



Мясникова Марина, г. Сергач

### Корзиночки с клубникой

Тесто: 200 г слив. масла,  
100 г сахара, 1 яйцо,  
300 г муки,  
1 ч. л. ванильного сахара.  
Любой крем: заварной,  
сливочный, масляный или просто  
взбитые сливки,  
клубника.

Яйцо взбить с сахаром, добавить  
растертое масло, тщательно перемешать.

Всыпать муку и ванильный сахар и  
замесить пластичное мягкое тесто.  
Наполнить тестом формы для кексов,  
выпекать в духовке при 180°C 20 мин.  
Готовые корзиночки наполнить  
кремом и украсить клубникой - целой  
или ломтиками.

Белозерова Ирина, г. Самара

### Банановые слоечки

400 г слоеного легкого бездрожже-  
вого теста, 6-8 бананов, сахар,  
1 яйцо, корица.

Слоеное тесто тонко раскатать,  
нарезать полосками шириной 2-3 см.

Очищенные бананы обернуть полоска-  
ми теста по спирали так, чтобы  
следующий виток чуть-чуть заходил на  
предыдущий.

Выложить бананы в тесте на застелен-  
ный пергаментной бумагой противень,  
смазать яйцом, посыпать сахаром и  
выпекать при 200°C 15-20 мин.

Для аромата и более сладкого вкуса  
очищенные бананы можно посыпать  
корицей и сахаром.



# 100 блюд за 60 минут к 8 Марта

№ 19

12+



СПЕЦВЫПУСКИ  
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ №19

ISSN 1992-3783 15019  
9 771992 378002

^

РЕЦЕПТ НОМЕРА



## Салат “8 Марта”

1-2 свежих огурца,  
1 сладкий перец,  
150 г ветчины,  
8-10 сушених грибов,  
2 вареных яйца,  
3 ст. л. майонеза,  
по 1 веточке черного  
и зеленого винограда,  
1 горсть клюквы,

зелень укропа,  
соль, перец.

Грибы замочить в теплой воде на 1 час, отжать.

Все ингредиенты для салата, кроме винограда и клюквы, нарезать соломкой, посолить, поперчить, заправить майонезом и выложить на овальное блюдо в виде восьмерки.

Украсить салат половинками винограда и клюквой, обложить зеленью укропа.

Лихачева Мария,  
г. Семёнов

№ 19

ПРАЗДНИЧНЫЕ САЛАТЫ



100 БЛЮД ЗА 60 МИНУТ К 8 МАРТА

## Салат “Путешествие в Париж”

5 маслин без косточек,  
200 г маринов.  
шампиньонов,  
200 г сыра, 300 гвареной  
куриной грудки,  
1 желток, 1 ч. л. горчицы,  
1 ст. л. винного уксуса,  
1/2 ст. растит. масла,  
3 ст. л. натурального  
йогурта, соль, перец,  
лимонный сок,  
щепотка сахара.

Маслины разрезать пополам и положить в салатник. Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками, сыр - кубиками. Все перемешать. Нарезать

куриное мясо кубиками и добавить его в салатник, все снова перемешать.

Для майонеза: взбить желток, горчицу, соль, перец, винный уксус и лимонный сок до получения однородной массы. Затем, размешивая в одну сторону, постепенно добавить тонкой струйкой растит. масло, пока майонез не загустеет. Затем подмешать йогурт. Заправить салат полученным соусом и сразу же подать.



В этот день 8 Марта  
Мы желаем Вам добра,  
И цветов охапку,  
И весеннего тепла.  
Много радости, здоровья,  
Быть красивою всегда,  
Чтоб счастливая улыбка  
Не сходила с лица!



Уварова Элла, г. Казань

## Салат

### “Клубничка”

200 г курицы, 200 г сыра, 100 г конс. кукурузы, 100 г белого хлеба, 3 сладких перца, 2 помидора, 1 зубчик чеснока, перец, соль, 1 пучок свежей петрушки, 6 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. 6% уксуса, 1 ст. л. горчицы, 1 ч. л. слив. масла.

До готовности отварить филе куриное в подсоленной воде, дать остить и мелкими кубиками нарезать.

Так же нарезать сладкий перец и помидоры, на крупной терке потереть сыр, порубить мелко зелень, соединить подготовленные продукты.

Перемешать оливковое масло с уксусом, горчицей, перцем и солью, венчиком все взбить, заправить салат.

Хлеб нарезать кубиками и обжарить на масле с чесноком, добавить в салат и перемешать.

*Оформить этот салат можно в виде ягоды клубники: красная часть может быть выложена из помидоров или красного сладкого перца (в этом случае этот продукт не кладется в сам салат – не перемешивается с остальными ингредиентами), а зеленую часть можно выложить из веточек петрушки.*

Муравьева Анна, г. Мытищи

## Салат

### “Роскошный”

150 г крабовых палочек, 2 спелых авокадо, 3 ст. л. майонеза, 1 ч. л. мелко нарезанной цедры лимона, 1,5 ст. л. сока лимона, 1 ст. л. оливкового масла, щепотка сахара, 175 г помидоров черри, 140 г листьев салата,

#### 1 небольшой огурец, соль и перец.

Смешать в миске майонез, цедру и 1 ст. л. лимонного сока, добавить крабовое мясо, перемешать. Очистить авокадо, вынуть косточки, нарезать кубиками. Взбить масло с оставшимся соком лимона, солью, перцем и сахаром. Перемешать кубики авокадо заправкой. На плоскую тарелку разложить листья салата и ломтики огурца, выложить на них авокадо и половинки помидоров. Сверху выложить массу из крабовых палочек.



*Пусть радостью сегодня солнце светит,  
В тени оставив сноп больших тревог,  
И все цветы, какие есть на свете,  
Цветут сегодня пусть у Ваших ног.*

Никонова Алиса, г. Кирово-Чепецк

## Быстрый салат

### с ветчиной, огурцами и сухариками

200 г ветчины, 100 г маслин, 100 г майонеза, 50 г длинных сухариков, 2 соленых огурца.

Нарезать тонкой соломкой огурцы и ветчину, маслины нарезать мелко, соединить с продуктами, добавить сухарики и майонез, перемешать.

Выложить салат на блюдо и украсить маслинами.

*Подать салатик лучше сразу, готовить заранее его не следует, т.к. сухарики разбухнут.*

Крюкова Марина, г. Рыбинск

## Салат “Поцелуй”

400 г отварного филе цыпленка, 1 авокадо, 2 яблока, 2 ст. л. жидкого меда, 4 ст. л. оливкового масла, 1/2 ст. грецких орехов, 1 пучок листьев салата, соль, перец.

Филе цыпленка нарезать небольшими ломтиками.

Авокадо почистить, удалить косточку и вместе с очищенными от сердцевины яблоками нарезать маленькими кубиками.

Смешать мясо с фруктами, половиной пучка измельченных листьев салата и грецкими орехами.

Для заправки: оливковое масло соединить с медом, солью и черным молотым перцем и перемешать до получения однородной массы. Глубокий салатник выстелить листьями

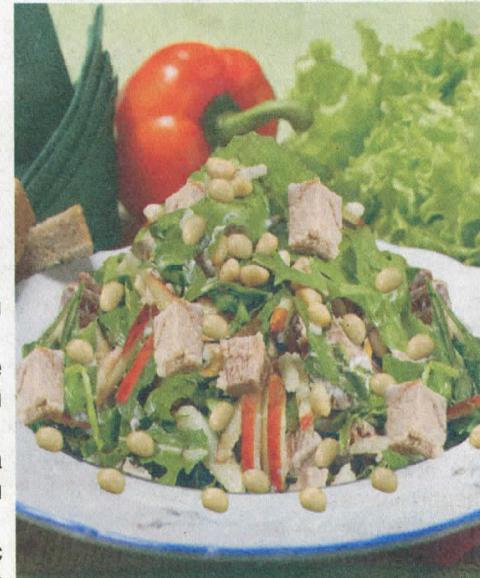
Рогова Светлана, г. Кишинев

## Салат

### из морепродуктов

500 г мороженого морского коктейля, 200 г конс. ананасов, 200 г сыра, 2 свежих огурца, 300 г зеленого салата, 6 помидорчиков черри, 4 ст. л. майонеза, 1/2 ч. л. горчицы, соль, лавровый лист, сок 1 лимона.

В подсоленной воде отварить морской коктейль, добавив лавровый лист. Откинуть на дуршлаг. В салатник нарезать огурцы, салат и ананасы – соломкой и помидоры - половинками. Далее добавить морепродукты, все перемешать, добавить нарезанный сыр. Майонез и горчицу взбить, добавить по вкусу лимонный сок. Заправить салат соусом.



салата, на них выложить смесь из мяса и фруктов, полить медовой заправкой и подать.

