

ИЗ СЫРА И ТВОРОГА

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

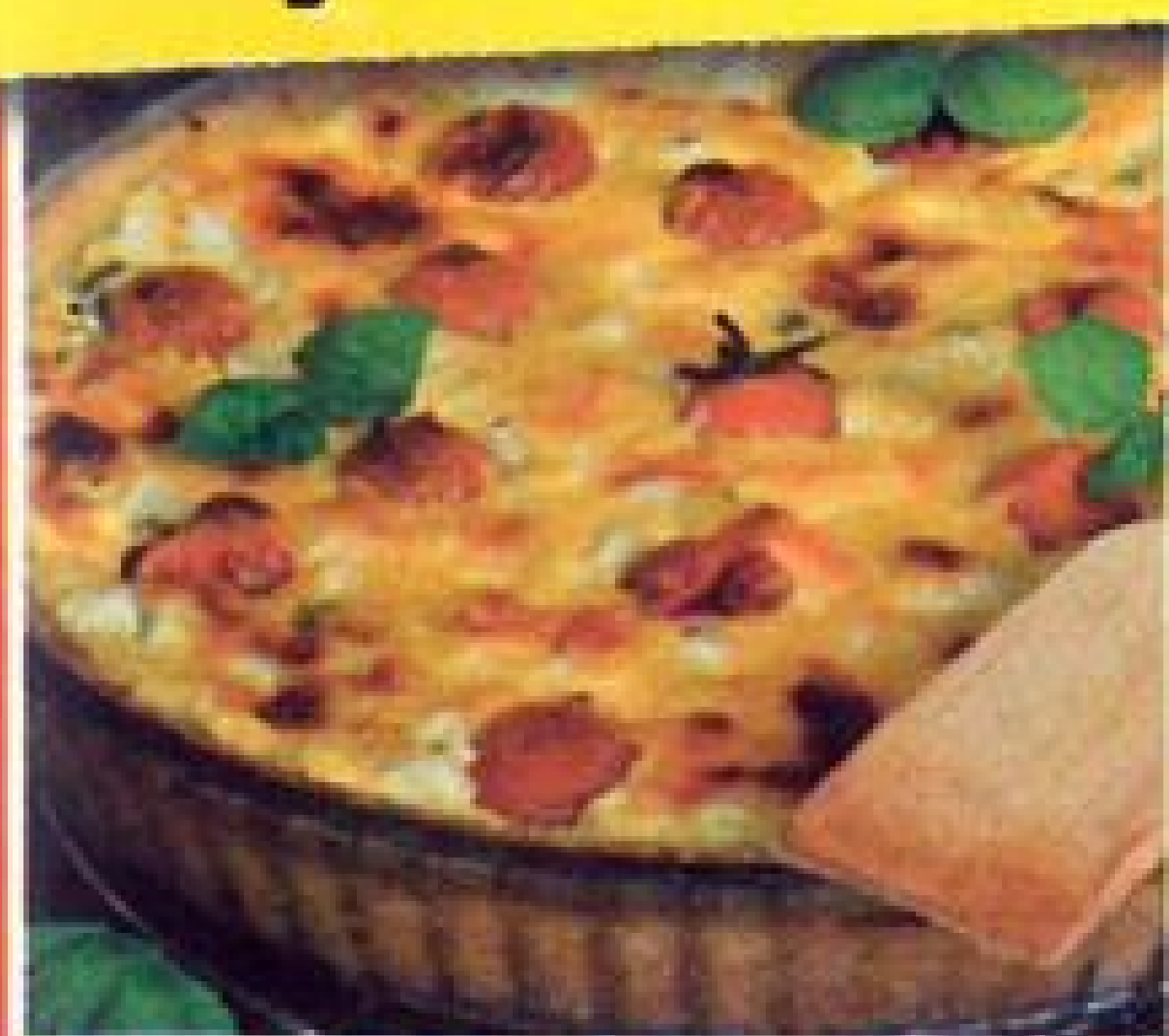
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

**СЫРНАЯ
ДОСКА**
правила
формирования

Scan by Tetyanka_&TTT22

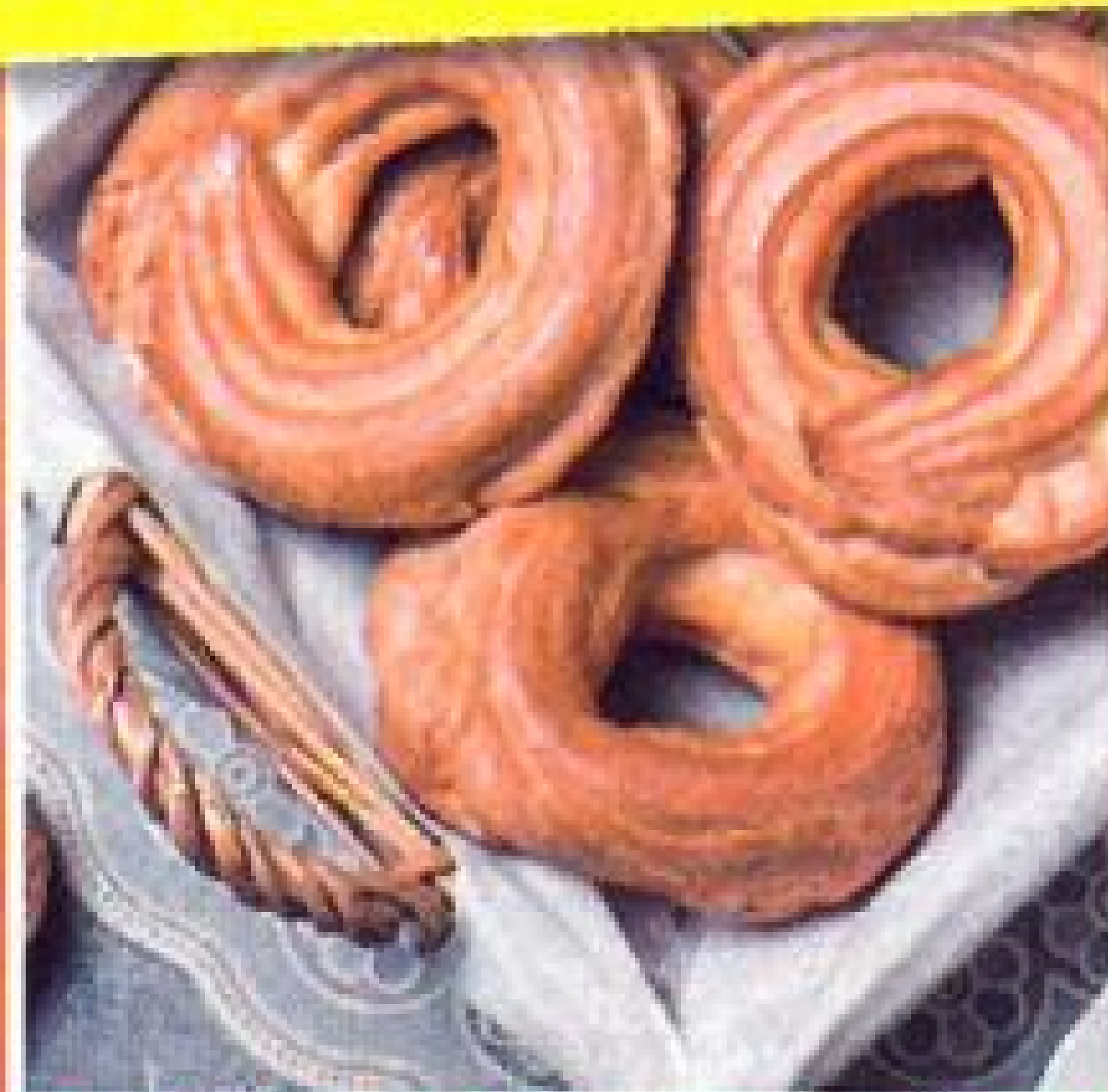
Готовим быстро! Едим вкусно!
Рецепты полезных и аппетитных блюд



