



ШКОЛА КУЛИНАРА №1 ЯНВАРЬ 2017

ПИЦЦА И ПАСТА

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ





Дорогие друзья!

Пицца и паста прославили итальянскую кухню на весь мир, завоевав миллионы поклонников разных возрастов, достатка и национальности. А секрет прост, как все гениальное: эти блюда может приготовить любой, продукты для них есть в каждом доме. В этом выпуске «Школы кулинара» вы найдете самые лучшие и вкусные рецепты пиццы и пасты!



ПИЦЦА

журналы на сайте journal-off.info

ПИЦЦА 1

ПАСТА 31

журналы на сайте journal-off.info

Пицца «Дыхание лета»

Для теста: 1 стакан воды, 45 г свежих дрожжей, 1 ст. л. сахара, щепотка соли, 2 ст. л. растительного масла, мука.

Для начинки: 1 кг кабачков, 2 моркови, 2 ст. л. кетчупа, 400 г любого мяса (курятина, свинина), 2 ст. л. майонеза, 100-200 г твердого сыра, зелень, соль.

Дрожжи растворить в теплой воде. Добавить сахар, соль, растительное масло. Постепенно всыпая муку, замесить мягкое тесто. Поставить в теплое место. Кабачки и морковь нарезать очень тонкими пластинками. Опустить овощи в кипящую воду на 1 мин., откинуть на дуршлаг, облить холодной водой, дать стечь. Овощи перемешать с кетчупом. Мясо нарезать небольшими кусочками, слегка обжарить, посолить. Тесто раскатать, выложить в смазанную растительным маслом круглую форму, сформовать бортики. Выложить на тесто томатно-овощную начинку, затем мясо. Смазать пиццу майонезом и посыпать тертым сыром. Духовку разогреть до 200°. Выпекать пиццу до готовности. При подаче посыпать измельченной зеленью.

■ Екатерина ВОЗНЮК

Пицца «Розочка»

2 яйца, 4 ст. л. сметаны, 4 ст. л. майонеза, 0,5 ч. л. соды, щепотка соли, 100 г муки, 100 г сыра, 2 ст. л. томатного соуса, большой ломтик колбасы, 1 помидор, 1 маслина, несколько зерен консервированной кукурузы, растительное масло.

Яйца взбиваем с солью, перемешиваем с майонезом и сметаной. Добавляем муку. Массу выкладываем ровным слоем на смазанную маслом сковороду. Сверху поливаем томатным соусом. Затем выкладываем тертый сыр, а на него – ломтик колбасы, полукружья помидоров, маслины и кукурузу. Ставим в духовку, разогретую до 200°, минут на 20. Готовую пиццу украшаем веточками укропа.

■ Роза КАМШУЛЛИНА

Пицца без теста «Низкокалорийная»

Кабачок – 1 шт., мясной фарш – 200 г (как вариант можно взять колбасу или куриное филе), помидоры – 2-3 шт., перец сладкий болгарский – 1-2 шт., лук репчатый – 1 шт., маринованные корнишоны – 7-8 шт. (альтернатива – маслины или грибочки), сыр – 200 г, растительное масло, зелень.

Вместо теста берем свежий кабачок, очищаем от кожуры. Режем его кружками шириной около 1 см. Не вынимая сердцевины, выкладываем на противень,

смазанный растительным маслом, – это первый слой. Далее выкладываем мясной фарш, колбасу или курицу. Затем нарезаем томаты кружочками, перцы и лук – тонкими полукольцами, добавляем нарубленные маринованные огурчики. Сверху покрываем пиццу тертым сыром. Можно добавить также рубленую зелень, но важно не переборщить, иначе пицца может изменить вкус с овощного на травяной. Запекаем в духовке, пока сыр полностью не подрумянится.

■ *Е.В. ХНЫКИНА*

Пицца «От Аленушки»

От начала и до конца эту пиццу приготовила моя племянница Аленушка.

Для теста: вода – 1 стакан, сухие дрожжи – 1 ч. л., сахар – 1 ст. л., яйцо – 1 шт., растительное масло – 4 ст. л., соль, мука – 2-3 стакана.

Для начинки: копченая колбаса – 300 г, шампиньоны – 300 г, малосольные огурцы – 2 шт., репчатый лук – 3 шт., сыр – 200 г, майонез – 150 г, кетчуп – 2 ст. л., орегано – 1/2 ч. л., черный молотый перец, растительное масло.

Воду подогреть, добавить указанные ингредиенты и замесить тесто (оно не должно прилипнуть к рукам). Поставить в теплое место. Обжарить нарезанные колбасу, грибы и лук. Как только тесто поднимется, раскатать его на посыпанной мукой поверхности и уложить в форму для запекания. Часть майонеза смешать с кетчупом и орегано, нанести на тесто. Сверху выложить обжаренные колбасу, лук и грибы. Распределить нарезанные огурчики, полить оставшимся майонезом, посыпать тертым сыром, поперчить и выпекать 30 мин. при температуре 200°.

■ *Екатерина ТИШЕВСКАЯ*

Пицца с грибами «На счастье»

В нашем меню немало блюд из грибов. Их мы сами собираем в лесу.

Для теста: 250 г муки, 150 мл молока, 1 яйцо, 15 г дрожжей, соль, сахар, 2 ст. л. растительного масла, молотый мускатный орех, жир для смазывания формы.

Для начинки: 0,5 кг сарделек (мелко нарезанных), 300 г жареных грибов с луком, 4 помидора (нарезанных дольками), 2 луковицы, майонез, 200 г сыра, кетчуп, молотый черный перец, молотый мускатный орех.

Из всех ингредиентов, включая мускатный орех, замесить тесто. Раскатать, положить в смазанную жиром форму. Смазать тесто кетчупом, выложить начинку, посыпать перцем и мускатным орехом. Сверху уложить нарезанный кольцами лук, посыпать тертым сыром и сделать сетку из майонеза. Запекать в духовке до румяной корочки.

■ *Алина НИКИФОРОВА*

Пицца «Для компании»

Для теста: 1 стакан теплой воды, 1 ч. л. быстрорастворимых дрожжей, 1 ч. л. сахара, 2 стакана муки, 1 ст. л. оливкового масла, соль по вкусу.

Для начинки: 1 маленький кабачок, 1 большая луковица, 4 помидора, 1 болгарский перец, 5-6 подкопченных сосисок, 150-200 г любого твердого сыра, готовая приправа «Прованские травы», 4 ст. л. майонеза, сок половины лимона.

Разводим дрожжи в теплой воде, добавляем сахар и половину муки. Оставляем тесто на пару часов. После того как тесто поднимется, добавляем оливковое масло, солим, высыпая оставшуюся часть муки и замешиваем. Раскатываем тесто, выкладываем на противень, оставляем на 5-10 мин. Обжариваем нарезанный кружочками кабачок. Лук нарезаем кольцами, выжимаем на него сок лимона и оставляем на 2 мин., затем сок сливаем. Нарезаем кружочками помидоры, сосиски, перец, сыр трем на терке. Тесто смазываем майонезом, выкладываем кабачки, лук, перец, сосиски, сверху – помидоры. Смазываем майонезом, добавляем приправу, посыпаем тертым сыром. Ставим пиццу в разогретую до 200° духовку на 30-40 мин.

■ *Дмитрий ВУКТОРОВ*

Пицца с ветчиной и ананасом

Тесто слоеное – 500 г, ветчина – 500 г, вешенки – 200 г, ананас консервированный – 100 г, сыр твердый – 300 г, лечо – 100 г, лук репчатый – 3 шт., яйцо вареное – 2 шт., зелень укропа рубленая – 1 ст. л., перец черный молотый.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см, сделайте в нем несколько проколов. Ветчину, ананас и грибы нарежьте тонкими ломтиками, лук – полукольцами, сыр и яйца натрите на крупной терке. На смазанный противень выложите пласт теста, на него – лечо, сверху – лук, яйца, ветчину, грибы, ананас, посыпьте сыром и укропом, поперчите. Выпекайте при температуре 180° 30 мин.

■ *Елена ПЛАВОВА*

Пицца «От Натали»

Для теста: 1 ч. л. сухих дрожжей, 150 мл теплой воды, 1 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 1 ст. л. растительного масла, 2 стакана муки.

Для начинки: салями – 200 г, помидоры – 3 шт., болгарский перец – 2 шт., оливки, лук (по желанию), твердый сыр – 100 г, томатный соус (или кетчуп).

Развести дрожжи в теплой воде, добавить сахар, масло. Соль смешать с мукой. Постепенно всыпать муку в жидкость и замесить мягкое тесто. Поставить тесто доходить в теплое место на 20-30 мин. Тесто раскатать в пласт и уложить в смазанную маслом круглую форму (толщину варьировать по своему вкусу). Проколоть корж

вилкой и поставить в разогретую до 180° духовку. Через 15 мин. вытащить основу, смазать кетчупом, уложить нарезанные ингредиенты начинки, посыпать тертым сыром (можно использовать свежую или сушеную зелень). Вновь поставить пиццу в духовку и запекать, пока сыр не расплавится.

■ Игорь БЕЙЗЕРОВ

Пицца «Алтайская»

Лаваш – 1 шт., сливочное масло – 100 г, чеснок – 2-3 зубчика, копченые сосиски (колбаса) – 250-300 г, перец сладкий – 1 шт., шампиньоны – 200 г, сыр – 150-200 г, кетчуп, зелень.

С лаваша снять верхний тонкий слой. Смазать поверхность сливочным маслом и уложить нарезанные сосиски, чеснок, перец, грибы. Полить кетчупом, посыпать рубленой зеленью и тертым сыром. Для красоты можно сверху положить 3 помидорных кружочка. Поместить в микроволновку или духовку на 5-7 мин.

■ Елена КИМ

Пицца на картофельном пюре

2-3 средние картофелины, 200-300 г любой колбасы, 1-2 красных болгарских перца, 100 г сливочного масла, 1 пакетик сухих дрожжей, 2 головки лука, 200 г сыра, 3 свежих помидора, 2 стакана муки, 2 яйца, майонез, кетчуп.

Отварить очищенный картофель, размять с отваром, дать немного остыть. Добавить сливочное масло, яйца, дрожжи, муку. Все тщательно перемешать. Приготовить начинку для пиццы. Нарезать колбасу, сыр, перец, помидоры, лук.

Форму для запекания смазать маслом. Уложить картофельное тесто, смазать кетчупом, разложить начинку, капнуть немного майонеза и поставить выпекаться в духовку при температуре 200° на 15-20 мин.

■ Татьяна СКВОРЦОВА

Пицца «Невозможно насладиться»

1 упаковка замороженного слоеного теста, 2 луковицы, 300 г грибов, 300 г колбасы, 100 г консервированных ананасов, 200 г твердого сыра, майонез, кетчуп, маргарин для смазывания противня.

Тесто разморозить, раскатать и выложить на противень, смазанный маргарином. Сверху выложить слоями: майонез, кетчуп, лук, жареные грибы, копченую колбасу, ананасы, тертый сыр, майонез, кетчуп. Запекать в духовке около 20 мин.

■ Татьяна ПЛАТЮТКА

Пицца с луком и ветчиной

Мука – 400 г, сметана – 400 г, маргарин – 250 г, лук репчатый сладкий – 4-5 головок, ветчина – 100 г, сыр тертый – 75 г, сливки – 125 г, чеснок – 1 зубчик, зелень петрушки – 1 пучок, масло растительное – 7 ст. л., орешки кедровые – 2 ст. л., семена тмина – 1 ч. л., перец черный молотый, соль.

Маргарин нарубить с мукой до получения мелкой крошки, добавить соль, половину сметаны, перемешать. Выдержать тесто в холодильнике 30 мин., затем раскатать и уложить, приподняв края, на смазанный жиром противень.

Приготовить начинку для пиццы. Лук нарезать соломкой, спассеровать на растительном масле, посолить и поперчить. Чеснок нарубить, добавить сыр, тмин, рубленую зелень, орешки, оставшееся масло, взбитые сметану (200 г) и сливки. Полученную массу соединить с луком. На тесто выложить начинку, распределить нарезанную соломкой ветчину. Выпекать пиццу 30-40 мин. при 200°.

■ Юлия КОРИНЦА

Пицца «Неаполь»

Для теста: мука – 3,5 стакана, дрожжи быстродействующие – 2 ч. л., молоко – 1 стакан, сливочное масло – 200 г, сахар – 2 ст. л., соль – 1/2 ч. л.

Для начинки: картофель – 4 шт., сливочное масло – 2 ст. л., молоко – 1/2 стакана, сардельки подкопченные – 4 шт., огурцы соленые – 4 шт., кетчуп – 4 ст. л., сыр твердый – 100 г, зелень укропа рубленая – 1 ст. л., перец черный молотый, соль.

Вымесите тесто. Поставьте его на 2 ч. в теплое место. Картофель сварите, растолките, добавьте масло и теплое молоко. Пюре охладите. Сардельки отварите, нарежьте кружочками. Огурцы нашинкуйте соломкой. Сыр натрите на терке.

Готовое тесто раскатайте в пласт, уложите на противень, смазанный маслом. Тесто смажьте кетчупом, сверху выложите картофельное пюре, посыпьте его зеленью. Затем уложите огурцы, сардельки и посыпьте сыром. Выпекайте пиццу 30 мин. при 200°.

■ Надежда ОРЛОВА

«Чудо-мини-пицца»

Картофель – 3 шт., желтки яичные – 2 шт., растительное масло – 2 ст. л., фарш говяжий – 200 г, сыр – 100 г, огурец соленый – 1 шт., помидор – 1 шт., сладкий перец – 1 шт., лук – 1 шт., соль по вкусу.

Отварите картофель, разомните его, добавьте желтки, посолите и взбейте пюре. На смазанную сковороду (или форму) выложите пюре, равномерно распре-

делив его по дну и стенкам. Мелко нарежьте лук и обжарьте его вместе с фаршем на растительном масле. Огурец, помидор и перец нарубите. На картофельное пюре выложите ровным слоем фарш, затем измельченные овощи.

Посыпьте пиццу тертым сыром и поставьте ее в разогретую духовку до образования золотистой корочки.

■ *Светлана НИКОЛАЕВА*

Пицца с секретом

Идею такой пиццы мне подсказали друзья, а секрет – в основе, которая готовится не из теста, а из картофеля.

400 г картофеля, 300 г помидоров, 200 г вареной колбасы, 300 г твердого сыра, 1 болгарский перец, 2 яйца, 100 мл молока, соль и перец по вкусу.

Картофель очистите, нарежьте тонкими кружочками. Выложите на смазанный растительным маслом противень и запекайте 20 мин. при 180°. Это будет основа пиццы. Приготовьте начинку. Колбасу и болгарский перец нарежьте кубиками, помидоры – кружочками, сыр натрите. Приготовьте соус – смешайте взбитые яйца с молоком.

Посолите и поперчите по вкусу основу для пиццы. Выложите на нее слой колбасы, перец, помидоры. Еще раз посолите, поперчите, залейте соусом.

Поставьте в духовку, разогретую до 180°. Через полчаса достаньте и посыпьте тертым сыром, запекайте еще 5 мин.

■ *М.В. КОБИЗЕВ*

Пицца почти по-итальянски

Очень вкусная пицца, к тому же быстро готовится.

В теплой воде растворите 1 ч. л. сахара. Добавьте 1 ст. л. сухих дрожжей и дайте постоять 10 мин. Добавьте 2 ст. л. растопленного сливочного масла, щепотку соли и половину муки (всего ее нужно 3,5 стакана). Добавляя оставшуюся муку, замесите тесто. Обминайте его 5 мин. Дайте тесту постоять 15 мин. Раскатайте его в пласт. Выложите на противень и сделайте проколы вилкой. Запекайте в духовке без начинки до полуготовности. Приготовьте соус. 4-5 лукович нарежьте полукольцами и обжарьте на растительном масле. Добавьте стакан томатной пасты, соль, перец по вкусу, 1/2 ч. л. сахара, 1/2 ст. л. уксуса, 1-2 лавровых листа, 1/4 стакана воды. Тушите до испарения лишней влаги. Тесто смажьте соусом и выложите начинку: 200-300 г тертого сыра, 200-400 г нарезанной копченой колбасы, 3-4 нарезанных вареных яйца. Пиццу полейте соусом из взбитых с майонезом (200-300 г) яиц (3-4 шт.). Пиццу запекайте в духовке на малом огне до готовности (15-20 мин.).

■ *Владимир БОНДАРЬ*

Пицца «Фирменная»

Когда я познакомилась с будущим мужем, срочно пришлось осваивать готовку. От этой пиццы он был в восторге!

Для теста: 1,5 стакана муки, 1/2 пачки творога (125 г), 1 большое яйцо, 1 ч. л. соли, 3 ст. л. оливкового масла.

Для начинки: 500 г мясного фарша, 1 баночка консервированных шампиньонов, 3-4 помидора, 150-200 г сыра, 4 ст. л. кетчупа, майонез по вкусу, 1 луковица, лук, чеснок, специи, соль по вкусу.

Тесто вымесить и раскатать в прямоугольник. Смазать кетчупом, разложить фарш (предварительно добавить измельченный лук, чеснок, специи, соль).

Смазать майонезом, выложить шампиньоны и тонкие кружочки помидоров. Выпекать при 200°. За 10 мин. до готовности посыпать тертым сыром.

■ *Мария АТЕЕВА*

Пицца с грибами и ветчиной

Я пользуюсь классическим итальянским рецептом тонкой основы для пиццы.

На 2/3 стакана **муки** возьмите 0,5 стакана **воды**, 1 ч. л. сухих **дрожжей**, **соль** на кончике ножа и 1 ст. л. **растительного масла**.

Вымесите тесто и поставьте в тепло на 1-1,5 ч. Когда тесто подойдет, вымесите его еще раз.

Раскатайте на посыпанной мукой поверхности и положите на смазанный подсолнечным маслом противень. Руками по краям теста сформируйте бортики.

Смажьте тесто **кетчупом**, выложите тонко нарезанную **ветчину** (100 г), консервированные **грибы** (100-200 г), кружочки **помидоров** (2-3 шт.), тертый **сыр** (100 г), приправьте специями. Запекайте 15-25 мин. при высокой температуре.

■ *Оксана МОРОЗОВА*

Пицца для любимого

Для теста: 400 г муки, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. без верха соли, 1/2 ч. л. сахара, 1/2 стакана теплой воды, 25 г дрожжей.

Для начинки: 1-2 помидора, 1 соленый огурец, 200 г грудинки, 1 луковица (маленькая), кетчуп, сыр.

Дрожжи развести в воде. Муку вымесить с маслом, солью и сахаром, добавить дрожжи. Накрыть тесто полотенцем и оставить на 2 ч., чтобы поднялось. Затем раскатать 4 тонких коржа. Выложить коржи на противни, слегка присыпанные мукой. Мелко нарезанный лук с грудинкой обжарить до золотистого цвета. Помидоры

ошпарить кипятком, снять кожицу и нарезать кружочками. Коржи посыпать 1/2 тертого сыра, на сыр уложить помидоры, сверху – лук и грудинку, приправить перцем, кориандром и посыпать оставшимся сыром. Выпекать 15 мин. при температуре 275°.

■ Юлия НЕКРАСОВА

Пицца «Отличная»

На свои именины я угощала гостей отличной пиццей.

Для теста: 200 г муки, 100 мл молока (теплого), 15 г дрожжей, 1/2 ч. л. сахара, 100 мл теплого молока, 4 ст. л. растительного масла, соль.

Для начинки: 100 г сырокопченой колбасы, 3 помидора, 50 г сыра пармезан, 4 стручка жгучего перца, 4 ст. л. растительного масла.