Князева Валентина, г. Тюмень

## Салат

### “Красотка”

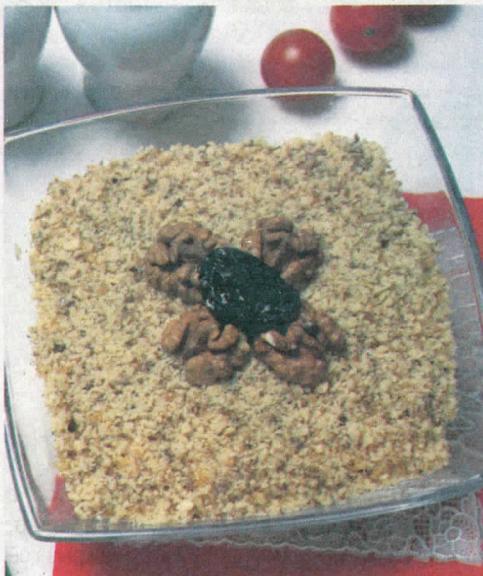
300 г креветок, 2 свежих огурца, 2 свежих помидора, салатные листья по вкусу.

Заправка: йогурт, зелень, соль.

Креветки отварить, остудить, очистить, очистить от кожицы огурцы, нарезать кружками, помидоры – полукружками.

Овощи и зелень положить в салатник, добавить листья салата, нарвать их руками, положить креветки.

Йогурт перемешать с зеленью, солью, полить салат и перемешать.



Желаем счастья много-много,  
Кусочек неба голубого,  
А в нем - желанную звезду:  
Свою любовь, свою мечту!

Константина Инна, г. Ковров

### Салат с ветчиной “Сомбреро”

350 г ветчины, 150 г сладкого перца, 100 г конс. кукурузы, 100 г зеленого горошка, 1 стебель салата айсберг, 1 луковица, 4 ст. л. растит. масла, 1 ст. л. уксуса, соль, перец.

Сладкий перец нарезать соломкой, отделить кукурузу и горошок от жидкости, нарезать лук, ветчину, нарвать листья салата, соединить все ингредиенты, влить масло, поперчить и посолить, перемешать.

Нестерова Вера, г. Орел

### Салат “Принцесса”

300 г куриного филе, 5 яиц, 150 г чернослива, 100 г грецких орехов, 100 г сыра, майонез, соль.

Филе отварить до готовности, остудить, мелко нарезать.

Отделить белки от желтков. Желтки и белки натереть на мелкой терке по отдельности. Орехи измельчить в блендере, или мелко порубить.

Чернослив мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке.

На дно салатника выложить куриное филе, посолить, смазать майонезом. Затем выложить желтки, смазать майонезом. На желтки выложить чернослив, майонез. На чернослив выложить сыр, немного смазать майонезом.

Следующим слоем выложить орехи, немного смазать майонезом.

На орехи выложить белки. Украсить салат по вкусу.

Прохорова Оксана, г. Сергач

### Салат “Женский день”

1 крупная зеленая редька, 300 г телятины, 1/2 луковицы, 4 вареных яйца, 1 пучок петрушки, 1 гранат, 2 лавровых листа, несколько горошин черного перца, майонез, соль.

Телятину отварить с лавровым листом, черным перцем горошком и солью под закрытой крышкой 30 мин. Редьку натереть на корейской терке или нарезать длинной соломкой, лук нарезать четверть кольцами, залить холодной водой и дать постоять 15 мин. Яйца крупно нарезать. Телятину нарезать брусками. Слив с редьки и лука воду.

В салатнике смешать редьку, лук, яйца, телятину и мелкорубленую зелень петрушки.

Заправить салат майонезом и еще раз хорошо перемешать.



Перед подачей посыпать салат зернами граната и зеленью петрушки.

Зыкова Валентина, г. Тюмень

### Салат из сердца с орехами и грибами

500 г отварного сердца говяжьего, 250 г маринов. грибов, 200 г майонеза, 100 г сыра, 50 г грецких орехов, 2 зубчика чеснока, 1 луковица.

Натереть на терке сыр, пропустить через пресс чеснок, грибы некрупно нарезать, лук нацинковать полукольцами, сердце нарезать мелким кубиком. Выкладывать салат слоями: сердце с чесноком (чтобы не было суховато, можно заправить этот слой майонезом и перемешать), ошпаренный кипятком лук, грибы, сыр, майонез. Все слои лучше еще раз повторить.

Обмазать салат майонезом и оформить по вкусу.

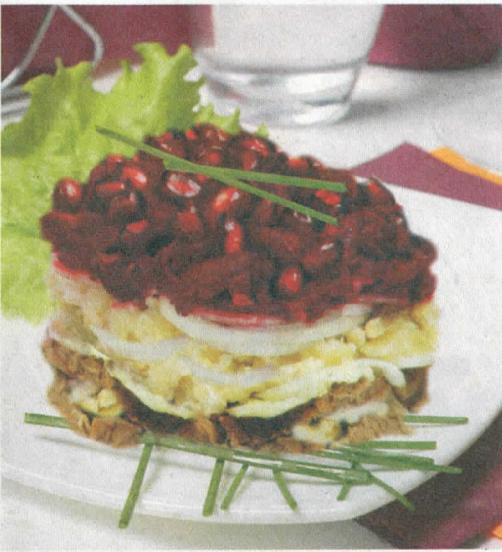
Авдеева Светлана, г. Сургут

### Салат с шампиньонами в винном соусе

300 г шампиньонов, 150 мл белого сухого вина, 3 помидора, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. растит. масла, 1 ст. л. сокалимона, зелень, перец, соль.

Грибы некрупно нарезать, сложить в эмалированную кастрюлю, влить вино, поперчить, посолить и потушить под крышкой 10-15 мин. на умеренном огне.

На крупной терке натереть сырную морковь, нарезать на дольки помидоры, нацинковать мелко лук, порубить зелень. Все продукты соединить, перемешать, добавив сок лимона и масло.



Шукина Татьяна, г. Ростов-на-Дону

## Салат

### “Ветчина под шубой”

300 г копченой ветчины,  
150 г сыра, 5 отварных картофелин,  
4 вареных яйца, 3 маринов. огурца,  
2 вареных моркови, 1 яблоко,  
1 вареная свекла,  
майонез, зерна граната,  
чеснок, соль.

Кубиками нарезать огурцы, ветчину, а свеклу, яйца, картофель, морковь натереть на крупной терке.

Выкладывать салат слоями: картофель, майонез, огурцы, майонез, ветчина, майонез, тертое на крупной терке яблоко (без кожуры), яйца, майонез, сыр, майонез, морковь, майонез, свекла, перемешанная с майонезом и тертым чесноком.

Посыпать салат зернами граната и оформить по вкусу, дать перед подачей настояться.

**С душистой веточкой мимозы  
Весна приходит в каждый дом,  
От всей души Вас поздравляем  
С Международным Женским днем!**

Кулакова Людмила, г. Тольятти

## Салат “Дамский”

200 г отварного языка, 2 ст. л. майонеза,  
250 г обжаренных грибов,  
5 маринованных огурчиков,  
15 маслин, 1/2 луковицы,  
1 ст. л. сливочного масла, соль.

На сливочном масле спассеровать мелко нарезанный лук.

Добавить нарезанные грибы. Обжарить несколько минут, посолить. Отварной язык нарезать соломкой, маслины - поперек кружочками.

Огурчики - мелкими кубиками. Смешать язык с грибами и луком, маслинами, огурчиками. Заправить майонезом.

Юдина Ксения, г. Ярославль

## Салат “Чародейка”

3 куриных филе, 300 г сыра,  
6 вареных яиц, миндальные орехи,  
масло для обжаривания, карри,  
приправы, виноград, майонез.

Куриную грудку нарезать, обжарить с добавлением карри и приправ, остудить. Натереть на терке сыр и яйца.

На блюдо разложить листья салата и выложить салат слоями, каждый слой промазывая майонезом и посыпая измельченными жареными миндальными орехами: куриная грудка, сыр, яйца.

Слои повторить 2 раза. Украсить половинками винограда.

## АППЕТИТНЫЕ ЗАКУСКИ



Афанасьева Тамара,

г. Валдай

## Крокеты из грибов с цыплятами

1 ст. вареного риса,  
200 г вареного  
куриного мяса,  
200 г шампиньонов,  
1,5 ст. л. слив. масла,  
3 ст. л. муки,  
1/2 ст. молока,  
1 луковица,  
соль, перец,  
тертый мускатный орех,  
растит. масло,  
зелень.

Растопить 2/3 масла и обжарить муку 1 мин. Добавить холодное молоко, непрерывно помешивая до получения густого соуса.



8 марта - женский день!

Один из дней в году,

Когда цветы цветут в душе!

И в этот светлый час, как прежде вновь  
Пусть будут Вам сопутствовать  
Надежда, Вера и Любовь!

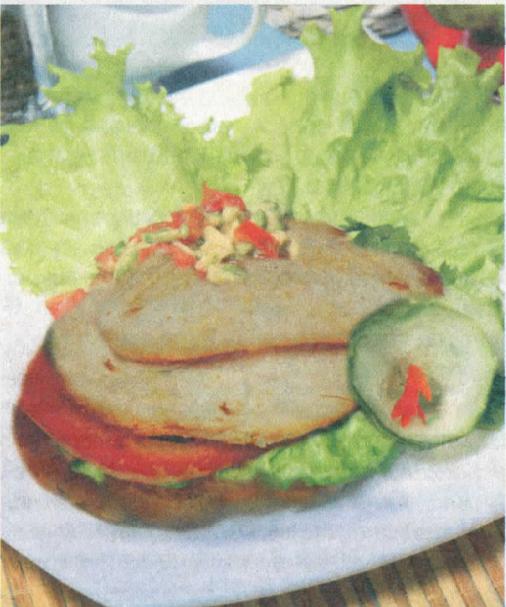
Горелова Варвара, г. Кузнецк

## Ветчинные рулетики с черносливом

500 г ветчины,  
1 ст. чернослива,  
200 г сыра, 3/4 ст. грецких орехов,  
майонез, специи,  
лимонный сок.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, орехи обжарить, чернослив распарить в горячей воде, сыр натереть, добавить специи по вкусу, майонез и вымесить до консистенции паштета. Каждую черносливину наполнить сырной массой, вложить в нее кусочек ореха, завернуть в ломтик ветчины. Заколоть шпажкой.