ОВОЩНОЙ ПИРОГ



МОЦАРЕЛЛА ФРИ



КАЛАЧИ ИЗ ТВОРОГА

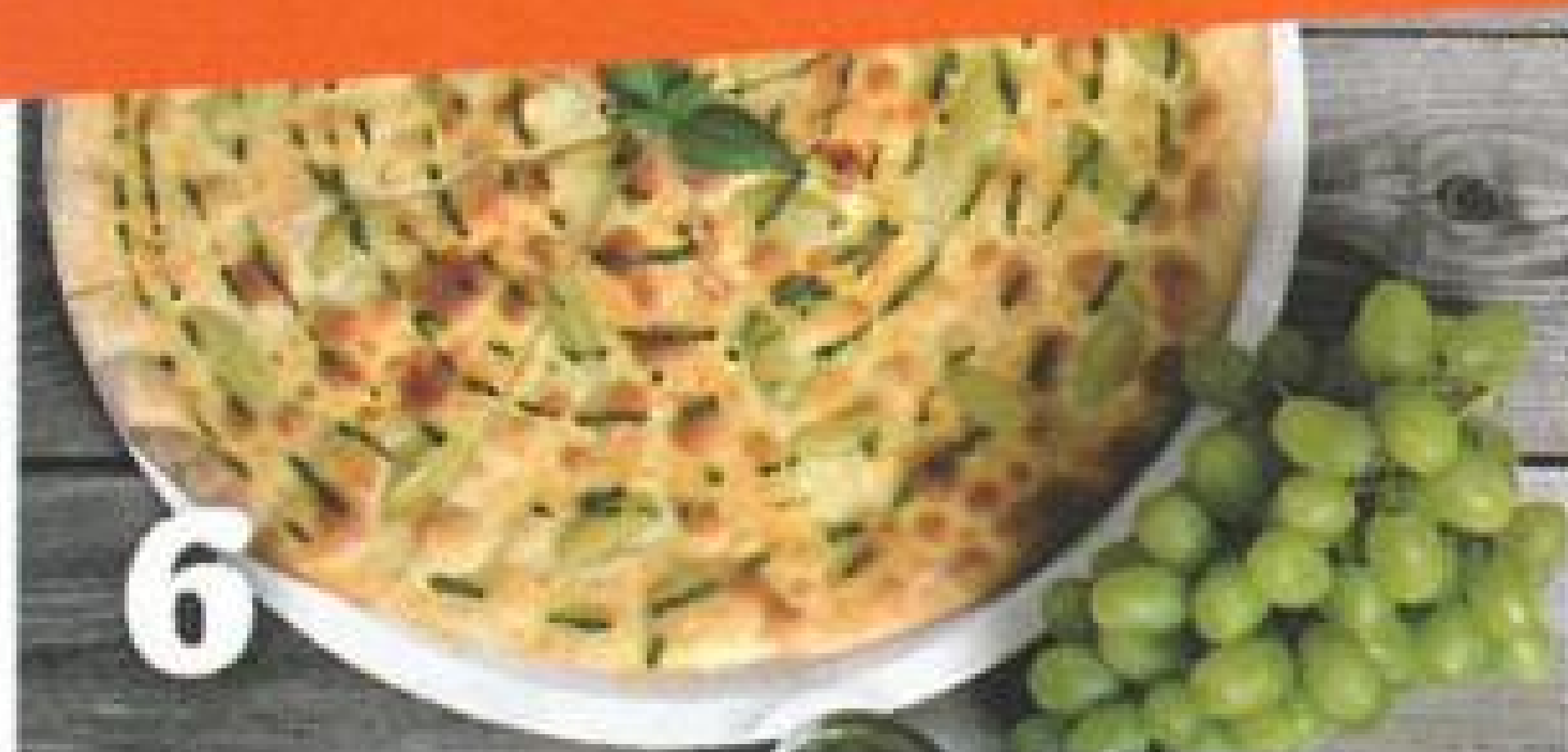
Подписной
индекс
89287



4 820130 470070

06>

Содержание



6



15



28



9



21



33

Закуски.....4

Запеченный камамбер с медом и орехами, хлеб, запеченный с сыром и ветчиной, пицца с виноградом и двумя видами сыра, овощной пирог, дакос, творожные шарики, моцарелла фри, галеты с творогом и помидорами, пармезановые чипсы, минипицца на баклажанах, лаваш с брынзой, помидорами и зеленью, запеченные помидоры под хлебно-пармезановой крошкой, брускетта с помидорами и фетой, шампиньоны, запеченные с брынзой и рикоттой, гренки с творогом.

Салаты.....16

Салат из овощей-гриль с фетой, салат с колбасой, сыром и перцем, салат с пастой, помидорами и фетой, салат с творогом, овощами и орехами, салат с языком, сыром и огурцами, салат со шпинатом, помидорами и брынзой, салат с персиками-гриль и

моцареллой, салат из пекинской капусты, сухариков и грибов, салат с крабовыми палочками, сыром и помидорами, салат со свеклой и козьим сыром, салат с пекинской капустой, брынзой и яйцами, салат с жареными колбасками, помидорами и моцареллой.

Первые блюда....28

Тыквенный крем-суп с маскарпоне, томатный крем-суп с сыром и песто, сырный суп с шампиньонами, луковый суп, сырный суп с брокколи и беконом, свекольный крем-суп с фетой.

Вторые блюда.....32

Мясные рулетики с грибами и сыром, творожная запеканка с овощами, паста с куриным филе и шампиньонами, тыквенные ньокки с рикоттой, перец, запеченный с творогом, яйца, запеченные с помидорами и

сулугуни, ризотто с грибами и маскарпоне, куриные котлеты с творогом, груши, запеченные с сыром, запеченный картофель с чесноком и пармезаном, рулетики из цукини с курино-сырной начинкой, гречневая запеканка с творогом и курагой, картофельная запеканка с беконом и сыром, фриттата с овощами и беконом, куриная грудка, запеченная с грибами под сыром.

Десерты.....44

Тирамису с яблоками и корицей, калачи из творога, творожный трайфл с ягодным пюре и печеньем, пирог с творогом и грушами, творожное мороженое с малиной, творожные запеканки с клубникой и персиками, тыквенный рулет с кремом из сливочного сыра, тыквенный флан с рикоттой, творожные маффины с маринованными сливами, морковный торт с кремом из сливочного сыра.

**Кулинарные шедевры
с доставкой на дом!**

Вы можете подписаться
на журнал
"Любимые блюда"!



Подписной индекс

89287

Оформить подписку можно
в любом отделении Укрпочты.