В кастрюле развела дрожжи с теплым молоком, добавила сахар. Накрыла полотенцем и поставила в теплое место на 20 мин. Затем добавила в опару соль, растительное масло, муку и вымесила тесто. Раскатала и уложила на смазанный растительным маслом противень. Приготовила начинку для пиццы. Помидоры очистила от кожицы и разрезала пополам. Стручковый перец очистила от семян и нарезала соломкой. Сыр натерла на крупной терке. Колбасу нарезала небольшими кубиками. На тесто выложила начинку. Сбрызнула растительным маслом. Пиццу выпекала в разогретой духовке при температуре 180° 20 мин.

■ Наталья ЩЕРБИНИНА

Пицца «Праздничная»

Готовое тесто для пиццы – 400 г, печенка – 400 г, средняя морковь – 1 шт., средняя луковица – 2 шт., красный болгарский перец – 2 шт., свежие помидоры – 2 шт., твердый сыр – 150 г, соль, специи, растительное масло для жарки.

Для соуса: маринованные огурцы – 2 шт., сметана – 100 г, мука – 50 г, маргарин – 50 г, петрушка и укроп.

Морковь натрите на крупной терке, лук нарежьте кольцами. Перец очистите от семян, промойте и нарежьте кубиками. Помидоры сначала обдайте кипятком, затем – холодной водой и аккуратно снимите кожицу, разрежьте пополам. Овощи положите в сковороду, посолите, заправьте специями и тушите под закрытой крышкой до готовности. Печенку отварите в подсоленной воде. После нарежьте кубиками и смешайте с тушеными овощами. Приготовьте соус. Огурцы мелко нарубите, зелень измельчите. Смешайте в глубокой миске сметану, маргарин, муку, огурцы, зелень. Готовое тесто для пиццы раскатайте и уложите на смазанный растительным маслом противень. Выложите тушеные овощи с печенкой. Залейте соусом. Сверху посыпьте пиццу тертым сыром. Выпекайте в духовке 15 мин.

■ Ирина РОЖОВА

Пицца с сосисками и помидорами

Для теста: мука – 1 стакан, дрожжи – 25 г, молоко – 100 мл, соль – 1/2 ч. л., сливочное масло – 2-3 ст. л., растительное масло.

Для начинки: сосиски – 500 г, лук – 1 шт., средние очищенные помидоры – 5-6 шт., чеснок – 1 зубчик, сливочное масло, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

В кастрюлю муку просейте горкой, сделайте в центре углубление, всыпьте дрожжи, добавьте соль. Все тщательно перемешайте. Добавьте кусочки сливочного масла, теплое молоко. Все перемешайте. Тесто поставьте доходить в теплое место на 2 ч. Когда тесто подойдет, раскатайте его на посыпанной мукой поверхности.

Для начинки смешайте мелко нарезанные сосиски, лук, нарубленную зелень петрушки, чеснок. Тесто уложите на смазанный растительным маслом противень. Выложите приготовленную смесь, сверху – кружочки помидоров. Посолите, поперчите. Выпекайте 30 мин.

■ Анастасия ФЕДОТОВА

Пицца с печенкой

Для теста: мука – 200 г, растительное масло – 1 ст. л., дрожжи – 15 г, сахар – 1/2 ч. л., соль по вкусу, подсолнечное масло.

Для начинки: печенка куриная – 200 г, лук – 2 шт., майонез – 3 ст. л., черный молотый перец, соль, томатный соус – 3 ст. л., майонез – 2 ст. л.

Приготовить дрожжевое тесто из указанных ингредиентов. Раскатать и уложить на смазанный подсолнечным маслом противень. Куриную печенку отварить, нарезать небольшими кусочками. Лук нарезать колечками. Смешать лук с куриной печенкой. Тесто смазать томатным соусом. Распределить куриную печенку с луком. Смазать майонезом. Выпекать 30 мин.

■ Светлана НОВОЖИЛОВА

Пицца «Незабываемая»

Для теста: мука – 5 стаканов, молоко – 1,5 стакана, дрожжи – 50 г, маргарин – 200 г, сахар – 3 ст. л., яйцо – 2 шт., растительное масло, соль.

Для начинки: свинина – 300 г, копченая колбаса – 50 г, маринованные грибы – 100 г, сыр – 100 г, яйцо – 1 шт., майонез – 3 ст. л., томатный соус – 4 ст. л., специи, соль.

Дрожжи растворите в 50 мл воды. Когда дрожжи разойдутся, влейте молоко. Постепенно всыпьте муку и добавьте маргарин. Вбейте яйца, всыпьте сахар, посолите. Тесто тщательно вымесите, поставьте в холодильник на 1,5 ч.

Свинину отварите в подсоленной воде, нарежьте небольшими полосками. Колбасу нарежьте кубиками. Маринованные грибы мелко нарубите. Сыр натрите на крупной терке. Смешайте свинину, колбасу, грибы, тертый сыр, добавьте майонез, вбейте яйцо. Смесь заправьте специями, посолите.

Подошедшее тесто для пиццы тонко раскатайте, уложите на смазанную маслом форму для выпечки. По краям тесто закрепите, чтобы получились бортики. Выложите приготовленную начинку. Пиццу выпекайте в духовке при температуре 180°.

■ *Ольга ДРУЖИНИНА*

Пицца с грибами и ветчиной «Объедение»

450 г замороженного теста для пиццы, 300 г ветчины, 200 г консервированных шампиньонов, 2 красных болгарских перца, 3 помидора, 300 г сыра моцарелла, 4 ст. л. томатного соуса, 2 ст. л. оливкового масла, 3 ч. л. рубленого тимьяна, 3-4 капли соуса табаско, черный молотый перец, соль по вкусу, растительное масло для смазывания противня.

Разморозьте тесто для пиццы. Перцы очистите от семян и нарежьте полосками. Грибы и ветчину нарежьте кубиками. Смешайте ветчину, перцы, грибы, томатный соус. Влейте соус табаско и оливковое масло. Смесь поперчите, посолите, все тщательно перемешайте.

Размороженное тесто раскатайте, уложите на смазанный растительным маслом противень. По краям теста сделайте бортики. На тесто выложите ветчину и овощи, кружочки помидоров и кусочки моцареллы. Пиццу выпекайте в духовке 40 мин.

■ *Анастасия ЕРМОЛОВА*

Пицца «Пикантная»

Говяжий фарш – 400 г, готовое тесто для пиццы, лук – 2 шт., консервированные ананасы – 200 г, сладкий зеленый перец – 2 шт., перец чили – 1 шт., твердый сыр – 100 г, сливки – 100 мл, специи для пиццы – 2 ч. л., паприка – 1/2 ч. л., томатная паста – 3 ст. л., растительное масло для жарки.

Лук режем кольцами и обжариваем вместе с фаршем на растительном масле до готовности. Вливаем сливки, солим, заправляем специями, добавляем измельченный перец чили. Готовим еще 3 мин. Снимаем с огня и даем остыть.

Тесто для пиццы раскатываем и укладываем на смазанный растительным маслом противень. Смазываем томатной пастой. Выкладываем приготовленную мясную смесь. Выкладываем нарезанный полосками сладкий перец, ломтики консервированного ананаса. Сверху посыпаем пиццу тертым сыром. Пиццу помещаем в разогретую до 180° духовку на 20 мин.

■ *Ирина КОНСТАНТИНОВА*

Пицца «Загадка»

Для теста: мука – 200 г, сливочное масло – 50 г, сухие дрожжи – 25 г, молоко (теплое) – 100 мл.

Для начинки: говяжий фарш – 400 г, лук – 2 шт., чеснок – 4 зубчика, маринованные огурчики – 2 шт., небольшие баклажаны – 2 шт., помидоры – 4 шт., сухое красное вино – 50 мл, растительное масло для жарки, томатная паста – 2 ст. л., сыр – 80 г, специи, соль по вкусу.

Замесить тесто: смешать муку, молоко, дрожжи, сливочное масло, соль. Тесто поставить в теплое место на 2 ч. Для приготовления начинки лук, чеснок измельчить и обжарить на растительном масле. Добавить фарш, нарезанные кубиками маринованные огурчики, баклажаны. Влить красное вино, заправить специями, посолить и тушить смесь примерно 10 мин.

Подошедшее тесто раскатать и уложить на противень, смазанный растительным маслом. Тесто расправить так, чтобы получились небольшие бортики по краям. Выложить приготовленную начинку. Сверху положить кружки помидоров. Посыпать тертым сыром. Выпекать при температуре 200° 30 мин.

■ Вероника ПЛАТОНОВА

Пицца «Ням-ням»

Для теста: 1 стакан воды, 1 ч. л. (с горкой) сухих дрожжей, 2 стакана муки, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. подсолнечного масла.

Для начинки: 150 г кетчупа, 300 г любой колбасы, 1 луковица, соль, зелень, 200 г майонеза.

Заливаем дрожжи теплой водой на 10 мин. Смешиваем муку, соль и масло, вливаем дрожжи. Тесто вымешиваем, затем раскатываем. Выкладываем на противень, смазываем кетчупом и майонезом, а сверху кладем измельченные колбасу, лук и зелень. Выпекаем в духовке 30 мин.

■ М.Н. БОНДАРЕНКО

Пицца «Изобилие»

Готовое тесто для пиццы – 500 г, говяжья вырезка – 100 г, филе индейки – 50 г, свежий огурец – 1 шт., перец чили – 1 шт., брынза – 80 г, морковь – 1 шт., лук – 1 шт., майонез – 2 ст. л., растительное масло для жарки, сливочное масло для смазывания формы для выпечки, чернослив – 70 г, соль.

Говяжью вырезку отварите, нарежьте пластинами. Брынзу натрите на терке, смешайте с майонезом. На мясные пластины уложите брынзу, заверните в трубочки. Филе индейки отварите, нарежьте полосками. Морковь натрите на терке, лук

нарежьте кубиками, спассеруйте на растительном масле примерно 4 мин. Огурец нарежьте соломкой. Форму для выпечки смажьте сливочным маслом. Готовое тесто раскатайте и уложите в форму для выпечки. В центр пиццы положите индейку, по краям – мясные трубочки с брынзой. Сверху выложите огурец, лук и морковь. Пиццу выпекайте при температуре 180° 30 мин. Украсьте пиццу черносливом.

■ *Ольга СЕМЕНОВА*

Пицца из спагетти «Любимая»

Вместо привычного теста для пиццы используйте спагетти. С начинкой тоже можно фантазировать. Вот рецепт моей любимой пиццы.

Спагетти – 400 г, чеснок – 3 зубчика, яйцо – 3 шт., салями – 100 г, помидоры – 3 шт., перец чили – 1 шт., черный молотый перец – 1/2 ч. л., оливки без косточек – 7 шт., базилик, сыр моцарелла – 100 г, растительное масло для жарки, соль.

Спагетти отвариваем до полуготовности. Смешиваем в глубокой миске отварные спагетти, измельченный чеснок и перец чили. Вбиваем яйца, солим, заправляем специями. Полученную смесь обжариваем в сковороде на растительном масле с двух сторон. Помидоры режем кружками, салями – ломтиками, оливки – колечками, выкладываем на спагетти. Посыпаем тертым сыром. Украшаем измельченными листьями базилика. Накрываем крышкой и готовим на медленном огне 5 мин.

■ *Надежда КОНДРАТЬЕВА*

«Лелина пицца»

Для теста: мука – 1,5 стакана, сухие дрожжи – 1 ч. л., сахар – 1 дес. л., соль каменная – 1/2 ч. л., вода теплая (40°) – 1/2 стакана, масло растительное без запаха – 4 ст. л.

Для начинки: сосиски – 4 шт., помидоры – 2 шт., лук – 1 шт., майонез – 2 ст. л., сыр – 150-200 г, сухие специи по вкусу.

Муку просеять. Замесить тесто из муки, дрожжей, сахара, соли, масла и воды. Тесто должно быть однородным и эластичным. Оставить в теплом месте на 1 ч. Слегка обмять подошедшее тесто, сформовать шар и выложить на сковороду, слегка присыпанную мукой. Растянуть пиццу по форме сковороды. Сосиски и лук мелко нарезать и обжарить вместе на растительном масле. Помидоры измельчить, выложить на тесто. Присыпать приправами (хмели-сунели, специальные приправы для пиццы), посолить. Майонез распределить поверх помидоров. Выложить сосиски с луком и тертый сыр. Выпекать в хорошо разогретой духовке на маленьком огне 10-15 мин. и в конце 3 мин. на сильном. Вынуть из духовки и подавать.

■ *Ольга Д.МИТРЕНКО*

Пицца «Дружная семейка»

Домашняя колбаса – 200 г, оливковое масло – 2 ст. л., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, оливки без косточек – 150 г, готовое тесто для пиццы – 500 г, тертый сыр моцарелла (можно заменить любым мягким сыром) – 200 г, сыр фета – 50 г, листья базилика – 1 ст. л., черный молотый перец.

Колбасу нарезать соломкой, лук, чеснок и оливки нарубить. В большой сковороде разогреть 1 ст. л. масла, положить колбасу и жарить 5 мин. Затем переложить колбасу в другую посуду, в той же сковороде в течение 2-3 мин. пассеровать лук и чеснок. Смешать колбасу с луком, чесноком и оливками. Разогреть духовку до 220°. Раскатать тесто, положить на противень, смазанный маслом, посыпать тонким слоем сыра. Равномерно распределить начинку по поверхности теста, посыпать измельченным сыром фета, посолить, поперчить. Сверху разложить травы, еще раз посыпать мягким сыром, отправить в духовку на 25 мин.

■ Оксана ЯБЛОНСКАЯ

Пицца в стиле кантри

Я была в гостях у бабушки в деревне, мы с ней решили испечь пиццу. Пекли в сковороде прямо в русской печи. Получилась замечательная пицца в стиле кантри.

Мы замесили тесто из 1 стакана сметаны, 50 г сливочного масла, добавили чуть-чуть сахара и соли. Тесту дали немного постоять, потом выложили в глубокую сковороду, посыпанную мукой. Нашу основу мы смазали кетчупом, выложили нарезанную домашнюю колбасу, обжаренные кольца лука, кусочки домашнего сыра, мелко нарезанные помидоры, болгарский перец. Сверху залили майонезом и уложили слой твердого сыра, натертого на терке. Украсили пиццу кружочками помидора, кольцами перца и оливками, затем поставили в печьку.

■ Ольга ЮРЬЕВА

Пицца «Весенний аромат»

Для теста: 3 стакана муки, 50 мл растительного масла, 1 стакан теплой воды, соль, 20 г дрожжей.

Для начинки: в произвольных пропорциях копченая колбаса, шампиньоны, цукини, лук, болгарский перец, помидоры, плавленый сырок, майонез, томатный соус, специи.

Развести дрожжи в теплой воде, добавить 1 ст. л. муки. Дать постоять 10 мин. В дрожжи добавить 1 стакан муки, соль, налить масло, все хорошо перемешать. Всыпать оставшуюся муку и вымесить тесто до гладкого состояния. Раскатать лепешку толщиной 1 см. Переложить на противень. Тесто намазать майонезом, соусом, посыпать

специями, выложить кусочки копченой колбасы и шампиньонов, кубики цукини, кольца лука и перца, кружки помидоров. Посыпать тертым плавленым сыром. Полить майонезом – и в духовку.

■ *Т.В. КАПУНОВА*

Пицца из кабачков

Для теста: 2 яйца, 1 ст. л. муки без верха, 1/2 стакана молока, соль по вкусу.

Для начинки: 2-3 кабачка, 2-3 красных плотных томата, 70 г твердого сыра, сосиска или вареная колбаса.

Замешиваем сметанообразное тесто из яиц, муки, молока и соли. Кабачок нарежем кубиками и тушим под крышкой 4 мин. Сыр трем на терке.

На сковороду выкладываем кабачки, кружочки помидоров, сыр и кружочки сосиски. Заливаем тестом, готовим на медленном огне.

■ *Людия МПВИНЧУК*

Мини-пицца из кабачков «Кадриль»

2 маленьких кабачка, 2 яйца, 100 г колбасы, 100 г твердого сыра, 1 помидор, 100 г сметаны, 1 ст. л. муки, молотый перец, соль, зелень, растительное масло для жарки.

Очистить кабачки, удалить семена, нарезать колечками толщиной 1 см. Муку взбить с яйцом, обмакнуть в смесь колечки. В сковороде разогреть растительное масло, обжарить кабачки. Колбасу нарезать, добавить сметану и яйцо, перемешать. Полученной смесью залить отверстия в кабачках. Посолить и поперчить. Сверху посыпать тертым сыром. Накрыть крышкой и жарить 10 мин. Украсить петрушкой.

■ *Р.В. ИВАНОВА*

Пицца с колбасой

Для теста: 300-400 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, 5 г дрожжей.

Для начинки: 200 г сыра, 250 г колбасы, 5-6 помидоров или соус, 2 луковицы, соль, перец, зелень петрушки и укропа, 2-3 ст. л. растительного масла.

Приготовить дрожжевое тесто, оставить на 20 мин., прикрыв полотенцем. Раскатать тесто ровным слоем толщиной 0,6-0,7 см, перенести на противень, расправить. По краю теста сформовать бортик, смазать желтком. Положить колбасу, нарезанную мелкими кубиками, обжаренный лук, ломтики красных помидоров, приправить сыром и измельченной петрушкой, сбрызнуть маслом. Выпекать до готовности при температуре 220°.

■ *Элла ПУЛБА*

Пицца «Красавица»

Для теста: 1 стакан кипяченой воды, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, 3 стакана муки, 30 г дрожжей, 2 ст. л. растительного масла.

Для начинки: 100 г моркови по-корейски, 3-4 ст. л. кетчупа, 300 г ветчины, 200 г маринованных грибов, 3-4 ст. л. майонеза, 150 г твердого сыра.

В воде растворяем дрожжи и сахар. Замешиваем тесто из муки, яйца и соли, добавляем дрожжи и растительное масло. Скатываем колобок, накрываем полотенцем и оставляем подниматься на 30-40 мин. За это время нарезаем небольшими кубиками ветчину и трем на крупной терке сыр. Разогреваем духовку до 220°. Теплый противень смазываем растительным маслом. Готовое тесто равномерно распределяем по противню, смазываем кетчупом, делаем небольшие бортики и укладываем начинку: морковь по-корейски, грибы, ветчину. Из майонеза делаем сеточку и посыпаем сверху сыром. Ставим в духовку на 40 мин.

■ *Н.Н. СВЕТЛИЧНАЯ*

Пицца «Семейная»

Для теста: 200 г муки, 10 г дрожжей, 100 мл молока, 0,5 ч. л. соли, масло (маргарин) для смазывания формы.

Для начинки: 5-6 помидоров, 1 луковица, 100 г майонеза, 50 г сыра, 1 сладкий перец, 2-3 копченые сосиски, 1 зеленое яблоко, маринованные грибы по вкусу, зелень, кетчуп.

Замесить тесто, разделить на 2 части. Из одной раскатать основу для пиццы и выложить в смазанную маслом форму. Из другой части теста сформовать бортик. Помидоры и сосиски нарезать колечками, лук – полукольцами, грибы – пополам, яблоко натереть, сладкий перец нашинковать. Основу пиццы смазать майонезом, сверху посыпать луком и выложить сосиски. Затем на одну половину пиццы выложить грибы (для взрослых), на вторую – яблоко (для детей). Сверху посыпать сладким перцем и зеленью. Смазать кетчупом, выложить оставшиеся помидоры и покрыть майонезом («детскую» половину тонким слоем). Выпекать в духовке около 30 мин. Посыпать тертым сыром и еще на 5 мин. поместить в духовку.

■ *Ирина США*

Пицца «Прошу к столу!»

Для теста: 300 г муки, 30 г сухих дрожжей, 1 стакан молока, 2 яйца, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 4 ст. л. растительного масла.

