаром, 10-12 минут, так что бы масса увеличилась в 4 раза.
2. В отдельной посуде просеять муку, крахмал и разрыхлитель.
3. Сухую смесь всыпать во взбитые яйца с сахаром.
4. Взбить миксером на маленьких оборотах.
5. Форму смазать сливочным маслом и вылить в нее тесто.
6. Выпекать 35-40 минут при 180°C.
7. Готовому коржу дать остыть.
8. Остывший корж разрезать на 3 части.

Крем

1. Творог с ванильным сахаром взбить блендером.
2. Добавить сливочное масло и сахар, взбить миксером на средних оборотах.
3. Добавить сметану и еще раз взбить.

4. Поставить в холодильник на 20-30 мин.

Сборка торта

Коржи перемазать творожным кремом. По желанию украсить фруктами верхний корж или залить глазурью.

Тесто

Тесто на пирожки



Продукты:

1 ст. кефира

0,5 чл.л соды погасить уксусом

3 ст. муки

100 гр. маргарина растопленного

Приготовление:

Тесто хорошо вымесить.

Начинку можно любую.

Пирожки можно обжаривать на сковороде.

Хрущёвское тесто



Продукты

:

50 гр. дрожжей
0,5 ч.л. соли
1 ст. молока
2 ст.л. сахара
200 гр. маргарина мягкого
3,5 ст. муки

Приготовление:

Замесить тесто.

На ночь поставить в холодильник.

Начинка любая.

Тесто в холодильнике можно хранить неделю.

Слоёное тесто на рогалики (от Мусика)



Приготовление

:

200 гр. маргарина

3 ст. муки

1 желток

4 ст.л. сметаны

Приготовление:

1. Маргарин поручить с мукой.

2. Добавить желток и сметану.

3. Тесто вымесить поставить в холодильник на 2 часа.

4. Раскатать, порезать на треугольники. На широкий край выложить начинку (любое варенье) и свернуть, так что бы узкий уголок был сверху.

5. Выпекать в духовке.

6. Готовые рогалики посыпать сахарной пудрой.

Дрожжевое тесто на пирожки



Продукты

:

- 1 п. дрожжей (50 гр)
- 0,5 л. сыворотки
- 4-5 ст.л. сахара
- 1 ч.л. соли
- 1-2 яйца
- 100 гр. маргарина
- 1 кг. муки (приблизительно)

Приготовление:

1. Сыворотку подогреть. Развести в ней дрожжи и сахар.
2. Добавить 1 ст. муки.
3. Перемешать, дать 20 мин. подойти.
4. В подошедшее тесто добавить соль, взбитое яйцо, растопленный маргарин и оставшуюся муку.
5. Дать подойти еще 20 минут.
6. Начинка любая. Выпекать при тем. 180 градусов 30-40 мин.

Соусы, маринады

Маринад для красной рыбы



Продукты

:

- 1 кг. рыбного филе
- 4 ст.л. крупной морской соли
- 2 ст.л. сахара
- цедра лимона
- 20 гр. зелени укропа
- 1/2 ст.л. коньяка

Приготовление:

1. Натереть кусок рыбного филе солью и сахаром.
2. Обвалить в лимонной цедре и укропе. Сбрызнуть коньяком.
3. Закрывать пищевой пленкой, слегка надорвав ее, чтобы был доступ воздуха.
4. Поставить в холодильник на несколько часов: минимум 4 часа для слабосоленого вкуса, а лучше на ночь.

Майонез на цельных яйцах (вкусно)



Продукты:

- 2 яйца
- 260-270 мл подсолнечного масла (рафинированное)
- 0,5 чайной ложки (или по вкусу) горчица
- 0,5 чайной ложки соли
- 1 чайной ложки сахара
- 1 столовая ложка сока лимона или 1,5 ч.л. яблочного уксуса

Приготовление:

1. Для приготовления майонеза нужен блендер. Другими способами по этому рецепту не готовила, за результат не ручаюсь.

2. Смешиваем соль, сахар, лимонный сок и специи, какие хотите, только не солёные! (если нет сока, можно приготовить раствор из лимонной кислоты, **НО НЕ УКСУС**).

3. В банку или любую другую ёмкость (диаметром как блендер или чуть шире, но не намного – это **ВАЖНО!**), наливаем масло. Туда же предыдущую смесь.

4. Добавляем горчицу. **НИЧЕГО НЕ ПЕРЕМЕШИВАЕМ!**

5. Вбиваем целое яйцо. **ВАЖНО**, чтобы желток остался целым!

6. Опускаем блендер в банку, до упора в дно и так, чтобы желток оказался внутри ячейки с ножом.

7. Включаем блендер на 5-10 сек, не поднимаем! Наблюдаем и удивляемся происходящему.

** Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.*

** Можно приготовить майонез на смеси подсолнечного и оливкового масла. Но в процентном соотношении, оливкового масла «Extra vergin», должно быть не более 20-25%. Иначе майонез получится с горьковатым привкусом.*

** Если майонез получился слишком густой, добавьте 1-2 столовых ложки теплой воды и еще раз взбейте.*

** Майонез «Провансаль» готовится с добавлением горчицы. Если хотите получить обычный майонез, исключите этот ингредиент.*

** Сок лимона можно заменить уксусом (винным, яблочным, столовым). На 1 яйцо берется 0,5-1 чайная ложка уксуса или по вкусу.*

Соус «Бешамель» с грибами



Продукты:

Молоко – 2,5 ст.

Грибы свежие – 300-400 гр.

Лук – 2 шт.

Масло сливочное – 2-3 ст. л.

Мука – 2-3 ст. л.

Желток – 2 шт.

Вода или бульон – 1 ст.

Соль, перец, приправы по вкусу

Приготовление:

1. Грибы и лук почистить, вымыть и нарезать. Обжарить на сковороде в небольшом количестве сливочного масла.

2. Основное количество сливочного масла разогреть, добавить в него муку и поджарить до светло-золотистого цвета в течение 1 мин. на среднем огне.

3. В масляно-мучную смесь постепенно ввести 1,5 стакана молока. Помешивать, чтобы получилась густая однородная масса.

4. Оставшееся молоко взбить с желтками.

5. В молочно-желтковую массу добавить воду или бульон и вылить в основную смесь.

6. Добавить соль и специи по-вкусу.

7. Закипятить соус.

8. В готовый соус добавить обжаренные грибы с луком и протушить на медленном огне 20мин.