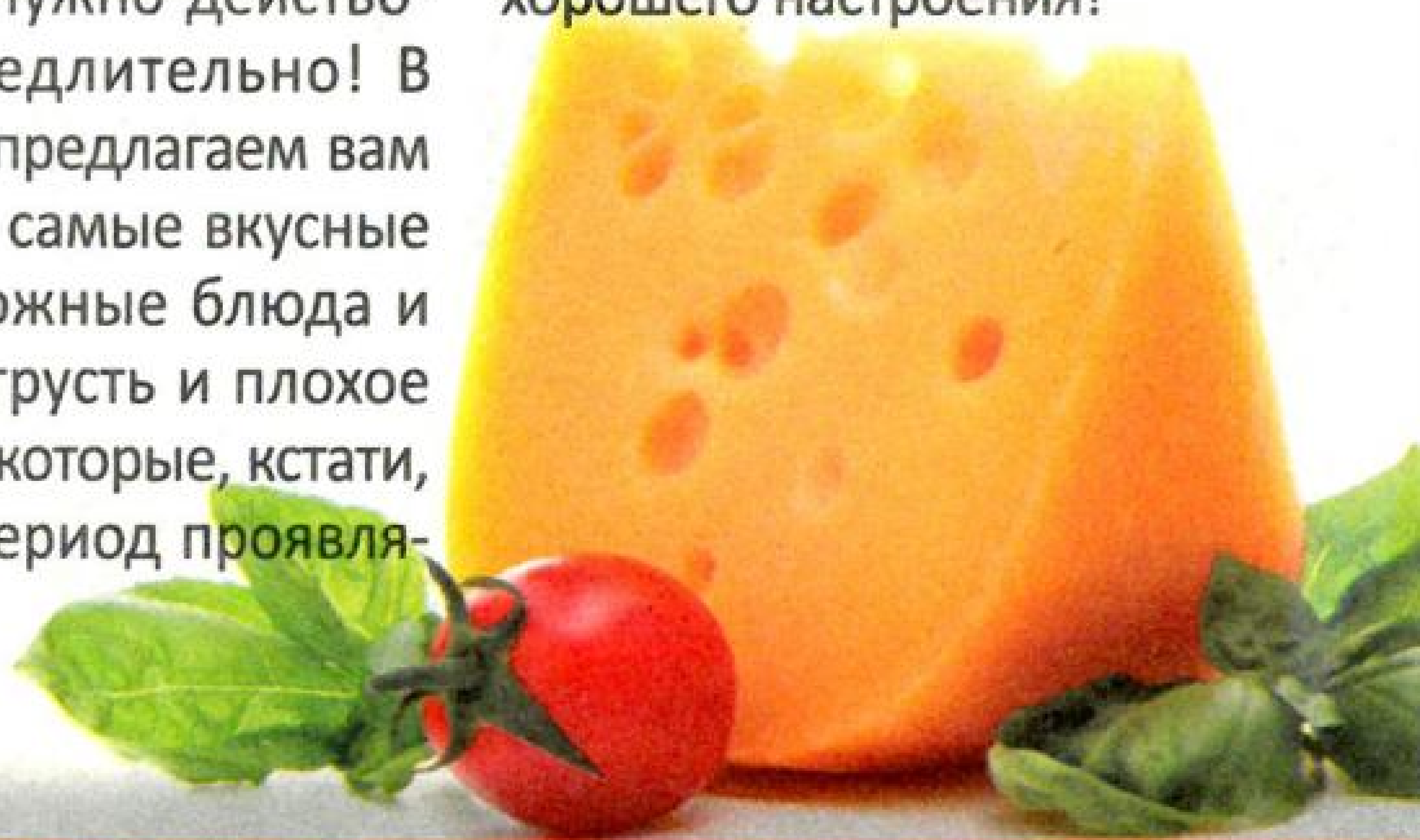
Здравствуйте, дорогие хозяйки!

нами по содержанию триптофана являются именно сыр и творог.

Врачи отмечают, что в последнее время в мире настоящая "грустная" эпидемия серотонин-дефицита. Вот почему тема нашего сегодняшнего спецвыпуска столь актуальна. Редакционный коллектив вашего любимого кулинарного журнала решил, что нужно действовать незамедлительно! В этот раз мы предлагаем вам приготовить самые вкусные сырно-творожные блюда и заесть ими грусть и плохое настроение, которые, кстати, в осенний период проявля-

ются чаще.

Согласитесь, что бы мы ни готовили – закуски, салаты, супы, основные блюда или десерты – сыр является важным компонентом, который придает блюдам изысканность, пикантность и нежность. Готовьте вместе с нами блюда из сыра и творога, и будет вам счастье! Удачных вам кулинарных экспериментов и хорошего настроения!



Главный редактор журнала
Галина Стахив

Как часто вы подаете к столу своим родным счастье или хорошее настроение? Только не удивляйтесь! Хотя в еде "счастливый" гормон серотонин не содержится, но повлиять на его выработку могут продукты питания. Особенно те, которые богаты такой аминокислотой, как триптофан. Рекордсме-

Присылайте рецепты – получайте деньги!

Дорогие хозяйки, если у вас есть свои коронные блюда, приглашаем вас участвовать в создании наших тематических спецвыпусков, заработать деньги и получить приятные призы.

За каждый опубликованный рецепт вы получите 80 грн.

Обратите внимание на то, что мы оплачиваем только оригинальные авторские рецепты, которые еще нигде не были опубликованы. Присылая нам рецепты с фотографиями, вы гарантируете, что ни в какие другие печатные издания и интернет-сайты они не были и не будут отправлены.

Рецепты читателей, напечатанные в журнале, будут опубликованы на кулинарном сайте "Пательня".

@ АДРЕС ДЛЯ ПИСЕМ:
79000, г. Львов, а/я 1228,
"Любимые блюда"

✉ НА E-MAIL:
cooking@patelnaya.com.ua
или на сайт patelnaya.com.ua
(кнопка "Додати рецепт").
Обязательно полностью указывайте свою фамилию, имя, отчество и полный почтовый адрес на украинском языке!

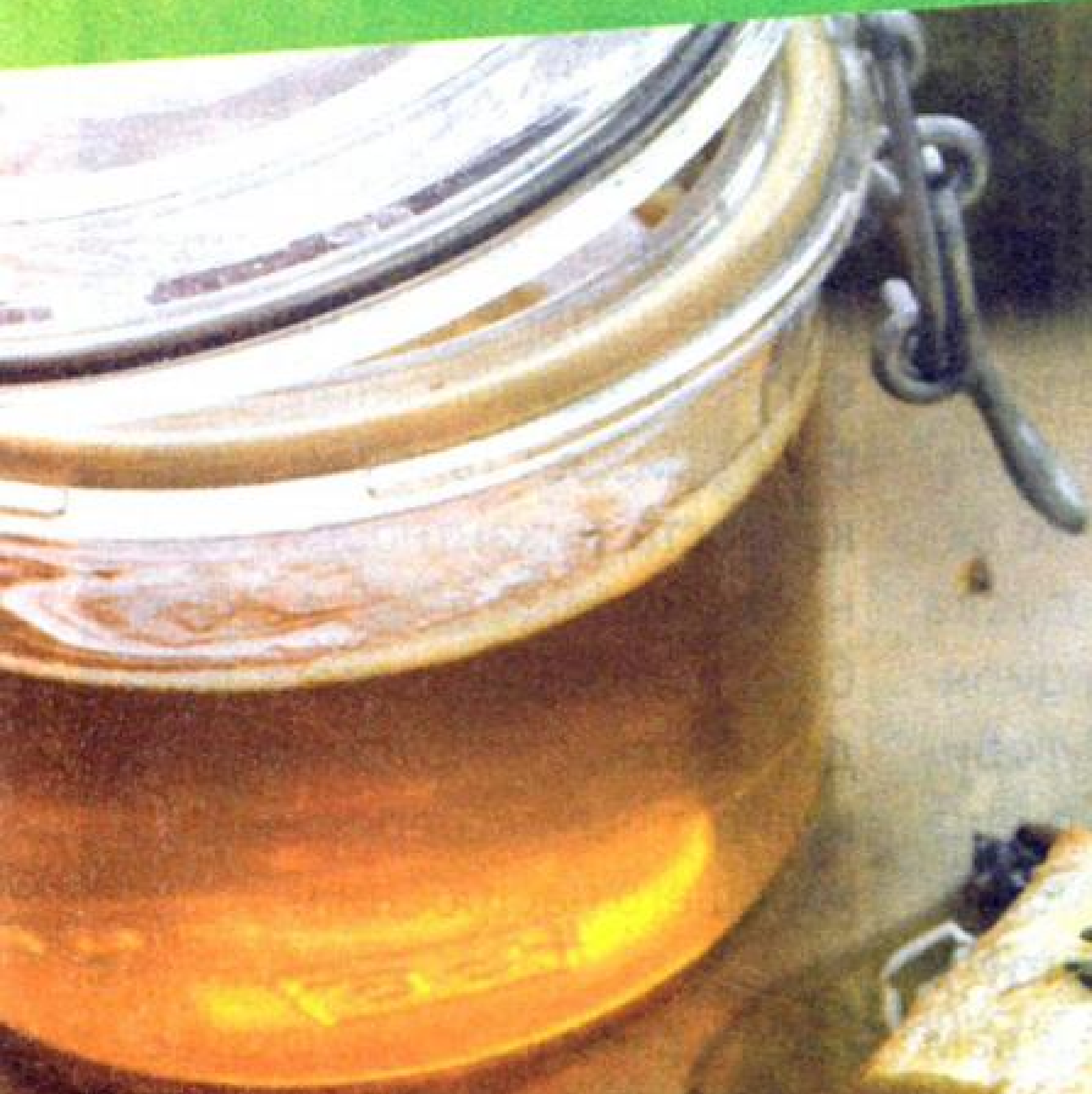
Телефон редакции:
(032) 241-82-16

ЧИТАЙТЕ СПЕЦВЫПУСКИ В 2018 ГОДУ:

№ 7 – "Рецепты на раз, два, три"

№ 8 – "Новогодний"

Рецепт прислала
Анастасия Писарчук,
г. Одесса.



