

18 ТЫСЯЧ ПОДПИСЧИКОВ В ИНСТАГРАМ

ЧТО НА УЖИН?

РЕЦЕПТЫ, КОТОРЫЕ ВСЕГДА ПОЛУЧАЮТСЯ

Содержание

Введение

Как пользоваться книгой?

Салаты и закуски

Салат "Гнездо Глухаря"

Домашний Майонез

Салат "Красное море"

Малосольная рыба

Маринованные грибы за 4 часа

Морковь по -корейски



Первые блюда

Суп с фрикадельками

Гороховый суп

Харчо

Том Ям

Суп с клецками

Суп Затируха

Горячие блюда

Жюльен с курицей и грибами

Отбивные

Буженина

Зразы с картофелем

Перловка с курицей



Выпечка

Запеканка творожная
Цветаевский яблочный пирог



Напитки

Глинтвейн безалкогольный
Какао



Заключение

Для связи:



Введение

Что самое главное в блюде? Чтобы оно всем понравилось!

Как найти такое блюдо и не ошибиться?

Открыть мои книги!

Моему блогу 3 года и за это время появилось много рецептов,
которые я готова повторять вновь и вновь.

В этой книге я собрала рецепты, которые получили ваш
максимальный отклик.

**Если книга пришлась Вам по душе, я буду
признательна любой благодарности за мои
старания. Спасибо.**

Сбербанк.

63900211 9005725727

Татьяна Николаевна О.

Беларусь, Казахстан

5106 2180 3839 6420

PayPal

engardia@gmail.com

Украина по запросу

**Ознакомиться с другими моими книгами Вы
можете нажав на эту строчку.**

Эта книга сделана с большой любовью к читателям.

Стильное оформление книги и потрясающие фотографии
превращают книгу в чудесный подарок!

Как пользоваться книгой?

Салаты и закуски

Салат с грибами
Салат Новогодний
Рулетики с ветчиной
Закуска Мандаринки
Сырные шарики



Привет, друзья!

Все мои книги сопровождаются видео.
Из содержания по нажатию вы переходите
на страничку с рецептом



Ингредиенты

Маринованные
Соленые огурцы
Отварное куриное
Отварная картошка
Зеленый лук - 1 пучок
Петрушка - 1 пучок
Майонез по вкусу
Черный перец -

Далее нажимаете на картинку и вы
переходите к видео на Ютуб или в
Инстаграм

Если у Вас Android,
то рекомендую программу **ReadEra**



Merry
Christmas

Гнездо Глухаря

Праздничный салат «Гнездо глухаря» станет отличным украшением любого застолья



Ингредиенты:

Лук - 1 шт.
Куриное филе - 400 гр.
Яйца куриные - 4 шт.
Яблочный уксус - 1 ст.л.
Сахар - 1 ч.л.
Огурец свежий - 200 гр.
Майонез.
Соль и перец.
Картофель пай - 200 гр.
Укроп.
Перепелиные яйца - 3 шт.

Приготовление:

1. Куриное филе и яйца заранее отварить. Остудить и мелко нарезать. Также кубиками нарезать огурец.
2. Лук мелко нарежем и замаринуем с добавлением яблочного уксуса и сахара. Добавим немного воды, чтобы лук был покрыт. Оставим на 15 мин.
3. Готовим картофель пай. Картофель чистим и натираем на тёрке для корейской моркови. Промываем под водой 2 раза и обсушиваем бумажными полотенцами.
4. Обжариваем в раскалённом масле небольшими порциями.
5. Картофель готов. Добавить немного в салат.
6. Заправить майонезом, соль и перец по вкусу.
7. Выкладываем салат на плоское блюдо, формируя горку.
8. В середине делаем ложкой углубление.
9. Украшаем салат картофелем пай, чтоб он стал похож на гнездо. В середину немного укропа и заранее отварные и очищенные перепелиные яйца.

Домашний Майонез

Всем известно, что все домашнее полезней, даже если с майонезом, даже если это майонез.



Ингредиенты:

Масло растит.- 280 мл.

Яйцо - 1 шт.

Соль - 1/2 ч.л.

Сахар - 1 ч.л.

Уксус 9% - 1 ст.л.