Для начинки: 200 г копченостей (корейка, бекон, карбонад, птица и т.д.), 100 г чернослива, 100 г маринованных грибов, оливковое масло, 2 помидора, оливки, 1 сладкий зеленый перец, 200 г твердого сыра.

Для соуса: 5 помидоров, 5 зубчиков чеснока, 1 луковица, 3 ст. л. растительного масла, соль, смесь прованских трав.

Подготовить опару, смешав 2 ст. л. молока, дрожжи, соль и сахар. Когда она подойдет, добавить яйца, оставшееся молоко, масло. Вымесить тесто и оставить подходить. Приготовить соус. Чеснок и лук мелко нарезать, помидоры нарезать кружочками. Добавить к ним масло и поставить на огонь. Посолить и приправить смесью трав. Добавить чеснок с луком. Готовое тесто раскатать, смазать маслом и выложить на противень. Копчености и грибы мелко нарезать, уложить на тесто. Выложить кружочки помидоров, чернослива и оливок. Поставить в духовку. Через 30 мин. достать, полить готовым соусом, посыпать тертым сыром, печь еще 15 мин.

■ *Елена ВОЛЫНЦЕВА*

Пицца «Деревенская»

Для теста: 1 кг муки, 7 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. сахара, 1,5 ч. л. соли, 3 яйца, 11 г сухих быстродействующих дрожжей, 2 стакана молока.

Для начинки: 400 г вареной колбасы, 400 г твердого сыра, сладкий перец, маринованные огурчики, зелень укропа.

Сухие дрожжи смешать с сахаром и солью. Залить теплым молоком, размешать и поставить в теплое место. Когда опара начнет бродить, добавить остальные ингредиенты, замесить тесто и поставить в теплое место. Пока тесто подходит, сделать начинку. Вареную колбасу нарезать соломкой и обжарить на растительном масле. Сладкий перец, огурчики и укроп нарубить. Сыр крупно натереть. Тесто распределить по противню, смазать кетчупом, выложить начинку, залить майонезом и посыпать сыром. Поставить в разогретую духовку на 30-40 мин.

■ *Ксения ТРОЯН*

Пицца с ананасом

Просеиваем в миску 2 стакана **муки**, вбиваем в нее 2 **яйца**, добавляем 100 г **сливочного масла** и щепотку **соли**. Вымешиваем тесто, после чего заворачиваем его во влажное полотенце и забываем на время. В блендере смешиваем 2 небольших **помидора**, по щепотке **сахара** и **соли**, несколько листочков **свежего базилика**, 2 зубчика **чеснока**, 0,5 ч. л. **аджики** и головку **лука**, предварительно измельченного и обжаренного. Свежий или консервированный **ананас** (примерно 200 г) и 200 г **ветчины** нарезаем небольшими кубиками, 150 г любого **твердого сыра** трем на терке. Раскатываем тесто, укладываем его на смазанный маслом противень и отправляем в разогретую духовку на 10 мин. Подпеченный корж смазываем приготовленной томатной пастой, равномерно распределяем ананас и ветчину, густо посыпаем тертым сыром. Вновь ставим противень в духовку на 10-15 мин. Теперь ее можно достать из духовки, немного остудить и нарезать на порционные кусочки.

■ *Мария ВОЛОХОВА*

Пицца по-французски

Тесто: 1/2 стакана молока, 20 г дрожжей, 2 ст. л. растительного масла, 1 желток, соль, 200 г муки.

Начинка: 200 г сыра, 500 г помидоров, 5-6 сосисок (или сарделек).

Дрожжи растворить в теплом молоке, посолить, добавить 2 ст. л. растительного масла, насыпать муку и замесить тесто. Оставить на 1 ч. в тепле. Когда тесто подойдет, разделить на 3-4 лепешки. Помидоры и сосиски нарезать кружочками, сыр натереть.

Готовые лепешки уложить на смазанный противень. Смазать их желтком и выложить начинку: слой сосисок, сверху слой помидоров и сыр. Поставить в духовку и выпекать при 220° до готовности.

■ Светлана ТАВРИЛЕНКО

Пицца «Итальяно»

Для теста: 1/2 стакана муки, 1 яйцо, 75 г сливочного масла, соль, 3 ст. л. холодной воды.

Для начинки: 2 сосиски, горсть стручковой фасоли, 100 г майонеза, 1 зубчик чеснока, 1/2 болгарского перца, 2 соленых огурца, 3 ст. л. кетчупа, 100 г твердого сыра.

Муку смешать с размягченным маслом, добавить соль, яйцо и 3 ст. л. холодной воды. Замесить тесто, раскатать в пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него круг по дну формы. Чеснок пропустить через пресс и смешать с майонезом.

По тесту распределить кетчуп. Сверху выложить мелко нарезанные болгарский перец, соленые огурцы, сосиски и стручковую фасоль. Залить майонезом с чесноком. Выпекать в духовке 20-25 мин. при 180°. Сыр натереть, посыпать им пиццу, выпекать еще 3 мин.

■ Яна ЕРОХИНА

Пицца «Домашняя»

Для теста: 1 стакан теплой воды, 2 яйца, 300 г муки, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сухих дрожжей.

Для начинки: кетчуп, майонез, 2 яйца, колбаса салями, 3 помидора, 2 соленых огурца, 1 яблоко, 1 луковица, сыр, 200 г моркови по-корейски, зелень (петрушка, укроп).

Замесить тесто, смазать его оливковым маслом и оставить на 1 ч. После чего раскатать. 200 г кетчупа смешать с майонезом. Колбасу и огурцы нарезать полукружиями, помидоры – кружочками. Яйца сварить и измельчить. Репчатый лук нарезать по-

лукольцами. Яблоко и сыр натереть на терке. Зелень нарубить. По тесту распределить смесь майонеза с кетчупом, выложить яблоко, 1/2 помидоров, колбасу, смазать майонезом, выложить морковь по-корейски, соленый огурец, лук, яйца, посолить, сверху добавить помидоры и посыпать сыром и зеленью. Поставить в разогретую духовку и выпекать до румяной корочки.

■ *Анна ЛЕБЕДЕВА*

Пицца с ветчиной

Для теста: 250 г муки, 1 ст. л. растительного масла, 125 мл воды, 15 г дрожжей, соль.

Для начинки: 100-150 г майонеза, 200-250 г постной ветчины, 1 луковица, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. молотого красного перца, 12 маслин без косточек, 1 стручок красного сладкого болгарского перца, 3 помидора, 1/2 стакана твердого тертого сыра.

Замесить дрожжевое тесто, оставить на 1 ч., чтобы оно подошло, еще раз перемешать, раскатать, разделить на несколько маленьких частей и выложить в высокие формы. Овощи вымыть и очистить. На подготовленную основу из теста выложить слоями: нарезанную тонкими кусочками ветчину, чередуя с маслинами, репчатый лук, тонкие полоски болгарского перца и нарезанные кружочками помидоры. Полить растопленным сливочным маслом, посыпать тертым сыром, поперчить. Сверху залить майонезом и украсить зеленью.

Запекать в предварительно разогретой духовке.

■ *С.Н. ЧВЦЛЕВА*

Пицца «На раз, два, три»

Поговорка «Незванный гость хуже татарина» не для меня. В нашем доме всегда рады гостям. А на случай их внезапного прихода у меня в холодильнике всегда есть пачка готового теста, чтобы в три счета приготовить вкусную пиццу.

Тесто дрожжевое – 300 г, помидоры консервированные – 400 г, сыр моцарелла – 250 г, сырокопченая ветчина – 100 г, перец болгарский – 1 шт., перец чили – 1 стручок, лук репчатый – 1 шт., маслины – 7 шт., зелень базилика или орегано – по вкусу, оливковое или растительное масло – 2 ст. л., базилик (нарезанный) – 3 ст. л., соль.

Помидоры достать из банки, очистить от кожицы и размять вилкой. Добавить оливковое масло и подсолить. Раскатать тесто в большой круг, выложить на противень. Распределить томатное пюре по поверхности, сверху выложить кружки сыра моцарелла. Ветчину нарезать кусочками, лук, болгарский перец и маслины – кольцами. Выложить на пиццу. Разогреть духовку до 250°. Выпекать пиццу 25 мин.

■ *Елена АЛЕКСЕВИЧ*

Пицца с огоньком

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан кефира, 2 яйца, 1 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соды, 0,5 ч. л. соли, растительное масло для формы.

Для начинки: любое мясо, курица или колбаса, 2 луковицы, 2 помидора, 2 сладких болгарских перца, 2 стакана тертого твердого сыра, 3 ст. л. майонеза, 2 ст. л. сметаны, специи, соль, острый молотый перец – по вкусу.

В кефир добавить яйца, соль, соду, сахар, всыпать просеянную муку, замесить тесто, вылить в смазанную растительным маслом форму. Сверху уложить мясную начинку, затем нарезанный кольцами репчатый лук, помидоры и болгарский перец. Посолить, поперчить по вкусу. Засыпать тертым сыром и залить смесью майонеза со сметаной. Выпекать в духовке на среднем огне 25-30 мин.

■ *Машини ХАКУЕ*

Пицца «На скорую руку»

Никаких проблем с тестом не будет, если купить уже готовую основу для пиццы. Просто выложите ее на противень и начинайте творить.

Готовая основа для пиццы, 2 ст. л. томатной пасты, филе слабосоленой семги, 1 помидор, 6-9 шариков моцареллы, 1 ст. л. пармезана, 1/2 пачки рукколы.

Готовую основу для пиццы положить на противень и густо смазать томатной пастой. Помидор тщательно вымыть и нарезать тонкими кружочками. Выложить на основу для пиццы, немного посолить. Шарики моцареллы разрезать пополам и положить сверху кружков помидора. Филе слабосоленой семги очистить от костей и порезать крупными кусками, произвольно выложить на пиццу. Разогреть духовку до 180° и запекать 15 мин. Вытащить готовую пиццу, листья рукколы выложить сверху. Посыпать тертым пармезаном и подавать.

■ *Дарья КОСТИНА*

Пицца «Розовый фламинго»

Для теста: 100 г творога, 1 яйцо, 20 г прессованных дрожжей, 0,5 стакана молока, 2 стакана муки.

Для начинки: 400 г семги, 3 помидора, 2 луковицы, 100 г сыра, 2 красных болгарских перца, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. майонеза, 3 ст. л. кетчупа, майоран.

Творог растереть с яйцом, солью, добавить разведенные в молоке дрожжи, муку, замесить тесто (мягкое) и поставить в холодильник на 2 ч. Семгу посолить, поперчить, нарезать тонкими пластинками, замариновать в майонезе. Тесто достать из холодильника и раскатать. Затем выложить на противень, сделать борти-

ки, смазать кетчупом, равномерно разложить нарезанные кружочками помидоры и измельченный лук. Сверху выложить семгу, приправить майораном, разложить дольки красного болгарского перца, посыпать тертым сыром, сверху сбрызнуть растопленным маслом и поставить в духовку, предварительно нагретую до 180°. Выпекать до румяной корочки, вынуть из духовки, накрыть салфеткой и оставить остывать.

■ *В.А. БИЛЕВИЧ*

Пицца с тунцом

В пицце главное – тесто, и я наконец нашла рецепт – вкусного, тонкого и хрустящего.

На 2 пиццы: 2 ч. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. сахара, 0,5 ст. л. соли, 350 г муки, 3 ст. л. оливкового масла и неполный стакан теплой воды.

Для соуса: стакан нарезанных помидоров в собственном соку и приправы (например, смесь итальянских трав).

Для начинки: 1 банка тунца, болгарский перец по вкусу, сыр, базилик.

Дрожжи, соль и сахар растворить в воде, добавить муку, масло и вымесить тесто. Дать подойти, вымесить еще раз. Разделить на 2 части и каждую раскатать в тонкий пласт. Намазать соусом, посыпать тертым сыром, сверху выложить размятого тунца, уложить помидоры, перец, базилик, сыр и все, что еще вам хочется в пицце увидеть. Посыпать сыром и выпекать в духовке 15-20 мин. при 250°.

■ *Евгения УСТИНОВА*

Средиземноморская пицца

Для теста: 25 г дрожжей, 500 г муки, 1 ч. л. сахара, 50 г маргарина, 300 мл воды.

Для начинки: 1 баночка анчоусов, 2 средних помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 10 маслин без косточек, 300 г сыра моцарелла, 1/2 ч. л. соли, молотый черный перец, зелень (петрушка и укроп).

Вымесить гладкое тесто для пиццы. Для этого развести дрожжи и сахарный песок в теплой воде. Муку смешать с солью, добавить дрожжи и растопленный маргарин. Готовое тесто оставить в теплом месте для увеличения в объеме в 2 раза. Приготовить начинку для пиццы. Анчоусы промыть водой, помидоры мелко нарезать. Лук и чеснок измельчить и обжарить на оливковом масле, следом добавить помидоры и немного потушить. Посолить и поперчить получившийся томатный соус, добавить зелень. Тесто раскатать в большой круглый пласт и выложить на противень, тщательно смазанный маслом. Сыр нарезать небольшими ломтиками, маслины – кружочками. Тесто покрыть соусом, сверху положить анчоусы, маслины и ломтики сыра. Запекать в духовке 20-25 мин.

■ *Ирина СУВОРОВА*

Пицца по-буковински

Это блюдо я нашел среди рецептов своей бабушки. Правда, некоторые ингредиенты заменил, кое-что добавил – вышло очень вкусно.

Смешать 200 г **творога** (домашнего), 2 **яйца**, 1 ч. л. **соды** (погасить **уксусом**), 9 ст. л. **муки**, **соль**, **перец**, замесить тесто и раскатать корж. Смазать **майонезом** и **кетчупом**. Измельчить и выложить сверху 2-3 **помидора**, 1 маленькую **луковицу**, 4-6 свежих **шампиньонов**, 250 г **колбасы** (лучше салями), 1 **болгарский перец**. Выпекать в духовке 30 мин. при температуре 130°. За 5 мин. до готовности посыпать тертым **сыром** (200 г) и вынуть, когда сыр уже расплавится.

■ Роман БОТДАН

Пицца калабрийская

Мука пшеничная – 300 г, **дрожжи** – 15 г, **вода** – 100 мл, **маргарин** – 50 г, **яйцо** – 1 шт., **помидоры** – 500 г, **масло растительное** – 100 мл, **сыр** – 50 г, **рыба**, консервированная в собственном соку, – 150 г, **чеснок** – 1 зубчик, **базилик**, **соль**, **перец**.

Из муки, дрожжей, воды и соли замесите тесто. Поставьте в теплое место на 1 ч. Вымесите, добавляя маргарин, яйцо и перец.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см и выложите в смазанную маслом форму, сделав бортики высотой 2-3 см. Помидоры ошпарьте, снимите кожицу, нарубите и потушите в масле с нарубленными чесноком и базиликом. Добавьте измельченную рыбу, перемешайте и выложите на тесто. Сверху посыпьте тертым сыром. Выпекайте 20 мин. в горячей духовке.

■ Ирина ИВАНОВА

Пицца «Эксперимент»

Готовится несложно, получается вкусно и необычно.

Для теста: 1 пакетик разрыхлителя (18 г), 3 стакана муки, 2 яйца, 1,5 ч. л. соли, 5 ст. л. подсолнечного или оливкового масла, 250 г плотного домашнего творога.

Для начинки: 1 банка шпрот в масле (240 г), 1 средняя луковица, 4 сваренных вкрутую яйца, кетчуп, майонез, твердый сыр.

Творог протереть через сито, добавить яйца, соль, масло, перемешать до однородной массы, всыпать муку, просеянную с разрыхлителем, и замесить мягкое тесто. Разделить его на 2 части и раскатать 2 круглые лепешки, которые выложить

на противень, застеленный пергаментной бумагой для выпечки. Шпроты мелко нарезать, добавить яйца и лук, нарезанные кубиками, аккуратно перемешать. Лепешки смазать тонким слоем кетчупа и на каждую разложить начинку (поровну), сделать сеточку из майонеза, посыпать тертым сыром. Выпекать пиццу в предварительно разогретой духовке при температуре 180-200° до готовности.

■ *Владимир ЖИТКОМИРСКИЙ*

Закрытая пицца с консервами

Для теста: 250 г муки, по 1/4 ч. л. соли и сахара, 1 ч. л. дрожжей.

Для начинки: 1 банка консервированной скумбрии, 1 небольшая луковица, 1 помидор, 2 зубчика чеснока, твердый сыр, оливковое масло, специи.

Разведите дрожжи с сахаром в теплой воде. Добавьте 2 ст. л. муки и перемешайте. Оставьте на полчаса. Добавьте получившуюся опару в оставшуюся муку, посолите, добавьте 100 мл теплой воды и замесите тесто. Готовое тесто накройте полотенцем и оставьте на 1 ч. Тесто раскатайте в круг толщиной не более 0,5 см. Разберите рыбу вилкой на кусочки. Лук и чеснок мелко нарежьте, смешайте с рыбой. Помидоры нарежьте тонкими кружочками. Сыр натрите на крупной терке. Тесто смажьте оливковым маслом, на одну его половину выложите помидоры, затем рыбную начинку, по желанию приправьте, сверху посыпьте сыром. Прикройте начинку другой половиной теста и хорошо закрепите края. Переложите пиццу на противень, сверху смажьте желтком и выпекайте 25-30 мин.

■ *Евгения ЛЕБЕДЕВА*

Пицца «Морячка»

Для теста: 400 г муки, 20 г дрожжей, 250 мл воды, 2 ст. л. оливкового масла, соль.

Для начинки: 200 г филе копченой семги (или другой красной рыбы), 1/2 большого лимона, 2 шампиньона, 1 луковица, 2 небольших помидора, твердый сыр, 2 ст. л. майонеза, 1 зубчик чеснока, укроп.

Приготовьте тонкую основу для пиццы. Смешайте муку с солью, добавьте разведенные в воде дрожжи, оливковое масло, сахар. Замесите гладкое однородное тесто. Отложите в сторону. Филе копченой семги нарежьте небольшими ломтиками или длинными полосками, шампиньоны очистите, вымойте, измельчите. Лук нашинкуйте, помидоры нарежьте кружочками. Лимон обдайте кипятком, нарежьте почти прозрачными дольками. Сыр натрите на терке. Приготовьте соус. Для этого в майонез добавьте толченый чеснок, измельченный укроп, перемешайте. Тесто раскатайте. Форму смажьте маслом, выложите на нее тесто. Сверху смажьте майонезным соусом, выложите помидоры, лук, шампиньоны, рыбу и дольки лимона, засыпьте сыром. Поставьте в духовку и запекайте 30 мин.

■ *Людия БОЙКО*

Пицца с рыбой

Для теста: маргарин – 100 г, яйцо – 1 шт., молоко – 3 ст. л., мука – 1-1,5 стакана, соль.

Для начинки: яйцо – 1 шт., рыбное филе – 300 г (можно взять консервы), лук репчатый – 1 шт., помидоры – 2 шт., сыр – 200 г, специи.

Готовим тесто. Яйцо взбиваем с солью, добавляем молоко и растопленный маргарин. Всыпаем муку и замешиваем тесто. Затем раскатываем его в пласт и выкладываем на противень. Укладываем на тесто помидоры, нарезанные кружочками. Далее – тертый сыр, кусочки рыбы и вновь сыр. Сверху посыпаем специями. Выпекаем в духовке при температуре 200° полчаса.

■ *Ташна ПРОФИЦОВА*

Пицца «Рыбный день»

Для теста: 2 стакана муки, 1 ч. л. дрожжей, щепотка соли, 1 яйцо.

Для начинки: 1 банка консервированного тунца, 1 банка анчоусов, 400 г различных сортов сыра (например, фета, моцарелла, пармезан, эменталь и др.), 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. майонеза, 2 небольших помидора.