Сыр всегда считался отличной закуской, причем без каких-либо ухищрений. Достаточно нарезать ломтиками несколько его видов – и прекрасное кулинарное дополнение к трапезе готово. Однако кулинары – люди с фантазией, и сыр они предпочитают преподносить оригинально. Как это эффектно сделать, подскажут рецепты закусок из разных видов сыра и творога, собранные в нашем спецвыпуске.

- камамбер в деревянной упаковке - 1 шт.,
- оливковое масло - 1 ст. ложка,
- жидкий мед - 1 ст. ложка,
- грецкие орехи - 1-2 ст. ложки,
- розмарин - 1 веточка,
- багет для подачи.

Запеченный камамбер с медом и орехами

1. Сыр освободите от бумаги и обратно положите в деревянную упаковку. Ножом сделайте неглубокие надрезы.
2. Сбрызните сыр оливковым маслом.
3. Посыпьте розмарином и, не накрывая крышкой, поставьте в

- предварительно разогретую до 180 °С духовку на 10 минут.
4. Тем временем обжарьте на сухой сковороде грецкие орехи.
5. Горячий камамбер посыпьте орехами и полейте медом. Подавайте с багетом и яблочным сидром.

- круглый хлеб - 1 шт. (400 г),
- сыр - 200 г,
- ветчина - 150 г,
- чеснок - 3 зубца,
- сливочное масло - 50 г,
- розмарин и зеленый лук по вкусу,
- соль и черный молотый перец по вкусу.

1. Острым ножом сделайте на хлебе надрезы в виде сетки до нижней корки (до конца не разрезайте).

Хлеб, запеченный с сыром и ветчиной

2. Зеленый лук и розмарин мелко нарежьте, чеснок пропустите через пресс, сыр и ветчину натрите на крупной терке.

3. Сливочное масло растопите в сковороде, остудите и вылейте в небольшую миску. Добавьте чеснок и нарезанный розмарин, посолите и поперчите. Перемешайте. Половиной смеси полейте хлеб, раздвигая разрезанные кусочки.

4. В большой миске перемешайте сыр, ветчину и зеленый лук. На фольгу выложите хлеб. Разложите смесь в разрезы хлеба. Сверху полейте оставшейся смесью из масла, чеснока и розмарина.

5. Плотно заверните хлеб в фольгу и поставьте в предварительно разогретую до 180 °С духовку на 15 минут. Выньте, раскройте фольгу и запекайте еще 10-15 минут до легкой румяности.





- основа для пиццы весом 150 г - 2 шт.,
- оливковое масло - 1,5 ст. ложки,
- морская соль - щепотка,
- зеленый виноград, разрезанный пополам - 330 г,
- свежий розмарин (нарезанный) - 3 ч. ложки,
- голубой сыр - 60 г,
- сыр боккончини - 180 г,
- кедровые орехи - 2 ст. ложки,
- соус песто для подачи.

Пицца с виноградом и двумя видами сыра

1. Разогрейте духовку до 230 °С.

2. Поместите основы для пиццы на 2 противня. Смажьте каждую основу 1 ч. ложкой масла. Посыпьте морской солью.

3. Смешайте виноград, розмарин и оставшееся масло, выложите на коржи. Посыпьте рас-

крошенным голубым сыром, разрезанным пополам боккончини и кедровыми орехами.

4. Выпекайте в течение 5-8 минут, пока сыр не расплавится и основа не станет хрустящей. Подавайте пиццу вместе с соусом песто.

ДЛЯ ОСНОВЫ:

- картофель (большой) - 3 шт.,

- сыр - 50 г,

- сливочное масло - 20 г.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- кабачки - 400 г,

- болгарский перец - 1 шт.,

- помидоры черри - горсть,

- лук - 1 шт.,

- чеснок - 3 зубца,

- укроп - 0,5 пучка,

- сыр - 50 г,

- оливковое масло для жарки,

- соль и черный молотый перец по вкусу.

Овощной пирог

1. Натрите картофель на терке, смешайте с тертым сыром и растопленным сливочным маслом. Посолите и поперчите.

2. В смазанную растительным маслом форму выложите картофель и разровняйте по бокам. Выпекайте при температуре 200 °С 30 минут.

3. Лук порежьте и обжарьте на

оливковом масле. Добавьте очищенные и порезанные кабачки и перец. Через 10 минут добавьте соль, перец и пропущенный через чесночный пресс чеснок.

4. Выложите начинку на тесто. Сверху выложите порезанные томаты и измельченную зелень укропа, посыпьте тертым сыром. Выпекайте 30-35 минут.



Scan by Tetyanka_&TTT22

Это традиционная критская закуска, для приготовления которой используют специальный сухой хлеб (сухари) – дакос. Особенность этого хлеба в том, что его выпекают дважды, вернее, сначала выпекают хлеб, а затем нарезают его на куски и высушивают в духовке. В древние времена дакос брали с собой в дорогу пастухи, уходя на долгое время в горы. Сухари готовились из ячменной муки грубого помола и хранились долго, не плесневая.



- ячменно-ржаной сухарь дакос - 40 г,
- фета - 50 г,
- помидоры - 150 г,
- маслины (с косточками) – для подачи,
- сушеный орегано - 10 г,
- оливковое масло - 2 ст. ложки,
- вода - 30 мл.

Дакос

1. Помидоры разрежьте на четыре части. Удалите чайной ложкой всю жидкость и семена из долек помидоров. Натрите на крупной терке помидоры, оставляя кожуру. В итоге должно получиться свежее томатное пюре.
2. Фету раскрошите на мелкие кусочки.
3. Дакос выложите на тарелку и

полейте его водой. Оставьте на 5-7 минут, чтобы вода пропитала сухарь и немного его размягчила.

4. Выложите на дакос помидорное пюре. Сверху выложите кусочки феты. Обильно посыпьте сушеным орегано и полейте оливковым маслом. Украсьте маслинами.

Творожные шарики

- творог - 200 г,
- лук - 1 шт.,
- зеленый лук - 1 пучок,
- свежая зелень (укроп, петрушка, кинза, базилик, тимьян) по вкусу,
- крекеры - 100 г,
- острый перец по вкусу,
- соль по вкусу.

1. Мелко порубите зелень, зеленый и репчатый лук, острый перец. В другой посуде раскрошите крекеры.

2. Творог разомните вилкой до однородной консистенции, по-

солите. Наденьте кондитерские перчатки, и скатайте из творожной массы шарики.

3. Часть шариков обваляйте в панировке из зелени, остальные – из крекеров.

На заметку!

Такие шарики можно подавать как отдельное блюдо или дополнить ими овощной салат.





Редко кто не любит жареный сыр в хрустящей корочке. А когда он готовится считанные минуты, тогда это вообще настоящая находка, а не закуска.

Подавать моцареллу фри вкуснее всего в горячем виде, но и в холодном она будет тоже очень вкусной, особенно в сочетании с ягодным соусом.