Крем для тортов

Глазурь для торта



Продукты

:
3 ст. л. какао
3 ст.л. сметаны
4 ст.л. сахара
30 гр. сливочного масла

Приготовление:

Варить на маленьком огне до загустения.



Глазурь (от Гены)

Продукты:

0,5 ст. сахара (чуть больше)

2 ст.л. воды

Приготовление:

1. Поставить на огонь.
2. После закипания добавить 2 ст.л. какао.
3. Постоянно помешивая закипятить.
4. Снять с огня и горячим полить торт.

Заварной крем (от Тамара Николаевны)

Продукты:

5 яиц Взбить миксером

1 ст. сахара

2 ст.л. муки с горкой

Приготовление:

3/4 ст. молока закипятить. В него тонкой струйкой влить взбитую смесь. Хорошо взбить миксером.

Поставить на огонь и варить постоянно, помешивая пока не загустеет.

Крем должен быть густым.

Остудить.

250 гр. сливочного масла комнатной температуры взбить миксером.

В масло добавить остывший крем и хорош взбить, можно в него добавить ванилин.

Сгущёнка домашняя



Продукты

:

Молоко – 1 л.

Сахар – 300 гр.

Ванилин – 1 пакетик

Приготовление:

1. Молоко налить в кастрюлю туда добавить сахар с ванилином.
2. Кастрюлю поставить на огонь и довести до кипения.
3. Уваривать на большом огне 15-20 минут, постоянно помешивая, чтобы не пригорело.

4. Подготовить две емкости, в одну налить ледяной воды, в другую выливаем готовое сгущенное молоко.

5. Емкость со сгущенкой ставим в ледяную воду и быстро охлаждаем при помощи миксера до комнатной температуры. Процесс занимает около 5 минут.

**Быстрое остужение необходимо для того, чтобы не образовывались кристаллики сахара в сгущенке.*

6. Процеживаем сгущенку через сито, она тогда будет однородной.

7. Сгущенка готова. Поставить в холодильник для полного остывания. Выходит 300 мл.

**Время приготовления сгущенки зависит от объема молока и посуды в которой оно уваривается. Чем больше литров молока используется для приготовления, чем выше кастрюля, тем больше времени необходимо для его уваривания. Уваривать литр молока необходимо 15-20 минут, для более густой консистенции – до 30 минут. В кастрюле высота жидкости составляет 5-7 см. Соответственно достаточно большая площадь испарения и скорость уваривания. Если Вы увариваете 3 литра молока – то 20 минут конечно же будет мало. Вы используете для уваривания кастрюлю 5-6 литров, высота жидкости в кастрюле 15-20 см. Из этого следует, чтобы уварить до сгущенки молоко 3 литра Вам необходимо будет уваривать около полутора часов!*

Глазурь (от Тамары Николаевны)



Продукты

:

3-4 ст.л. сахара

1 ст.л. какао

30 гр. сливочного масла

2 ст.л. молока.

Приготовление:

Варить до готовности.

Консервация (варенье, соусы к мясу и рыбе, овощи)

Варенье из мяты



Первый способ

250 гр. листьев мяты

1 кг. сахара

2 лимона

0,5 л. воды

Приготовление:

1. Листья мяты со стеблями промыть, слегка обсушить и измельчить.
2. Лимоны мелко нарезать вместе с кожурой.
3. Все сложить в кастрюлю и проварить 10 мин.
4. Оставить на сутки. После этого смесь отжать, настоем отфильтровать, добавить к нему сахар и варить до готовности.
5. Горячее варенье разлить в прокипяченные банки и закатать.

Второй способ

400 гр. листьев мяты

1 кг сахара

1 ч. л. лимонной кислоты

1 ст. воды

Приготовление:

1. Мяту вымыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг, аккуратно промокнуть полотенцем.
2. Высыпая в кастрюлю, чередовать с сахаром, взятым в количестве половины рецептурной нормы 0,5кг.
3. Сверху полить лимонной кислотой, размешанной в столовой ложке воды.
4. Встряхнуть, накрыть крышкой и оставить на 6 часов.
5. Тем временем из оставшегося сахара и одного стакана воды сварить сироп, снять пену и залить им пустившую сок мяту.
6. Спустя положенных 6 часов поставить мяту на огонь и прокипятить на маленьком огне 5 минут.
7. Горячим разлить варенье в стерильные банки и закатать.

Клубничное варенье за 5 минут (вкусно и быстро)



Продукты и приготовление:

Пропорции ягоды и сахара 1:1.

Ягоду засыпь сахаром, пусть даст сок.

Воды не добавляй.

Закипяти.

Повари минут 5.

Сними с огня и в банки!

Чтобы варенье жидким не было, клубника не должна быть водянистой. Собирай ее в хороший солнечный день, а не сразу после дождя. Вкусно с чаем! Сироп от варенья мы используем с минералкой, а ягоды – в кашу, на бутерброд, да куда угодно.

Клубничное варенье (вкусно)



Продукты:

Клубника 900гр.

Сахар 700 гр.

Лимон большой 1шт.

Приготовление:

1. Чтобы простерилизовать банки для варенья, нужно промыть их в мыльной воде, прополоскать, обсушить чистым полотенцем, затем поставить их на противень и поставить в

духовку при средней температуре на 5 мин. Помните, что банки должны быть теплыми, когда в них наливают варенье, поэтому не стерилизуйте их слишком заранее.

Из этого количества получится две пол литровых банки клубничного варенья – начинающим лучше делать небольшое количество, да и для крупнокалиберных заготовок лучше варить варенье небольшими порциями. Большое количество варенья занимает слишком много времени, дольше кипит и при кипении варенье теряет больше цвета и аромата.

2. Очистить от хвостиков 900 г клубники и протереть ее влажным полотенцем – не мойте ее, из мокрой клубники никогда не получится хорошее варенье. Если возможно, используйте слегка недоспелую клубнику и откладывайте все помятые ягоды – если они не совсем смяты, их всегда можно съесть просто так.

Сложить всю клубнику в один слой на дно кастрюли для варенья, пересыпая 700 г сахара. Всегда используйте специальную кастрюлю для варенья, если возможно: у нее специальное широкое дно и сок уварится быстрее и варенье не сможет "убежать" через край кастрюли при кипении.

Оставить ягоды на ночь, чтобы они дали сок. Перемешайте один раз перед тем, как ложиться спать. Когда сахар вступает в контакт с ягодами, они затвердевают и когда варенье бурно кипит, они не разваливаются.