Готовые рулетики выложить на противень, посыпать тертым сыром, сбрызнуть соком лимона и поставить на несколько минут в духовку.



Асанова Вера, г. Клинцы

## Закуска

### “Тропические острова”

1 б. конс. ананасов,  
200 г твердого тертого сыра,  
2 вареных яйца, 1 зубчик чеснока,  
майонез, соль, перец,  
листья салата, 24 креветки,  
маслины, орехи кешью, зелень.

Сыр и чеснок измельчить в блендере, добавить яйца, перемешать.

Массу слегка посолить, поперчить и добавить майонез.

Блюдо выложить листьями салата. На колечко ананаса намазать яично-сырную массу так, чтобы она напоминала островки, то есть с горкой и ровно все разгладить. Креветки отварить.

Украсить закуску креветками, маслинами, орешками и зеленью.

Варламова Оксана, г. Усть-Катав

## Тостики с мясом

400 г филе говядины,  
200 г белого хлеба,  
2 ст. л. слив. масла.  
Начинка: 100 г паштета из печени,  
6 помидоров, 1/2 лимона,  
зелень петрушки,  
соль, перец.

Филе нарезать кусочками поперек волокон и слегка отбить. Хлеб нарезать ломтиками.

В сковороде разогреть 1 ст. л. слив. масла, поджарить хлеб. Мясо посолить, обжарить с обеих сторон, уложить на ломтики хлеба. Сверху положить по ломтику паштета. Украсить четвертинками помидоров, лимоном, веточками петрушки.

Брызгалина Наталья, г. Екатеринбург

## Закуска “Лодочки”

Листья пекинской капусты,  
400 г куриной печени,  
1 луковица, 1 морковь,  
3 вареных яйца, 3 маринов. корнишона,  
майонез, соль, перец, зелень,  
растит. масло.

Печень нарезать небольшими кусочками. На разогретой с растит. маслом сковороде обжарить на сильном огне, помешивая, 2 мин. Убавить огонь до минимального, накрыть сковороду крышкой и тушить печень до готовности. Посолить и поперчить.

Готовую печень охладить и нарезать маленькими кубиками. Яйца также нарезать кубиками. Огурцы нарезать тонкой соломкой. Лук мелко нацинковать. Морковь натереть на крупной терке.

На разогретой с растит. маслом сковороде обжарить лук и морковь, посолить. Соединить печень, лук, морковь, огурцы, яйца и перемешать. Добавить соль, перец, майонез и перемешать. С листьев пекинской капусты

срезать часть листа с утолщением. Разложить подготовленные листья капусты на тарелку и выложить на них закуску.

При подаче украсить зеленью и болгарским перцем.

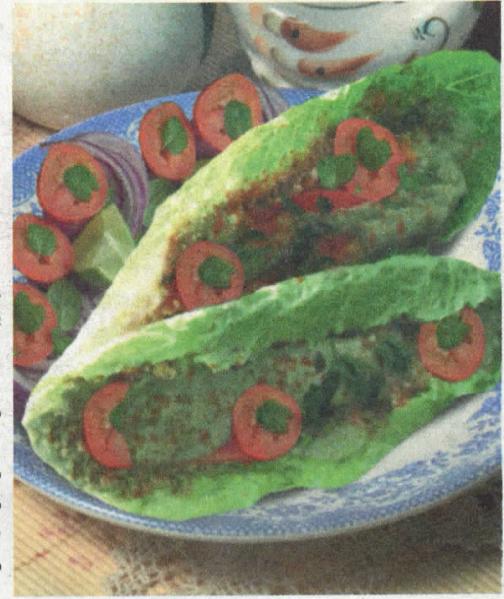
Басова Алла, г. Переславль-Залесский

## Яйца, фаршированные оливками и каперсами

4 вареных яйца, 2 ст. л. капрсов,  
16 оливок,  
100 г горбуши холодного копчения,  
2 ст. л. майонеза.

Каперсы, оливки и копченую рыбу очень мелко нарезать. Яйца, сметану, 1 ч. л. соли, перец и мускатный орех хорошо вымешать, добавить грибы, тимьян и размешать. Вылить все в форму, выложенную слоеным тестом, разровнять, посыпать сыром, сверху положить грудинку и запекать в духовке до 220°С 15 мин.

Сверху можно украсить тоненькими брусками копченой рыбы.



Алифанова Анастасия, г. Брянск

## Закуска

### “Картофельные хрустики”

4 картофелины,  
1/2 баклажана,  
1 сладкий перец,  
1 помидор, 1 луковица,  
чеснок, 200 г сыра,  
растит. масло,  
специи, 1 яйцо,  
2 ст. л. муки.

Лук, баклажан и перец нарезать кубиками.  
Помидор обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками.  
На растит. масле обжарить

баклажан, лук, сладкий перец. Затем добавить помидор и потушить, посолить, поперчить. Снять с огня и добавить чеснок.

Картофель натереть на крупной терке, добавить яйцо, специи, муку.

Сыр натереть на мелкой терке. Сформовать небольшие «шайбочки» и обжарить на растит. масле до золотистой корочки.

Затем выложить на салфетку, чтобы удалить излишки жира. На «шайбочки» выложить тушеные овощи и тертый сыр. Поставить в духовку при 220°C на 10 мин. и подать.



*Пусть будет этот День весны  
Для Вас особенно чудесным  
И полным ясной глубины  
И прянных запахов древесных.  
Пусть алый цвет и бирюза  
Рождают праздничность и песни,  
Пусть будут яркими глаза,  
И будут радостными вести.*

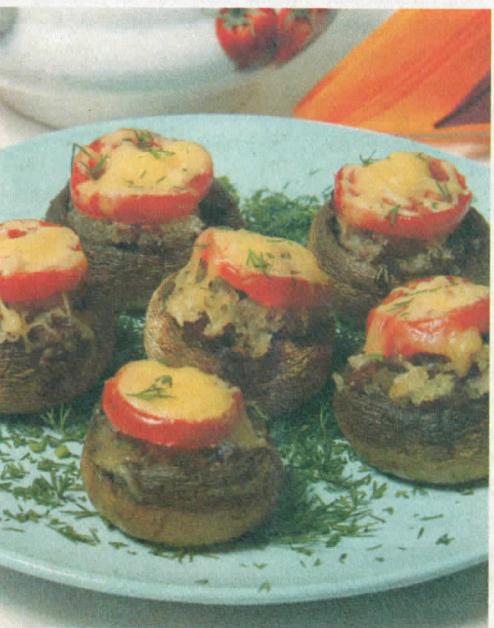
Вишнякова Дарья, г. Сергиев Посад

### Фаршированные шампиньоны с перцем и сыром

600 г шампиньонов,  
200 г твердого сыра, 100 г майонеза,  
4 луковицы, 3 болгарских перца,  
масло для обжаривания,  
петрушка, соль.

У грибов удалить ножки, чайной ложечкой изнутри вычистить шляпки.

Ножки нарезать мелко, то же проделать с перцем и луком, обжарить эти овощи на масле, выложить в шляпки, уложить на противень, смазанный маслом, полить слегка майонезом, посыпать сверху тертым сыром, запечь 20 мин. при 200°C. Посыпать перед подачей петрушкой.



ГОРЯЧЕЕ К 8 МАРТА



Власова Татьяна,  
г. Арсеньев

### Курица “Удивим маму”

1 курица, 2 яйца,  
200 г тертого сыра,  
1/2 ст. молока,  
1 ч. л. крахмала,  
3 ст. л. слив. масла,  
соль, панир. сухари.

Гарнир:  
2 ст. вареного риса,  
1/2 рубленых  
грецких орехов,  
3 ст. л. слив. масла,  
соль, перец.

Курицу разрезают на куски, солят, кладут в глубокую сковороду, добавляют немного воды и припускают при закрытой крышке на слабом

огне до тех пор, пока вода не выкипит, а курица не станет мягкой. Сыр натирают на терке, соединяют с яйцами, молоком и крахмалом, добавляют соль, перец и хорошо взбивают. Отдельно на сковороде разогревают слив. масло. Куски курицы несколько раз обмакивают в сырную смесь, обваливают в сухарях и обжаривают на сковороде с разогретым слив. маслом до золотистой корочки.

Для гарнира: растапливают слив. масло, обжаривают в нем очищенные измельченные орехи, смешивают их с отварным рисом, солью и перцем. До подачи выдерживают на слабом огне.