- моцарелла в шариках - 250 г,
- мука - 2 ст. ложки,
- яйцо - 1 шт.,
- черствая булка - 1 шт.,
- растительное масло - 1 стакан.

Моцарелла фри

1. Приготовьте сухари, смолов булку в блендере.

2. Слейте рассол с моцареллы, при необходимости выложите ее на бумажное полотенце, чтобы ушла лишняя жидкость.

3. Нанижите каждый шарик моцареллы на бамбуковую шпажку с завитком. Обваляйте каждый шарик сначала в муке, затем обмакните во взбитое яйцо. И в последнюю очередь обваляйте моцареллу в панировочных сухарях.

4. Разогрейте в казанке расти-

тельное масло. Наденьте бамбуковые шпажки завитками на зубцы вилки и готовьте сыр, держа за вилку над казанком. Обжарьте моцареллу во фритюре до румяной корочки. Моцарелла не должна слишком разогреться, она может вытечь в казан. Готовые шарики моцареллы фри выложите на бумажное полотенце, чтобы избавиться от лишнего масла.

5. Подавайте готовую закуску с любимым соусом.

Галеты с творогом и помидорами

- пшеничная мука - 180 г,
- кукурузная мука - 100 г,
- сладкая паприка - 1/4 ч. ложки,
- соль - 1/4 ч. ложки,
- растительное масло - 50 мл,

• вода - 150 мл.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- помидоры - 250 г,
- творог (9 % жирности) - 200 г,
- соль и черный молотый перец по вкусу,
- базилик - 3 веточки,
- масло кедрового ореха по вкусу.

1. Для приготовления теста просейте кукурузную и пшеничную муку, добавьте соль, молотую паприку и перемешайте. Добавьте теплую воду с маслом, всыпьте муку и перемешайте. Замесите тесто и соберите его в шар. Оберните тесто в пище-

вую пленку и уберите в холодильник на 20 минут.

2. Измельчите листья базилика, помидоры нарежьте кружочками или разрежьте пополам, если это черри.

3. Смешайте в миске творог, базилик, соль и черный молотый перец.

4. Тесто выньте из холодильника, раскатайте на пергаментной бумаге, слегка смазанной растительным маслом, и вырежьте тарелкой круг.

5. Отступив от края 3-4 см, разложите творожную начинку. Сверху выложите кружочки помидоров и сбрызните кедровым маслом. Затем поочередно сложите свободные края галеты внахлест к центру. То же повторите с оставшимся тестом и начинкой.

6. Вместе с бумагой перенесите галеты на противень и выпекайте в разогретой до 200 °C духовке около 30 минут.



Пармезановые чипсы

- пармезан (тертый) - 1,25 стакана.

1. Разогрейте духовку до 180 °C. Застелите противень пергаментом или бумагой для выпечки (не смазывайте маслом).

2. Выложите на противень по 1 ст. ложке сыра на расстоянии около 5 см друг от друга.

3. Отправьте в духовку примерно на 6 минут, пока сыр не расплавится и слегка не подрумянится.

4. Выньте из духовки и оставьте на противне примерно на 20 минут до остывания.

5. Ножом или лопаткой снимите получившиеся чипсы с противня.



Рецепт прислала
Оксана Левченко,
г. Львов.



- баклажан - 1 шт.,
- помидор - 1 шт.,
- чеснок - 1 зубец,
- сыр - 50 г,
- лук - 1 шт.,
- зелень по вкусу,
- томатный соус - 2 ст. ложки,
- подсолнечное масло - 10 мл,
- соль и черный молотый перец по вкусу.

Мини-пицца на баклажанах

1. Баклажан помойте и нарежьте кружками не тоньше 1 см.

2. Уложите баклажаны в миску с соленой водой и оставьте на 10-15 минут.

3. Сковороду или противень застелите фольгой и слегка смажьте растительным маслом. Баклажаны слегка отожмите и выложите на сковороду. Поставьте в предварительно разогретую до 220 °С духовку и запекайте 15-20 минут.

4. Сыр натрите на терке. Лук

мелко нарежьте. Сложите в миску натертый сыр, нарезанный лук, мелко нарезанный помидор, добавьте измельченную зелень, растительное масло, чеснок, посолите, поперчите и перемешайте.

5. Запеченные баклажаны смажьте томатным соусом. Сверху выложите смесь сыра, помидора, чеснока и лука. Поставьте в духовку на 5-7 минут. Как только сыр расплавился – мини-пицца готова.



Рецепт прислала
Анастасия Писарчук,
г. Одесса.



Лаваш с брынзой, помидорами и зеленью

- армянский лаваш - 1 шт.,
- брынза - 200 г,
- помидоры - 2 шт.,
- зелень петрушки - 1 пучок,
- оливковое масло - 1 ст. ложка.

1. Тонкий армянский лаваш разрежьте пополам.
2. Равномерно посыпьте лаваш мелко нарезанной петрушкой.
3. Выложите сверху ломтики брынзы и помидора, сверните



Рецепт прислала
Оксана Левченко,
г. Львов.



лаваш в рулет.

4. Сбрызните решетку оливковым маслом, выложите лаваш.

Жарьте на гриле до готовности.

5. Подавайте закуску горячей, с овощами, рыбой или мясом.

Запеченные помидоры под хлебно-пармезановой крошкой

- помидоры - 2 шт.,
- белый хлеб (багет или батон) - 50 г,
- пармезан - 20-30 г,
- оливковое масло - 3-4 ст. ложки,
- чеснок - 1 зубец,
- зелень петрушки - 0,5 пучка,
- орегано (свежий или сушеный) по вкусу,
- соль по вкусу.

1. Помидоры разрежьте вдоль на 2 части, выложите в форму, посолите и сбрызните оливковым маслом.

2. Травы и хлеб измельчите блендером до состояния не слишком мелких крошек. Чеснок пропустите через пресс. Пармезан мелко натрите и добавьте в хлебные крошки вместе с



оливковым маслом и чесноком, хорошо перемешайте.

3. На каждый помидор положите по полной столовой ложке хлебной смеси.

4. Запекайте в предварительно

разогретой до 220 °С духовке 15-20 минут. Следите за тем, чтобы крошки зарумянились, но не подгорели. Подавайте закуску горячей.



- ломтики багета, толщиной 2 см - 10 шт.,
- фета - 115 г,
- помидор (большой) - 1 шт.,
- чеснок - 2-3 зубца,
- свежий базилик или петрушка (измельченные) - 1 ст. ложка,
- сливочное масло (растопленное) - 1/4 стакана,
- оливковое масло - 1/4 стакана.

Брускетта с помидорами и фетой

Пикантный вкус брускетты с фетой, помидорами, базиликом и чесноком никого не оставит равнодушным. Это потрясающая закуска для вечеринок.

1. В небольшой миске смешайте сливочное и оливковое масло. Смажьте обе стороны ломтиков багета.

2. Выложите багет на противень и запекайте при температуре 175 °C в течение 8-10 минут, пока хлеб слегка не подрумянится.

3. Смешайте раскрошенную фету, измельченный чеснок и базилик, посыпьте гренки. Сверху выложите помидоры.

4. Верните ломтики багета с начинкой в духовку еще на 8-10 минут. Подавайте брускетту теплой.

Шампиньоны, запеченные с брынзой и рикоттой

- брынза - 100 г,
- рикотта - 200 г,
- яйцо - 1 шт.,
- базилик - 3 веточки,
- черный молотый перец и мускатный орех по вкусу.
- шампиньоны (крупные) - 15 шт.

1. У грибов удалите ножки и ложкой вычистите остатки из шляпки.
2. Смешайте рикотту и брынзу, добавьте взбитое яйцо.
3. Мелко нарежьте базилик и добавьте к сырно-творожной массе.
4. Начините шляпки шампиньонов, выложите в форму начинкой вверх.
5. Поперчите, посыпьте натертым мускатным орехом.
6. Запекайте около 35 минут при температуре 180 °С.