3. Когда вы готовы делать варенье, поставьте 4 маленькие тарелки в морозилку – они будут нужны для тестирования варенья позже. Поставить кастрюлю на довольно маленький огонь и дать сахару медленно раствориться. Потряхивать кастрюлю время от времени, чтобы слегка помешать варенье, ведь вы не хотите помять все ягоды.

4. Перед тем, как начать кипятить варенье, необходимо, чтобы абсолютно все кристаллики сахара растворились. Чтобы проверить это, нужно окунуть в варенье ложку и посмотреть на ее обратную сторону – на ней не должно остаться кристалликов.

5. Когда сахар растворится, максимально увеличить огонь и как только варенье бурно закипит, добавить сок 1 крупного лимона и поставить таймер ровно на 8 минут.

6. Ровно через 8 минут снять кастрюлю с огня, положить чайную ложечку варенья на одно из охлажденных блюдец и дать ему полностью остыть. Затем подтолкните смесь пальцем – если появятся складки и не вытечет никакой жидкости, то варенье готово. Если нет, прокипятите еще в течение 3 мин. Затем снимите с огня и сделайте еще один тест. И так далее, пока варенье не будет готово.

7. Чтобы вы не делали, не разливайте варенье сразу же по банкам – тогда клубника всплывет на поверхность. Предварительно нужно оставить варенье на 15 мин. Если на поверхности появилась пенка, аккуратно добавьте маленький кусочек сливочного масла (10 г) – тогда пенка рассеется. Затем разлейте по теплым банкам. Стоит обзавестись специальной воронкой, так как процесс может быть не из легких.

8. Сразу же запечатайте банки, проложив восковой бумагой и закрыв крышкой. Подождите, пока варенье полностью остынет перед тем, как подписывать банки, так как из-за тепла наклейки не прилипнут.

Царское варенье



Продукты:

- 6 ст. малины
- 3 ст. чёрной смородины
- 3 ст. красной смородины (поричка)
- 2 апельсина крупных (залить его кипятком на 2-3 мин.)
- 11 ст. сахара

Приготовление:

1. Все перекрутить на мясорубке.
2. С апельсина убрать косточки и тоже перекрутить вместе со шкурою.
3. Добавить 12 ст. сахара, перемешать, оставить на 5-10 мин.
4. Разлить в банки и в холодильник.

Выходит 2,5 – 3 л.

**также можно делать такие пропорции ягод:*

- 2 ст. черной смородины;
- 2 ст. земляники;
- 3 ст. малины;
- 3 ст. красной смородины;
- 2 апельсина (крупного размера);
- 11 стаканов сахара.

Царское варенье из абрикос



Продукты:

1 кг плотных абрикос (должны быть чуть зеленоватые)

500 г. сахара

Приготовление:

1. Абрикосы перебрать, вымыть, аккуратно вынуть косточки.
2. Сделать содовый раствор (1 ч.л. соды на 1 литр воды). Закипятить и опустить в дуршлаге половинки абрикос в кипящий содовый раствор на 2-3 минуты. Вынуть с раствора и сразу опустить в холодную воду. Дать абрикосам стечь.
3. Косточки расколоть (сорт абрикос должен быть крупным, так как у маленьких абрикос ядра ядовитые), ядра вложить в абрикосы (если у абрикосов окажутся не очень вкусные косточки, можно их заменить, допустим, четвертинками грецких орехов или миндалем). Что бы легко от ядра отделялась кожица, залить ядра кипятком и оставить на 2-3 минуты.
4. Абрикосы уложить в миску и пересыпать сахаром, слоями.
5. Оставить на 3-4 часа что бы абрикоса пустила сок и растворился сахар.
6. Сироп слить, закипятить, после закипания проварить его 7 минут, что бы заварился сироп и залить абрикосы.
7. Дать остыть, затем аккуратно слить сироп в кастрюлю, снова вскипятить и залить им абрикосы. Повторить еще минимум 3 раза (чем больше вы повторите этот процесс, тем насыщеннее будет варенье). При последнем заливании добавить в абрикосы лимонной кислоты.
8. Уложить горячее варенье в подготовленную банку, добавить 1ст.л. водки (для аромата) закрыть крышкой.

Нутелла с абрикос или персиков (от Натальи Викторовны. Очень вкусно)



Продукты:

Абрикосы или персики – 2,5 кг

Сахар – 2 кг.

Какао – 85-100гр (1 пачка)

Масло – 200гр.

Орех грецкий через мясорубку (предварительно обжарить) – 1 ст.

Приготовление:

1. Абрикосы или персик перекручиваем на мясорубке, варим 10 мин.

2. Добавляем сахар + какао варим 5 мин.

3. Добавляем масло.

4. Добавляем орехи.

5. Варим 20 минут, фасуем по банкам и закатываем крышками.

Грушевое варенье с имбирём (от Леси Геннадиевны)



Продукты

:

Груши сладкие – 1кг. 200гр.

Сахар – 500-600гр.

Лимон – 1шт.

Имбирь свежий – 100-150гр.

Приготовление:

1. Груши очистить от кожуры и сердцевины. Натереть на крупной терке.
2. Добавить сахар, поставить варить в течении 30 мин.
3. С лимона очистить цедру и добавить в груши. Лимон разрезать и выдавить сок в варящиеся груши.
4. Имбирь очистить, измельчить на терке или в блендере. Добавить в груши.
5. Варить около 40 мин. Если грушевое варенье жидкое, то можно варить и дольше, пока не уварится и не загустеет до необходимой вам консистенции. Варить на слабом огне без крышки.

Аджика (от Тамары Николаевны)

Продукты и приготовление:

1,5 – 2 кг. яблок Антоновка 1. Перекрутить на мясорубке.

1 кг. морковки Варить 1 час 30 мин.

1 кг. перца сладкого красного

5 кг. Помидор

1 ст. сахара 2. Через 1 час 30 мин

4 ст.л. соли добавить и варить еще 40 мин.

1 ст. масла подсолнечного

2 – 6 стручка острого перца 3. Перекрутить.

200 гр. чеснока через 40 мин добавить и варить еще 15 мин.

Разложить в банки горячим. Закатать.

Аджика (от Татьяны Трофимовны)



Продукты

:

Помидоры – 5 кг. (порезать, проварить и перетереть на дуршлагае)

Перец сладкий – 1 кг.

Яблоки антоновка – 1 кг.

Морковка – 1 кг.

Чеснок – 1 ст. (подавить на чеснокодавке и добавить в конце варки)

Подсолнечное масло – 1 ст.

Сахар – 1 ст.

Соль – 1 ст. л. (лучше положить меньше, а в процессе варки добавить по вкусу)

Уксус – 1 ст.