*Хотим поздравить Вас сердечно  
С веселым праздником весны.  
И солнца свет, и взгляд ваш ясный  
Нам одинаково нужны!*

Войнова Елизавета, г. Волгоград

## Курица, тушенная с перцем

600 г курицы, 2 ст. л. слив. масла, 2 ст. куриного бульона из кубика, 1 болгарский перец, перец, соль, 1 лавровый лист, 1 ст. л. муки, 1/2 ст. 33% сливок, зелень.

Курицу разрезать на порционные куски, обжарить на масле до светло-коричневой корочки. Затем добавить бульон и приправы. Перец нарезать кольцами, положить поверх мяса и тушить.

Готовое мясо выложить на подогретое блюдо, рядом положить перец.

Для соуса: жидкость от жарки мяса пропустить через сито, добавить муку, сливки, проварить еще 5 мин. Подать в соуснике. Гарнировать отварным рисом и салатом из свежих овощей.



Глазунова Кира, г. Семенов

## Лосось под миндальной корочкой

2 филе лосося по 300 г, 3 ст. л. панир. сухарей, 1 ст. 15% сливок, 3/4 ст. молотого или рубленого миндаля, 1 яйцо, соль, перец, 1 ст. л. рубленого базилика, 1 ст. л. укропа, 1/2 ч. л. сущеного орегано, 1/2 ч. л. сущеного тимьяна.

Поперчить и посолить филе, выложить в огнеупорную форму. Взбить сливки с яйцом, добавить травы и половину миндаля. Вылить сливочно-ореховую смесь на филе. Смешать оставшийся миндаль и хлебные крошки, засыпать крошками филе поверх соуса. Запекать 30 мин. при 190°C до румяной корочки.

Зотова Полина, г. Ярославль

## Отбивная с сыром и грибами

1 кг мяса, 3 ст. л. слив. масла, 500 г помидоров, 100 г сыра, 300 г грибов, 1 ст. белого соуса, 2 ломтика белого хлеба, зелень петрушки, соль, перец.

Поджарить бифштексы до готовности. Помидоры нафаршировать измельченным хлебом и тертым сыром. Тушить в масле ножки грибов. При подаче бифштессы положить на гренки, обложить фаршированными помидорами и тушенными грибами.

Все посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

## Рецепт прислала Голдина Ангелина, г. Саранск

- 500 г филе скунбрии,
- сок 1/2 лимона,
- 300 г шампиньонов,
- 150 г твердого сыра,
- 1 луковица,
- растительное масло,
- майонез,
- соль, перец,
- зелень.



### Скумбрия, запеченная с грибами

Филе сбрызгиваем лимонным соком, солим и перчим. Грибы и лук нарезаем кубиками, обжариваем на растит. масле, солим и перчим по вкусу. Фольгу складываем в 2-3 слоя, немного смазываем растительным маслом, укладываем скунбрю кожей вниз. Тонким слоем смазываем майонезом, выкладываем грибы с луком, разравниваем и посыпаем натертым на мелкой терке сыром. Запекаем в духовке до готовности. Перед подачей посыпаем зеленью.

*• Вместо скунбрии можно взять другую жирную рыбу.*

## Рецепт прислала Голицына Вера, г. Сургут

- 1 кг филе свинины,
- 1 яблоко,
- 50 г чернослива без косточек,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 1/2 ст. 20% сливок,
- 1 ст. бульона,
- 1/2 ч. л. крахмала,
- соль.



### Фаршированное свиное филе

Филе разрезать вдоль, по кругу так, чтобы получился пласт. Отбить, положить на него чернослив и кусочки яблока. Мясо скатать по длине куска в виде трубы и крепко обвязать ниткой. Мясо обжарить, затем посолить, добавить бульон и тушить до готовности. Крахмал развести в сливках и добавить в бульон, дать вскипеть, но не кипятить. Снять с рулета нитки и нарезать толстыми кусками. На гарнир подать жареный картофель или отварной рис.

### Рецепт прислала Аврамова Полина, г. Тверь

- 300 г тушеного мяса,
- 50 г сыра,
- пучок зелени,
- 1 яйцо,
- 2 ст. л. сметаны или майонеза,
- 2 ст. л. муки.



### Оладьи с мясом и сыром

- Мясо и зелень мелко нарезать. Сыр натереть на терке. Все компоненты сложить в миску и перемешать. При необходимости слегка подсолить. Должна получиться густая, не растекающаяся масса.
- В сковороде разогреть масло. Оладьевую массу ложкой порциями выложить на сковороду и обжаривать с обеих сторон до зарумянивания.
- Подать со сметаной или кетчупом.

14

### Рецепт прислала Акатнова Валентина, г. Тюмень

- 500 г медальонов телятины,
- 3 ст. л. коньяка,
- 1/2 ст. 10% сливок,
- 2 зубчика чеснока,
- топленое масло,
- соль, перец,
- зелень.



### Медальоны в винном соусе

- Разогрейте 4 ст. л. масла и обжарьте медальоны до румяной корочки с обеих сторон, посолите и поперчите. Уменьшите нагрев, полейте мясо коньяком и прогрейте 1 мин. Снимите медальоны со сковороды, в оставшееся масло положите измельченный чеснок, жарьте 1 мин., влейте сливки и доведите сливочный соус до кипения. При подаче выложите медальоны на блюдо по 2 кусочка на порцию и подлейте сливочный соус. Гарируйте овощным или крупяным гарниром. Оформите зеленью.

### Рецепт прислала Жукова Елизавета, г. Семёнов

- 500 г отбивных из свинины,
- 1 бульонный кубик,
- 3 ст. л. сметаны,
- 1/2 ст. воды,
- соль, перец,
- 2 луковицы,
- 2 ст. л. тертого сыра,
- 2 ст. л. маргарина.

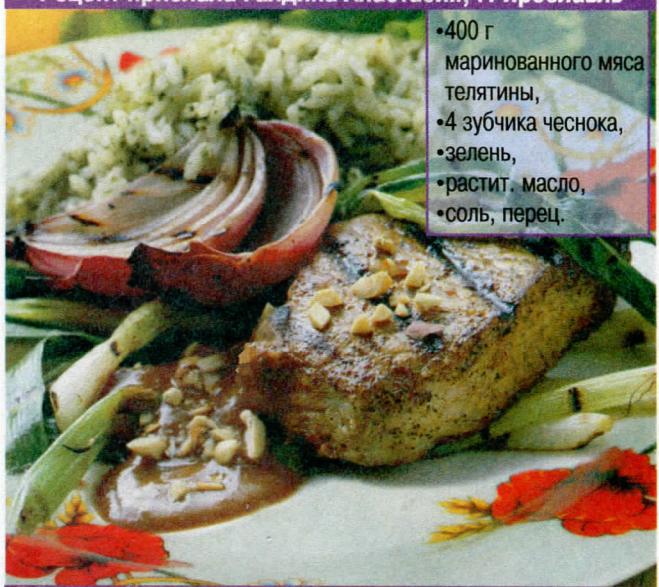


### Рулеты из свинины

- Мясо посолите, поперчите. Нацинкованный соломкой лук спассеруйте на маргарине и перемешайте с сыром. На середину каждой отбивной положите лук с сыром, сверните каждую рулетиком и перевяжите нитками. Обжарьте рулетики со всех сторон на растит. масле. Положите рулетики в кастрюлю, залейте горячим бульоном со сметаной и тушите 15 мин. Выложите готовые свиные рулетики на плоскую тарелку и подайте с картофелем.

### Рецепт прислала Галдина Анастасия, г. Ярославль

- 400 г маринованного мяса телятины,
- 4 зубчика чеснока,
- зелень,
- растит. масло,
- соль, перец.



### Мясо "По-цыгански"

- Мясо нарезать тонкими ломтиками. Не солить и не перчить! Обжарить мясо на растит. масле на сильном огне (по 40 сек. с каждой стороны, не больше!) и выложить в тарелку.
- Измельченные чеснок и зелень бросить на сковороду, где жарилось мясо, обильно посолить и добавить перец, и также обжарить на сильном огне 30 сек. Зеленью с чесноком засыпать мясо.
- Подать горячим.

15

Рецепт прислала Волохова Агнесса, г. Казань

- 4 филе рыбы,
- 300 г шампиньонов,
- 1 луковица,
- 1 болгарский перец,
- 150 г твердого сыра,
- соль.



## Рыба с грибочками и сыром

Филе рыбы разделать на порционные куски. Посолить, при желании можно поперчить. Обвалять в муке и слегка обжарить со всех сторон. Потомить в сковородке до готовности. Лук и грибы нарезать и обжарить на растительном масле. Рыбу выложить на фольгу, на рыбку выложить грибы, сверху сыр, натертый на терке. Запекать в духовке 15 мин. Подать можно в фольге, а можно выложить на листья салата, украсить лимонами и оливками.

16

Рецепт прислала Вислогузова Ирина, г. Тобольск

- 500 г цыплят,
- 2 яблока,
- 2 ст. чернослива,
- 2 ст. сметаны,
- перец, соль.



## Цыплята в яблоках

Цыплят разрезать на 4 части, посолить, посыпать перцем, обжарить на сковородке с двух сторон. Сложить в горшочек, добавить яблоки, очищенные от кожицы и серединки, нарезанные крупными дольками, если есть - чернослив без косточек, залить сметаной и проварить 15 мин. на тихом огне до готовности яблок.

Подать в горшочках, посыпав рубленой зеленью.