Горчица,

Специи (по желанию)

Приготовление:

1. Вбиваем в емкость яйцо, добавляю сахар, соль, уксус 9%, и масло растительное.
2. Беру погружной блендер и опускаю его так, чтоб яйцо оказалось внутри ячейки с ножом и взбиваю примерно 20 секунд.
3. Майонез готов.
4. По вкусу этот майонез один в один, что продается в магазине.

Емкость для взбивания должна быть по диаметру практически такой же как и блендер или чуть чуть шире. Все продукты комнатной температуры.
Горчица без добавок.
Хранится около недели.

Салат "Красное море"

Гости будут в восторге! Готовим салат "Красное море" всего за 10 минут.



Ингредиенты:

Крабовые палочки - 200 - 250 г.

Помидоры – 1-2 шт.

Сыр твёрдый – 150-200 гр.

Чеснок — 1-3 зубчика.

Соль (по желанию).

Майонез - по вкусу.

Приготовление:

1. Крабовые палочки разморозить.
2. Очистить от упаковки и нарезать тонкими колечками.
3. Натереть сыр на крупной тёрке.
4. Нарезать помидор.
5. Все соединить в миске. Перемешать.
6. Добавить чеснок через пресс и майонезом заправить по вкусу.
7. Соль по желанию.

Приятного аппетита.



Малосольная рыба

Этот рецепт подходит для засолки любой красной рыбы.



Ингредиенты:

Стейк сёмги - 500 гр.

Соль - 2 ст.л.

Сахар - 1 ст.л.

Оливковое масло - 2 ст.л.

Приготовление:

1. Рыбку промываем и обсушиваем бумажными полотенцами.
2. В миске смешиваем сахар и соль. Перемешиваем.
3. Каждый стейк смазываем оливковым маслом.
4. Посыпаем обильно смесью. Буквально втираем.
5. Укладываем в ёмкость. И убираем в холодильник на сутки.
6. Рыбку по желанию промыть и обтереть бумажным полотенцем.
7. Если засолили много то остаток можно заморозить.

Для чего масло?
Смесью соли и сахара
Вы просто пережигаете
рыбу,
масло позволяет этого
избежать.

Маринованные грибы

Готовы будут уже через 4 часа! Эти грибочки просто хит среди моих подписчиц.



Ингредиенты:

Грибы шампиньоны - 500 гр.
Чеснок - 3 зубчика.
Масло растит. - 120мл.
Уксус 9% столовый - 60 мл.
Перец черный гор. - 15 шт.
Лавровый лист - 3 шт.
Соль - 1 ч.л.
Сахар - 2 ч.л.

Приготовление:

1. Шампиньоны помыть и обсушить бумажным полотенцем. Большие порезать на 4 части, средние пополам, мелкие оставьте так.
2. В кастрюлю наливаем масло растительное, уксус, добавляем перец горошком, сахар, соль, лаврушку. Перемешиваем.
3. Ставим на огонь. Добавляем грибы. Перемешиваем.
4. Добавляем чеснок через пресс. Перемешиваем.
5. Даём закипеть. С момента закипания готовим 5-7 минут. Ставьте таймер.
6. Готовые грибы перекладываем в баночку или в ёмкость. Остужаем.
7. Накрываем пищевой пленкой или закрываем крышкой. Убираем в холодильник на 4 часа.
8. Через 4 часа грибы готовы и их можно подать к столу.
9. Храним в холодильнике с маринадом.

al.ena1245 Рецепт лучший)
Делаю по нему регулярно 😊😊
😊

bondarewazhanna О, это моя
любофф! ❤️❤️❤️ Это самые
вкусные грибы в мире !)

olya_erdyk Пробовала,это
любовная любовь и всем моим
понравилось!

tati_shine88 Готовила и не раз,
это самый лучший рецепт, после
вашей публикации только по
нему всегда и делаю👍 Спасибо
за рецепт

19irina13 Отличный
рецепт,делала 3 раза,
обалденно вкусные получаются,
молодец Алёна!

Морковь по-корейски

Морковка получается безумно вкусной. Готова через 4 часа.



Ингредиенты:

Морковь - 1 кг.
Чеснок - 1 головка.
Кориандр зерна - 1 ч.л.
Масло растит - 0,5 стакана.
Уксус столовый 9% - 5 ст.л.
Перец черный мол. - 1 ч.л.
Соль - 1 ч.л.
Сахар - 3 ст.л.