В теплой воде растворить дрожжи, муку насыпать горкой, посолить, сделать углубление, вылить дрожжи и разбить яйцо, замесить тесто. Подержать тесто в теплом месте 1 ч., снова замесить. Раскатать в тонкий пласт и переместить на противень. Открыть банки с консервами и слить воду. Тунца разобрать вилкой на кусочки. Помидоры нарезать тонкими кружками. В майонез добавить измельченный чеснок. Смазать тесто майонезным соусом, выложить кружочки помидоров и кусочки тунца. Твердый сыр натереть на терке, мягкий нарезать на небольшие ломтики. Анчоусы выложить по кругу, добавить в пиццу сыр и поставить в духовку. Запекать до полной готовности теста.

■ *Ольга ТАМЕЕВА*

Пицца по-азиатски

1 пачка теста для пиццы, 200 г филе лосося, 2 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 болгарский перец, 1/2 брокколи, 1/2 пучка петрушки и укропа, томатная паста, сок лайма, кунжутные зерна, соль по вкусу.

Разморозьте тесто для пиццы. Раскатайте и выложите на противень. Смажьте тесто томатной пастой. Филе лосося маринуйте в соке лайма 15 мин. Брокколи разделите на соцветия. Лук и чеснок очистите, из перца выньте семена, нарежьте перец соломкой, лук – полукольцами, чеснок измельчите. Обжарьте овощи в растительном масле, немного посолите. На тесто выложите филе лосося, затем овощи.

Петрушку и укроп вымойте и нарубите. Посыпьте пиццу зеленью и зернами кунжута. Запекайте в духовке 25 мин. Готовую пиццу подавайте с соевым соусом.

■ *Валентина НЕСТЕРОВА*

Пицца «Крестьянская»

«А давай “Крестьянскую” испечем», – предлагает мой муж, и мы вместе готовим на ужин нашу любимую пиццу. Раньше мы клали в такую пиццу все, что оставалось в холодильнике, экспериментировали, искали наиболее интересные сочетания продуктов. Рецепт менялся, а название оставалось прежним. Теперь наша «Крестьянская» пицца выглядит по-королевски.

Дрожжевое тесто для пиццы – 150 г, помидоры – 3 шт., креветки – 100 г, шампиньоны – 200 г, оливковое масло – 4 ст. л., тертый сыр – 200 г, маслины и оливки, соль, перец – по вкусу.

Из теста раскатайте круглый пласт, духовку разогрейте до 220°, противень смажьте маслом. Помидоры и шампиньоны помойте и мелко нарежьте. Креветок сполосните холодной водой, очистите. Маслины и оливки освободите от косточек и нарежьте кружочками. Тесто смажьте небольшим количеством оливкового масла, сверху выложите помидоры и шампиньоны. Посолите и поперчите по вкусу. Красиво разложите креветок, маслины и оливки. Сверху посыпьте сыром. Выпекайте 25 мин.

■ *Талина ЕРШОВА*

Пицца «Флоренция»

Для теста: 2 стакана муки, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 1 пакетик дрожжей (7 г), 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. сахара, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г очищенных мидий (свежих или замороженных), 250 г томатной пасты, 100 г сыра моцарелла, 100 г крабовых палочек, 1/2 стакана белого сухого вина, масло оливковое по вкусу, 10 маслин, смесь пряностей (орегано, базилик, черный молотый перец).

Из всех ингредиентов замесить крутое тесто, добавив 1/2 стакана воды. Нанести на поверхность теста 2 ст. л. оливкового масла. Смазать емкость маслом, поместить в нее тесто и дать подойти. Раскатать в тонкую лепешку. На противень, смазанный оливковым маслом, переложить заготовку для пиццы и проколоть ее в нескольких местах. Мидий залить белым вином и прогреть при слабом кипении 5-7 мин. Нарезать кусочками крабовые палочки, сыр, маслины. Тесто покрыть тонким слоем томатной пасты, смешанной с пряностями и 1 ст. л. оливкового масла. Сверху разложить мидий, крабовые палочки, маслины и сыр. Края теста смазать маслом. Выпекать в разогретой до 180° духовке 30 мин.

■ *Алина БУТАЕВА*

Пицца «Дары моря»

Тесто для пиццы – 300 г, сыр тертый – 150 г, помидоры очищенные – 500 г, томатная паста – 3 ч. л., зелень измельченная – 3 ч. л., сахар – 1/2 ч. л., лук репчатый – 1 головка, чеснок – 1 зубчик, соль, перец черный молотый, креветки очищенные – 200 г, мидии консервированные – 200 г, осьминоги мелкие – 16 шт., кальмар – 1 шт., растительное масло.

Готовое тесто для пиццы раскатайте и уложите на смазанный подсолнечным маслом противень. Обжарьте на масле мелко нарезанные лук и чеснок, затем добавьте измельченные помидоры, томатную пасту, сахар и зелень. Посолите и поперчите, тушите массу до загустения. Осьминогов варите в течение 2 мин. в подсоленной воде. Кальмара сварите и нарежьте соломкой. На тесто разложите томатную массу, морепродукты, посыпьте сыром. Сбрызните маслом и выпекайте в духовке при 220°, пока сыр не расплавится.

■ *Вероника АЛЕКСЕЕВА*

Пицца «Коллективная»

Замесить тесто из 1 стакана **воды, дрожжей, 1 яйца, растительного масла, соли, сахара и муки.** Оно не должно липнуть к рукам. На подготовленное тесто на противне выложить измельченную отварную **курицу**, нашинкованный **болгарский перец**, тертый **сыр, майонез.** Выпекать в духовке до готовности.

■ *Наталья ВЕВЕРИЦА*

Пицца «Морское ассорти»

Для теста: 200 г муки, 1 ч. л. дрожжей, 1 ст. л. оливкового масла, 100 мл воды.

Для соуса: 1 небольшая луковица, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. оливкового масла, 1 помидор, орегано, соль и перец.

Для начинки: 150 г твердого сыра, 250 г морепродуктов (кальмары, мидии, креветки), 1 помидор, зелень для украшения.

Смешайте дрожжи с водой, а муку с солью. Соедините. Добавьте оливковое масло и замесите тесто. Оставьте на 30 мин. Помидор мелко нарежьте, лук и чеснок измельчите. В сотейнике разогрейте оливковое масло, положите лук и чеснок, затем помидор. Добавьте соль, перец и орегано. Готовьте 10 мин. Затем снимите с огня и остудите. Протрите соус через сито. Креветок очистите, филе кальмара нарежьте кольцами. Сыр нарежьте тонкими ломтиками. Тесто раскатайте и выложите на противень. Смажьте соусом и выложите ломтики сыра, затем помидоры, креветок, кальмаров и мидий. Немного посолите. Выпекайте в духовке 20 мин. Перед подачей посыпьте зеленью.

■ *Ирина КАРТОВА*

Пицца с курицей и майонезом

Мука пшеничная – 200 г, дрожжи – 10 г, молоко – 100 мл, сахар – 1/2 ч. л., соль – 1/2 ч. л., цыпленок отварной – 1 шт., помидоры – 3-4 шт., морковь – 2 шт., лук репчатый – 1/2 головки, масло сливочное – 50 г, сыр тертый – 50 г, майонез – 120 г, чеснок – 2-3 зубчика, перец сладкий – 1 шт., зелень укропа и петрушки, растительное масло.

Вымесите тесто, раскатайте и уложите на смазанный растительным маслом противень. Нарубите лук и морковь, обжарьте в масле и выложите на тесто. Мякоть цыпленка нарежьте и выложите на пиццу. Сверху разложите нарезанные помидоры и перец. Смешайте майонез с рубленным чесноком и смажьте пиццу, посыпьте сыром. Выпекайте в горячей духовке 20 мин. Готовую пиццу украсьте зеленью.

■ *Ольга РЫЖОВА*

Пицца «Любимая»

Для теста: 1 стакан теплой воды, 1 ч. л. сахара, 1/4 ч. л. соли, 1 ст. л. подсолнечного масла, 25 г свежих дрожжей, 200 г муки.

Для начинки: 250 г вареной курицы (или вареной колбасы), 2 луковицы, 2 болгарских перца, 2-3 помидора, кетчуп, майонез, петрушка.

Вымесить пластичное тесто и поставить в холодное место на 1 ч. Подошедшее тесто раскатать и уложить на противень, смазанный подсолнечным маслом. Руками сделать бортики, чтобы начинка не вытекала. Тесто смазать кетчупом. Выложить мелко нарезанное мясо курицы, кольца лука, полоски болгарского перца, кружочки помидоров. Полить майонезом, украсить листиками петрушки. Поставить в разогретую до 200° духовку и выпекать минут 40.

■ *Людмила НАМИСНАЯ*

Быстрая пицца

Для теста: 2 ст. л. сухих дрожжей, 1 ст. л. сахара, 4 ст. л. подсолнечного масла, 400 мл воды, 18-20 ст. л. муки.

Для начинки: курица вареная, грибы маринованные, яйцо вареное, сырок плавленый, майонез, кетчуп.

Залить теплой водой дрожжи, высыпать сахар, размешать до растворения, добавить остальные ингредиенты. Тесто не должно быть упругим. Смазать форму маслом, выложить тесто, пальцы обмакнуть в масло (чтобы тесто не прилипло), выровнять тесто по форме, смазать кетчупом, выложить начинку, натереть сырок, полить майонезом. Выпекать до готовности.

■ *Ольга Валерьевна ПЕПРИЧЕНКО*

Пицца дрожжевая

Для теста: вода – 2 стакана, дрожжи – 100 г, мука – 6 стаканов, яйцо – 2 шт., маргарин – 50 г, подсолнечное масло, соль по вкусу.

Для начинки: томатный соус – 200 г, лук – 3 шт., чеснок – 4-5 зубчиков, твердый сыр – 200 г, вареный куриный окорочок – 2 шт., майонез – 200 г.

Развести в теплой воде дрожжи, соединить со взбитыми яйцами и растопленным маргарином, всыпать муку и замесить тесто. Выложить в целлофановый пакет и поместить в холодильник на 1-2 ч. Окорочка мелко нарезать, лук измельчить, обжарить на растительном масле, добавить куриное мясо, готовить вместе 5 мин., положить чеснок и перемешать. Форму смазать маслом, выложить тесто, смазать его смесью томатного соуса и 100 г майонеза и разложить готовую начинку. Сверху полить майонезом и посыпать тертым сыром. Выпекать 30-40 мин.

■ *Ольга ЛАВРОВА*

Пицца «Весенняя»

Для теста: 400 г муки, 20 г дрожжей, 250 мл воды, 2 ст. л. оливкового масла.

Для начинки: 3 помидора, 3 сладких перца разных цветов, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 150 г сыра, тимьян и лавровый лист по вкусу, соль.

Смешайте муку и разведенные в воде дрожжи, добавьте 2 ст. л. оливкового масла, замесите тесто. При необходимости добавьте немного воды. Тесто оставьте на полчаса. Затем раскатайте в тонкий пласт. Противень смажьте маслом и слегка присыпьте мукой. Выложите тесто. Приготовьте начинку. Очистите помидоры от кожицы, половинки перцев избавьте от семян, мелко нарежьте. Покрошите лук и чеснок. Подогрейте оливковое масло, положите тимьян и лавровый лист, немного подержите, затем удалите. В этом масле потушите овощи, превратив их в густой соус. Смажьте им тесто. Оставшиеся перцы нарежьте полосками и по кругу уложите на тесто. Сверху посыпьте сыром и выпекайте в разогретой духовке 30 мин.

■ *Татьяна РЫБАКОВА*

Пицца с кальмарами

Для теста: 3 стакана муки, 1 ч. л. дрожжей, 1 яйцо, 1 ст. л. маргарина, 1 ст. л. сахара, 1/2 стакана молока.

Для начинки: 150 г кальмаров, 2 помидора, 10 маслин, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. лимонного сока, твердый сыр, 2 ст. л. оливкового масла, специи и соль – по вкусу.

Для теста соединим яйцо, сахар, молоко и дрожжи, добавим размягченный маргарин и муку, тщательно перемешаем. Дадим тесту постоять полчаса, затем рас-

катаем круглый пласт. Переложим тесто на противень и сделаем бортики по краям. Очистим кальмаров, нарежем кольцами. Помидоры нарежем кружочками. Сыр натрем на терке, маслины измельчим. Чеснок измельчим и смешаем с томатной пастой. Добавим специи. Получившейся массой смажем тесто, выложим кальмаров, помидоры и маслины, сверху засыплем сыром и поставим в духовку. Готовую пиццу сбрызнем лимонным соком и оливковым маслом.

■ *Светлана МУРАВЬЕВА*

Пицца с курицей и сыром

Для теста: мука – 200 г, дрожжи – 10 г, молоко – 100 мл, соль – 1/2 ч. л., сахар – 1/2 ч. л.

Для начинки: цыпленок отварной – 1 шт., яйцо, сваренное вкрутую, – 4 шт., картофель отварной – 3 шт., морковь отварная – 2 шт., свежие яблоки – 2-3 шт., масло оливковое – 40 мл, сыр тертый – 100 г, майонез – 4 ст. л., растительное масло.

Замесите тесто. Раскатайте в пласт и выложите на противень, смазанный растительным маслом. Дайте настояться 15-20 мин. Мясо цыпленка нарежьте и разделите на 3 части. Очищенные картофель и морковь нарежьте кружочками толщиной 3-5 мм. Яблоки очистите от кожуры и сердцевины и мелко нарежьте. На тесто выложите одну часть куриного мяса тонким слоем, сверху – нарезанные яйца, затем – картофель и морковь. Снова порцию мяса, яблоки и т.д. Каждый слой промажьте майонезом. Сверху посыпьте сыром. Выпекайте пиццу 25-30 мин. в разогретой духовке.

■ *Ольга ТАРАСОВА*

Пицца «Колесо»

Для теста: 1/2 стакана сыворотки, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 3 ст. л. растительного масла, 1 стакан кукурузной муки, 2 стакана пшеничной муки, 1 ст. л. сухих дрожжей.

Для начинки: 500 г куриного филе, 2 луковицы, 150 г кукурузы, 1 перец, 150 г сыра, томатный соус, майонез.

Сыворотку немного нагреть, добавить взбитое яйцо, 2 ст. л. растительного масла. Сухие дрожжи перемешать с мукой, солью и сахаром и добавить во взбитую жидкость. Замесить тесто, смазать 1 ст. л. растительного масла, накрыть салфеткой и оставить на час. Куриное филе мелко нарезать, добавить майонез и оставить на полчаса. Лук измельчить и обжарить, добавить к курице. Сюда же добавить кукурузу и мелко нарезанный перец. Раскатать тесто в виде круга, переложить в форму. Середину круга разрезать на несколько клинышков. Распределить начинку по периметру круга, смазав тесто томатным соусом, сверху посыпать сыром. Завернуть клинышки из теста на начинку и защипать их концы с бортиками пиццы. Запечь пиццу в духовке.

■ *Т.И. КРАМЧАРОВА*

Пицца «Брависсимо!»

Это мой рецепт простой, но очень сытной и вкусной пиццы.

Для теста: мука – 2 стакана, маргарин – 50 г, яйцо – 2 шт., сметана – 4-5 ст. л., сахар – 1 ст. л., соль по вкусу.

Для начинки: 2 ст. л. томатного соуса, 1 луковица, по 1 пучку укропа и петрушки, 1 зубчик чеснока, 2-3 помидора, 1 зеленый или оранжевый болгарский перец, 10 маслин, 100 г маринованных грибов, майонез по вкусу, соль, перец, растительное масло.

Муку смешать с солью, яйца вбить в муку. Добавить размягченный маргарин, сметану и сахар. Смешать все сначала ножом, затем вымесить тесто руками. Дать ему полежать в течение получаса, затем раскатать в тонкий пласт на посыпанном мукой столе. Переложить тесто в форму, предварительно посыпанную мукой. Приготовить начинку. Лук обжарить на растительном масле, затем в сковородку добавить томатный соус, еще немного обжарить, добавить чеснок и измельченную зелень петрушки и укропа, соль, перец. Все перемешать. Дать соусу немного остыть и выложить его на основу пиццы. Помидоры нарезать кружочками, перец нарезать ломтиками. Выложить на пиццу помидоры, перец, грибы, маслины, по желанию добавить немного майонеза. Выпекать до готовности.

■ *Ольга ТОЛУБКИНА*

Пицца «Фейерверк»

В последнее время для внучки и ее друзей часто делаю овощную пиццу. Тесто я, как правило, готовлю свое любимое, творожное, а для начинки беру брынзу и все овощи, которые есть под рукой. Очень вкусно, например, получается с оливками и баклажанами.

Для теста: 1 стакан просеянной муки, 1 яйцо, 0,5 пачки (125 г) творога, 2-3 ст. л. подсолнечного масла, соль.

Для начинки: 2 сладких болгарских перца, 1 баклажан, 1 луковица, 1 соленый огурец, 3-4 помидора, 10 оливок, 100 г брынзы, 1/2 стакана сметаны, соль, перец.

Смешать миксером творог, яйцо и масло, посолить по вкусу и добавить просеянную муку. Когда тесто станет эластичным, переложить его на противень и разровнять. Баклажаны нарезать кубиками и обжарить на растительном масле, лук нарезать полукольцами, перец кусочками, помидоры ломтиками. Маринованный огурец нарезать кубиками. Овощи смешать, выложить на смазанный растительным маслом пласт теста, посыпать солью, перцем, сверху раскрошить брынзу, положить оливки и залить все сметаной. Выпекать в духовке до готовности.

■ *Светлана ДМИТРИЕВА*



ПАСТА

Макаронны с ветчиной по-польски

На 4 порции: макаронны-перья – 450 г, ветчина – 300 г, перец чили – 1 шт., луковица – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, консервированные помидоры – 800 г, сыр – 150 г, оливковое масло – 1 ст. л., сливочное масло – 50 г, зелень, соль и черный перец.

Лук и чеснок порубить. Ветчину нарезать кубиками. Перец чили измельчить. Помидоры очистить от кожицы и раздавить вилкой. На сковороде разогреть сливочное и оливковое масло, положить лук и обжарить до золотистого цвета. Положить ветчину и готовить еще 5 мин. Затем добавить перец чили, чеснок, помидоры, посолить и поперчить по вкусу, все перемешать и довести полученную массу до кипения. Соус готовить на медленном огне 30-40 мин. до загустения. В подсоленной воде отварить макаронны, откинуть на дуршлаг. Переложить готовые изделия обратно в кастрюлю, в которой они варились, добавить 1 ст. л. сливочного масла, все перемешать. Макаронны выложить на тарелки, полить приготовленным соусом, посыпать тертым сыром и измельченной зеленью.

■ *Ольга АНДРЕЕВА*

Классическая паста

Фарш говяжий – 400 г, макаронны – 250 г, помидоры – 4 шт., перец болгарский – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., чеснок – 1 зубчик, растительное масло, соль и молотый перец – по вкусу.

Лук и чеснок измельчить, обжарить с фаршем, посолить и поперчить. Помидоры обдать кипятком и снять кожицу, перец разрезать пополам и удалить семена. Помидоры и перец мелко нарезать и соединить с фаршем, тушить под крышкой 5 мин. Макаронны отварить до готовности, полить соусом и подавать.

■ *Оксана ПЕТЕРОВА*

Лалша по-азиатски

Свинина – 400 г, брокколи – 450 г, лапша яичная – 250 г, горошек – 200 г, апельсиновый сок – 1/2 стакана, кетчуп – 2 ст. л., яблочный уксус – 2 ст. л., китайский соус хойсин – 1/4 стакана, растительное масло – 2 ст. л., соль.