Горький перец – 1-2 стручка (перекрутить на мясорубке и добавить в конце варки)

Приготовление:

1. Все овощи кроме чеснока и горького перца перекрутить на мясорубке в кастрюлю, добавить сок помидор и остальные ингредиенты. Перемешать.

2. Варить 1,5-2 часа.

3. Чеснок и горький перец перекрутить на мясорубке в отдельную посуду.

4. За 10 минут до готовности добавить перекрученный чеснок и горький перец.

5. Снять с огня и разложить в банки, закатать.

Соус Ткемали (от Натальи Викторовны. Очень вкусно)



Продукты

:

3,2 – 3,5 кг. слив Венгерка

400 гр. (2 ст.) сахара

1 ст.л. соли

Сухие травы по 1 десертной ложке каждой:

Чабер

Перец душистый молотый

Перец чили

Базилик

Кориандр

1 – 1,5 ст.л. хмели-сунели

0,5 п. (10 гр.) лимонной кислоты

1 головка чеснока

Пучок сухого укропа спелого с зонтиками

Приготовление:

1. Сливу перекрутить на мясорубке. Варить 1 час.

2. Добавить пучок сухого укропа спелого с зонтиками (связать ниткой, положить в марлю, завязать и положить в кастрюлю).

3. Смешать в отдельной миске сухие травы + сахар + соль + лимонную кислоту. Высыпать в кастрюлю. Варить 30-40 минут.

4. Достать из кастрюли пучок укропа

5. Чеснок подавить на чеснокодавке, высыпать в кастрюлю и варить 10 минут.

6. Разложить по банкам и закатать.

Лечо (от Тамары Николаевны)



На 4 литровых банки

Продукты:

2 кг. помидоров

1 кг. моркови

1 кг. перца (лучше красного сладкого)

0,5 кг. лука

1 ст. подсолнечного масла

2 ст.л. соли

0,5 ст. сахара

0,5 ст. уксуса (9% развести до 5%)

Приготовление:

1. Морковь предварительно немного проварить, затем почистить и нарезать соломкой.
2. Все остальные овощи тоже нарезать соломкой.
3. Помидоры пропустить через соковыжималку.
4. Все овощи смешать, добавить соль, сахар, масло, уксус, томатный сок.
5. Прокипятить 20 минут. В горячем виде разложить по банкам и закатать.

Абрикосовый соус «Чатни»



Продукты

:

Абрикосы спелые – 1 килограмм
Яблоко – 2 штука
Лимон – 1 штука
Лук – 2 головки
Чеснок – 4 зубка
Имбирь свежий – 30 граммов
Уксус яблочный – 50 мл
Сахар – 200 граммов
Гвоздика – 5 бутонов
Тмин – 2 чайные ложки
Карри – 2 чайные ложки
Тимьян – 2 чайные ложки
Чабер – 2 чайные ложки
Перец черный душистый – 0,5 ч.л.
Соль – 1 ст.л. не полная
Кайенский перец или розовый – 0,5 ч.л. (можно взять обычный острый красный перец)
Специи можно варьировать по своему усмотрению.

Приготовление:

1. Абрикосы для чатни лучше взять спелые или даже, переспелые. Моем, удаляем косточки и разрезаем на 4 – 6 долек. Лимон нужно очистить от кожуры и разрезать на 4 части. Лук и чеснок измельчить, имбирь натереть на мелкой терке или перемолоть на мясорубке.

В кастрюлю влить яблочный уксус, всыпать сахар и довести до кипения. Готовить минуты три, пока не разойдется сахар.

Затем положить абрикосы, яблоко, лимон, лук, соль и все специи, кроме имбиря и чеснока. Готовить на слабом огне примерно 40-50 минут после закипания.

2. Все должно увариться до слегка густой массы. (Так было в рецепте, у меня во время варки масса не особенно загустела, но она загустела потом, когда остыла.)

Натертый имбирь и чеснок добавить в самом конце готовки. Я добавляла имбирь и чеснок минут за 10 до конца варки, не люблю вкус неготового чеснока.

3. Готовое чатни из абрикосов немного остудить и разложить по стерилизованным баночкам.

4. Есть абрикосовый соус можно сразу, но, как говорят, через месяц он станет еще лучше!

Соус к мясу из крыжовника



Продукты

:

Крыжовник 1 кг

Лук красный 400 г (можно обычный)
Чеснок 3 зубчик
Масло растительное 1 ст. л
Вода 60 мл
Сахар коричневый 170 г (можно белый)
Имбирь молотый ½ ч. л.
Карри 2 ч. л.
Базилик 2 ч.л.
Тимьян 2 ч.л.
Красный острый перец 1 ч.л.
Винный уксус белый 2 ст. л.
Изюм 70 г
Соль 4 ч. л.

Приготовление:

1. Ягодки крыжовника: очистить и промыть.
2. Лук и чеснок нарезать небольшими кусочками и 20 мин. тушить в разогретой смеси масла и воды. Проследить, чтобы лук не начал поджариваться – кастрюлю, в которой тушите, прикройте крышкой (а если понадобится – долейте еще чуть воды).
3. Добавить крыжовник (предварительно перекрутить на мясорубке), соль и сахар (лучше коричневый, но можно и белый). Постоянно помешивать. Варить (тушить) 10 мин.
4. Добавить изюм, имбирь, карри, тимьян, базилик, острый перец и уксус. Тушить, пока крыжовник не сварится, и смесь не загустеет (примерно еще 10 мин.). В это время несколько раз попробуйте соус, как раз сейчас вкус соуса можно окончательно сбалансировать. Добавьте сахара, соли или уксуса, если вам покажется нужным.
5. Соус готов! Сейчас его текстура: он густой с кусочками ягод, с сладковато-кисловатым привкусом. Разлить его в стерилизованные баночки, пока очень горячий.
6. Соус можно обработать и блендером, тогда его структура становится однородней. После блендера соус еще раз нагрейте до кипения и только тогда разлейте в баночки.

Соус Сацибелли (от Люды)

Продукты:

Сливы не зрелые – 4,3-4,5 кг.
Горький перец большой – 2 шт.
Чеснок – 10 головок
Сахар – 8 ст.л. перемолоть на мясорубке
Соль – 2 ст.л. должна получиться 3 л.банка
Кари острый – 40 гр. жидкости

Приготовление:

Все смешать. Поставить на огонь, довести до кипения. Кипятить 10-15 мин.
Выход – 3 литра.