Приготовление:

1. Морковь шинкуем с помощью тёрки для корейской моркови.
2. Чеснок пропускаем через пресс.
3. Смешиваем в миске: чеснок, перец, кориандр, соль, сахар, уксус и масло. Перемешиваем.
4. Добавляем к моркови нашу ароматную смесь и перемешиваем хорошо. Можно руками, можно ложкой.
5. Убираем в холодильник на 4 часа.
6. Морковь готова.

Добавьте горячее масло,
оно усиливает вкус специй.

vikki_krd Уже неоднократно
делала, все в восторге! Очень
вкусная морковочка 😊

Суп с фрикадельками

Суп, который знает каждая хозяйшка.



Ингредиенты:

Фарш - 400гр.

Лук - 2 шт. (1шт. для фарша).

Картофель - 2 больших.

Рис длиннозерный - 1,5 ст.л.

Морковь - 1 шт.

Растительное масло - 2 ст.л.

Зелень любая по вкусу.

Соль по вкусу.

Приготовление:

1. К фаршу добавляем мелко порезанный лук. Добавляем соль, перемешиваем. Фарш отбить. Кидаем его сильно об миску пару раз. Так будут фрикадельки нежнее.
2. Лепим фрикадельки. Лучше небольшие. Выкладываю на тарелку, на которую наливаю немного воды, так они прям слетят с нее.
3. В кипящую воду кидаем фрикадельки. Даём схватиться буквально пару минут, перемешиваем. Как только появится пенка - снимаем ее.
4. Добавляем картофель порезанный кубиками. Затем рис. Перемешали. Варим минут 15.
5. Готовим зажарку. На сковороду налили растительное масло, разогрели. Добавляем морковь, тертую на крупной тёрке и лук мелко порезанный. Обжариваем до золотистого цвета и добавляем к супу.
6. Спустя 10 минут добавляем зелень.
7. Держим на огне ещё 5 мин.

Гороховый суп

Самый обожаемый суп в нашей семье. Подаем с сухариками.



Ингредиенты:

Рёбрышки - 600 гр.
Горох. - 200 гр.
Картофель - 3 шт.
Лук - 1 шт.
Морковь - 1 шт.
Зелень по вкусу.
Соль и перец по вкусу.
Сухарики для подачи.

Приготовление:

1. В кастрюлю с водой кладём рёбрышки, я их нарезала ещё. Варим минут 30.
2. Как только они сварились, достаете и отделяете мясо от кости. Режете мясо и возвращаете обратно в бульон.
3. Туда же отправляем промытый горох. Варим до мягкости гороха. Примерно 50 минут.
4. Горох должен раздавлиаться пальцем. Примерно за 15 мин до готовности добавляем картофель кубиками. Перемешиваем и варим.
5. На растительном масле обжариваем лук и морковь до золотистого цвета.
6. Картофель сварился, можно суп посолить и поперчить. Добавляем зажарку. Перемешиваем. Варим ещё 10 мин.
7. Добавляем зелень. В идеале: лук, петрушка, укроп.
8. Подаем к столу с сухариками.

Харчо

В холодное время года - готовить обязательно.



Ингредиенты:

Говядина - 600 гр.
Лук репчатый - 4 шт.
Помидоры - 3 шт.
Зелень петрушки - 50 гр.
Душистый перец - 3-4 горошины.
Черный перец - 3-4 горошины.
Лавровый лист - 1 шт.
Острый красный перец - 1 шт.
Рис - 100 гр.
Кинза молотая - 1 ч.л.
Уцхо сунели - 1 ч.л.
Томатная паста - 2 ч.л.
Чеснок - 3 зубчика.
Грецкие орехи - 2,5 ст.л.
Сливочное масло - 40 гр.
Зелень кинзы - 40 гр.
Соль - 2 ч.л.

Приготовление:

- Мясо заливаем холодной водой (2.5л), добавляем неочищенную луковицу (предварительно помыть), горошины черного и душистого перца, лаврушку. Доводим до кипения, снимаем пенку и продолжаем варить на медленном огне под крышкой 1,5 часа.
- Пассируем лук до слегка золотистого цвета на сливочном масле. Помидоры залить кипятком на пару минут, чистим от кожицы, нарезаем кубиками и отправляем к луку.