Гренки с творогом

- тостовый хлеб - 8 ломтиков,
- творог - 300 г,
- маринованные огурцы - 3-4 шт.,
- сметана - 3 ст. ложки,
- зелень (измельченная) - 2 ст. ложки,
- соль, черный молотый перец по вкусу.

1. Ломтики тостового хлеба разрежьте пополам на треугольники. Подсушите в духовке или на сухой сковороде.
2. Смажьте хлеб сметаной.
3. Творог разомните вилкой, добавьте мелко нарезанные маринованные огурцы, рубленую зелень, сметану и специи по вкусу. Перемешайте.
4. Смажьте хлеб творожной массой и подавайте к столу.





Салаты относятся к такой категории блюд, которая, кажется, не имеет никаких кулинарных границ. Любой рецепт можно подкорректировать, дополняя его новыми продуктами или заменяя первоначальный набор ингредиентов. Даже простые овощные салатики в зависимости от состава заправки меняют свои вкусовые качества. А если поэкспериментировать с добавлением различных сортов сыра, тогда это блюдо непременно заиграет новой палитрой вкуса.

Салат из овощей-гриль и с фетой

- баклажан - 1 шт.,
 - цукини - 1 шт.,
 - помидоры черри (разноцветные) - горсть,
 - фета - 100 г,
 - зелень петрушки - несколько веточек,
 - соль и растительное масло по вкусу.
- ДЛЯ ЗАПРАВКИ:**
- оливковое масло - 2 ст. ложки,
 - мед - 0,5 ч. ложки,
 - лимонный сок - 1 ч. ложка,
 - чеснок - 1 зубец.

1. Баклажан и цукини порежьте вдоль полосками. Посолите и смажьте растительным маслом. Обжарьте овощи на гриле или ребристой сковороде. Выложите на тарелку.

2. На баклажаны выложите помидоры черри и порезанную фету. Посыпьте листиками петрушки.

3. Приготовьте заправку, смешав оливковое масло, лимонный сок, мед и пропущенный через пресс чеснок. Полейте салат заправкой.

Салат с колбасой, сыром и перцем

- копченая колбаса - 150 г,
- болгарский перец - 1 шт.,
- сыр - 150 г,
- чеснок - 1 зубец,
- майонез для заправки,
- черный молотый перец по вкусу.

1. Копченую колбасу и красный болгарский перец порежьте тонкой соломкой.
2. Сыр натрите на средней терке.

3. Чеснок пропустите через чесночный пресс.
4. Смешайте все подготовлен-

Рецепт прислала
Ольга Максимова,
г. Львов.



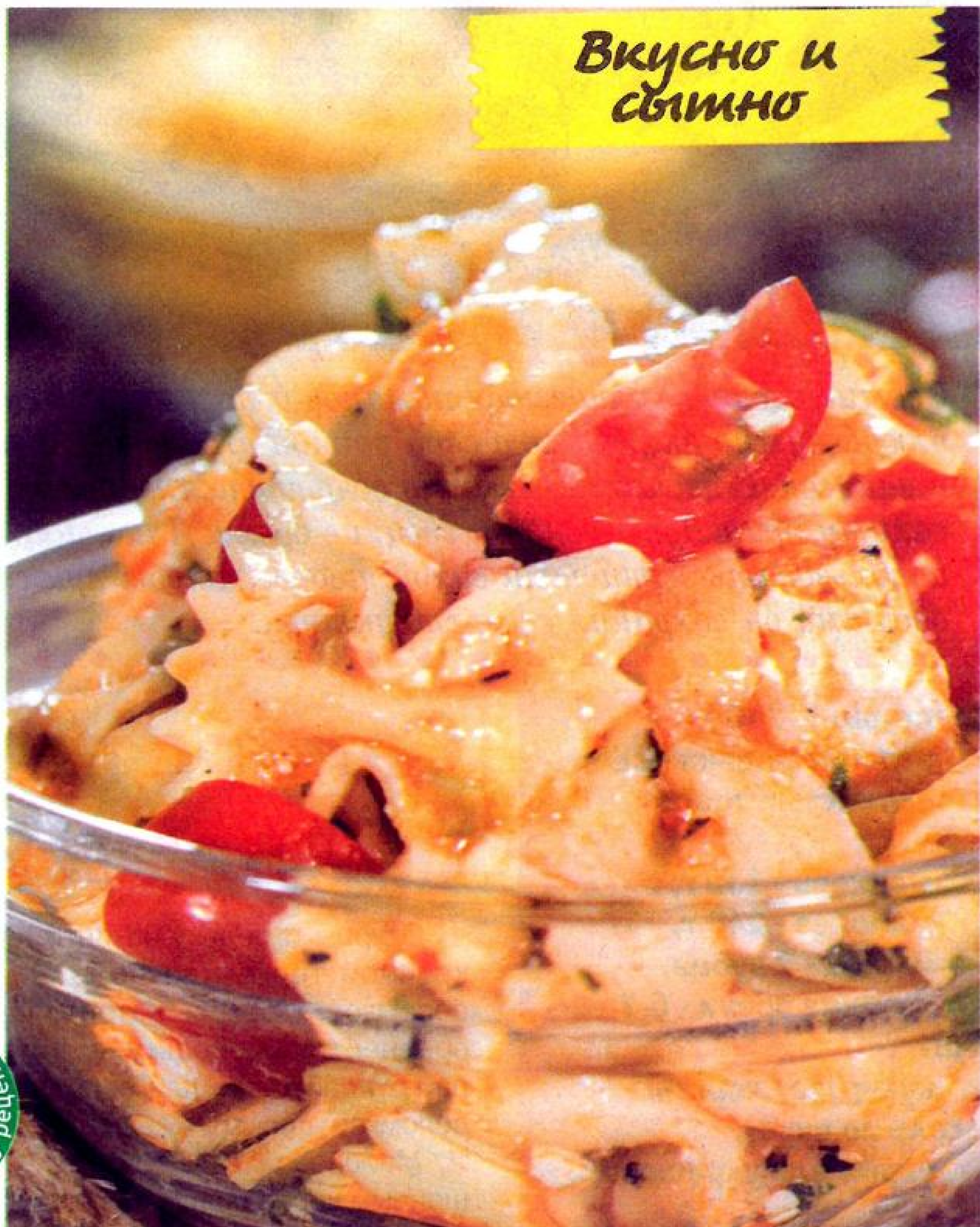
ные ингредиенты, заправьте майонезом и поперчите по вкусу.

Салат с пастой, помидорами и фетой

- паста (бантиками) - 100 г,
- помидоры черри - горсть,
- фета - 100 г,
- соус песто и оливковое масло для заправки,
- соль и свежемолотый перец по вкусу.

1. Помидоры черри разрежьте на четыре части.
2. Фету порежьте кубиками.
3. Пасту отварите до готовности и заправьте смесью соуса песто и оливкового масла.
4. Смешайте все подготовленные ингредиенты. Посолите и поперчите.

Вкусно и
быстро



Рецепт прислала
Ирина Голодюк,
г. Самбор.





Свежие овощи – кладезь витаминов и полезных веществ. Поэтому овощные блюда нужно включать в свой рацион ежедневно. Например, в виде салатов и закусок. С овощами отлично сочетается творог, а пикантность такому салату придадут чеснок и грецкие орехи. Для этого блюда желательно использовать зернистый сухой творог, чтобы при смешивании с сочными овощами он сохранил свою структуру.

- огурцы - 240 г,
- зеленая редька - 180 г,
- зернистый творог - 250 г,
- морковь - 130 г,
- майонез - 240 г,
- чеснок - 2 зубца,
- грецкие орехи - 6-7 шт.,
- кукуруза - горсть,
- соль по вкусу,
- укроп для украшения.

Салат с творогом, овощами и орехами

1. Огурцы и редьку натрите на крупной терке или порежьте соломкой. Морковь натрите на средней терке. Редьку натрите на крупной терке или порежьте соломкой, посолите.

2. Майонез смешайте с пропущенным через пресс чесноком.