С брокколи срезаем жесткие стебли. Оставшиеся стебли режем поперек и делим на небольшие соцветия. Для приготовления соуса смешиваем в миске апельсиновый сок, уксус, кетчуп, соус хойсин, 3/4 ч. л. соли. Лапшу отвариваем в подсоленной воде. Примерно за 1 мин. до готовности добавляем брокколи и горошек. Воду сливаем, выкладываем лапшу и овощи в глубокую тарелку. Свинину режем на небольшие кусочки и обжариваем на сковороде с обеих сторон до румяной

корочки. Вливаем в сковороду апельсиновый соус, доводим до кипения. Свинину в апельсиновом соусе добавляем в тарелку с лапшой и овощами, перемешиваем и выкладываем на тарелки.

■ *Ольга СТЕЛАНОВА*

Лапша по-узбекски

Длинная лапша – 500 г, мясо (баранина) – 400 г, сало – 100 г, луковица – 2-3 шт., морковь – 2 шт., средний баклажан – 2 шт., капуста – 200 г, помидоры – 500 г, редька средней величины – 1 шт., болгарский перец – 4 шт., сельдерей – 1/2 пучка, чеснок – 1 зубчик, сливочное масло для жарки, соль, специи по вкусу.

Лапшу отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг. Бульон, в котором варились лапша, используйте для приготовления соуса. Мясо, баклажаны, сало нарежьте кубиками, помидоры, лук, болгарский перец – кольцами, морковь, редьку, капусту – соломкой, чеснок и сельдерей мелко порубите. Растопите сливочное масло, обжарьте в нем чеснок и лук, добавьте мясо и сало, готовьте до появления золотистой корочки. Положите перец, помидоры, морковь, перемешайте и тушите еще несколько минут, пока помидоры не дадут сок. Затем добавьте капусту, баклажаны, сельдерей, редьку и залейте все бульоном, в котором варились лапша. Тушите под крышкой 40-45 мин. Минут за 5 до готовности добавьте специи. Перед подачей лапши к столу обдайте ее кипятком. Лапшу уложите на блюдо, сверху залейте соусом.

■ *Яна ФИРСОВА*

Каннеллони с пикантной томатной начинкой

Каннеллони – 8 шт., фарш говяжий – 400 г, помидорчики черри – 200 г, красный лук – 2 шт., чеснок – 2 зубчика, томатный соус – 500 мл, базилик – 8 веточек, твердый сыр – 300 г, острый красный перец, черный перец, морская соль, растительное масло.

Красный лук очистить и нашинковать. Помидорчики черри (если таких нет под рукой, можно заменить обычными помидорами) вымыть, разрезать на половинки. Очистить зубчик чеснока, измельчить. Базилик вымыть, нарезать. Обжарить лук на растительном масле до полупрозрачного состояния. Добавить в сковороду помидоры, базилик, чеснок. Готовить 5 мин. Положить в сковороду фарш. После того как он немного обжарится и приобретет легкий коричневатый цвет, влить томатный соус. Тушить все вместе до загустения. Каннеллони наполнить начинкой с помощью ложки. Аккуратно уложить в форму для запекания. Сыр натереть на терке и посыпать каннеллони. Запекать в духовке 25-30 мин.

■ *Любовь КОЛТАНОВА*

Домашняя казахская лапша

Рецепту приготовления домашней казахской лапши меня научила моя бабушка.

1,5 кг говядины, 3-4 средние картофелины, 1 пучок сельдерея, 1-2 средние морковки, 1 стакан муки, 1 яйцо, 2 средние луковицы, пучок кинзы, соль.

Мясо нарезать небольшими кусочками и отварить, бульон слить в отдельную кастрюлю. Взбить в чашке 1 яйцо с щепоткой соли, добавить муку и замесить крутое тесто. Затем тонко раскатать и нарезать ромбиками размером 5-6 см.

Лук нарезать кольцами, морковь – кружочками, сельдерей и кинзу порубить, положить в кастрюлю с бульоном и варить до мягкости. Картофель нарезать небольшими кубиками, добавить в бульон. За 2 мин. до готовности картофеля выложить лапшу в кастрюлю, варить на слабом огне.

Готовую лапшу подавать в глубоких порционных тарелках с овощами и мясом.

■ *Ольга СМЕРНОВА*

Паста «Сытная»

400 г фарша, 300 г макарон, 2 луковицы, растительное масло для жарки, соль и черный перец по вкусу.

Фарш посолить, приправить черным перцем и перемешать. В глубокой сковороде разогреть растительное масло и обжарить на нем фарш практически до готовности. Лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Соединить фарш с луком и довести до готовности. Макароны отварить в большом количестве подсоленной воды с добавлением 1 ст. л. растительного масла. Откинуть на дуршлаг и дать стечь воде (промыть не нужно!). Переложить в кастрюлю, смешать с горячим мясным фаршем, при необходимости посолить, поперчить и сразу же подавать.

■ *Диана ПКАЧУК*

Лазанья

Листы лазаньи – 250 г, фарш – 400 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., растительное масло – 2 ст. л., помидоры – 4 шт., чеснок – 1 зубчик.

Для соуса: сливочное масло – 100 г, молоко – 500 мл, мука – 1 ст. л., мясной бульон – 100 мл, соль, белый перец и мускатный орех – по вкусу.

Лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке, чеснок измельчить. Разогреть сковороду с растительным маслом и обжарить лук до прозрачности, затем положить чеснок, морковь, тушить 4-5 мин. Фарш выложить в сковороду с овощами, тушить на среднем огне 8-10 мин. Помидоры обдать кипятком, очистить

от кожицы, нарезать кусочками, с помощью блендера измельчить до однородной массы. Полученное томатное пюре добавить к мясу, перемешать. Тушить до испарения жидкости, посолить. Для соуса растопить в сковороде сливочное масло, добавить муку и перемешать, затем влить бульон и молоко. Варить до загустения, добавить соль, перец, мускатный орех и снять с огня. Разогреть духовку до 200°. На противень слоями выложить листы лазаньи и фарш. Полить соусом и запекать 25-30 мин. Готовую лазанью слегка охладить и нарезать на куски.

■ *Ирина КОЖУШКО*

Фарфалле с жареными колбасками

Макароны (бабочки) – 650 г, копченые колбаски – 650 г, большой баклажан – 1 шт., средний кабачок – 2 шт., помидоры черри – 800 г, листья базилика, оливковое или растительное масло, черный молотый перец, соль по вкусу.

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Готовые изделия переложить в глубокую тарелку, добавить немного оливкового или растительного масла, соль, перец, все перемешать и дать слегка остыть. Копченые колбаски нарезать небольшими кусочками и обжарить до появления золотистой корочки. Добавить кубики кабачков и баклажанов, готовить еще 10 мин. Отдельно обжарить разрезанные пополам помидоры черри. Макароны и колбаски смешать, посыпать мелко нарубленными листьями базилика, влить немного оливкового (растительного) масла, перемешать. Украсить готовое блюдо помидорами черри.

■ *Анна ЗАВЬЯЛОВА*

Спагетти с фрикадельками

Спагетти – 400 г, говяжий фарш – 400 г, лук – 2 шт., консервированные помидоры – 6-7 шт., паста томатная – 5 ст. л., красное сухое вино – 1/2 стакана, чеснок – 1 зубчик, яйцо – 1 шт., белый хлеб – 2-3 кусочка, молоко – 1/2 стакана, сыр – 50 г, растительное масло – 1 ст. л., черный молотый перец, лавровый лист – по вкусу, зелень петрушки – 1 небольшой пучок, сушеная душица – 1/2 ч. л.

Разогреваем растительное масло, обжариваем измельченный лук. Добавляем помидоры, чеснок, томатную пасту, вливаем полстакана воды, вино, приправляем черным перцем. Готовим соус на медленном огне около 15 мин. Размачиваем кусочки хлеба в молоке. Смешиваем хлеб с фаршем, вбиваем яйцо, добавляем зелень петрушки, приправляем черным перцем и душицей. Все тщательно перемешиваем и делаем шарики. Фрикадельки обжариваем, вливаем в сковороду приготовленный соус и тушим на медленном огне 15 мин. Отвариваем спагетти. Готовые спагетти и фрикадельки выкладываем на тарелки, поливаем соусом.

■ *Юлия ИСАЕВА*

Паста с мясным соусом

300 г макарон, 400 г мясного фарша, 1 красный болгарский перец, 2 помидора, 1 зубчик чеснока, 1 луковица, 100 г твердого сыра, соль, перец, растительное масло, кетчуп.

Макароны опустить в кипящую подсоленную воду, добавить растительное масло, варить до готовности, затем откинуть на дуршлаг. Лук очистить и измельчить. Чеснок пропустить через пресс. Помидоры и перец нарезать маленькими кусочками. На растительном масле обжарить фарш, добавить помидоры, перец, лук, кетчуп и обжарить до готовности фарша и овощей. В конце добавить давленный чеснок, перемешать. На тарелку выложить горячие макароны, сверху – мясной соус, посыпать сыром, натертым на мелкой терке.

■ *Ирина КРУТЛОВА*

Лагман

2 кг свинины, 1 пачка лапши, 7 луковиц, 4 морковки, 6 картофелин, 1/2 кочана капусты, 4 помидора, 1 головка чеснока, 150 мл растительного масла, специи, соль.

Свинину режем ломтиками. С мяса срезаем сало и жилки. В казане разогреваем масло. Сначала кладем сало и обжариваем до золотистой корочки. Получившиеся шкварки вынимаем, выкладываем в казан ломтики свинины. Лук режем кольцами и добавляем в казан. Обжариваем мясо с луком 25 мин. Морковь и капусту режем соломкой, выкладываем в казан, солим, перемешиваем, тушим 10 мин. Добавляем нарезанные кубиками помидоры. Вливаем горячую воду (вода должна скрыть содержимое казана). Картофель нарезаем кубиками, добавляем в казан. За 5 мин. до готовности картофеля добавляем измельченный чеснок, специи. Отдельно отвариваем лапшу. Подаем в глубоких тарелках со свининой и овощами.

■ *Иван НОСОВ*

Спагетти с овощами

300 г спагетти, 300 г филе свинины, 2 помидора, 1 стакан овощного бульона, 30 г сливочного масла, 4 ст. л. белого вина, 2 болгарских перца разных цветов, 200 г шампиньонов, 50 г маслин, соль, перец, растительное масло, 2-3 зубчика чеснока.

Мясо натереть солью и перцем. Завернуть в фольгу или положить в рукав для запекания, выложить на противень и запекать в духовке 1-1,5 ч. Мясо достать и дать ему остыть. Затем нарезать тонкими ломтиками. Помидоры нарезать небольшими кусочками. Перцы нарезать тонкими полосками. Шампиньоны нарезать

пластинками, маслины – колечками. Чеснок измельчить. В разогретом масле спассеровать чеснок, добавить грибы и обжарить до готовности. Затем выложить помидоры и перцы, немного потушить. Добавить ломтики мяса и маслины, сразу же влить бульон и вино, перемешать, довести до кипения. Потушить соус на слабом огне минут 5-7 и отставить. Макароны отварить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, затем вернуть в кастрюлю и добавить сливочное масло. При подаче горячие спагетти сверху полить соусом из помидоров и выложить кусочки мяса, грибы, маслины, перец.

■ *Алиса МЕНШОВА*

Паста по-болгарски

Мясной фарш – 250 г свинины и 250 г говядины, крупные белые грибы – 4 шт., паста – 400 г, лук – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, сыр – 150 г, растительное масло для жарки, оливковое масло – 2 ст. л., зелень петрушки, паприка – 1 ч. л., соль, черный молотый перец – по вкусу.

Грибы отвариваем в течение 25-30 мин. в соленой воде. Затем режем кубиками среднего размера. В растительном масле обжариваем фарш. Добавляем измельченные лук и чеснок, перемешиваем, обжариваем до золотистого цвета. Вливаем в сковороду 1/2 стакана горячей воды, добавляем нарезанные кубиками грибы, паприку, перчим, солим. Тушим фарш под крышкой на медленном огне около 15 мин. Пока тушится фарш, отвариваем пасту в подсоленной воде с добавлением оливкового масла. Пасту откидываем на дуршлаг, перекладываем в глубокую тарелку. Добавляем мясо с грибами, тщательно перемешиваем. Посыпаем тертым сыром и рубленой зеленью.

■ *Надежда ОБЧИНИКОВА*

Лингвини домашние с ветчиной

Пшеничная мука – 2 стакана, яйцо – 4 шт.

Для соуса: ветчина – 150 г, сыр – 120 г, сливки (20%) – 150 г, сливочное масло – 2 ст. л., мускатный орех – 1/4 ч. л., растительное масло – 3 ст. л., соль по вкусу.

Разбиваем яйца, добавляем муку и замешиваем крутое тесто. Накрываем полотенцем и ставим в теплое место на полчаса. Затем тесто делим на 6 частей. Каждую часть тонко раскатываем. Получившиеся пласты укладываем друг на друга, каждый слой посыпаем мукой. Тесто нарезаем на длинные полоски шириной 4-6 мм. В кастрюле кипятим воду, солим, добавляем растительное масло. Отвариваем лингвини в течение 10 мин. Откидываем на дуршлаг. Ветчину режем соломкой, трем сыр. На медленном огне растапливаем сливочное масло, вливаем сливки, перемешиваем. Добавляем ветчину, тертый сыр. Приправляем мускатным орехом и солью. Соус перемешиваем и готовим в течение 8-10 мин.

■ *Вероника ТОНЧАРЕНКО*

Капеллини с беконом

Бекон – 700 г, консервированные помидоры – 500 г, паста капеллини (или ленточная вермишель) – 400 г, чеснок – 3 зубчика, перчик чили, базилик, зеленый лук, растительное масло для жарки, оливковое масло – 3 ст. л., соль, паприка, черный молотый перец.

Бекон нарежьте кубиками, базилик и лук мелко порубите, обжарьте на оливковом масле. Отдельно обжарьте консервированные помидоры с мелко нарезанным перчиком чили и чесноком, добавьте специи. Отварите пасту, откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде. Отварные макароны переложите в глубокую тарелку и заправьте оливковым маслом. Сверху выложите жареные кусочки бекона и овощи.

■ *Наталья АВДОТЬЕВА*

Конкильони с молочным соусом

Говяжий фарш – 300 г, паста конкильони (крупные ракушки) – 300 г, лук – 1 шт., чеснок – 3 зубчика, помидор – 1 шт., растительное масло – 3 ст. л., сливочное масло – 50 г, корица – 2 ч. л., красный молотый перец – 1/4 ч. л., сладкая паприка – 1 ч. л., кедровые орешки – 3 ст. л., простокваша – 1 стакан, брынза – 50 г, зелень петрушки, соль.

Конкильони обжарьте на растительном масле. Лук нарубите и обжарьте в растительном масле. Добавьте фарш, готовьте 8 мин. Нарежьте помидор, измельчите чеснок и добавьте овощи в сковороду, тушите еще 10 мин. За 3 мин. до готовности всыпьте обжаренные измельченные орешки, посолите, добавьте специи, измельченную зелень петрушки. Обжаренные конкильони начините приготовленной смесью. Форму для запекания смажьте сливочным маслом, уложите конкильони. Сверху посыпьте тертой брынзой. Запекайте в духовке 10 мин. Приготовьте молочный соус. Простоквашу смешайте с измельченным чесноком. Дайте соусу настояться 10 мин.

■ *Ольга КРУТЛОВА*

Макароны, запеченные в горшочке

250 г макарон, 200 г ветчины, 1 морковь, 1 луковица, 1 бульонный кубик (на ваш вкус), 250 мл молока, 2-3 ст. л. сметаны, 1 яйцо, 100 г сыра, растительное масло для жарки, зелень петрушки и укропа, соль.

Ветчину нарезала соломкой и обжарила на растительном масле. Лук нарезала кольцами, морковь натерла на крупной терке и обжарила в растительном масле. Макароны отваривала до полуготовности. Затем приготовила соус, смешав яйцо, сметану, бульонный кубик и молоко. На дно горшочка положила макароны и залила приготовленным соусом. Сверху выложила слой ветчины и слой лука с морко-

вью. Посыпала тертым сыром и мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа. Горшочек отправила в духовку на 40 мин.

■ *Анастасия КАРТОВА*

Спагетти с грудинкой

500 г спагетти, 200 г грудинки, 1,5 стакана сметаны, 3 ст. л. оливкового масла, 200 мл водки, листья мяты, соль по вкусу.

Грудинку нарежьте на тонкие полосы и обжарьте в оливковом масле. Влейте водку и тушите 5 мин. Добавьте сметану, тушите еще 8-10 мин. Спагетти отварите, выложите на сковороду с соусом и обжарьте на медленном огне 3-4 мин. Подавая спагетти к столу, сбрызните их водкой и украсьте листьями мяты.

■ *Светлана НИКИШИНА*

Запеканка с макаронами «Восторг»

300 г макарон, 200 г свиного фарша, 1 луковица, 1 ст. л. изюма, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. миндаля, 50 г сыра гауда, 1 ч. л. рубленого орегано, 3 ст. л. растительного масла, черный молотый перец, соль по вкусу.

Отвариваем макароны в подсоленной воде, откидываем на дуршлаг. Лук нарезаем кольцами, обжариваем в сковороде, добавляем свиной фарш, жарим 8 мин. Выкладываем изюм, мелко нарубленный миндаль, орегано. Вливаем томатную пасту, разведенную 2 ст. л. воды. Солим, перчим. Тушим 15 мин. Затем добавляем отварные макароны, перемешиваем. Полученную смесь перекладываем в форму для запекания и помещаем в разогретую до 180° духовку на 15 мин.

■ *Маргарита КУТРИЯНОВА*

Макароны с соусом «Чили»

300 г макарон, 250 г свиной грудинки, 1 средняя луковица, 4 зубчика чеснока, 1 перец чили, 7 консервированных помидоров, 4 ст. л. растительного масла, 50 г сыра, 1/2 ч. л. паприки, соль по вкусу.

Макароны отвариваем с добавлением 2 ст. л. растительного масла. Свиную грудинку нарезаем тонкими полосками и обжариваем в сковороде на растительном масле до готовности. Консервированные помидоры отделяем от кожицы и измельчаем. Лук режем кольцами, давим чеснок. Добавляем к обжаренной свинине лук, чеснок, помидоры, приправляем паприкой и солью. Тушим 5 мин. Перец чили очищаем, измельчаем и добавляем в сковороду к мясу. Полученную смесь тушим на слабом огне еще 15 мин. Выкладываем макароны и соус на блюдо. Посыпаем тертым сыром.

■ *Наталья ИЗМАИЛОВА*

Фарфалле в горчичном соусе

Фарфалле (фигурные макароны-бабочки) – 300 г, карбонад – 300 г, твердый сыр – 150 г, майонез – 3 ст. л., дижонская горчица – 3 ч. л., паприка – 1/2 ч. л., соль по вкусу, зелень.

Макароны отварить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Карбонад нарезать небольшими кубиками. Сыр натереть на мелкой терке. В отдельной тарелке смешать майонез, дижонскую горчицу и паприку. Смешать отварные макароны, кубики карбонада, соус, тертый сыр. Получившуюся смесь отправить в микроволновку на 5 мин. Фарфалле украсить зеленью и подавать.

■ Надежда СЕВАСТЬЯНОВА

Лазанья с соусом бешамель

200 г теста для лазаньи, 100 г сыра.

Для мясного соуса: 200 г фарша, 100 г ветчины, 1 морковь, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 400 г томатов (в собственном соку), 1 черешок сельдерея, 100 мл красного сухого вина, 5 ст. л. оливкового масла, соль.

Для соуса бешамель: 500 мл молока, 150 г сливочного масла, 3 ст. л. муки, щепотка мускатного ореха, соль.