- Туда же добавляем мелко нарезанный красный острый перец (обязательно убрать семечки) и томатную пасту.
- Все перемешиваем и тушим под крышкой минут 10.
- К за жарке добавляем бульон (петрушку и лук вынимаем). Мясо нарезаем. Сам бульон переливаем с помощью дуршлага.
- Добавляем рис (его промыть и залить холодной водой заранее) перемешиваем, добавляем мясо, специи, соль.
- Варим 15 минут до готовности риса.
- В пиалу режем мелко кинзу, пропускаем через пресс чеснок, добавляем к кинзе и немного солим, слегка растираем ложкой.
- К харчо добавляем грецкие орехи (их или через мясорубку прокрутите или измельчите блендером).
- Доводим до кипения и варим еще 2-3 минуты.
- Дать настояться харчо под крышкой 15 минут и можно подавать к столу.



Том Ям

Том ям великолепен. В Таиланде не была и не знаю, как готовят там, но то что я вчера приготовила в домашних условиях - просто улет.



Ингредиенты:

на 4 порции:

Чеснок — 1 зубчик.

Кальмары — 250 гр.

Креветки — 200 гр.

Шампиньоны — 100 гр.

Черри — 100 гр.

Паста Том ям — 1 шт, 80 гр.

Вода(или куриный бульон) — 600 гр.

Молоко — кокосовое 250 мл.

Кинза — по вкусу.

Лайм — по вкусу.

Для риса

Рис круглый Краснодарский — 200 гр.

Вода — 220 гр.

Уксус рисовый или хороший яблочный — 25 гр (2 ст.л).

Сахар — 15 гр(1 ч.л с горкой).

Соль — 2 гр (щепотка).

Приготовление:

- Начнём с риса. Берём обычный круглый рис. Промываю его хорошо. Заливаю водой. Закрываю крышкой.
- Ставлю на огонь, довожу до кипения.
- Затем огонь на минимум и варю ровно 15 мин.
- Кладу тонкое полотенце, закрываю крышку и оставляю на 10-15 мин. Так рис дойдёт до готовности.
- Для заправки смешиваю рисовый уксус, соль, сахар. Добавляю к рису. Перемешиваю палочками для суши.

- Креветки разморозить. Очистить. Удалить кишечную вену. Лучше брать крупные или вовсе лангустины.
- Кальмары разморозить. Удалить внутренности. Если у вас они не чищенные, то разморозить и залить кипятком. Очистить от плёнок и всего лишнего. Крупно нарезать.
- В кастрюле обжарить шампиньоны и мелко нарезанный чеснок. Минут 5-7.
- Влить воду или бульон куриный, последний, всегда в моей морозилке в заморозке. Оч удобно.
- Довести до кипения.
- Добавить весь пакет пасты для том яма. Перемешать.
- Отправляем морских жителей (креветки и кальмары.)
- Следом нарезанные пополам черри и вливаем кокосовое молоко.
- Перемешиваем и варим ровно 2 минуты.

Tom Yum Thai foods

ต้มยำ

Tom Yum is a type of hot and sour Thai soup, usually cooked with shrimp (prawn). Tom yum has its origin in Thailand. In recent years, tom yum has been popularised around the world.



Суп с клецками

Ароматный вкусный суп с клецками



Ингредиенты:

Курица - 400 гр.
Картофель - 280 гр.
Морковь - 90 гр.
Лук репчатый - 140 гр.
Соль - 2 ч.л.
Лавровый лист - 1 шт.
Перец черный мол. - по вкусу.
Растительное масло - 1 ст.л.
Мука - 80 гр.
Куриное яйцо - 2 шт.
Укроп.

Приготовление:

1. В кастрюлю с водой кладём курицу. Доведите до кипения, снимите пенку, закройте крышкой и варите 30-40 минут на слабом огне.
2. Достать курицу. Отделите мясо от кости, нарежьте.
3. В бульон отправьте картофель, нарезанный кубиками, соль и лавровый лист. Варим 10 минут на слабом огне.
4. На растительном масле обжариваем лук, затем добавляем морковь и обжариваем ещё 4 минуты.
5. В бульон отправляем курицу, зажарку и варим ещё 3 минуты на слабом огне.
6. Готовим клецки. К муке добавить соль и яйца. Соединяем до однородной массы.
7. Чайную ложку окуните в бульон и наберите 1/2 или 1/3 теста и выложите в бульон. Таким образом формируем все клецки. Не перемешивать 5 минут.
8. Готовим 5 минут на слабом огне. Посыпать укропом.