Рецепт прислала Якушина Вероника, г. Ессентуки

- 1 курица,
- 2 пучка тимьяна,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 3 лимона,
- 1 луковица,
- 3/4 ст. белого вина,
- 3 веточки розмарина,
- 1 пучок шалфея,
- соль, перец.



## Курица "Пряная"

Курицу разделить на 8 частей. Тимьян помыть, листики общипать. Половину этой смеси втереть под куриную кожу. Куски курицы посолить и поперчить. Добавить в сковороду растит. и слив. масло, обжарить в нем со всех сторон куски курицы до румяной корочки. Добавить ломтики лимона и кубики лука и тушить под крышкой на среднем огне около 25 мин. Добавить специи за 5 мин. до окончания тушения.

Рецепт прислала Богучарская Галина, г. Красноярск

- 4 куриные грудки без кожи,
- 3 зубчика чеснока,
- 1 лимон,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 1 ст. л. слив. масла,
- 120 г рубленой петрушки,
- 120 г рубленого укропа,
- соль, перец.



## Куриная грудка с зеленью

Чеснок нарезать тонкими пластинками. Цедру лимона натереть на мелкой терке и выжать сок лимона. Растит. и слив. масло разогреть и обжарить грудку по 10 мин. с каждой стороны. Филе выложить на тарелку. На этом же масле обжарить рубленый чеснок 30 сек. Добавить 2 ст. л. воды, цедру лимона, сок лимона и зелень. Потушить 5 мин. и добавить готовое мясо.

17

Рецепт прислала Борисова Ольга, г. Ачинск

- 800 г цыпленка,
- 3 ч. л. муки,
- 1 ст. л. слив. масла,
- 2 луковицы,
- паприка по вкусу,
- 1 ст. сметаны.



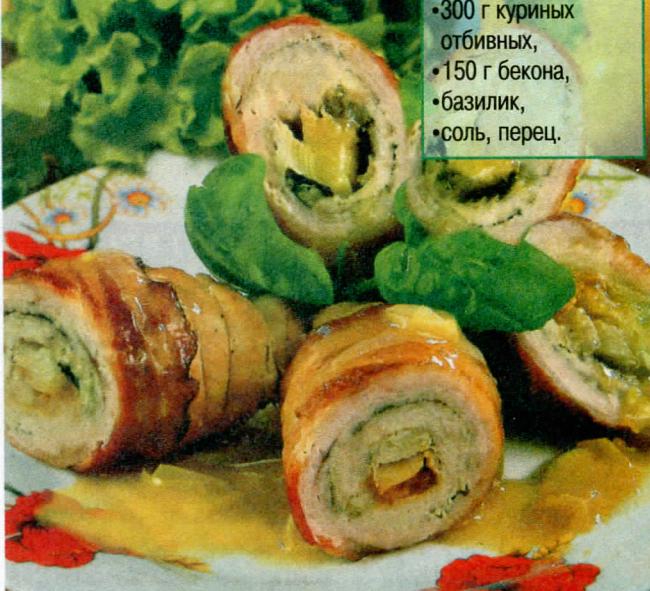
### Цыпленок “Каприз”

Подготовленные куски цыпленка посыпать солью и паприкой, запанировать в муке и обжарить в сотейнике с маслом. Незадолго до окончания жарки добавить рубленый лук, закрыть посуду крышкой и довести цыпленка до готовности. В сотейник влить 3 ст. л. воды, сметану, прокипятить. При подаче цыпленка положить на блюдо, полить соусом.

18

Рецепт прислала Герасимова Людмила, г. Ессентуки

- 300 г куриных отбивных,
- 150 г бекона,
- базилик,
- соль, перец.



### Куриные рулетики под соусом

Разрезаем куриное филе вдоль на 3-4 части. Нарезаем бекон. Отбиваем куриное филе через пищевую пленку, солим и перчим, выкладываем 3-4 кусочка бекона, 2 листика базилика. Скручиваем в рулетики, обливаем оливковым маслом, еще немного перчим и солим. Выкладываем на противень с фольгой и запекаем в духовке при 250°C на 30 мин. Перед подачей поливаем сырным соусом.

Рецепт прислала Данилова Елена, г. Петрозаводск

- 1 цыпленок,
- соль, перец,
- 1/4 ст. растит. масла,
- 2 ч. л. меда,
- 1 лимона,
- 1/4 ч. л. молотого красного перца,
- 1/2 ч. л. сухой горчицы.

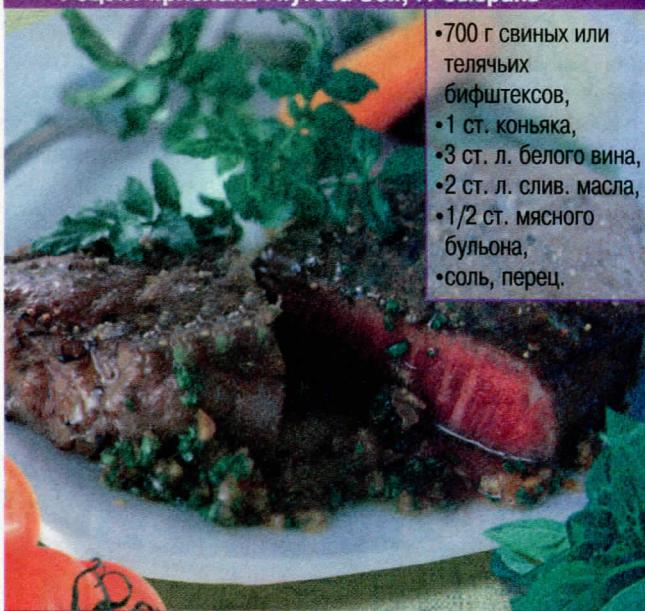


### Цыпленок “Подрумяненный”

Нарезаем тушку на куски, посыпаем их солью и перцем. Нагреваем растительное масло и раскладываем куски мяса кожей вниз. Обжариваем с одной, затем с другой стороны, затем тушим под крышкой 15 мин. Смешиваем мед, лимонный сок, красный перец и горчицу и заливаем этой смесью мясо. Продолжаем тушить в кастрюле без крышки 20 мин., пока мясо не подрумянится. Чтобы мясо хорошо подрумянилось, надо часто поливать его соусом.

Рецепт прислала Гнютова Зоя, г. Сызрань

- 700 г свиных или телячьих бифштексов,
- 1 ст. коньяка,
- 3 ст. л. белого вина,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 1/2 ст. мясного бульона,
- соль, перец.



### Бифштекс в коньячном соусе

Бифштексы обжарить на слив. масле с обеих сторон до образования золотисто-коричневой корочки. Затем огонь уменьшить, мясо сбрзнуть белым вином (1 ст. л.) и довести до готовности. Готовые бифштексы выложить в глубокое блюдо. В сковороду, в которой жарилось мясо, влить оставшееся вино, коньяк, мясной бульон и на сильном огне довести до кипения. Полученным соусом полить мясо.

19

**Рецепт прислала Анисимова Вера, г. Ростов-на-Дону**

- 300 г филе говядины,
  - 300 г конс. ананасов кольцами,
  - 2 ст. л. растит. масла,
  - специи.
- Соус:**
- 6 ст. л. 33% сливок,
  - 6 ст. л. сока апельсина.



## Филе с ананасом “Лучано”

- Мякоть говядины нарежьте ломтиками толщиной 2-2,5 см, отбейте, посыпьте специями и обжарьте на масле. Выложите на сковороду мясо и ананасы слоями, начиная с говядины. Поставьте все в разогретую духовку и запекайте 7 мин.
- Для соуса: сливки соедините с апельсиновым соком и прогрейте.
- Готовое блюдо полейте соусом и подайте.

**Рецепт прислала Селиванова Оксана, г. Тверь**

- 200 г говядины,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 3 яблока,
- 1 ст. л. молотых грецких орехов,
- соль,
- перец.



## Говядина “По-французски”

- Мясо нарежьте кусочками продолговатой формы, отбейте, посолите, поперчите. Обжаривайте мясо на разогретой с растит. маслом сковороде до золотистой корочки. Очищенные яблоки нарежьте мелкими кусочками и обжарьте до мягкости на растит. масле, которое осталось после мяса. Затем выложите их в большое блюдо и слегка разровняйте. На слой яблок положите мясо. Украсьте зеленью укропа и петрушки и посыпьте молотыми грецкими орехами.

Горина Арина, г. Киров

## Курица с грибами с сливочном соусе

3 куриные грудки без костей,  
500 г шампиньонов,  
500 г 20% сливок,  
1 зубчик чеснока, 1 ст. л. муки,  
слив. масло, 1 ч. л. соли, перец.

В сковороде хорошо прогреть слив. масло и обжарить филе с 2 сторон по 2 мин. с каждой стороны. Затем выложить его в глубокий противень, влить немного сливок.

Чеснок мелко нарезать, грибы нарезать дольками.

В сковородку, где обжаривалась курица, добавить немного слив. масла. Обжарить чеснок, затем к нему положить грибы и обжарить при помешивании до полного испарения сока. Добавить 1 ст. л. муки и обжарить еще 1 мин.

Влить оставшиеся сливки, посолить, поперчить, довести до кипения, огонь



Иванова Любовь, г. Саяногорск

## Семга “Готовит папа”

400 г филе семги,  
200 мл 20% сливок,  
1 луковица, 150 г сыра,  
1 лимон, орегано,  
соль, перец.