Ветчину нарежьте соломкой, лук, чеснок порубите, морковь и сельдерей нарежьте полосками. В кастрюле разогрейте оливковое масло и обжарьте лук с чесноком. Добавьте сельдерей, морковь, готовьте 4 мин. Положите фарш, ветчину, обжарьте смесь. Влейте вино, потушите. Затем добавьте помидоры, тушите соус еще 30 мин. Для соуса молоко доведите до кипения, приправьте мускатным орехом, дайте настояться 8 мин. На сковороде обжарьте муку в сливочном масле в течение 3-4 мин. Влейте молоко, доведите до кипения, снимите соус с огня, посолите. В форму для запекания уложите в три слоя последовательно: мясной соус, листы лазаньи, бешамель, тертый сыр. Отправьте в разогретую до 200° духовку на 35 мин.

■ Яна ЧИЖ

Тальятелле с тефтелями

На 4 порции: 400 г свиного фарша, 80 г вяленых помидоров, 1 красный перец, 2 перца чили, 2 ст. л. оливкового масла, 400 г тальятелле (длинная широкая лапша), 2 зубчика чеснока, специи, 400 г томатного соуса, 30 г сливочного масла, соль.

Макароны отвариваем, откидываем на дуршлаг, даем воде стечь. Смешиваем свиной фарш, нарезанные помидоры, мелко нарубленный и очищенный от семян перец чили. Формуем шарики диаметром 3 см, выкладываем в форму для

запекания, предварительно смазанную сливочным маслом, и готовим 20 мин. Пока тефтели запекаются, готовим соус. Красный перец режем кубиками и обжариваем на оливковом масле с измельченным перцем чили. Вливаем томатный соус, добавляем специи и готовим, постоянно помешивая, еще 5 мин. Готовые тальятелле и тефтели выкладываем на тарелки. Сверху поливаем соусом и подаем.

■ *Маргарита КНЯЗЕВА*

Яичная лапша с соусом

500 г яичной лапши, 400 г говяжьего фарша, 200 г консервированных шампиньонов, 3 яйца, 1/2 ч. л. мускатного ореха, 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, 100 г сыра, 3 ст. л. маргарина, растительное масло для жарки, сливочное масло для смазывания формы для запекания, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для сливочного соуса: 1 луковица, 100 мл сливок (20%), 3 ст. л. маргарина, перец, соль.

Отварите лапшу с 2 ст. л. маргарина, откиньте на дуршлаг. Отварную лапшу заправьте перцем, посолите. Вбейте 2 яйца. Лук и чеснок мелко порубите, обжарьте до золотистого цвета. Добавьте мясо и готовьте 20 мин. Обжаренный фарш снимите с огня. Вбейте 1 яйцо, добавьте мускатный орех, перец, соль. Все тщательно перемешайте и отставьте в сторону. Смажьте форму для запекания сливочным маслом. Выложите слой лапши. Сверху уложите слой обжаренного мяса. Затем – слой лапши. Сверху выложите нарезанные шампиньоны и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке при температуре 200° 50 мин. Приготовьте соус. Обжарьте лук на маргарине. Добавьте сливки, влейте немного горячей воды, посолите, поперчите и готовьте соус на медленном огне 8 мин.

■ *Ирина ПРОЛОВА*

Конкильони со шпинатным соусом

Конкильони (крупные ракушки) – 400 г, твердый сыр – 80 г, свиной фарш – 400 г, консервированные шампиньоны – 400 г, растительное масло для жарки, соль по вкусу, замороженный шпинат – 400 г, сыр творожный – 100 г, оливковое масло для жарки, сливки – 70 мл, молоко – 100 мл.

Консервированные шампиньоны мелко режем и обжариваем на растительном масле. Затем добавляем свиной фарш, солим, жарим 10 мин. Отвариваем конкильони до полуготовности. Откидываем их на дуршлаг, даем стечь воде. Отварные ракушки начиняем фаршем и укладываем в форму для запекания. Выливаем молоко, сверху посыпаем тертым сыром. Разогреваем духовку до 200°. Запекаем 15 мин. Шпинат обжариваем на оливковом масле. В отдельной миске смешиваем сливки, творожный сыр. Добавляем обжаренный шпинат. Полученную смесь взбиваем в блендере. Готовые конкильони поливаем соусом.

■ *Светлана АНДРЕЕВА*

Рисовая лапша по-корейски

Рисовая лапша – 300 г, мясо (свинина) – 300 г, лук – 2 шт., сладкий красный перец – 2 шт., грибы (консервированные шампиньоны) – 100 г, мексиканская овощная смесь – 200 г, соевый соус – 2 ст. л., винный уксус – 1 ч. л., оливковое масло, соль.

Свинину нарезать небольшими полосками и обжарить на растительном масле. Лук нарезать кольцами, перец и грибы измельчить. Добавить овощи к мясу, обжарить около 10 мин. Затем влить винный уксус, соевый соус, посолить и готовить еще 2 мин. Рисовую лапшу замочить на 8 мин. Воду слить. Варить лапшу в течение 5 мин. Лапшу выложить к мясу, готовить 5 мин.

■ *Ольга ШАРАТОВА*

Фунчоза со свиной

Свинина – 700 г, рисовая лапша – 400 г, морковь – 3 шт., лук – 2 шт., болгарский перец – 2 шт., острый перец – 1 шт., кунжут – 1,5 ч. л., перец душистый горошком – 4 шт., черный молотый перец – 1 ч. л., черный перец горошком – 7 шт., кукурузное масло – 200 г, соль по вкусу.

В глубокой сковороде разогрейте кукурузное масло. Добавьте душистый и черный перец, кунжут и прокалите специи на сильном огне около 4 мин. Затем специи достаньте.

Свинину нарежьте полосками и обжарьте в течение 5 мин. в получившемся масле, мясо посолите и поперчите. Обжаренное мясо переложите в кастрюлю. Морковь и сладкий перец нарежьте кубиками. Острый перец – тонкой соломкой. Лук нарежьте кольцами. Овощи обжарьте на кукурузном масле, непрерывно помешивая, в течение 5 мин. Лапшу отварите, переложите в кастрюлю с мясом. Затем выложите овощи. Все перемешайте и тушите около получаса.

■ *Людила КИРИЦНА*

Спагетти с рыбными фрикадельками

300 г филе трески, 300 г спагетти, 1 яйцо, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 100 г помидорчиков черри, 1/2 небольшого клубня фенхеля, небольшой пучок укропа, шафран, соль, перец по вкусу.

Филе трески пропускаю через мясорубку, разбиваю яйцо, кладу соль, перец, перемешиваю и формую маленькие фрикадельки. Измельчаю лук и чеснок, тонко режу фенхель, предварительно удалив сердцевину. Черри нарезаю попо-

лам. На оливковом масле обжариваю фенхель, добавляю лук и чеснок, половинки помидоров, соль, шафран. Все вместе обжариваю 5 мин. Отправляю в сковороду фрикадельки и томлю их на медленном огне под крышкой 7 мин. В кастрюле кипячу воду. Кладу в нее толстые стебли укропа, варю несколько минут, затем достаю. В получившемся бульоне отвариваю спагетти. К готовым макаронам добавляю фрикадельки с соусом. Блюдо украшаю зеленью укропа и подаю горячим.

■ *Людила КОЗЛОВА*

Паста «Золотая рыбка»

200 г пасты (фузилли), 300 г горбуши, 150 г шампиньонов, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. муки, 300 мл овощного бульона, растительное масло, зелень укропа или петрушки, соль и перец по вкусу.

Приготовить овощи для жарки. Лук очистить, помыть и мелко нарубить. Чеснок измельчить ножом или раздавить. Шампиньоны нарезать соломкой. Поджарить на разогретой сковороде лук и чеснок, переложить в миску. Положить в сковороду грибы, при необходимости добавить растительное масло, готовить 6 мин. Филе горбуши очистить от костей и нарезать кубиками. Выложить к шампиньонам и хорошенько подрумянить. Затем вернуть в сковороду лук и чеснок, влить бульон, добавить муку, перемешать. Посолить и поперчить по вкусу.

Фузилли варить в кипящей подсоленной воде примерно 8 мин. Слить воду, добавить к макаронам соус. Украсить зеленью. Подавать блюдо горячим.

■ *Валерия МАРТЬНОВА, г. Тамск*

Царские макароны

На маленькие семейные торжества я обязательно готовлю блюда с икрой. Раньше это были только салаты и бутерброды. В этом году мне захотелось удивить свою семью чем-то необычным. Я вспомнил, что мой дальневосточный друг рассказывал мне про макароны с икрой. Точного рецепта я не знал, поэтому дополнил его по своему желанию и вкусу. На именины тещи вся семья угощалась по-настоящему царской едой!

Спагетти – 400 г, сливки – 200 мл, лосось горячего копчения – 400 г, икра красная – 200 г, сливочное масло – 50 г, соль – 1/4 ч. л.

Лосося очистить от костей и шкуры, хорошенько размять вилкой. Положить на разогретую сковороду, обжарить в сливочном масле 5-7 мин. Влить сливки, перемешать, довести до кипения, затем убавить огонь и потушить еще 5 мин. Снять сковороду с огня, немного остудить. Добавить к соусу красную икру, перемешать.

В подсоленной воде отварить макароны до готовности, откинуть на дуршлаг, процедить. Спагетти выложить на тарелки, полить соусом.

■ *Иван ТЕРЕХОВ*

Итальянская паста с анчоусами

300 г спагетти, 1/2 банки помидоров в собственном соку, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 80 г анчоусов, 1 ст. л. каперсов, 3 ст. л. оливкового масла, маслины без косточек, красный молотый перец, базилик, соль.

Сначала готовим соус. Разогреваем в сковороде растительное масло. Ножом давим чеснок и немного обжариваем, чтобы отдал свой аромат. Затем чеснок достаем, он больше не понадобится. Выкладываем в масло филе анчоусов. Помидоры в собственном соку нарезаем, добавляем к анчоусам. Приправляем острым перцем и солью. Вливаем немного воды. Каперсы промываем, маслины нарезаем на половинки, добавляем в сковороду. Тушим после закипания на медленном огне 10 мин. Пока соус тушится, отвариваем спагетти до полуготовности. Выкладываем на блюдо, поливаем соусом и украшаем базиликом.

■ Вероника СОЛОВЬЕВА

Паста с треской

Паста – 4 гнезда тальятелле (на 2 порции), филе трески – 300 г, белое сухое вино – 50 мл, чеснок – 2 зубчика, лук – 1 шт., сливки – 100 мл, орегано, соль и перец по вкусу, измельченный укроп.

Филе трески очищаем от костей, режем на крупные куски и натираем солью. Чеснок крупно нарезаем, отправляем в разогретую сковороду с оливковым маслом, поджариваем, затем достаем. В чесночное масло кладем треску, поджариваем с обеих сторон. Добавляем белое сухое вино, перчим. Ждем пока вино выпарится, снимаем с огня. Отдельно на сливочном масле обжариваем лук до золотистого цвета, добавляем сливки. Приправляем орегано, перемешиваем, доводим до кипения. Кастрюлю с водой ставим на огонь, добавляем соль. Когда вода закипит, гнезда тальятелле опускаем в воду, отвариваем 10 мин., достаем шумовкой. Выкладываем пасту на тарелку, сверху кладем кусочек трески и поливаем соусом. Посыпаем укропом.

■ Юлия БОНДАРЬ

Макаронны «Радужное настроение»

Макаронные изделия (разноцветные спиральки) – 200 г, слабосоленая семга – 300 г, рокфор – 200 г, лук – 1 шт., сливки – 200 мл, шампиньоны – 6 шт., твердый сыр – 200 г, соль, зелень для украшения.

Разноцветные спиральки высыпаем на дно формы. Рокфор режем крупными кубиками и выкладываем сверху. Слабосоленую семгу очищаем от кожи и костей, режем на кусочки, отправляем в форму. Лук мелко измельчаем, расти-

тельное масло подогреем, жарим лук до золотистого цвета. Грибы нарезаем и добавляем к луку. Выливаем сливки, солим, перемешиваем и доводим до кипения. Получившийся грибной соус отправляем в форму. Сверху щедро посыпаем тертым сыром. Ставим в духовку на 35 мин. Готовое блюдо делим на порционные куски, выкладываем на тарелки, посыпаем зеленью и подаем.

■ *Ксения НАЗАРОВА*

Тальятелле с семгой и соусом тартар

Обычно я готовлю упрощенный вариант соуса тартар. Готовится он быстро, а получается гораздо вкуснее покупного.

400 г тальятелле, 300 г филе семги, соль.

Для соуса: 2 маринованных огурца, 200 г сметаны, зелень (укроп и петрушка), 2 ст. л. лимонного сока, соль, перец.

Приготовьте соус тартар. Мелко нарубите маринованные огурцы и зелень, добавьте в сметану, посолите и поперчите, полейте лимонным соком, перемешайте. Поставьте в холодильник. Вскипятите воду, опустите филе семги и поварите 5-7 мин. Немного остудите, затем нарежьте на небольшие кусочки. Воду для пасты также вскипятите, посолите, положите тальятелле и варите 7 мин. Затем слейте воду, готовые макароны смешайте с кусочками семги, выложите на тарелку. Полейте соусом тартар и подавайте.

■ *Анна ЛАНЬКОВА*

Каннеллони с лососем

200 г филе лосося, 1 томат, 1 головка лука, 1 ст. л. оливкового масла, соль, перец, 1 ст. л. лимонного сока, 50 г сметаны, 1 пучок укропа, 6 каннеллони (большие макароны-трубочки).

Я очень удивилась, когда впервые увидела на прилавке магазина большие макароны. Я даже представить не могла, как их приготовить. Но мой друг-повар рассказал, что каннеллони нужно заполнять начинкой из сыра, мяса, овощей или любой другой. Я выбрала вариант с рыбой.

Филе лосося нарежьте кубиками. Помидоры и зелень вымойте, высушите, мелко нарежьте. Лук очистите, измельчите. Тушите рыбу с овощами и зеленью в масле 5 мин., приправьте солью и перцем, полейте лимонным соком. Наполните сухие каннеллони рыбной начинкой и выложите в форму для запекания. Сверху смажьте сметаной, выложите кружочки помидора. Запекайте в духовке 25 мин. Украсьте каннеллони укропом.

■ *Анна ТУСЕВА*

Паста с тунцом

400 г макаронных изделий, 2 банки консервированного тунца в масле, 2 луковицы, 200 мл сливок, 3 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу, зелень.

Мелко нарезаем лук и отправляем на раскаленную сковороду с растительным маслом. Жарим до золотистого цвета. Добавляем к луку тунца, предварительно размяв его вилкой. Выливаем в сковороду сливки и доводим до кипения. Солим, перчим по вкусу, добавляем зелень. Макароны отвариваем в подсоленной воде до полуготовности, сливаем воду, выкладываем к соусу, перемешиваем. Тушим все вместе пару минут, затем снимаем с огня. Даем пасте немного настояться. Выкладываем на тарелку и подаем на стол. Иногда мы экспериментируем и добавляем в пасту другие ингредиенты. Например, острый перец чили или сухое белое вино.

■ *Валентина ИВАНЧЕНКО*

Домашняя лазанья с рыбой

200 г муки, 2 яйца, 200 г филе белой рыбы, 4 небольших помидора, 1 зубчик чеснока, 4 ст. л. оливкового масла, соль, перец по вкусу, зелень.

Муку просеять, добавить соль, перемешать. Разбить два яйца и замесить крутое однородное тесто. Готовое тесто оставить на 1 ч. Раскатать тесто в тонкий пласт. Вырезать прямоугольники. Каждый кусочек теста варить 1-2 мин. При помощи шумовки переложить на блюдо и дать обсохнуть и остыть. Рыбное филе нарезать кусочками, помидоры – полукружиями. Чеснок измельчить при помощи пресса для чеснока. Подогреть в сковороде оливковое масло и жарить чеснок пару минут. Затем выложить рыбное филе и помидоры, посолить, поперчить, готовить примерно 4 мин. Прямоугольники теста выложить на противень, смазанный маслом. Сверху положить 1 ст. л. начинки, накрыть сверху другими кусочками теста и так далее, чтобы получилось 4 слоя теста и 3 слоя начинки. Украсить кружочками помидоров и посыпать сыром. Запекать в духовке 20 мин. Подавать, украсив зеленью.

■ *Анжелика ДАНЦЛОВА*

Паста с морепродуктами

200 г макаронных изделий, 1 тушка кальмара, 200 г мидий, 1 лимон, 1 долька чеснока, 1 луковица, 100 г томатной пасты, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, соль, перец, зелень.

Предварительно тушку кальмара помыть, удалить пленки и хрящи, нарезать кольцами. Мидий и кольца кальмара замариновать в лимонном соке. Лук нарезать, чеснок измельчить. В сковороде разогреть растительное масло, положить

лук и чеснок, готовить до прозрачности. Выложить в сковороду морепродукты, добавить томатную пасту, соль, перец и тушить, периодически помешивая. Макароны отварить в подсоленной воде. Сливочное масло растопить и полить готовую пасту. На сервировочное блюдо выложить макароны, морепродукты, украсить зеленью.

■ *Лариса СОКОЛОВА*

Макароны с креветками «Коста-Бланка»

200 г любых макаронных изделий, 200 г больших очищенных креветок, 1 луковица, 1/2 стакана маслин без косточек, 1 ч. л. уксуса, 2 небольших помидора, 2 ст. л. апельсинового сока, 1 ч. л. апельсиновой цедры, молотый тмин, соль и перец по вкусу, растительное масло, зелень.

Сковороду ставим на огонь, обжариваем креветок с каждой стороны по 2 мин. Приправляем солью, перцем и тмином. Откладываем в сторону. Лук моем, чистим, мелко нарезаем. Обжариваем до мягкости, добавляем к луку измельченные очищенные помидоры, маслины (нарезать половинками), поливаем апельсиновым соком и уксусом, солим. Выкладываем креветок к овощам.

Отвариваем макароны до готовности. Смешиваем с получившимся соусом. Готовое блюдо посыпаем цедрой апельсина. Украшаем зеленью.

■ *Маргарита КУЗНЕЦОВА*

Макароны с мидиями и кедровыми орешками

Мой муж просто обожает готовить. Для приготовления этого блюда он использует длинные трубчатые макароны. Выглядят такие макароны необычно и на вкус замечательные.

Длинные трубчатые макароны (зити) – 300 г, замороженные мидии – 500 г, кедровые орешки – 50 г, оливковое масло – 2 ст. л., 2 зубчика чеснока, соль и перец по вкусу, 1/2 лимона, зелень.

Отварите макароны в подсоленной воде с добавлением оливкового масла. Пока варятся макароны, мелко порубите чеснок. Разогрейте масло на сковороде, поджарьте чеснок, не давая ему сильно подрумяниться. Добавьте кедровые орешки. Опустите в сковороду мидий, перемешайте, сбрызните лимонным соком. Тушите все вместе 2 мин. Посолите и поперчите по вкусу. Макароны снимите с огня, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь. Не промывайте! Выложите обратно в кастрюлю и смешайте с мидиями. Готовое блюдо украсьте зеленью и лимоном.

■ *Елена МЕДВЕДЕВА*

Японская лапша с креветками

250 г креветок, 300 г лапши удон (или спагетти), 70 мл соевого соуса, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 1 лайм, цедра одного лимона, соль и перец по вкусу.

Прежде всего отвариваем лапшу и оставляем на время. Креветок чистим, моем, обжариваем на растительном масле вместе с измельченным чесноком и цедрой лимона пару минут. Смешиваем лапшу с креветками, поливаем соевым соусом и соком лайма, солим и перчим по вкусу.

■ *Александр ЗИМИН*

Лингвини с креветками

400 г мелких очищенных креветок, 400 г лингвини, 3 ст. л. оливкового масла, 2 средних цукини, 1 средняя луковица, базилик, соль по вкусу.