Суп затируха

Суп из старинной русской кухни. Очень вкусный и ароматный. Этот суп часто готовила бабуля.



Ингредиенты:

Вода: 3.5 л.

Куриный набор - 500 гр.

Картофель - 3 шт.

Морковь - 1 шт.

Лук - 1 шт.

Мука - 150 гр.

Яйцо - 1 шт.

Соль, перец по вкусу.

Зелень.

Приготовление:

1. Мясо заливаем холодной водой. Доводим до кипения. Снимаем пенку. Варим под крышкой на небольшом огне 35-40 минут. Не забудьте подсолить. Я люблю адыгейскую соль.
2. Как только мясо сварилось, вынимаем его из бульона.
3. В бульон отправляем картофель и варим минут 10-15.
4. А пока готовим зажарку. На растительном масле обжариваем лук и морковь до золотистого цвета.
5. И готовим затирку. К муке добавляем яйцо и руками перетираем в крошку. Затем откидывает на сито и стряхиваем лишнюю муку. Она нам не нужна.
6. Добавляем к супу зажарку, куриное мясо и затирку. Перемешиваем.
7. Пробуем на соль. Если необходимо, то добавить.
8. Варим ещё 3 минуты и снимаем с огня.
9. Посыпаем суп зеленью.

Жюльен

Это способ нарезки продуктов тонкой, не слишком длинной соломкой.



Ингредиенты:

Отв. куриное филе - 200 гр.
Шампиньоны - 300 гр.
Сыр - 100 гр.
Сливки от 20%- 200 мл
Мука - 1 ст.л.
Чеснок - 2-3 зубчика
Соль, перец, мускатный орех.

Приготовление:

1. Для начала нарезаем грибы и отварное куриное мясо тонкой соломкой. Куриное мясо закладываем для варки в кипящую воду.
2. Обжариваем грибы на небольшом количестве растительного масла.
3. Добавляем мелко нарезанный чеснок, солим, перчим и еще добавляю немного мускатного ореха.
4. Обжариваем грибы до слегка золотистого цвета и добавляем курицу.
5. Добавляем муку и перемешиваем, чтобы мука покрыла равномерно каждый кусочек.
6. Вливаем холодные сливки от 20% (у меня были 35%), перемешиваем и на среднем огне увариваем до загустения.
7. Раскладываем ее по кокотницам. Или в булочки.
8. Присыпаем сыром и в духовку на 15-20 мин. при 180 гр.
9. Подаем к столу горячим.



YouTube [Ссылка на рецепт жюльена в слоеном тесте](#)

Отбивные

Невероятно вкусное мясо. Оценят все!
Ещё называют Соломоны.



Ингредиенты:

Мясо любое (у меня свинина) - 500 гр.

Крахмал картофельный - 3-4 ст.л.

Соевый соус (использовала Хайнц) - 50 мл.

Смесь перцев..

Приготовление:

1. Мясо нарезать порционно, толщиной не более 1 см.
2. Отбить с двух сторон.
3. Посыпаем смесью перцев. С двух сторон. Не солим.
4. Каждый кусочек мяса обваливаем в картофельном крахмале.
5. Затем в соевый соус опускаю.
6. Обжариваю на сковороде, смазанной маслом.
7. Идеально, если есть сковорода гриль.
8. По 2-3 минуты с каждой стороны, огонь средний.
9. Но конечно, все зависит от мяса.
10. Подаём к столу.



Буженина

Идеальная мясная нарезка на бутерброды и не только.



Ингредиенты:

Свинина(шея) - 1,2 кг.

Вода - 1,2 л.

Смесь перцев - 1 ч.л.

Соль - 3 ч.л.

Лавровый лист - 3 шт.

(1 шт для запекания)

Приправа к мясу.

Соль по вкусу.

Чеснок - 2 зубчика.

Приготовление:

1. В кастрюлю налейте воду, добавьте соль, перец, лаврушку. Перемешайте. Доведите до кипения и дайте остыть.
2. Как только вода остыла, положите в воду мясо (у меня свинина, шейная часть, но можно любое мясо), закройте крышкой и уберите в холодильник на 4 часа.
3. Как время вышло, мясо достаем. Обсушиваем.
4. Натираем с двух сторон солью и приправой к мясу.
5. Делаем в мясе надрезы и вставляем чеснок.
6. Убираем мясо в рукав для запекания. Сверху лаврушку. Рукав завязать. Сделать проколы.
7. Запекаем при 190 гр. 60-80 мин.
8. Сочная буженина в домашних условиях готова.