Филе режем небольшими кусочками, выкладываем на сковороду с разогретым растительным маслом.

Лук режем тонкими кольцами и выкладываем слоем поверх семги. Следующим слоем выкладываем сливки, посыпаем орегано, солью и перцем.

Накрываем крышкой и тушим на медленном огне 15 мин. Затем добавляем тертый сыр и жарим еще 10 мин.

убавить до среднего и уварить на 1/4 объема. Подготовленное куриное филе залить соусом и поставить в разогретую до 220°С духовку на 40 мин.

Боровкова Светлана, г. Кронштадт

## Кальмары с маслинами

800 г кальмаров, 2 болгарских перца,  
1 луковица, 1 б. маслин без косточек,  
3/4 ст. 20% сливок,  
1 ст. л. кетчупа, базилик, соль.

Кальмары очистить и нарезать кольцами, перец и лук - полукольцами. На растит. масле на среднем огне обжарить перец с луком до золотистого цвета, выпарив жидкость. Затем добавить кальмары и маслины без косточек, предварительно слив жидкость, потушить 5 мин. Затем влить сливки, добавить сущеный базилик, кетчуп, соль, перемешать, накрыть крышкой и тушить еще 5 мин.

## Блинчики из омлета с куриным фаршем

**Блинчики:**

8 яиц,  
1 ст. молока,  
3 ст. л. муки.

**Фарш:**

300 г куриного филе,  
1 луковица,

**1/2 ст. л. маргарина, 4 белка, соль.**

Желтки растирают с солью, добавляют молоко и немного муки.

Белки взбивают в пену и, помешивая, вводят в смесь. Выпекают тонкие блинчики на маленькой сковороде.

Мякоть курицы нарезают мелкой соломкой, обжаривают, смешивают с мелко нарезанным и обжаренным репчатым луком, добавляют соль, перец.

Кладут массу на блинчик, заворачивают трубочкой так, чтобы был виден фарш.

Блинчики кладут в огнеупорную посуду, заливают взбитым в пену белком и ставят в духовку. Выпекают до тех пор, пока фарш не зарумянится.

Подают в той же посуде. Отдельно можно подать сметану.



В этот день, весной согретый  
Все цветы, улыбки вам!  
Чтоб печали вы не знали,  
Даже легкой грусти тень,  
Чтоб всегда глаза сияли,  
И не только в этот день!

## Рулетики

### “Прыгни в рот”

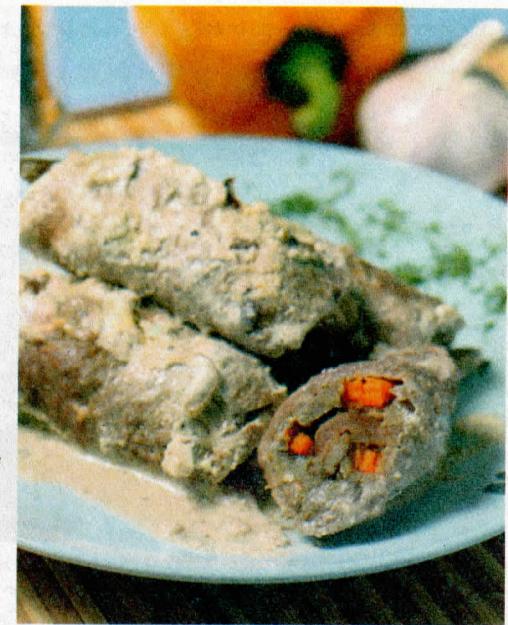
**8 тонких телячьих шницелей,  
8 ломтиков ветчины,  
8 листиков шалфея,  
1 ст. л. сока лимона,  
1 ст. л. слив. масла,  
3/4 ст. воды, 3/4 ст. белого вина,  
2 ст. л. сметаны, соль, перец,  
соевый соус.**

Мясо слегка отбить, сбрызнуть соком лимона, посолить, поперчить.

На каждый шницель положить по 1 листику шалфея, 1 ломтику ветчины, завернуть рулетиками, скрепить зубочистками и обжарить на сливочном масле до золотистой корочки со всех сторон.

Затем долить воду и вино, закрыть крышкой и готовить 10 мин. Готовые рулетики освободить от зубочисток и сложить в подогретое блюдо.

В соус от тушения добавить сметану, соль,



перец, соевый соус и довести до кипения. Полить этим соусом рулеты и украсить листьями шалфея.

Нагарнить подать рис, лапшу или салат.

## Медальоны

### “Золотистые”

**700 г свиных медальонов на кости,  
1 ст. л. сливочного масла,  
1 ст. л. муки, 1 яйцо, белые сухари.**

Мясо посолите, поперчите, запанируйте в муке, смочите во взбитом яйце, слегка разведенном водой, и запанируйте в сухариках. Обжарьте на масле с обеих сторон и доведите до готовности в духовке. При подаче медальоны полейте растопленным сливочным маслом и гарните отваренными овощами.

## Цыпленок со сливками

**1 цыпленок, мука,  
2 ст. л. слив. масла,  
1 ст. 20% сливок, соль, перец.**

Подготовленного цыпленка жарить в сотейнике на растит. масле до готовности, затем переложить в другую посуду и держать горячим.

Слить масло из сотейника, добавить сок, оставшийся после обжаривания цыпленка, сливки, вскипятить, процедить и заправить маслом.

При подаче куски цыпленка положить на блюдо и залить соусом.



Агапова Раиса, г. Муром

## Рулеты с ветчиной и сыром

400 г телячих отбивных, 100 г ветчины, 200 г сыра, 1 ст. л. муки, 4 листа шалфея, специи, 1/4 ст. растит. масла, соль.

Кусочки мяса отбейте, посолите, поперчите, посыпьте мукой.

Ветчину и сыр нарежьте ломтиками. На каждый кусок телятины положите по ломтику ветчины, по несколько ломтиков сыра и листику шалфея, посыпьте специями, сверните рулетиком и скрепите зубочисткой.

Обжарьте рулеты на растит. масле равномерно со всех сторон, выложите в жаропрочное блюдо, посыпьте сыром и запекайте в горячей духовке 10 мин.

Из готовых рулетов удалите шпажки и сразу же подайте, украсив овощами и зеленью.

*Не знай забот,  
живи счастливо,  
Чтоб говорили все всегда:  
"Как эта женщина красива,  
как бесконечно молода!"*

Васичкина Нина, г. Среднеуральск

## Говядина в листьях смородины

100 г телятины, 1 морковь, 1 луковица, 1 репа, 2 картофелины, 1 ст. л. измельченных сухих листьев смородины.

Овощи очистить, нарезать кусочками, лук измельчить. На дно кастрюли положить кружочки картофеля, на них - продолговатые кусочки говядины, сверху - остальные овощи. Залить кипящей водой так, чтобы был покрыт верхний слой, добавить сухие листья смородины, довести до кипения и варить на слабом огне 10 мин. Настоять без нагревания 10-15 мин. Подать, украсив зеленью.

Банникова Ольга, г. Вязьма

## Цыпленок под медовым маринадом

1 кг маринованного кусочками цыпленка, 1,5 ст. л. слив. масла, 3 ст. л. апельсинового сока, 3 ст. л. меда, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 1/2 ст. л. порошка горчицы, соль.

Разложить куски на решетке и жарить около 45 мин. на слабом огне, часто поливая оставшимся соусом-маринадом. Если птица жарится на сковороде, надо обжаривать куски с обеих сторон. Подать блюдо горячим, посыпав зеленью.

Якушева Нина, г. Рубцовск

## Камбала с беконом по-гамбургски

1 камбала, сок 1/2 лимона, 70 г бекона, мука, соль, перец.

Выпотрошенную рыбу поливаем лимонным соком и оставляем на 10 мин. Бекон нарезаем кубиками и обжариваем на среднем огне до хрустящей корочки. Рыбу солим, перчим, обваливаем со всех сторон в муке и обжариваем в жире, который остался от бекона, на среднем огне по 3-4 мин. с каждой стороны (до золотистой корочки). Подаем на подогретой тарелке, посыпав сверху беконом, с петрушкой и лимоном.

Грузинова Ксения, г. Чебоксары

## Форель на гриле

1 средняя форель, 1/2 луковицы, 1/2 лимона, 1/2 помидора. Соус «Шорон»: оливковое масло, соль, перец, орегано или розмарин.

Нарезаем помидоры, лук и лимон. Перчим и солим форель, добавляем специи, фаршируем лимоном, луком и помидорами. Зашиваем форель ниткой. Выкладываем на гриль, разогретый до 200°C, и жарим 15 мин. с каждой стороны. При подаче украшаем, поливаем соусом, подаем.

Для соуса: смешиваем оливковое масло с солью и перцем, добавляем орегано и розмарин.



Бурдюгова Анна, г. Абакан

## Креветочные котлеты

### «Шик»

250 г очищенных креветок, 350 г картофельного пюре, 3 ст. л. измельченного лука, 3 ст. л. нарезанного укропа, 50 г белых хлебных крошек, 2 ч. л. лимонного сока, 50 г семян кунжута, растит. масло.

#### Лимонный майонез:

8 ст. л. легкого майонеза, сок и цедра 1/2 лимона.