В большую кастрюлю с толстым дном налейте воду и поставьте на сильный огонь. Посолите и доведите до кипения. В кипящую воду положите лингвини, варите до готовности. Достаньте лингвини при помощи шумовки или откиньте на дуршлаг. Оставьте немного бульона, в котором варились макароны.

Цукини нарежьте тонкой соломкой, лук мелко нарубите. Глубокую сковороду поставьте на огонь, влейте 1 ст. л. растительного масла, обжарьте овощи, непрерывно помешивая, в течение 3 мин. Добавьте очищенных креветок и тушите 5 мин. Влейте немного бульона (примерно полстакана), переложите лингвини в сковороду, перемешайте, потушите еще немного до полной готовности креветок. Снимите с огня. Перед подачей украсьте готовое блюдо базиликом.

■ *Антон БЕЛОЗЕРОВ*

Паста с авокадо и креветками

Паста (фузилли) – 250 г, креветки – 250 г, помидоры – 2 шт., авокадо – 1 шт., луковица – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, соль, черный перец, базилик.

Мелко измельчите лук и чеснок. Ошпарьте кипятком помидоры, снимите кожицу. Мякоть нарежьте кубиками. Авокадо разрежьте пополам, удалите косточку, снимите кожуру и нарежьте кубиками. В глубокой сковороде разогрейте оливковое масло, обжарьте чеснок и лук до золотистого цвета, добавьте очищенных креветок, помидоры и базилик. Влейте 150 мл воды, посолите, поперчите и тушите на небольшом огне 5-7 мин. Добавьте авокадо и готовьте еще в течение 2 мин. Отварите фузилли в соленой воде, откиньте на дуршлаг, смешайте пасту с соусом и подавайте на стол.

■ *Светлана ДМИТРИЕВА*

Спагетти с индейкой

На 4 порции: спагетти – 300 г, сливки – 300 мл, филе индейки – 300 г, сыр пармезан – 100 г, помидоры – 3 шт., чеснок – 4 зубчика, сладкий перец – 1 шт., растительное масло – 2 ст. л., черный молотый перец, соль по вкусу.

Отварить спагетти в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Положить в теплую кастрюлю с растительным маслом. В сотейнике разогреть растительное масло. Филе индейки нарезать и обжарить до золотистой корочки. Добавить нарезанный сладкий перец и измельченный чеснок. Влить 2 стакана воды, поперчить, посолить. Сотейник накрыть крышкой и тушить 5 мин. Помидоры очистить и измельчить. Добавить в сотейник сливки, помидоры, немного тертого сыра, еще раз все перемешать и готовить без крышки около 5 мин. Смешать спагетти с индейкой и подавать.

■ *Ольга ПРОФИШОВА*

Лингвини по-французски

Паста лингвини (или спагетти) – 500 г, печенка куриная – 200 г, куриные сердечки – 200 г, лук – 2 шт., сливки (30% жирности) – 4 ст. л., белое сухое вино – 30 мл, растительное масло – 4 ст. л., листья свежего шалфея, черный молотый перец, соль по вкусу.

Куриную печенку и сердечки промойте и нарежьте небольшими кусочками. Лук мелко нарубите, листья шалфея нарежьте на тонкие полоски. Выложите в сковороду, обжарьте на растительном масле 10 мин. Влейте вино, затем добавьте соль, черный молотый перец, сливки и готовьте, постоянно помешивая, 6 мин. Лингвини отварите до полуготовности (примерно 5 мин.), откиньте на дуршлаг. Отварные лингвини и обжаренные куриные потрошки положите в сотейник и потушите 3-4 мин.

■ *Анастасия ЛУКЪЯНОВА*

Паста «Дары моря»

Морской коктейль (креветки, мидии, кальмары, осьминоги), макароны (спагетти или тальятелле) – 200 г, сливки – 110 мл, лук красный – 1 шт., растительное масло – 2 ст. л., сыр, лимон и зелень для украшения.

В сотейнике разогреть растительное масло, обжарить красный лук, добавить морской коктейль, тушить до полуготовности. Затем вылить сливки, все хорошо перемешать и довести до готовности на медленном огне под закрытой крышкой. Отварить макароны, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Готовую пасту выложить на тарелку, полить соусом с морепродуктами, посыпать тертым сыром, украсить лимоном и зеленью.

■ *Андрей ЧЕРНОВ*

Спагетти с морепродуктами и грушами

250 г спагетти, 2 груши, 250 г замороженных морепродуктов, 1/2 стакана сливок, 1 ст. л. сока лимона, 1/2 ч. л. карри, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, укроп, соль.

Разморозьте морепродукты, сбрызните их лимонным соком. Поставьте спагетти вариться. Тем временем вымойте и очистите груши, нарежьте мелкими кубиками. В сковороде разогрейте сливочное масло, посыпьте карри, прогрейте 1 мин., помешивая. Выложите груши и обжарьте на слабом огне 2-3 мин. Затем добавьте морепродукты, влейте сливки, посолите, тушите после закипания 7 мин. Соедините с готовыми спагетти, аккуратно перемешайте. Подержите на огне еще 1-2 мин. Снимите с огня, выкладывайте на тарелки, посыпав укропом.

■ *Виталий ТАЛУШКО*

Паста с курицей в сливочном соусе

Куриная грудка – 4 шт., копченый бекон – 200 г, макароны (перья) – 400 г, замороженный зеленый горошек – 200 г, сливки – 200 мл, оливковое масло – 2 ст. л., белое сухое вино – 1/2 стакана.

Макароны отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг. Куриные грудки нарежьте небольшими кусочками, бекон – кубиками. Разогрейте оливковое масло в глубокой сковороде и обжарьте на сильном огне 4 мин., постоянно перемешивая.

Влейте белое сухое вино и дайте ему покипеть до полного испарения. Добавьте макароны, горошек, сливки, все перемешайте и готовьте пасту еще 4 мин. под закрытой крышкой.

■ *Светлана КУЗЬМИНА*

Паста с уткой

Рецепт этой пасты я узнала от своей приятельницы.

500 г макарон, 4 утиные грудки, 2 средние луковицы, 450 мл белого сухого вина, 1 ст. л. сахарного песка, 150 мл уксуса, 200 г сливочного масла, щепотка горького стручкового перца, 1 ч. л. черного молотого перца, смешанного с семенами кориандра, черный молотый перец, соль.

В кастрюлю наливаем вино, уксус, добавляем сахарный песок, перец, щепотку соли, измельченный лук. Доводим до кипения и даем соусу выпариться при-

мерно наполовину. Добавляем кусочки сливочного масла, готовим соус на сильном огне, пока он не станет темно-коричневого цвета.

Макаронны отвариваем в подсоленной воде, откидываем на дуршлаг.

Утиные грудки обжариваем с двух сторон, солим, перчим. Подрумяненные грудки доводим до готовности в духовке примерно 5 мин. Разрезаем на небольшие кусочки и укладываем на порционные тарелки с макаронами. Сверху поливаем соусом.

■ *Наталья ДЕМУНА*

Фузилли, запеченные с кальмарами

400 г пасты (фузилли), 2 тушки кальмаров, 1 небольшой цукини, 1 морковь, 3 ст. л. оливкового масла, 60 г твердого сыра, маслины без косточек, соль и перец по вкусу.

В кастрюлю с кипящей водой наливаем немного оливкового масла, солим, выкладываем макароны. Варим почти до готовности. Кальмаров очищаем от пленок, ошпариваем кипятком, нарезаем тонкой соломкой. Все овощи тщательно моем, очищаем и измельчаем. Маслины нарезаем пополам. На среднем огне, с добавлением масла и воды, тушим морковь и цукини 7 мин. Когда вода выкипит, выкладываем кальмаров, маслины, добавляем еще немного масла, солим и перчим по вкусу. Обжариваем 3 мин. Разогреваем духовку до 180°. Форму смазываем маслом. Сыр трем на крупной терке. Пасту и кальмаров соединяем, выкладываем в форму. Сверху посыпаем сыром, отправляем в духовку на 7 мин. Готовое блюдо достаем, разрезаем на порционные кусочки и выкладываем на тарелки.

■ *Евгения ЖЕЛЕЗНЯКОВА*

Спагетти с печенкой

Этот рецепт спагетти как нельзя лучше подходит для занятых хозяек: блюдо готовится быстро и просто.

На 4 порции: 400 г куриной печенки, 300 г спагетти, 50 г сыра, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 50 мл оливкового масла, 40 мл кетчупа, 1 помидор, соль по вкусу, гвоздика, зелень укропа и петрушки.

Спагетти отварить, откинуть на дуршлаг, заправить оливковым маслом. Добавить мелко нарубленный чеснок. Куриную печенку обжарить с луком и гвоздикой (после чего гвоздику необходимо удалить). Отварные спагетти выложить на порционные тарелки, сверху уложить жареную куриную печенку. Спагетти посыпать тертым сыром, сбрызнуть кетчупом или украсить кружочками помидора.

■ *Людила АРТАМОНОВА*

Конкильони в винно-сливочном соусе

Конкильони (крупные ракушки) – 300 г, филе курицы – 400 г, плавленый сыр чеддер – 250 г, мука – 2 ст. л., сливки – 100 мл, сливочное масло – 50 г, ананас (лучше свежий) – 150 г, белое вино – 150 мл, мускатный орех – 1/4 ч. л., оливковое масло для жарки, сыр пармезан – 100 г, соль, перец по вкусу.

Куриное филе режем кубиками и жарим на оливковом масле в течение 7-8 мин. Ананас также режем кубиками и смешиваем с курицей. В кастрюле обжариваем муку на сливочном масле. Вливаем белое вино, даем вину выпариться. Добавляем сливки, мускатный орех, перец, соль по вкусу. Томим 7 мин. Начиняем конкильони смесью курицы с ананасом. Форму для запекания смазываем сливочным маслом, выкладываем начиненные конкильони. Сверху заливаем винно-сливочным соусом и отправляем в духовку на 50 мин. Приятного аппетита!

■ Валерия ПЛАТОНОВА

Тайская лапша с индейкой

На 4 порции: 200 г рисовой лапши, 300 г грудки индейки, 400 г брокколи, 2 яйца, 2 ст. л. сладкого соевого соуса, 4 ст. л. растительного масла, 1,5 ст. л. сахара, соль.

Индейку нарежьте ломтиками и маринуйте в соевом соусе (1 ст. л.) и растительном масле (2 ст. л.). Отварите лапшу в подсоленной воде в течение 5 мин. Откиньте на дуршлаг. Брокколи очистите, нарежьте и бланшируйте в соленой воде 4 мин. Слейте воду и отставьте брокколи в сторону. На разогретую сковороду налейте растительное масло, выложите маринованную индейку и обжарьте. В сковороду разбейте 2 яйца, смешайте с мясом, добавьте брокколи. Полученную смесь обжарьте 5 мин. Добавьте отварную рисовую лапшу, влейте соевый соус, перемешайте. Лапша по-тайски готова.

■ Светлана ФЕДОТОВА

Конкильони с курицей

Конкильони (крупные ракушки) – 16 шт., куриный фарш – 400 г, сметана – 5 ст. л., стебель сельдерея – 1 шт., лук – 2 шт., чеснок – 1 зубчик, растительное масло для жарки, сливочное масло – 40 г, мука – 50 г, молоко – 150 мл, твердый сыр – 50 г, черный молотый перец, сушеный базилик, соль по вкусу.

Сухие конкильони обжарила на растительном масле, остудила. Смешала куриный фарш, мелко нарубленные лук, чеснок, измельченный стебель сель-

дерея. Приправила перцем, базиликом, посолила по вкусу. Начинила ракушки фаршем и уложила в форму для запекания, залила водой так, чтобы кончики полностью скрылись. Поставила в разогретую до 200° духовку примерно на 10 мин. В кастрюле растопила масло, добавила муку, молоко, перемешала и готовила на слабом огне, пока соус не загустел. Достала ракушки из духовки, посыпала тертым сыром, залила приготовленным соусом и готовила в духовке еще 10 мин.

■ *Ольга КОНДРАТЬЕВА*

Лазанья с курочкой

Куриное филе – 600 г, листы лазаньи – 300 г, шампиньоны в банке – 400 г, лук – 1 шт., твердый сыр – 350 г, сметана – 300 г, растительное масло для жарки, перец молотый, соль по вкусу.

Для соуса: помидоры в собственном соку – 400 г, мясной бульон – 150 мл, лук – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, растительное масло – 4 ст. л., сушеная душица – 1/2 ч. л.

Приготовьте начинку для лазаньи. Курицу отварите в течение получаса. Лук мелко нарубите и обжарьте. Добавьте шампиньоны и тушите на медленном огне. Отварное куриное филе нарежьте небольшими кусочками, смешайте с луком и грибами, залейте сметаной, поперчите, посолите, все тщательно перемешайте и тушите еще 5 мин. Чеснок и лук мелко нарубите. Обжарьте на растительном масле. Добавьте измельченные помидоры, мясной бульон, перец, душицу, соль. Тушите соус на медленном огне 8 мин. Дно формы смажьте соусом и уложите слой из сырых листов лазаньи. Выложите 1/3 начинки, посыпьте тертым сыром, залейте соусом. Слои повторите два раза. Разогрейте духовку до 200°. Запекайте лазанью 35 мин.

■ *Наталья КОТОВА*

Тальятелле с рагу по-болонски

400 г пасты тальятелле (или спагетти), 1 утка, 3 помидора, 50 мл сливочного масла, 150 мл белого вина, тертый сыр пармезан, 1 стебель сельдерея, 1 морковь, 1 апельсин, 2 луковицы, 2 веточки майорана, 2 веточки тимьяна, соль, перец по вкусу.

Сутки удалите кожу и кости. Из костей приготовьте бульон. Мясо утки нарежьте небольшими кусочками.

Помидоры очистите от кожицы, нарежьте кубиками. Лук, морковь, стебель сельдерея измельчите. В кастрюле растопите сливочное масло, выложите овощи и пассеруйте 3 мин. Добавьте кусочки утки, залейте вином, поперчите, посолите. Тушите на медленном огне. Когда вино выпарится, положите в кастрюлю помидоры, майоран, тимьян, влейте бульон. Готовьте 40 мин.

Пасту отварите, откиньте на дуршлаг, выложите на тарелку вместе с рагу.

■ *Кристина МАЛОВА*

Утка, начиненная макаронами, с черносливом

1 средняя утка, 400 г макарон, 7 яиц, 3 ст. л. сливочного масла, 200 г майонеза, зелень укропа и петрушки, 1 стебель сельдерея, паприка, соль по вкусу.

Утку тщательно промываем, натираем специями, обильно смазываем майонезом и даем пропитаться в теплом месте 2 ч.

Отвариваем макароны до полуготовности, откидываем на дуршлаг. Взбиваем яйца. Мелко нарезаем стебель сельдерея и зелень. Смешиваем макароны, яйца, измельченную зелень. Начинка для утки готова.

Утку начинаем и зашиваем двойным швом. Духовку разогреваем до 180°. Запекаем утку 50 мин. Примерно за 5 мин. до готовности выкладываем на утку чернослив.

■ Светлана СКОРОДУМОВА

Спагетти с фрикадельками по-американски

Спагетти – 400 г, куриный фарш – 500 г, лук – 2 шт., яйцо – 1 шт., помидоры – 700 г, белый хлеб – 2 ломтика, чеснок – 3 зубчика, сыр пармезан – 100 г, сухое красное вино – 150 мл, молоко – 100 мл, сахар – 1 ст. л., тимьян, орегано – по 1 ст. л., мука, оливковое масло, соль, перец.

Белый хлеб залить молоком. Лук измельчить, сыр натереть на терке. К фаршу добавить лук, хлеб, яйцо, сыр, приправить орегано, перцем и солью. Тщательно перемешать. Из полученного фарша сделать фрикадельки, обвалять в муке и обжарить до румяной корочки на оливковом масле. Помидоры очистить от кожицы и мелко нарезать. Чеснок раздавить и обжарить с тимьяном. Тимьян вынуть из сковороды, добавить помидоры и сахар. Тушить 30 мин. Влить вино. Обжаренные фрикадельки положить в соус и тушить 10 мин. на медленном огне. Спагетти отварить. К столу подавать с фрикадельками и тертым сыром.

■ Любовь ИВАНОВА

Паста под сливочным соусом

Куриное филе – 300 г, шампиньоны – 200 г, паста – 300 г, лук репчатый – 1 шт., сыр твердый – 200 г, сливки (25%) – 250 мл, растительное масло, карри.

Отвариваем пасту в слегка подсоленной воде. Филе перчим, солим, добавляем щепотку карри и оставляем на 15 мин. Затем нарезаем небольшими кусочка-

ми и обжариваем до полуготовности. Лук и шампиньоны измельчаем, добавляем к филе и жарим до готовности. Сливки подогреваем, пока они не свернутся. Выливаем их в сковороду с курицей, доводим до кипения и выключаем. Пасту подаем с соусом.

■ *М.Н. ПЛАБУНОВА*

Фарфалле «Сновидение»

Это блюдо хорошо подходит для семейных праздников, когда все близкие собираются за одним столом.

300 г филе индейки, фарфалле (макароны бабочки) – 300 г, 1 сладкий перец, 1 морковь, 3 зубчика чеснока, 1 средняя луковица, цедра 1 лимона, листья тимьяна, 100 мл белого сухого вина, оливковое масло, соль, перец.

Филе индейки нарезать кусочками, смазать тертой цедрой лимона и оливковым маслом. Мясо обжарить с обеих сторон до готовности (около 20 мин.). Пока жарится индейка, нарезать морковь и лук.

Перец очистить от семян и нарезать полосками. Чеснок нарубить. Листья тимьяна мелко нарезать.

Когда индейка будет готова, переложить ее в отдельную тарелку.

На сковороде около 7 мин. потушить морковь, лук, чеснок, перец, тимьян. Влить белое вино и готовить еще 8 мин. Фарфалле отварить, откинуть на дуршлаг, выложить на тарелку вместе с индейкой и овощами.

■ *Тамара ПЕПРЕНКО*

Спагетти «Загляденье»

200 г спагетти, 1 средний перепел, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 3 перепелиных яйца, сливочное масло, 1 ч. л. смеси красного и черного перца, 1/2 ч. л. лимонного сока, 70 г сыра, 3 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. растительного масла, соль по вкусу.

Перепела выпотрошить, очистить от перьев, поместить в кастрюлю. Добавить целую луковицу, крупно нарезанный корень сельдерея. Залить горячей водой и поставить на огонь. Как только вода закипит, посолить и варить в течение 50 мин. Отварного перепела разобрать, отделив мясо от костей. Бульон слить и отставить в сторону. Мясо обжарить на сливочном масле.

Смешать оливковое масло, лимонный сок, перец, соль. Влить бульон и взбитые яичные желтки.

Отварить спагетти в подсоленной воде с добавлением растительного масла, откинуть на дуршлаг. Выложить к соусу, добавить мясо и сыр, перемешать. Прогреть на медленном огне, постоянно помешивая, около 7 мин.

■ *Ольга ИВАНОВА*

Лазанья с курицей и шпинатом

Листы лазаньи – 12 шт., куриное филе – 400 г, лук – 2 шт., чеснок – 4 зубчика, шпинат – 300 г, твердый сыр – 50 г, кедровые орешки – 70 г, томатный соус – 250 г, сырный соус – 250 г, оливковое масло для жарки, сливочное масло.

Куриное филе нарежьте небольшими ломтиками. Лук и чеснок мелко нарубите. Обжарьте на оливковом масле ломтики куриного филе. Добавьте шпинат и готовьте еще 5 мин. Снимите с огня.