Советую мясо
перевязывать
кулинарной нитью

Зразы картофельные

Легкое и вкусное блюдо 2 в 1.



Ингредиенты:

Картофель 7 шт.
Фарш свиной - 250 гр.
Лук - 1 шт.
Морковь - 1 шт.
Масло для жарки.
Яйцо куриное - 1 шт.
Мука - 3-4 ст.л.
Сметана для подачи.

Приготовление:

1. Отвариваем картофель в подсоленной воде до готовности. Картофель не должен развариться. Воду тут же слить. Дать картофелю остыть. После этого толкушкой разминаем его.
2. Можно пропустить на мясорубке.
3. Добавляем яйцо и муку. Должно получиться слегка липнущее к рукам картофельное тесто.
4. В картофель не добавляем ни масло ни молоко. И воду слить полностью.
5. Готовим начинку. Я обжарила лук на растительном масле, добавила фарш, морковь и готовила до готовности. Посолила также.
6. Рабочую поверхность присыпаем мукой и выкладываем небольшое количество теста. Руки смачиваем растительным маслом и выкладываем в середину начинку, около 1 ст.л. и лепим зразу.
7. Можно обваливать в сухарях а можно и только в муке. Обжариваем на растительном масле на медленном огне с 2 х сторон до золотистого цвета.
8. Подать со сметаной.

Перловка с курицей

Перловка бывает вкусной. Хотите докажу?



Ингредиенты:

Перловая крупа - 300 гр.
Соль - 1/2 ч.л.
Черный перец – по вкусу.
Морковь - 1-2 шт.
Лук - 1-2 шт.
Вода - 600-700 мл.
Курица - 900 гр.
Соль - 1 ч.л.
Черный перец – по вкусу.
Сладкая паприка - 1/2 ч.л.
Карри - 1/3 ч.л.
Чеснок - 2-3 зуб.
Растительное масло - 3-4 ст.л.

Приготовление:

- Перловую крупу 300 грамм хорошо промыть и залить холодной водой, оставить на 1-2 часа.
- Сразу же замаринуем курицу, добавляем 1 ч.л. соли, добавляем черный перец, 1/2 ч.л. сладкой паприки, 1/3 ч.л. карри, добавим 2-3 зубчика чеснока пропущенных через пресс. Вливаем 3-4 ст.л. растительного масла и хорошо перемешиваем и оставим мариноваться на 2 часа.
- Лук нарежьте мелкими кубиками, морковь натрите на крупной терке.
- Обжарим лук и морковь на небольшом количестве растительного масла до мягкости.
- Прошло 2 часа, сливаем воду с перловой крупы.
- На противень наливаем немного растительного масла, выкладываем за жарку, перловую крупу, добавляем соль, черный перец по вкусу и перемешиваем.

- Сверху подготовленную курицу и заливаем водой, так, чтобы перловую крупу хорошо скрыло. Мне понадобилось 600 мл.
- Очень важно, чтоб было достаточное количество воды.
- Нужно, чтобы перловка распарилась и не была жесткой.
- Ставим в разогретую духовку и готовим при 190 градусах 60 минут, затем убавляем до 100 градусов и оставляем пропариться еще 15-20 минут.



Запеканка творожная

Другие рецепты и не пробую. Вот уже как 4 года мой топовый рецепт.



Ингредиенты:

Творог 5-9% - 500 гр.

Яйца - 3 шт.

Сметана 20% - 200 гр.

Сахар - 4 ст.л.

Манная крупа - 5 ст.л.

Изюм - 100 гр.

Сода - 1/2 ч.л

или разрыхлитель 1/2 ч.л.

Соль - щепотка.

Приготовление:

1. Изюм промыть и залить кипятком на 10 минут.
2. Творог размять ложкой (можно миксером), у вас получится однородная масса, по одному вбить яйца, добавить сметану, манку, сахар, соду (или разрыхлитель), размешать.
3. С изюма слить воду, просушить бумажным полотенцем и добавить в миску. Все хорошо перемешать.
4. Форму для выпечки смазать маслом сливочным и выложить в нее творожную массу.
5. Поставить запеканку в разогретую до 180 гр. духовку.
6. Выпекаем примерно 30-40 минут. Время выпечки зависит от возможностей вашей духовки.