В миске смешиваем вареные и крупнорубленые креветки, картофельное пюре, хлебные крошки, нарезанный лук и укроп, поливаем лимонным соком и тщательно перемешиваем. Руками, смазанными растит. маслом, формируем котлетки, обваливаем их в кунжуте и убираем их в холодильник на 15 мин.

Для лимонного майонеза: лимонный сок и цедру смешиваем и выкладываем в небольшие соусники.

Котлетки обжариваем в небольшом количестве разогретого на сковороде растит. масла по 3 мин. с каждой стороны, выкладываем на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло, и подаем с лимонным майонезом и зеленым салатом.

Емельянова Оксана, г. Пушкин

## Мясные блинчики

500 г мяса, 3 ст. л. майонеза,  
2 ст. л. крахмала, 1 яйцо,  
1 пучок зелени укропа,  
соль, перец,  
томатный соус.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить крахмал, яйцо, майонез, мелко нарезанный укроп, соль и перец по вкусу. Все перемешать. Получается как жидкое тесто.

На разогретую сковородку налить растит. масло и жарить с обеих сторон блинчики. Выложить на блюдо и подать с томатным соусом.



Желаем женщинам планеты  
Побольше солнечного света,  
Хоть ручеек доброты,  
Хоть речку милого привета  
И море, море теплоты!

Евсегнеева Ванесса, г. Люберцы

## Карп, тушенный по-еврейски

1 кг карпа, 2 луковицы,  
3 зубчика чеснока, 1 ст. муки,  
1 ст. олив. масла, 1 лимон, зелень, соль.

Рыбу нарезаем на куски. Лук, чеснок и петрушку мелко нарезаем.

Для соуса: обжариваем муку в оливковом масле и добавляем холодную воду, чтобы получился соус средней густоты. Кладем рыбу и овощи в сотейник, солим, заливаем соусом и тушим на среднем огне 30 мин. Подаем с лимоном, нарезанным дольками.

Алимова Светлана, г. Санкт-Петербург

## Рулет “Праздничный вкус”

4 куриные отбивные,  
4 моркови, 4 зубчика чеснока,  
4 ст. л. майонеза, зелень,  
200 г вешенок, 100 г тертого сыра,  
перец, соль.

Морковь натрите на крупной терке, чеснок и зелень петрушки мелко порубите. Вешенки нашинкуйте соломкой. Отбивные посолите, выложите ровным слоем чеснок, смажьте частью майонеза, поперчите, равномерно уложите морковь, сыр, вешенки, на узкий край окорочка уложите петрушку и сверните рулет, начиная с этого края.

Перевяжите рулеты нитками, смажьте оставшимся майонезом и запекайте в духовке 40 мин. до образования румяной корочки. При подаче снимите нитки, нарежьте рулеты ломтиками толщиной 1 см. На гарнир подайте отварную цветную капусту и брокколи.

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ К 8 МАРТА



## Груши в карамели с шоколадной начинкой

4 твердые груши,  
1,5 ст. л. слив. масла,  
4 ст. л. сахара,  
ванилин,  
100 г шоколада,  
3 ст. л. молока.

Груши очистить от кожицы, разрезать на половинки, аккуратно удалить сердцевину.

На раскаленную сковороду выложить масло, сахар, ванилин, добавить 3 ст. л. воды. Довести до кипения. Выложить на сковороду с

раскаленной карамелью груши и подержать их в карамели по 2 мин. с каждой стороны.

Груши выложить на тарелку.

В миску вылить молоко, поломать шоколад и поставить на водяную баню.

Полученным шоколадом наполнить серединки груш и подать.

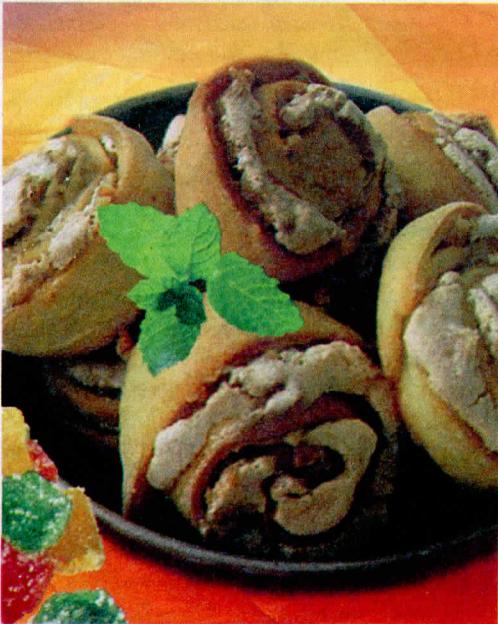


Славим вас, душой красивых,  
Добрых сердцем, неспесивых,  
Несердитых и негордых,  
Шебутных и непокорных,  
Нежных, преданных, усталых,  
Озабоченных, счастливых,  
Чаще милых, реже вздорных,  
Наших женщин чудотворных!

## Шоколадные шарики “К 8 Марта”

2 ст. муки, 3 ст. л. слив. масла,  
1 ст. сахара, 1 яйцо, 1 ст. л. молока,  
1 ч. л. ванилина,  
1/2 ч. л. разрыхлителя,  
1/2 ч. л. соли, 200 г шоколада,  
1 ст. орехов.

В небольшой чашке смешать масло и сахар. Добавить яйцо, молоко, ваниль и соль и тщательно перемешать. Смешать муку и разрыхлитель, добавить к масляной смеси и хорошо перемешать. Добавить половину шоколада, орехи и размешать. Переложить все в смазанную маслом кастрюлю и посыпать оставшимся шоколадом. Нагревать на полной мощности 5 мин., охладить и сформовать в шарики и выложить в креманку.



## Ананасовый десерт “Любимой”

2 маленьких ананаса, 1 яблоко,  
3 груши, 200 г белого винограда,  
сахар, 1 ст. л. ананасового ликера.

Разрезать ананасы вдоль на половинки. Вынуть мякоть и удалить сердцевину. Мякоть ананасов мелко нарезать и сложить в глубокую посуду. Фрукты очистить, удалить косточки из винограда. Из яблока и груш удалить сердцевину и нарезать их дольками, затем добавить к ананасу вместе с виноградом. Посыпать сахаром по вкусу и добавить ликер. Накрыть посуду с салатом и держать в холодном месте до тех пор, пока сахар не растворится. Перед подачей салат выложить обратно в кожуру от ананасов и украсить цветными шпажками.

## Калыванова Светлана, г. Снежинск Печенье из творога

Тесто: 250 г творога  
или творожной массы с изюмом,  
3 желтка, 1/2 ч. л. соды, мука.  
Крем: 3 белка, 1 ст. сахара.

Смешать творог и желтки. Добавить соду, гашенную уксусом. Добавлять муку до получения густого теста (достаточно густого для раскатывания). Поставить в холодильник охладить. Белки взбить с сахаром в густую пену. После охлаждения тесто разделить на 2 части, раскатать каждую на посыпанном мукой столе в пласт толщиной 2-3 мм.

Промазать белковым кремом, скатать в рулев и нарезать кусочками толщиной 1 см. Выложить на противень с пергаментом и выпекать в духовке до золотистого цвета.

## Торт “Подарок маме”

1 ст. блинной муки,  
1/4 ч. л. разрыхлителя,  
1/4 ч. л. соды, щепотка соли,  
3/4 ст. сахарной пудры,  
100 г слив. масла,  
3 ст. л. натурального йогурта  
или простоквши,  
4 ст. л. сметаны, 3 больших банана,  
1/2 ст. грецких орехов.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой.

Просейте муку, соду и соль в миску. Взбейте масло с сахаром до кремообразной массы. Разомните бананы, перемешайте со сметаной и добавьте к смеси масла и сахара. Добавляйте поочередно сухие ингредиенты и йогурт, беря по 1/3 и тщательно взбивая после добавления каждой новой порции. Смешайте тесто с орехами и переложите в подготовленную форму. Выпекайте около 30 мин. при 180°С. Выньте из формы и посыпьте сахарной пудрой.



Среди весенних первых дней  
8 марта всех дороже.  
На всей земле, для всех людей  
Весна и Женщина похожи!

## Творожный пирог с персиками

Тесто: 2 яйца,  
3/4 ст. сахара, 1,5 ст. муки,  
100 г сливочного масла,  
2 ст. л. водки или коньяка.  
Начинка:  
200 г 25% творога,  
1 яйцо,  
1 ст. л. слив. масла,  
цедра 1 лимона,  
2 ст. л. сахарной пудры,

абрикосовый джем, 3 конс. персики.

Взбить яйца с сахаром и размягченным маслом, добавить водку и муку.

Тесто вымесить руками, скатать в шар, завернуть и поставить на холод.

Творог смешать с сахарной пудрой, цедрой лимона, маслом и яйцом. В смазанную маргарином форму выложить тесто и выпекать в духовке 25 мин. Потом вынуть корж из духовки, смазать абрикосовым джемом и поверх джема выложить творожную массу.

Выпекать пирог еще 30 мин., пока творожная масса не затвердеет.

Свежие персики нарезать дольками, выложить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она закрывала фрукты, добавить 1 ст. л. сахара и пропустить 5-7 мин.

Персики выложить по кругу на готовый пирог.