Отварите листы лазаньи. Форму для запекания смажьте сливочным маслом. Уложите в 3 слоя последовательно: листы лазаньи, сырный и томатный соусы, обжаренное куриное филе. Последний слой лазаньи посыпьте тертым сыром и мелко рубленными орешками. Лазанью отправьте в разогретую до 200° духовку. Выпекайте 40 мин.

■ Анастасия БОНДАРЕВА

Лингвини по-латышски

На 4 порции: филе куриных грудок – 800 г, лингвини (можно использовать спагетти) – 400 г, лук – 2 шт., консервированные помидоры – 7 шт., сыр чеддер – 50 г, консервированная фасоль – 100 г, консервированная кукуруза – 100 г, сок 1 лимона, томатный соус – 300 г, растительное масло, свежая зелень, черный молотый перец, соль – по вкусу.

Лук мелко нарубить. Филе куриных грудок нарезать кусочками и обжарить до готовности вместе с луком. Добавить фасоль, кукурузу и готовить еще 10 мин. Для приготовления соуса очистить помидоры от кожицы и мелко нарезать. Выложить помидоры на сковороду, посолить, поперчить, добавить свежесжатый сок лимона. Все перемешать, накрыть крышкой и тушить 10 мин. Затем добавить томатную пасту, немного воды, измельченную зелень, готовить еще 5 мин. Пока тушится соус, отварить макароны, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Подавать лингвини с обжаренным филе и овощами. Полить соусом и посыпать тертым сыром.

■ Наталья ОСИНА, г. Елец

Паста «Цветущая Эмилия-Романья»

Итальянская кухня – одна из моих любимых. Обожаю готовить и радовать своего мужа вкусной пастой. Всего 10 минут – и вы в Италии!

На разогретую сковороду наливают подсолнечное масло, добавляют измельченный чеснок, рубленую петрушку, куриное филе, нарезанное соломкой (100 г), шампиньоны, нарезанные дольками (60 г). Жарят в течение 4 мин. Затем

добавляют **помидоры конкассе** (60 г), нарезанные соломкой, **сливки** (33%; 200 мл), подготовленные отварные **феттучини** (200 г), солят, перчат. Готовят до загустения соуса. С помощью поварской вилки выкладывают в тарелку. Сверху посыпают **сыром пармезан**, декорируют **петрушкой**.

■ *Анна АНДРОНОВИЧ*

Макароны с соусом «Овощная фантазия»

Макароны с овощами – вкусное, полезное и доступное блюдо. Вариантов приготовления может быть множество. Стоит лишь использовать разные овощи или заменить рожки на спагетти, и наоборот. Таким образом, каждый день на вашем столе будет новое блюдо, стоит лишь проявить фантазию.

Любые макароны из твердых сортов пшеницы – 200 г, куриный бульон – 1/2 стакана, морковь – 1 шт., лук – 1 шт., помидор – 1 шт., болгарский перец – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, растительное масло – 2 ст. л., зелень и маслины – для украшения.

Отварите макароны. Красный перец и помидор нарежьте кубиками, лук – полукольцами, морковь натрите на терке, чеснок измельчите. Поставьте на огонь сковороду, налейте растительное масло, разогрейте. Тушите овощи на медленном огне. Добавьте немного овощного или куриного бульона. Посолите, поперчите. Выложите макароны к овощам, перемешайте. Украсьте зеленью и маслинами.

■ *Марина ВАСИЛЬЕВА*

Лалша с уткой по-японски

Рецепт этой лапши подходит для любителей остренького. А гранатовый сок внесет нотку пикантности.

300 г лапши, 400 г утиного филе, 100 г корня имбиря, 3 зубчика чеснока, 3 ст. л. соевого соуса, 3 ст. л. гранатового сока, оливковое масло, 1/2 ч. л. паприки, соль, специи (розмарин, тимьян) – по вкусу.

Лапшу отварила в подсоленной воде. Корень имбиря натерла на мелкой терке. Чеснок мелко нарубила. Утиное филе нарезала небольшими полосками. На разогретую сковороду выложила имбирь, чеснок, полоски мяса, добавила розмарин, тимьян, соль, паприку.

Все тщательно перемешала и обжарила на сильном огне до готовности. Во время жарки влила соевый соус и гранатовый сок.

За 3 мин. до готовности выложила в сковороду отварную лапшу.

■ *Людмила ПЛАРАСЕНКО*

Лингвини с курочкой

Мой муж любит баловать меня и часто готовит ужин. Вот рецепт одного из его фирменных блюд.

На 4 порции: 700 г куриного филе, 400 г лингвини (или спагетти), 6 свежих помидоров, сок 1 лимона, 1 луковица, руккола, брокколи, растительное масло для жарки, 2 ст. л. соевого соуса, соль, зелень.

Мясо нарезаем небольшими ломтиками. Луковицу мелко рубим. Измельченный лук обжариваем в сковороде на растительном масле до золотистого цвета. Добавляем куриное мясо и жарим до готовности.

С помидоров снимаем кожицу, режем кубиками и кладем в сковороду. Добавляем нарезанную рукколу, брокколи, вливаем соевый соус, лимонный сок, солим. Полученную смесь тушим под закрытой крышкой на слабом огне 8 мин. Отвариваем лингвини. Откидываем на дуршлаг, даем стечь воде. Выкладываем на порционные тарелки макароны, обжаренное куриное мясо, соус. Украшаем зеленью.

■ *Светлана КУЗЬМИНА*

Феттучини с овощами

Феттучини – 250 г, помидор – 1 шт., цукини – 1 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 2 зубчика, масло оливковое, сыр пармезан, маслины без косточек – 1/4 банки, соль, черный молотый перец, смесь итальянских трав.

Помидор очистить от кожицы и мелко нарезать. Чеснок измельчить, соединить с помидором, добавить 2 ст. л. тертого пармезана, соль, перец, смесь итальянских трав. Хорошо перемешать или измельчить в блендере. Вскипятить воду, подсолить, добавить ложку оливкового масла и варить феттучини до готовности. Морковь и цукини очистить, вымыть, нарезать тонкими полосками. В сковороде разогреть оливковое масло, обжаривать овощи примерно 5 мин., добавить готовые феттучини, полить соусом, перемешать. Перед подачей украсить маслинами.

■ *Наталья БАРАНОВА*

Ригатони с грибами и маскарпоне

Грибы – 350 г, ригатони – 350 г, маскарпоне – 250 г, белое вино – 45 мл, масло сливочное – 50 г, тертый пармезан – 50 г, базилик – 5-6 листьев, чеснок – 1 зубчик, цедра 1/2 лимона, соль по вкусу.

Отварите ригатони в подсоленной воде до готовности (примерно 10 мин.). нарежьте грибы тонкими пластинками, чеснок измельчите. В сотейнике разо-

грейте масло, обжарьте грибы и чеснок 5 мин. Затем влейте белое вино, дайте ему немного выпариться. Добавьте маскарпоне, цедру лимона, тертый пармезан, посолите. Перемешайте и готовьте еще 2-3 мин. Базилик измельчите. Ригатони смешайте с получившимся соусом и разложите по тарелкам. Украсьте блюдо базиликом.

■ *Веера ТИМОФЕЕВА*

Домашние тальятелле с зеленым соусом

Для пасты (2-3 порции): мука – 100 г, яйцо – 1 шт., вода – 2 ст. л., соль.

Для соуса: зелень (петрушка, укроп, кинза, базилик) – примерно 30 г, чеснок – 1 зубчик, пармезан – 50 г, оливковое масло, соль по вкусу.

Насыпьте горку из муки с углублением, влейте 1 яйцо, добавьте немного соли и воды. Тщательно вымесите тесто. Должна получиться плотная, но пластичная масса. Дайте тесту немного «отдохнуть». Затем раскатайте в пласт толщиной 1 мм, сверните тесто рулетом и нарежьте острым ножом. Ширина тальятелле примерно 0,6-0,7 мм. Подсушите готовые изделия 30 мин. Отварите макароны в соленой воде, постарайтесь не переварить. Зелень мелко нарубите. Очистите и измельчите чеснок. Разогрейте на сковороде оливковое масло, выложите зелень и чеснок, тушите на небольшом огне пару минут, непрерывно помешивая. Добавьте тальятелле к зеленому соусу, аккуратно перемешайте. Готовое блюдо посыпьте пармезаном.

■ *Анастасия МАСЛОВА*

Стеклянная лапша по-китайски

Для этого простого и вкусного блюда используется тончайшая китайская рисовая лапша – фунчоза. После приготовления она становится прозрачной, поэтому ее называют стеклянной лапшой.

Фунчоза – 300 г, баклажан – 1 шт., морковь – 1 шт., болгарский перец – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень имбиря – 1/2 шт., чеснок – 2 зубчика, соевый соус, соль – по вкусу.

Вглубокую кастрюлю налейте воды из расчета 1 л на 100 г фунчозы, посолите. Чтобы лапша не слипалась, добавьте в воду немного растительного масла. Когда вода закипит, опустите фунчозу и варите 3-4 мин., затем откиньте на дуршлаг и промойте холодной водой. Баклажан, сладкий перец и морковь нарежьте соломкой, лук – полукольцами, чеснок измельчите. Отдельно обжарьте овощи по 2 мин. Затем смешайте все овощи, добавьте фунчозу. Хорошо перемешайте, полейте соевым соусом, прогрейте 3 мин. под крышкой на медленном огне.

■ *Валентина ЕРМОЛОВА*

Макаронны с итальянским томатным соусом

400 г любых макаронных изделий, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 крупных помидора, 3 ст. л. оливкового масла, 1 апельсин, базилик, соль, перец по вкусу.

Измельчить лук и чеснок. Растопить в сковороде сливочное масло. Обжарить лук и чеснок на среднем огне примерно 5 мин. Помидоры очистить от кожицы, предварительно обдав кипятком, натереть на терке или измельчить при помощи блендера. Вылить помидоры в сковороду, добавить измельченный базилик, ложку оливкового масла, цедру и сок одного апельсина. Посолить и поперчить. Варить еще 5 мин. Сварить макароны согласно инструкции. Выложить на тарелку, полить приготовленным томатным соусом.

■ *Ташна ЕРМАКОВА*

Макаронны с сырным соусом

Спагетти – 400 г, сыр романо – 100 г, сыр фета – 100 г, сыр пармезан – 100 г, сливочное масло – 60 г, чеснок – 1 зубчик, сливки – 1 стакан, соль – 1/2 ч. л., зелень петрушки для украшения.

Заранее измельчите сыры: пармезан и романо натрите на терке, сыр фета мелко нарежьте или разомните вилкой. В большой кастрюле вскипятите воду, посолите, положите спагетти и варите до готовности 10-12 мин. Слейте воду и добавьте к готовым макаронам размягченное сливочное масло. В небольшой кастрюле подогрейте сливки, влейте к макаронам. Затем добавьте сыры. Посолите и поперчите по вкусу. Аккуратно перемешайте. Сыр должен полностью расплавиться. Перед подачей украсьте пасту веточкой петрушки.

■ *Виктория ТАВРИЦОВА*

Фунчоза по-корейски с шампиньонами

300 г фунчозы, 3 шампиньона, 1 морковь, 1 огурец, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1/2 корня имбиря, пучок зеленого лука, пучок шпината, 2 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. кунжутного масла, 2 ст. л. подсолнечного или оливкового масла, 1 ч. л. сахара, кунжутные зерна, соль и перец по вкусу.

Смешайте 1 ст. л. соевого соуса, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. кунжутного масла. Мелко нарежьте зеленый лук, имбирь натрите на терке, измельчите чеснок. Добавьте к

соусу, перемешайте. Отварите фунчозу в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг. Заправьте приготовленным соусом, перемешайте.

Морковь, огурец, шпинат нарежьте соломкой, шампиньоны – небольшими ломтиками, лук – полукольцами. В сковороде разогрейте растительное масло, выложите овощи, посолите, добавьте соевый соус, соль, черный перец, кунжутные зерна. Тушите до готовности. Готовые овощи переложите в кастрюлю с фунчозой, перемешайте. Прогрейте на слабом огне 2 мин. Подавайте к столу, украсив свежей зеленью и лимоном.

■ *Анна ЕЛЬЦОВА*

Лапша по-восточному с сыром тофу

200 г лапши (рисовой или яичной), 1 морковь, 200 г брокколи, 1 красная луковица, 1 зубчик чеснока, 100 г сыра тофу, 1 ч. л. тертого имбиря, 2 ст. л. соевого соуса, соль по вкусу.

Сварить лапшу в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, промыть. В кипящую воду опустить брокколи, разделенную на соцветия, варить 3-5 мин. Сыр тофу нарезать кубиками, обжарить на растительном масле со всех сторон, отложить. Лук и морковь измельчить. В сковороде положить чеснок, имбирь, перемешать. Добавить овощи, обжарить до золотистого цвета. Затем положить брокколи, тушить 2 мин. Выложить лапшу к овощам, приправить соевым соусом. Снять с огня и подавать с обжаренным сыром тофу.

■ *Анастасия АЛЕКСАНДРОВА*

Макароны с чечевицей

Чечевица – частое блюдо на нашем столе. Мы готовим ее с овощами, мясом и птицей. А недавно мой муж приготовил чечевицу с макаронами. Я была удивлена, но результат меня очень порадовал.

300 г макарон (спираль, рожки, бантики), 1 стакан чечевицы, 1 стакан куриного или овощного бульона, 1 морковь, 1 луковица, 2 небольших помидора, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. тертого твердого сыра, соль и перец по вкусу, зелень для украшения.

Чечевицу замочить на ночь в холодной воде. Затем воду слить. В казане (или кастрюле с толстым дном) разогреть масло, высыпать чечевицу, залить бульоном и варить 10 мин. Лук и чеснок мелко нарубить, морковь натереть на терке. Обжарить овощи в растительном масле до готовности. Помидоры очистить от кожицы, измельчить, добавить к овощам. Смешать готовую чечевицу с овощами. Отдельно отварить макароны спиральки в подсоленной воде. Выложить готовые макароны на тарелку, сверху выложить чечевицу, посыпать тертым сыром, украсить зеленью.

■ *Валерия МАЛЬЦЕВА*

Макароны с овощами «Римини»

300 г мелких макарон, 1 маленький баклажан, 1 небольшой сладкий красный перец, 1 красная луковица, 10-15 г маслин без косточек, базилик и другая зелень по вкусу, оливковое масло, соль.

Сварить макароны согласно инструкции на упаковке (в подсоленную воду можно добавить 1-2 ст. л. оливкового масла). Отваренные макароны откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Стручок сладкого перца разрезать пополам, удалить семена и перегородки, мякоть нарезать брусочками. Красный лук нарезать полукольцами, баклажан – брусочками. Разогреть оливковое масло в большой сковороде, обжарить лук. Затем добавить баклажан и перец, готовить вместе в течение 7-8 мин. В отваренные макароны добавить колечки маслин, перемешать и соединить макароны с овощами. Подавать пасту сразу, посыпав зеленью.

■ *Олеся МАРКОВСКАЯ*

Паста «Примавера»

400 г спагетти, 400 г зеленой спаржи, 1 стакан замороженного зеленого горошка, 6 помидорчиков черри, 50 г пармезана, маленький пучок петрушки, оливковое масло, лук-порей, соль.

Зеленый горошек разморозить. Лук-порей нарезать, чеснок мелко нарубить. В сковороде разогреть масло, подрумянить лук-порей и чеснок. Пучок спаржи разобрать по стебелькам. Выложить в сковороду вместе с зеленым горошком и тушить овощи, пока они не станут мягкими. Помидоры черри нарезать на половинки, добавить к овощам. Приправить и перемешать. Влить полстакана бульона и томить после закипания 5 мин. Спагетти отварить в большом количестве подсоленной воды, воду слить. В готовые макароны добавить 1 ст. л. оливкового масла. Смешать пасту с овощами. Подавать, посыпав петрушкой и тертым пармезаном.

■ *Екатерина КУЛИК*

Макаронная заправка «Семейная»

300 г макарон, 300 г маринованных грибов, 3 яйца, 200 мл сливок, 1 ст. л. панировочных сухарей, 30 г сливочного масла, соль, специи, зелень.

Макароны сварите до полуготовности в подсоленной воде. Откиньте на дуршлаг, встряхните. Грибы нарежьте на небольшие кусочки. Смешайте с макаронами. Выложите в смазанную маслом форму. Яйца взбейте с молоком, посолите, добавьте любимые специи, залейте этой смесью запеканку. Сверху посыпьте панировочными сухарями. Поставьте в разогретую духовку на 35 мин. Украстье зеленью.

■ *Виктория НЕСТЕРОВА*

Паста «Италия»

Возьмем 400 г **помидоров**, помоем, ошпарим и очистим от кожицы. Нарежем мелкими кубиками. Добавим пучок рубленой **зелени базилика**, 12 измельченных **оливок**, 1 ст. л. **соленых каперсов**, щепотку **красного жгучего перца** и 4 ст. л. **оливкового масла**. Эта смесь должна настояться 6-8 ч. 400 г любых **макарон** сварим в подсоленной воде. Соус подогреем и смешаем с макаронами. Добавим 150 г **сыра** моцарелла, нарезанного мелкими кубиками.

■ *Мария ДВУМОВА*

Красная паста

300 г пасты (например, пенне), 2 свеклы, 1 красная луковица, 1 зубчик чеснока, 60 г сливочного масла, 60 г твердого сыра, укроп, соль.

Свеклу тщательно вымыть, положить в кастрюлю и отварить до полуготовности (время варки зависит от размера корнеплодов). Воду слить, свеклу очистить от кожуры, нарезать тонкой соломкой. Красный лук очистить, вымыть, измельчить. Чеснок пропустить через пресс. В сковороде растопить сливочное масло, выложить лук и свеклу, хорошо подрумянить. Снять с огня и добавить чеснок. Твердый сыр натереть на мелкой терке. Отварить макароны до готовности. В горячую пасту добавить тертый сыр, перемешать, чтобы сыр полностью расплавился. Тарелки украсить листьями салата. Выложить макароны, а сверху овощи. Посыпать укропом и подавать.

■ *Вера ЮСУПОВА*

Грибная паста

50 г сушеных лесных грибов, 400 г макарон, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 2 яйца, 60 г твердого сыра, 1/2 стакана сметаны, панировочные сухари, растительное масло, петрушка, соль и перец.

Грибы предварительно замочите в холодной воде на 1-2 ч. Затем отварите, подсолите воду. Белки отделите от желтков. Макароны сварите до полуготовности. Откиньте на дуршлаг и верните обратно в кастрюлю, положите кусочек сливочного масла. Желтки отправьте в макароны, посолите и поперчите. Белки взбейте, сыр натрите на терке, отправьте в кастрюлю к макаронам и хорошенько перемешайте. Форму смажьте маслом, посыпьте панировочными сухарями и выложите в нее макароны, запекайте в духовке 20 мин. Очистите и измельчите лук. В сотейнике разогрейте масло, положите лук и подрумяньте. Выложите к луку вареные грибы, обжаривайте 5 мин. Добавьте сметану, посолите и перемешайте. Из духовки достаньте макароны, разделите на порции, выложите на тарелки. Сверху полейте грибным соусом, украсьте петрушкой.

■ *Ирина ШАНЬШИНА*

Не пропустите следующий номер!



ШКОЛА КУЛИНАРА №2 ФЕВРАЛЬ 2017

ПРАВОСЛАВНАЯ КУХНЯ

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



В следующем выпуске «Школы кулинара» вы найдете тысячи рецептов православной кухни на любой день! Когда нужно строго придерживаться сухоядения – выбирайте понравившиеся блюда. Когда нужно собираться всей семьей и отмечать великий праздник – есть где разгуляться! «Школа кулинара» поможет вам вкусно встретить каждый день!

В продаже с 13 февраля