Запеканка после приготовления опустится в духовке. Выбирайте небольшую форму

Цветаевский пирог

Такое название этот пирог получил благодаря русской поэтессе Марине Цветаевой и ее сестре Анастасии. Как гласит легенда, сестры Цветаевы любили угощать своих гостей этим вкуснейшим яблочным пирогом, который всем настолько понравился, что его стали называть - Цветаевским".



Ингредиенты:

Форма 22см

Мука 160 гр.

Сметана 20% - 70 гр.

Сахар 1чл.

Масло сливочное - 100гр.

Щепотка соли.

Разрыхлитель - 1чл.

Ваниль по желанию.

Крем:

Сметана 20% - 200 гр.

Сахар - 100-110гр.

Яйцо крупное.

Мука или

кукурузный крахмал 30 гр.

Яблоки - 3-5.

Сок лимона.

Корица.



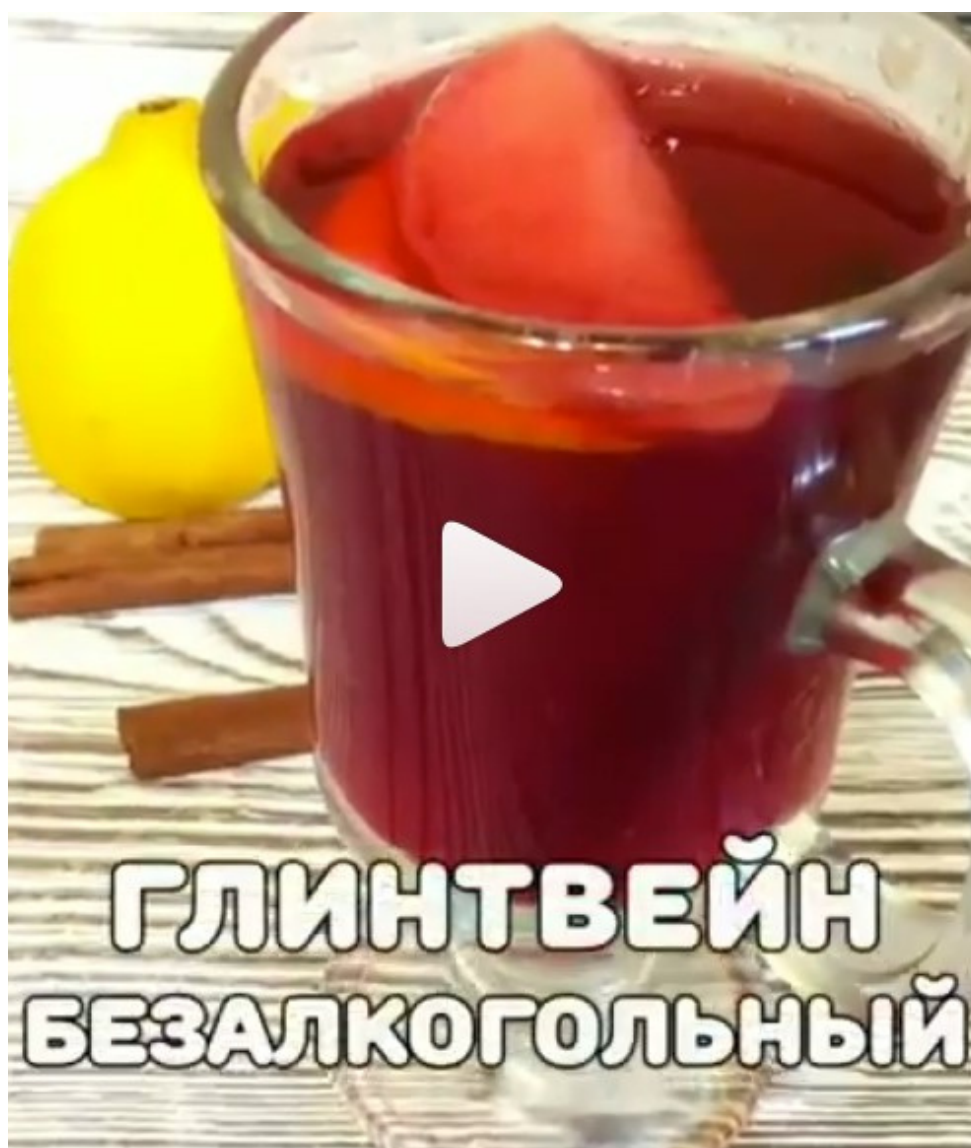
Приготовление:

- Растопить сливочное масло, остудить и соединить его со сметаной. Перемешиваем венчиком.
- Муку просеять, добавить щепотку соли, сахар и перемешать. Соединить с масляной смесью.
- Добавить разрыхлитель и замесить тесто.
- Завернуть тесто в пищевую плёнку и охладить минут 40 в холодильнике.
- Для крема соединить сметану, яйцо, сахар и перемешиваем венчиком. Добавить в 2-3 приема муку или крахмал. Перемешать.
- Яблоки очистить от кожуры и нарезать Тонко. Добавить лимонный сок и перемешать.
- Тесто охладилось, распределить по форме, сделав бортики. Выложить яблоки и залить кремом.
- Выпекаем в разогретой до 180гр духовке - 50 минут.
- Пирогу обязательно дать охладиться. Минимум полчаса.
- Он вкусный и тёплый и после холодильника.



Глинтвейн

Он отлично подходит для холодного время года, так как очень согревает



Ингредиенты:

Сок вишня - 1 л.

Вода 200 мл.

Душистый перец горошком 4 шт.

Имбирь свежий - 1/2 ч.л.

Лимонная цедра - 1 ст.л.

Палочки корицы - 2 шт.

Гвоздика - 3 шт.

Щепотка молотого кардамона.

Апельсин - 1 шт.

Яблоко - 1 шт.

Приготовление:

Апельсин и яблоко вымыть и нарезать ломтиками. Сердцевину и семечки убрать.

Имбирь порезать тонкими полосками.

В миске соединяем специи: перец душистый, щепотку кардамона, палочки корицы, бутоны гвоздики и имбирь.

В кастрюлю налить воды, дать ей немного закипеть и добавить специи и немного ждём, специи должны отдать аромат воды. Около минуты.

Затем вливаем сок. Добавляем апельсин и яблоко. Цедру лимона.

Перемешиваем и готовим на небольшом огне минут 10-15.

Ни в коем случае не доводя до кипения.

Затем оставляем глинтвейн настояться под крышкой минут 15-20 и можно подавать.

Советую процедить через сито, т.к там много мелких специй.

Для подачи можно положить в бокал дольку апельсина и яблока и палочку корицы.

Какао

Когда утром мало времени, то готовлю какао по этому рецепту. Без варки и всего 2 минуты Вашего времени.



Ингредиенты:

Какао порошок - 1 ст.л.

Соль щепотка.

Сахар по вкусу.

Молоко - 100 мл.

Кипяток - 100 мл.

Приготовление:

1. В кружку всыпаем 1 ст.л. какао-порошка(несладкого).
2. Добавляем сахар, щепотку соли. Перемешиваем.
3. Заливаем кипятком. Перемешиваем.
4. Ждём когда какао полностью растворится.
5. И добавляем молоко.
6. Напиток готов! Я ещё сверху маршмелоу добавила.



Merry Christmas!

Мои книги для тех, кто любит готовить, и тех, кто только мечтает научиться.

Для этой книги я подбирала поистине лучшие рецепты, которые я часто повторяю вновь и вновь у себя на кухне и которые уже оценили и одобрили тысячи хозяюшек.

Даже если Вы никогда не пекли торты, не работали с дрожжевым тестом, то я уверена, что благодаря этим рецептам - у Вас все получится. Ведь мечта каждой хозяйки - собрать гостей за столом, угостить вкусными блюдами и услышать восторженные отзывы.

Надеюсь моя книга поможет Вам в осуществлении этой мечты.

Я хочу поблагодарить Вас, мои читатели, за приобретение моих книг, за небольшой вклад в мой блог и благодарность за труд.

От всей души СПАСИБО!

Я желаю Вам самое главное здоровья, Вам и Вашим родным. Пусть несчастья обходят стороной ваш дом и в домах царит только атмосфера уюта и тепла душевного.

Ваша Алена.