Кетчуп (от Люды)

Продукты:

На 4 литра помидорного сока:
Черный молотый перец – 1 ч.л.
Красный острый перец – 1 ч.л.
Горчица – 1 ч.л.
Корица – 1 ч.л.
Соль – 3 ст.л. Варить 2 часа
Сахар – 1 ст.
Чеснок – 1 головка
Гвоздика – 3-4 шт.
Уксус по вкусу

Приготовление:

Крахмал – 5 ст.л. развести в холодном томатном соку.
Крахмальную смесь постепенно влить в основную, постоянно помешивая.

Варить 10-15 мин.
Разлить по банкам и закатать.
Выход 3 литра.

Кабачки маринованные (быстро)



На каждые 500гр. кабачков = 0,5ч.л соли.

Маринад

50 мл. оливкового масла (вполне можно заменить обыкновенным РМ рафинированным),
2 ст.л уксуса,
2 чайн.ложки меда,
2-3 зубчика чеснока
молотый черный перец,
свежая или сухая зелень.

Приготовление:

1. Кабачки помыть и срезать кожуру. Если кабачки молодые, можно делать вместе с кожицей. Нашинковать тонюсенькими кружочками. Сложить в миску, посолить и оставить на 30мин.
2. Приготовить маринад: Чеснок пропустить через пресс, смешать с оливковым маслом, медом (если мед густой, растопить его на водяной бане), уксусом, перцем и мелко порезанной зеленью. Отлично подойдут кинза, базилик, эстрагон, укроп, петрушка. Можно добавить ложку паприка-пасты. Маринад перемешать.
3. С кабачков слить образовавшуюся жидкость, отжать руками.
4. Залить маринадом, перемешать.
5. Убрать в до утра. За это время можно пару раз перемешать. Очень вкусно! Последний раз залила маринадом в 13 часов выдержала до 18 часов. Промариновалось вполне! А остатки маринада можно не выбрасывать, а добавить в следующий раз, потому что он будет очень скоро!

Ароматная цветная капуста



Продукты и приготовление:

Рецепт очень прост в приготовлении.

3 кг. цветной капусты разбираем на кочешки и отвариваем минут 5 в подсоленной воде. Откидываем на дуршлаг.

Пропускаем через мясорубку 1.5 кг. помидор, 1 кг. болгарского перца, 200гр петрушки, 2 большие головки чеснока. Эту смесь выливаем в цветную капусту и добавляем 200гр растительного масла, 100гр уксуса 9%, 100гр сахара (4 ст.л.), 60 гр. соли (2 ст.л.). Варим 10-15 минут и сразу же закатываем в стерильные банки. Закатываем в одеяло на сутки (так, на всякий случай). Выход – 10 пол-литровых баночек.

Огурцы консервированные (от Татьяны)



Продукты

:

На 3 литровую банку огурцов

6ч.л соли (экстра)

5 ч.л. сахара

3 сл. л. уксуса
5-6 зубчиков чеснока
Лавровый лист
Укроп (зонтики)
Хрен
Листья смородины и вишни

Приготовление:

1. На дно банки уложить укроп, хрен, листья смородины и вишни, чеснок.
2. Сверху наложить огурцы.
3. 1 раз залить огурцы кипятком, оставить на 30 минут.
4. Воду слить с огурцов.
5. В банку насыпать соль и сахар, налить 0,5 банки горячей воды, и добавить уксус.
6. Долить банку полностью горячей водой и закатать.
7. Укутать банки.

Огурцы консервированные (от Тамары Николаевны)



Продукты

:

На 3-х литровую банку
2 ст.л. соли
1 ст.л. сахара
6 ст.л. уксуса

Приготовление:

1. В банку положить зелень, чеснок, хрен, листья смородины и вишни, дуба.
2. Залить 2 раза кипятком.
3. На 3й раз залить кипятком до половины, добавить соль, сахар и уксус. Долить воду и закатать.

Помидоры с яблоками «антоновка» консервированные (от Тамара Николаевны)

Продукты и приготовление:



На 3х литровую банку

2 средних яблока Антоновка.

Помыть вырезать серединку. Порезать кружочками.

На низ банки положить 1 порезанное яблоко, сверху уложить помидоры, на уложенные помидоры нарезать 2е яблоко.

Залить крутым кипятком и дать настояться 20 минут.

Воду с помидор слить в кастрюлю и еще раз закипятить.

Пока вода закипает в банку засыпать:

1,5 ст.л. сахара

2 ст.л. соли

В банки залить закипевшим маринадом. Закатать и укутать банки.

Огурцы по-польски (от Тамары Николаевны)

Огурцы нужны мелкие (чем меньше, тем вкуснее)



приготовление:

На дно каждой банки (банки 1 литровые)

1 ст.л. горчицы в зернах

3-4 кружочка морковки

2 шт. лаврового листа

3-4 листа смородины

1 кусочек хрена

2 больших зубчика чеснока

1-2 листочка вишни

3-4 зонтика укропа

Маринад (на 6 литровых банок)

Продукты

и

6 ст. воды
7 ст.л. сахара
1 ст. уксуса 9%
2 ст.л. соли

Огурцы один раз залить кипятком, дать постоять 20 минут.

Маринад закипятить и залить огурцы.

Банки закатать и укутать.

Огурцы консервированные с кетчупом Чили (от Светы. Очень вкусно)



На 7 литровых банок

Продукты и приготовление:

В банку пожить листья смородины, вишни и дуба, хрен, чеснок.

Залить кипятком и дать постоять 30 минут.

Слить воду и залить рассолом, закатать банки и укутать.

Рассол

12 ст. воды (250гр. стакан)

2 ст. сахара

2 ст. уксуса Закипятить

3 ст.л. соли

1 пачка кетчупа «Чили» Торчин (обычная)

Кабачковая икра (от Светы)

Продукты и приготовление:

4 кг. кабачков (перекрутить в на мясорубке или потереть на большой терке) Варить 1 час

1 кг. лука (обжарить на подсолнечном масле)

120 гр. растительного масла

Добавить 1 пачку майонеза (240 гр.) и варить еще 30 минут.

Добавить:

1 банку (0,5л. томатного соуса) Варить 1 час

1 ст.л. соли

5 ст.л. сахара

Разложить по банкам и закатать.

Перец заготовки (от Светы)



Продукты и приготовление:

Закипятить воду, бросить в нее почищенный перец, приварить. Вытащить и уложить в банки, залить рассолом, закатать.

Рассол на 1 л. воды:

170 гр. уксуса

200 гр. сахара

1,5 ст.л. соли

2 ст.л. растительного масла.

Использовать для фарширования.