Ичева Влада, г. Томск

## Торт “Мадонна”

**Тесто:** 3 яйца, 2 ст. сахара, 3 ст. л. меда, 3 ст. л. масла, 2 ч. л. соды, гашенной в 1 ст. л. 3% уксуса, 3 ст. муки.  
**Крем:** 250 г слив. масла, 1 б. сгущенного молока, ванилин.

Яйца взбить с сахаром, добавить мед, соду с уксусом, 5 мин. подержать на водяной бане, все время помешивая. Посуду со смесью отставить и дать остить, а затем смешать с мукою. Тесто разделить на 6 частей. Коржи пекти по 3 мин.

Масло взбить со сгущенкой, добавить ванилин.

Коржи смазать кремом. Верхний корж посыпать крошкой от печенья.

Кушкарева Наталья, г. Уссурийск

## Медовое печенье “Россыпь”

1,5 ст. муки, 50 г слив. масла, 1/4 ст. меда, 3 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. соли, 1 желток, 1 ст. л. сметаны, 1/4 ч. л. соды.

Масло растереть с сахаром, солью и медом до получения пышной массы. Добавить желток и взбить. Добавить сметану и муку, смешанную с содой, и быстро замесить однородное тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 3-5 мм. Формочками или тонкостенным стаканом вырезать печенья. Выложить на смазанный противень и выпекать при 220°C до зарумянения.

Готовые печенья остудить и украсить растопленным шоколадом. Оставить печенье на противне до полного застывания шоколада.

Грошева Евгения, г. Северодвинск

## Хрустящие плетенки

10 г дрожжей, щепотка сахара, 1 ст. теплого молока, 1,5 ст. муки, 150 г мягкого слив. масла, 1 яйцо, соль, 1 ст. сахара.

Для опары: дрожжи распустить в молоке с сахаром. Просеять немного муки, сделать углубление и влить молоко с дрожжами. Накрыть и дать 30 мин. постоять. Добавив муку, масло, яйцо и соль, замесить тесто и дать в течение 30 мин. подойти.

Тесто разделить на 30 кусочков и из каждого сделать по 2 жгутика. Переплести их между собой.

Обвалять в сахаре и выпекать 20 мин. при 180°C.

Матвеева Любовь, г. Зеленодольск

## Десерт “Шоколадный пенник”

6 яиц, 3 ст. молока, 4 ст. л. муки, 4 ст. л. тертого шоколада, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. слив. масла.

Натереть шоколад на терке, соединить с сахаром и мукой, перемешать и, продолжая мешать, постепенно влить теплое молоко. Поставить кастрюльку со смесью на медленный огонь, непрерывно помешивая, проварить до загустения, убрать с плиты, дать остить, ввести желтки (их нужно предварительно растереть с 1 ч. л. сахара), белки (взбить их в крепкую пену), аккуратно перемешать. Взять форму для запекания, смазать ее маслом, запечь пенник в разогретой до 180-200°C духовке 20 мин., украсить сливками.

Ажинова Ксения, г. Сызрань

## Торт “Алена”

**Тесто:** 3 яйца, 3 ст. муки, 2 ст. л. меда, 1 ст. сахара, 1 ст. л. маргарина, 3/4 ч. л. соды.

**Крем:** 2 ст. молока, 2 яйца, 1 ст. сахара, 2 ст. л. муки, 200 г слив. масла.

На водяной бане смешать маргарин и сахар, затем добавить взбитые яйца, мед, снять с бани, добавить соду, всыпать муку и замесить тесто. Тесто разделить на части, тонко раскатать на кальке и удалить излишки. Выпекать до готовности. Теплое молоко смешать с яйцами, взбитыми с сахаром, добавить муку и поставить на огонь для заваривания. После остудить и добавить масло. Коржи остудить и обильно смазать кремом. Собрать торт и поставить охладиться в холодильник. Украсить по своему усмотрению.

Мардомина Алла, г. Вологда

## Молочные коржики

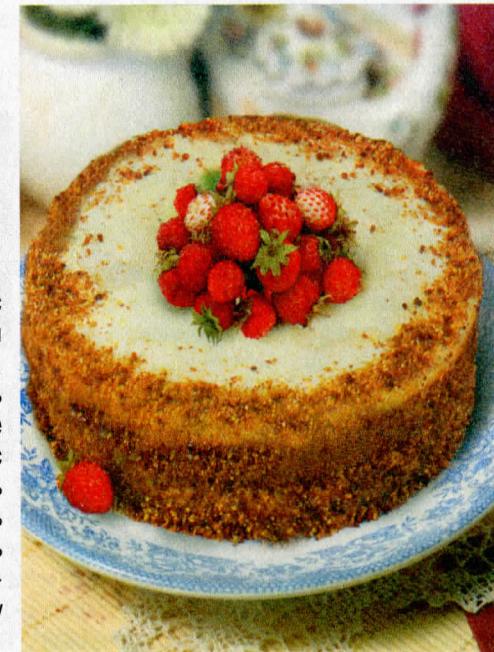
1,5 ст. муки, 1/2 ст. сахара, 1/4 ст. молока, 1 яйцо, 50 г слив. масла, 1/4 ч. л. соды, 1 пакетик ванилина.

Муку перемешать с содой и просеять.

Молоко с сахаром вскипятить, охладить, добавить ванильный сахар, яйцо, размятое масло.

Все перемешивать 2 мин., затем добавить муку и замесить тесто.

Готовое тесто посыпать мукою и раскатать в пласт толщиной 5-6 мм, затем вырезать коржики зубчатой круглой выемкой. Положить их на слегка смазанный маслом противень и выпекать 10 мин. при 220°C.



Инютина Олеся, г. Среднеуральск

## Десерт творожно-апельсиновый

1 апельсин, 1 б. конс. ананасов,  
4 ст. л. овсяных хлопьев с орехами  
и сухофруктами,  
6 ст. л. творога, 1 банан,  
несколько долек мандарина.

Ананасы нарезать мелкими кубиками. Соединить творог с большей частью овсяной смеси. Смешать ананасы с творожной массой, для получения желаемой консистенции можно добавить немного ананасового сока. Выложить массу на тарелку. Посыпать оставшимися овсяными хлопьями, украсить дольками апельсина, нарезанным кружочками бананом и дольками мандарина.

Калочинская Мария, г. Химки

## Бананы в шоколаде

### “Для девушек”

8 бананов,  
200 г молочного шоколада,  
200 г белого шоколада,  
200 г горького шоколада,  
60 г миндальных пластинок,  
50 г кокосовой стружки.

Обжарить миндальную стружку до золотистого цвета. Растирать на горячей водяной бане по отдельности все виды шоколада. Бананы разрезать на 4 части.

Третью часть кусочков окунуть в растирленный молочный шоколад, а затем обвалять в обжаренных миндальных пластинках и выложить на пергамент.

Вторую треть кусочков банана обмакнуть в растирленный белый шоколад, обвалять в натертром на терке черном шоколаде и выложить на пергамент. Последнюю треть кусочков банана обмакнуть в растирленный

Боброва Юлия, г. Ногинск

## Кофейный десерт с маскарпоне

400 г маскарпоне,  
100 г бисквитного печенья,  
100 мл свежезаваренного черного кофе,  
80 г сахарной пудры,  
50 мл шоколадного ликера, 6 желтков.

До светлого оттенка взбить желтки с сахарной пудрой, влить ликер, положить размятый маскарпоне, лопаткой перемешать, миксером взбить на слабой скорости до однородности. Дать кофе остить, пропитать им печенье, часть оставив непропитанным. Слоями выложить крем и печенье в креманки, посыпать раскрошенным непропитанным печеньем. Подать сразу либо охладить в холодильнике.

## ПОДПИСКА

по каталогу “Почта России”

### ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ



68 страниц.  
Выходит  
ежемесячно.



Подписной  
индекс:  
**16581**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ  
8 специвыпусков

горький шоколад и обвалять в кокосовой стружке. Бананы оставить на пергаменте на 1 ч., чтобы застыл шоколад, а затем наколоть на деревянные палочки.



Самсонова Любовь, г. Кронштадт

## Шоколадно-банановое “Эскимо”

4 банана,  
1 плитка темного шоколада,  
1 горсть орехов  
или цветной посыпки,  
или кокосовой стружки.

Бананы очистить, разрезать каждый на 2-3 части.

Шоколад растопить на водяной бане, окунуть бананы в шоколад, обвалять в мелкорубленых орехах или посыпке, выложить на бумагу и положить в холодильник, чтобы шоколад застыл.

В каждый кусочек банана воткнуть шпажку и подавать.



Мясникова Марина, г. Сергач

## Груши “Десертные”

4 груши,  
1 пачка творога или творожной  
массы,  
1 горсть свежих, замороженных или  
консервированных ягод,  
сахар по вкусу, 1/2 плитки темного  
или молочного шоколада.

Творог растереть, отдельно растереть  
ягоды с сахаром, затем смешать с  
творогом в однородную массу. Если  
масса слишком густая, разбавить ее  
ягодным соком, сливками или  
молоком.

Груши разрезать пополам, чайной  
ложкой удалить сердцевину. Наполнить  
кондитерский мешок творожной  
массой и отсадить ее на груши в виде

“розочек”. Полить груши растирленным  
шоколадом и украсить оставшимися ягодами.