3. В маленькие салатницы выложите слоями все ингредиенты в произвольной очередности. Каждый слой смажьте майонезом.

4. Готовый салат уберите в холодильник не более чем на полчаса.

Салат с языком, сыром и огурцами

- язык (вареный) - 250 г,
- маринованные огурцы - 3 шт.,
- сыр - 150 г,
- яйца - 3 шт.,
- морковь - 1 шт.,
- лук - 1 шт.,
- растительное масло для жарки,
- майонез для заправки,
- соль и черный молотый перец по вкусу.

1. Морковь натрите на крупной терке, лук порежьте четверть-кольцами. Обжарьте овощи на растительном масле до готовности. Выложите на бумажное полотенце.

2. Язык и маринованные огурцы порежьте соломкой. Яйца и сыр натрите на терке.

3. Смешайте жареные овощи, язык, яйца, сыр и маринованные огурцы. Посолите и поперчите по вкусу, заправьте салат майонезом.



Салат со шпинатом, помидорами и брынзой

- шпинат - пучок,
- помидоры (желтые и красные) - горсть,
- оливки (без косточек) - 30 г,
- маслины (без косточек) - 30 г,
- брынза - 50 г,
- зерна граната по вкусу,
- соль по вкусу,
- растительное масло и лимонный сок для заправки.

1. Помидоры порежьте дольками, брынзу – кубиками. Шпинат порвите руками.

2. Смешайте в салатнице помидоры, шпинат, оливки, маслины, брынзу и зерна граната.

3. Посолите салат по вкусу, заправьте смесью растительного масла и лимонного сока.

Рецепт прислала
Ирина Голодюк,
г. Самбор.





Салат с персиками-гриль и моцареллой

Сладкие персики, пряная руккола, нежная моцарелла – невероятное сочетание. Яркий как внешне, так и по вкусовым качествам салат. Это блюдо могли придумать только жизнерадостные итальянцы!

1. Персики помойте, разрежьте пополам и удалите косточки. Затем нарежьте персики дольками. Обжарьте их с двух сторон на смазанной растительным маслом сковороде-гриль до появления темных полос.

2. Для приготовления заправки,

смешайте все необходимые ингредиенты.

3. Рукколу и листочки базилика промойте, высушите и выложите на блюдо или в салатницу. Сверху выложите обжаренные персики и моцареллу. Полейте салат заправкой.

- персики (или нектарины) - 3 шт.,
- руккола - 2 пучка,
- базилик - 0,5 пучка,
- мини-моцарелла - 100 г.

ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

- оливковое масло - 3 ст. ложки,
- лимонный сок - 1 ч. ложка,
- винный уксус - 1 ст. ложка,
- соль и черный молотый перец по вкусу.

Салат из пекинской капусты, сухариков и грибов

- пекинская капуста - 1/3 кочана,
- батон - 2 ломтика,
- маринованные грибы по вкусу,
- красный лук - 1 шт.,
- сыр - 50 г,
- чеснок - 2 зубца,
- майонез и натуральный йогурт для заправки,
- уксус - 1 ст. ложка,
- растительное масло для жарки,
- соль и сахар по вкусу.

1. Лук порежьте полукольцами или четвертькольцами. Замаринуйте в кипятке с добавлением

уксуса, соли и сахара. Спустя 20-30 минут слейте маринад.

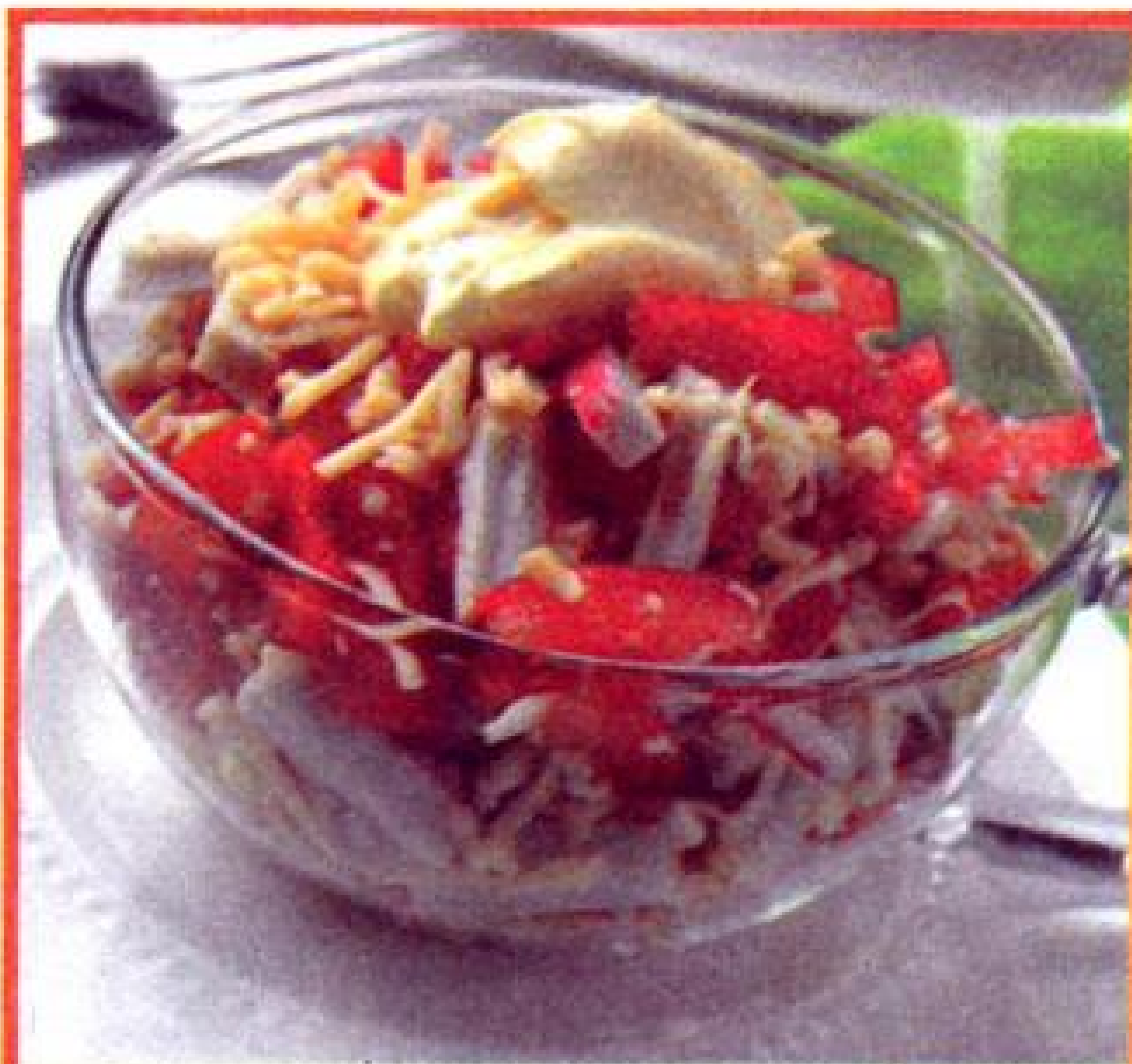
2. Батон порежьте кубиками и обжарьте на небольшом количестве растительного масла. Остудите.

3. Пекинскую капусту нашинкуйте.

4. Сыр нарежьте тонкими небольшими слайсами или натрите на крупной терке.

5. Смешайте пекинскую капусту, сухарики, маринованные грибы, лук и сыр.

6. Приготовьте заправку, смешав майонез, натуральный йогурт, соль и пропущенный через пресс чеснок. Заправьте салат приготовленной заправкой.



Салат с крабовыми палочками, сыром и помидорами

- помидоры - 2-3 шт.,
- охлажденных крабовые палочки - 200 г,
- сыр - 150 г,
- болгарский перец (красный) - 1 шт.,
- чеснок - 2 зубца,
- майонез для заправки,
- соль и черный молотый перец по вкусу.