Баклажаны «Огонёк» с мёдом



Продук

ты:

Баклажаны – 1,5 кг;

Чеснок (головки) – 2 шт;

Перец болгарский сладкий (красный) – 0,5 кг;
Мед жидкий (лучше липовый или гречишный) – 100 г;
Соль (или по вкусу) – 1-2 ч.л.;
Перец горький (или по вкусу) – 1 шт;
Масло растительное (для смазывания) – 100 г;
Уксус (можно яблочный) – 30 мл.

Приготовление:

1. Баклажаны помыть, удалить хвостики и порезать кружочками, толщиной около 0,5-1 см. Противень застелить пергаментной бумагой, хорошенько смазать ее растительным маслом. Разместить на противне кружки баклажанов и также смазать обильно их маслом. Запекать баклажаны при 200 градусах 20-25 минут. Если в духовке нет верхнего нагрева, через 10-15 минут баклажаны следует перевернуть.

2. Перец сладкий очистить от семян, порезать, добавить горький перец и чеснок.

3. Перекрутить все на мясорубке.

4. Влить растительное масло и уксус, добавить мед и соль. Все перемешать.

5. Готовые баклажаны выложить на тарелку. Из данного количества баклажанов получается 3 больших противня. Но это все-равно легче, чем обжаривать на сковороде.

6. В простерилизованную баночку (на дно) выкладываем 1 ст.л. аджики. И далее выкладываем баклажаны слоями, добавляя на каждый слой по 1-2 ст.л. острой аджики.

7. Банки накрыть стерилизованными крышками, поместить в глубокую кастрюлю с теплой водой (на дно – полотенце или чистую тряпочку). Стерилизовать банки с баклажанами 15 минут с момента закипания воды.

8. Банки с готовыми баклажанами "Огонек" с медом закатать, перевернуть и укутать до полного остывания. Хранить можно в городской квартире. Приятного аппетита!

Пикантные маринованные помидоры Черри



Продукты

:

Помидоры-черри – 500 г;

Кипяток – 1 л;

Чеснок – 2 зуб.;

Перец черный горошком – 0,5 ч. л.;

Лавровый лист – 1 шт.;

Укроп – 3 стеб.;

Соль – 0,5 ст. л.;

Сахар-песок – 0,5 ст. л.;

Мёд – 1 ст. л.;

Базилик свежий фиолетовый – 1 стеб.;

Яблочный уксус – 35 мл.

Приготовление:

1. Помидоры черри отделяем от плодоножек, промываем в холодной воде и каждый помидор один раз слегка накалываем вилкой.

2. Подготовленные помидоры перекладываем в небольшую кастрюлю, ковш или другую емкость. Добавляем к помидорам смесь перцев горошком и лавровый лист. Вместо смеси перцев можно использовать чёрный перец горошком. Также добавляем чеснок, нарезанный пластинами. Закладываем к помидорам веточки укропа (вместе с зонтиками).

3. В миску наливаем кипяток и растворяем в нём сахар и соль.

Заливаем помидоры кипятком и оставляем до полного остывания маринада.

4. После того, как маринад остынет, сливаем его в кастрюлю, оставляя помидоры, перец, лавровый лист, чеснок и укроп в кастрюле.

5. На сильном огне доводим маринад до кипения и добавляем мёд, яблочный уксус и листики базилика. Перемешиваем до полного растворения мёда. Помидоры вместе с пряностями перекладываем в банки. Заливаем горячим маринадом и закатываем.

Помидоры «Просто класс» без стерелизации

На одну двухлитровую банку:



Продукты:

2 кг. помидоров,

головка чеснока,

1 ч.л. уксусной эссенции.

Рассол:

1 литр воды,

2 ст. ложки без горки соли,

6 ст ложек с небольшой горкой сахара;

7 горошин черного перца,

7 гвоздичек,

пара листиков черной смородины,

2 маленьких зонтика укропа (не больше).

Приготовление:

1. Помидоры моем, вырезаем плодоножку. Если постараетесь вырезать аккуратно, не задев шкурку, то помидоры не потрескаются при заливке маринада, но, если шкурки и лопнут – это даже к лучшему, так помидорки лучше пропитаются маринадом. Вставляем в каждую помидору кусочек зубчика чеснока и укладываем в банки.

2. Заливаем помидоры в банках крутым кипятком и выдерживаем 10 минут.

3. Готовим рассол: на 1 литр воды 2 столовых ложки без горки соли и 6 столовых ложек с горкой сахара.

4. Добавляем специи, кипятим в течении 10 минут. Помидорки вкусны даже вовсе без приправ, с одним только чесноком, но вот гвоздичку настоятельно рекомендую добавить, она придает рассолу сладкий аромат.

5. Затем воду из банки с помидорами сливаем и сразу же заливаем кипящим рассолом. В каждую банку добавляем по чайной ложке уксусной эссенции.

6. Закрываем стерилизованными крышками. Закатываем, переворачиваем вверх дном, закутываем в полотенца, а лучше в одеяло и выдерживаем до полного остывания. Дополнительной стерилизации не требуется.

По этому рецепту помидорки получаются очень вкусные, сладенькие, а рассол какой обалденный!

Теперь о мелочах: если будете закатывать в трехлитровые банки – ваш маринад будет рассчитываться на 1,5 литра воды, получится 3 ст. ложки соли совсем без горки (или 2 ст ложки с небольшой горкой) и 9 ст ложек с небольшой горкой сахара.

На литровые баночки – 400 мл воды, 1 ст ложка соли и 3 ст ложки с горкой сахара.



Помидоры острые (от Светы. Очень вкусные)

На 6 трехлитровых банок:

Продукты:

6 литров воды сырой

6 сладких перцев

3 шт. горького перца

6 головок чеснока

3 ст. сахара

1 ст. соли
3 ст. уксуса
6 таблеток аспирина

Приготовление:

1. Перец сладкий и горький + чеснок перекрутить на мясорубке.
2. В воду высыпать перекрученную смесь + все остальные продукты.
3. Размешать до полного растворения сахара, соли и таблеток.
4. Залить помидоры и под капроновые крышки. Хранить в холодильнике или в погребе.

* 1 ст. – 7 ст.л. (без верха) или соли или сахара

Помидоры квашенные винные (от Татьяны Трофимовны)



Продукты и приготовление:

На 10 литров сырой воды

300 гр. соли

500 гр. сахара

* в рассол можно добавить 0,5 ст. уксуса, тогда помидоры не будут лопаться и дольше простоят в вине состоянии.

На дно и верх посуды уложить :

Зонтики укропа

Листья и корешки хрена

Чеснок

Смородина

Вишня

Перчик

Базилик

В посуду выложить помидоры, залить рассолом, уложить второй слой душистых трав. Поставить под пресс и отправить кваситься в погреб.

Помидоры консервированные (от Мамы)

Продукты и приготовление:

5 литров воды

1 ст. соли Заварить маринад

2 ст. сахара

2 ст. уксуса

1. Помыть помидоры.

2. На дно банки уложить: зонтик укропа, кусочек луковицы, пару колец морковки, лавровый лист, перец горошек.

3. уложить помидоры, залить кипящим маринадом и закатать.

Ананасы из кабачков

Продукты:



1 кг – очищенного кабачка
(берите любой, но лучше молодой, серединку убирайте стопкой или чашкой).

350 гр – ананасового покупного сока, берите самый дешёвый, он лучше для заготовок.

0,5 ст – сахара.

2/3 ч.л – лимонной кислоты.

ванилин на кончике ножа, очень мало, чтоб не было горечи и перебора со вкусом, лучше ванильный сахар, но его надо больше.

Приготовление:

1. Кабачки чистим, убираем серединку.

2. В кастрюле на огне смешиваем все ингредиенты.

3. Опускаем в сироп кабачки и варим после закипания 15 минут, аккуратно помешивая.

4. Раскладываем по стерилизованным банкам, заливаем сиропом и закатываем. В тёплую шубу до остывания.

Чем старше кабачки, тем больше понадобится жидкости – увеличивайте сок или добавьте воды.

Морковка по корейски (от Татьяны Трофимовны)



Продукты

:

Морковка – 1 кг.

Уксус – 3 ст.л.

Масло подсолнечное – 0,5 ст.

Сахар – 3 ст.л.

Соль – 2 ч.л.

Чеснок – 1 головка

Чёрный молотый перец – 1 ч.л.

Душистый перец молотый – 1 ч.л.

Кориандр – 0,5 ч.л.

Приготовление:

1. Всё смешать оставить на 30 минут или 1 час при комнатной температуре, что бы морковка сок пустила.
2. Поставить в холодильник.
3. На следующие сутки после приготовления можно кушать.

Салат «Десятка» (от Татьяны Трофимовны)

Продукты:



Баклажаны – 10 шт.

Помидор – 10 шт.

Перец сладкий – 10 шт.

Лук – 10 шт.

Уксус – 1 ст. не полный

Подсолнечное масло – 1 ст. не полный

Соль – 1,5 ст.л.

Сахар – 1 ст.

Приготовление:

1. Баклажаны порезать кубиками толщиной 1,5 см.
2. В отдельную кастрюлю налить воду и положить туда жменьку соли, туда же опустить порезанные баклажаны на 30 мин. (За это время с баклажан уйдет синильная кислота, она очень вредна для организма).
3. Помидоры, перец и лук порезать соломкой и перемешать.
4. Баклажаны слить и хорошо промыть в холодной воде.
5. Перемешать баклажаны с нарезанными овощами. Добавить сахар, соль, уксус и масло и хорошо перемешать, оставить на 20-30 мин., что бы овощи пустили сок.
6. Поставить на огонь, после закипания варить 20-30 мин. Горячим разложить в стерильные банки и закатать.

Консервированный перец (от Татьяны Трофимовны)



Продукты:

Перец сладкий (лучше Колобок) – 4 кг.

Маринад:

Вода – 700 мл.

Подсолнечное масло – 1 ст.

Уксус – 1 не полный ст.

Сахар – 1 ст.

Соль – 2 ст.л.

Перец горошек + лавровый лист

Приготовление:

1. Перец помыть, очистить от семечек и разрезать на 4 части.
2. Сварить маринад.
3. В миску с широкими бортами выложить перец и залить кипящим маринадом.
4. После закипания проварить перец 8-10 минут.
5. Готовый перец разложить по стерильным банкам и залить маринадом, закатать.

Баклажаны в медово-лимонной карамели



Продукты

:

Баклажан – 500 г

Чеснок – 5 зуб.

Мед – 3 ст. л.

Сок лимонный – 50 мл

Перец красный жгучий – 0.5 ч. л.

Кориандр (молотый) – 1 ч. л.

Зелень

Масло растительное (для обжаривания)

Соль

Приготовление:

1. Порезать баклажаны ломтиками толщиной 0.5-0.7 см. Обильно посолить, оставить на час. Хорошо помыть от соли, выложить на полотенечко и дать обсохнуть.

** Когда баклажаны вымачиваются в соленой воде из них уходит синильная кислота, вредная для человека, и при жарке баклажаны меньше в себя вбирают масло.*

2. На растительном масле обжарить чеснок, нарезанный тонкими ломтиками, до легкой румяности. Его не выбрасывать, просто вынуть из масла.

3. В чесночном масле обжарить до готовности баклажанчики с двух сторон.

4. Пока баклажаны томились в соли, приготовить карамель.

Для этого 3 ст. ложки меда смешать с лимонным соком. Довести до кипения данные ингредиенты, 7 минут дать покипеть на малюсеньком огне, потом добавить туда чеснок, кориандр и красный перец.

5. Обжаренные баклажаны складываем в лоточек и поливаем карамелью каждый слой и посыпать мелко рубленной зеленью. Поставить в холодильник на пару часов для пропитки.

Лечо (от Алексея)

Продукты:



Перец болгарский – 2 кг.

Помидоры – 2 кг.

Лук – 1 кг.

Морковка – 1 кг. (потереть)

Соль – 3 ст.л. соли

Сахар – 150 гр.

Уксус – 150 гр.

Масло подсолнечное – 1 ст.

Приготовление:

Все варить 25 мин., закатать в банки. Выход 6 шт. литровых банок.

Консервированные помидоры (от Мусика)

Продукты:



На 3х литровую банку помидор:

чеснок, лавровый лист, перец горошек, листья хрена, листья смородины, укроп

Аспирин – 3 таблетки

Сахар – 2 ст.л.

Соль – 1 ст.л.

Уксус – 1 ст.л.

Приготовление:

Помидоры один раз залить, воду слить, ее же закипятить, в банку добавить сахар, соль, уксус, аспирин. Залить крутым кипятком и закатать.

Консервированный зелёный горошек

Продукты:



литра,

Зеленый горошек – 3

Вода – 1 литр,

Соль – 1 столовая ложка,

Сахар – 1 десертная ложка с горкой,

Уксус столовый 9% для закатки,

Пищевая сода для банок.

Подготовка:

зеленый горошек, полущить и обмыть
берем 5-6 банок пол-литровых, помыть хорошо с пищевой содой
банки поставим духовку, простерилизовать.

Приготовление:

1. В кастрюлю налить воду, высыпать горошек. Варить примерно 20 мин. молодой, а более зрелый на 5 мин. больше (25 мин.).
2. Пока горошек варится, приготовить маринад: подогреть 1 литр воды, в ней растворить 1 столовую ложку соли и 1 десертную ложку с горкой сахара.
3. Когда горошек сварился, слить воду, и разложить в стерилизованные банки, залить маринадом.
4. Перед тем как закатать банки под крышку влить 1 десертную ложку уксуса.
5. Закатанные банки перевернуть и укутать, до охлаждения.

Имбирь маринованный

Продукты:

Имбирь свежий – 100-150 гр.

Маринад:

Яблочный уксус (лучше рисовый) – 75 мл.

Соль – 1 ч.л.

Сахар – 1,5 ст.л.,

Вода – 3,5 ст.л.

Приготовление:

1. Очистить имбирь от кожуры. Натереть солью, положить в судок и оставить на ночь в холодильнике.
2. Помыть имбирь водой, обсушить и нарезать тонкими ломтиками.
3. Сварить маринад из сахара + соли + воды + уксус.
4. Уложить имбирь в стерилизованную баночку.
5. Залить маринадом и закатать банку.
6. Дать остыть. Дать настояться 3 дня.
7. Хранить в холодильнике.

**Рисовый уксус можно заменить винным или яблочным.*

При мариновании и хранении имбиря нельзя использовать металлическую посуду.

Имбирь маринованный хранится несколько месяцев.

Если имбирь прошлогодний, то цвет после маринования не изменится, а если корень молодой (нынешнего года), то готовый маринованный имбирь приобретет нежно-розовый цвет. Но не стоит путать гари с бени-сега, который в свою очередь имеет насыщенный красный цвет.

Маринованный острый перец



На 1 банку 300 мл.

Продукты:

Перец красный острый – 6-10 шт.

Маринад:

Холодная вода – 1,5 ст.

Соль – 1 ч.л.

Сахар – 2 ч.л.

Кориандр горошком – 2 ч.л.

Черный перец горошек – 5-6 шт.

Душистый перец горошек – 2-3 шт.

Гвоздика – 1-2 бутона

Лавровый лист – 2-3 шт.

Чеснок 1 головка (зубчики не чистить)

Кинза – 3 веточки (листья)

Укроп – 3 веточки

Мята (по желанию) – 1 веточка (листья)

Виноградный уксус (можно яблочный) – 100 мл.

Приготовление:

1. Стручки перцев вымыть и проткнуть тонким ножом насквозь, в районе плодоножки, иначе при мариновании внутри останется воздух. Сложить стручки в кастрюлю и залить кипятком. Выдержать острый перец под крышкой 5 мин, затем воду слить и еще раз залить кипятком. Заливать кипятком надо 3-4 раза. Перцы должны привариться, но не свариться. Важно, чтобы стручки были мягкими, но, ни в коем случае, не разлезлись в кашу.

2. В кастрюльку выложить все ингредиенты для маринада. Довести маринад до кипения.

3. В маринад влить виноградный уксус – из белого или красного винограда. Кипятить маринад 2-3 мин, затем снять кастрюлю с огня и дать постоять маринаду 15 мин.

*Использовать обычный пищевой уксус лучше не стоит, пропадет аромат.

4. В стерилизованную банку на самое дно выложить из маринада всю зелень и чеснок. Аккуратно извлечь из кастрюли сваренные острые перцы, стараясь не повредить их, и уложить в банку. Стручки в приваренном состоянии легко сгибаются, и укладывать их несложно. Когда все стручки уложены в банку, залить в банку маринад, стараясь, чтобы в банку попали все горошины кориандра, черного и душистого перца, гвоздика.

5. Закатать банки.

Заморозка (мороженые продукты)

Кукуруза, замороженная в зёрнах (заморозка)



Продукты

:

Для заморозки лучше всего выбирать сахарные сорта кукурузы (например, сорт «Бондюэль»), хорошо созревшие экземпляры, но не перезрелые.

Приготовление

1. Для начала нам необходимо выбрать достаточно объемную кастрюлю, чтобы в неё уместились все початки, которые мы должны полностью залить водой.

2. Теперь ставим жбан на огонь и ждем, пока жидкость начнет бурлить. После закипания варим кукурузу 5 минут.

3. Пока маис варится, нам следует подготовить второй этап обработки – охлаждение. Для этого потребуются кубики льда и холодная вода, которыми мы должны заполнить большую и глубокую чашу.

4. Вот прошли заветные 5 минут, зернышки немного проварились. Теперь же необходимо вынуть початки из кипятка шумовкой и выложить в ледяную воду, чтобы они остыли. В ледяной воде оставить на 5 минут. Благодаря такому термическому контрасту зернышки не сморщатся, а вылушивание семян станет многим проще.

5. Затем вынимаем кочаны из «охлаждающей жидкости», выкладываем их на полотенце и оставляем обсохнуть.

6. После этого нам нужно извлечь все зернышки из початков, срезав их ножом, расфасовать по пакетам и отправить в мороз на длительное хранение.

Чесночная паста из молодых стрелок (заморозка)



Продукты

:

Чесночные молодые стрелки – 500 гр.

Соль – 0,5 ч. л.

Масло растительное – 1,5 ст. л.

Приготовление:

1. Собранные с чеснока стрелки хорошо помыть и удалить жёсткую часть. Как это сделать стрелочка вам подскажет сама. Мягкая часть стрелки хорошо обламывается при нажатии, а уже огрубевшая часть просто заламывается. Затем выложить на бумажное полотенце, чтобы убрать лишнюю влагу.

2. Когда стрелки обсохнут, произвольно их нарежем.

3. В чашу блендера, к чесночным стрелкам добавим соль, растительное масло и всё измельчим.

4. Получится красивая изумрудного цвета паста.

5. Уложить полученную пасту в контейнер и поместить в морозилку.

**Добавив нашу заготовку в сметану, получится изумительная подливка к вареной картошке.*

А каким станет ароматным любой соус, если добавить к нему ложечку нашей пасты. Так же её можно добавлять в сливочное масло и разного рода намазки.

Очень вкусная намазка из перекрученного сала с чесночной пастой из стрелок.

Безумно вкусно намазать кусочек чёрного хлебушка и съесть его просто так, без ничего!