1. Помидоры, болгарский перец и крабовые палочки порежьте длинной соломкой. Сыр натрите на крупной терке. Чеснок измельчите, придавите ножом, чтобы он дал сок и посыпьте солью.

2. Все ингредиенты смешайте в салатнике, поперчите, заправьте майонезом.

Рецепт прислала
Мария Абраменко,
Ужгород.





- свекла (средняя) - 1 шт.,
 - шпинат - небольшой пучок,
 - козий сыр - 150 г,
 - грецкие орехи - 50 г.
- ДЛЯ ЗАПРАВКИ:**
- нерафинированное оливковое масло - 3 ст. ложки,
 - белый винный уксус (или яблочный) - 1 ст. ложка,
 - красная луковица (маленькая) - 1 шт.,
 - зернистая горчица - 1 ч. ложка,
 - сахар - щепотка.
 - соль и черный молотый перец по вкусу.

Салат со свеклой и козьим сыром

1. Орехи мелко порубите. Отваренную свеклу нарежьте кольцами. Сыр раскрошите на кусочки.

2. Мелко нарежьте лук. К луку добавьте уксус и масло, перемешайте вилкой. Добавьте горчицу,

соль, сахар и перец, перемешайте и дайте заправке постоять 5-10 минут.

3. Выложите на тарелку шпинат, добавьте сыр и свеклу. Полейте заправкой и посыпьте орехами.

Салат с пекинской капустой, брынзой и яйцами

- пекинская капуста - 1/4 кочана,
 - брынза (или фета) - 50 г,
 - яйца - 2-3 шт.,
 - огурцы - 2 шт.
- ДЛЯ ЗАПРАВКИ:**
- натуральный йогурт - 3 ст. ложки,
 - майонез - 1 ст. ложка,
 - зеленый лук - несколько перьев.

1. Пекинскую капусту нашинкуйте. Огурцы порежьте полукольцами. Яйца порежьте произвольными ломтиками. Брынзу или фету раскрошите.

2. Приготовьте заправку, смешав йогурт, майонез, порезанный зеленый лук.

3. Заправьте салат приготовленной заправкой.



Салат с жареными колбасками, помидорами и моцарелой

- колбаски - 2 шт.,
- помидоры черри - горсть,
- мини-моцарелла - горсть,
- руккола - 1 пучок,
- бальзамический уксус и оливковое масло для заправки,
- соль и свежемолотый перец по вкусу.

1. Колбаски порежьте кольцами и обжарьте на сковороде.

2. Помидоры черри разрежьте пополам.

3. На тарелку выложите рукколу, мини-моцареллу, колбаски и помидоры черри.

4. Смешайте оливковое масло, бальзамический уксус и соль. Полейте салат заправкой. Посыпьте свежемолотым перцем.



Сделать мягкий или твердый сыр, творог, брынзу или маскарпоне можно на любой кухне из самых обычных ингредиентов. С помощью наших рецептов справятся с этим даже новички.



Творог

- домашнее молоко - 3 л,
- ржаной хлеб - кусочек.

1. Молоко поставьте в теплое место. Чтобы сквашивание прошло быстрее, положите небольшой кусочек ржаного хлеба. Во время скисания молоко не перемешивайте.

2. Когда из молока получится простокваша, осторожно снимите сливки.

3. Простоквашу вылейте в ка-

Домашний творог нельзя сравнить с магазинным: он всегда намного свежее, вкуснее, питательнее и полезнее. Попробуем приготовить?

стрюлю и поставьте на самый маленький огонь. Через 10 минут осторожными движениями перемешайте содержимое кастрюли. Ложка должна при этом двигаться только снизу-вверх, поднимая нижние слои наверх, но ни в коем случае не круговыми движениями. Попробуйте пальцем массу, она должна быть чуть теплой. Если масса еще не приобрела такую температуру, оставьте ее на огне еще на 5 ми-

нут и произведите проверку температуры снова.

4. Снимите с огня и оставьте творожную массу остывать, желательно на ночь.

5. Большую миску выстелите марлей и вылейте туда будущий творог.

6. Марлю завяжите и подвесьте, поставив под нее емкость для сыворотки. Когда сыворотка перестанет капать – творог готов.

Брынза

- молоко - 1 л,
- соль - 2 ст. ложки,
- яйца - 3 шт.,
- сметана - 200 г.

1. Доведите молоко до кипения. Не убавляя огонь, добавьте соль, взбитые яйца и сметану. Варите смесь, помешивая, около 5 минут.

2. Когда сыворотка начнет отделяться, откиньте смесь на дуршлаг, застеленный марлей.

3. Подвесьте сыр на 3 часа, а затем положите его под пресс еще на несколько часов.



- кефир - 1 л,
- пастеризованное молоко - 3 л,
- крупная соль - 1-2 ч. ложки.

Адыгейский сыр

1. Налейте кефир в кастрюлю и поставьте на слабый огонь примерно на 5 минут. За это время должна отделиться сыворотка.

2. Процедите сыворотку через дуршлаг или марлю, получившийся творог отложите.

3. Сыворотку оставьте при комнатной температуре на два дня.

4. Через два дня доведите до кипения свежее молоко, убавьте огонь и влейте сыворотку. Варите на медленном огне 5-7 минут.

5. Снимите с плиты, сыр аккуратно выловите шумовкой в миску. Посолите и хорошо перемешайте. Подвесьте в марле над раковиной на полчаса, чтобы стекла жидкость.

6. Затем сформируйте сыр в шар и поставьте под пресс на ночь в холодильник.

7. На следующий день аккуратно снимите марлю. Должно получиться примерно 400 г сыра.



- домашний творог (сухой и жирный) - 1 кг,
- домашнее молоко (не кипяченое) - 1 л,
- домашнее сливочное масло - 100 г,
- яйца - 2 шт.,
- сода - 1 ч. ложка,
- соль по вкусу (до 2 ч. ложек).

1. В кастрюлю налейте молоко, положите туда сыр и поставьте на маленький огонь. Медленно

Твердый сыр

нагрейте, постоянно помешивая. Когда масса начнет тянуться – снимите с огня и откиньте в дуршлаг, предварительно застеленный марлей. Дайте стечь сыроворотке 3 минуты. Можно ускорить процесс отжима руками.

2. В кастрюлю с толстым дном (но не эмалированную) положите немного остывший творог и добавьте все остальные ингредиенты. Тщательно перемешайте, пока масса не будет полностью однородной.

3. Поставьте кастрюлю на ма-

ленький огонь и, постоянно помешивая, расплавьте массу. После того как сыр начнет тянуться, держите смесь на огне 6 минут. Когда он начнет отставать от поверхности стенок кастрюли – сыр готов.

4. Снимите с огня и переложите в любую удобную емкость, предварительно выстелив ее пищевой пленкой. Можете закатать сыр в пленку "колбаской", так его будет удобнее резать. Дайте остыть и уберите в холодильник.

Scan by Tetyanka_&TTT22

На заметку!

Если вам нравятся кулинарные эксперименты, можете попробовать добавить в сыр специи или орехи. А из сыроворотки, кстати, еще и напечь вкусных блинов.

Рикотта

- цельное молоко - 2 л,
- жирный сливки - 1 чашка,
- соль - 0,5 ч. ложки,
- лимонный сок - 3 ст. ложки.

Если в ваших кулинарных произведениях часто встречается итальянская рикотта, знайте: ее запросто можно приготовить дома, а не тратить на дорогой сыр из магазина.

1. Застелите большое сито слоем мелкой марли и поместите над большой миской.
2. Медленно доведите до кипения молоко, сливки и соль в

большой тяжелой кастрюле на умеренном огне, периодически помешивая, чтобы предотвратить подгорание.

3. Добавьте лимонный сок, затем уменьшите огонь до минимума и варите, постоянно помешивая,

пока смесь не свернется, около 2 минут.

4. Вылейте смесь в застеленное марлей сито и дайте постоять в течение часа.

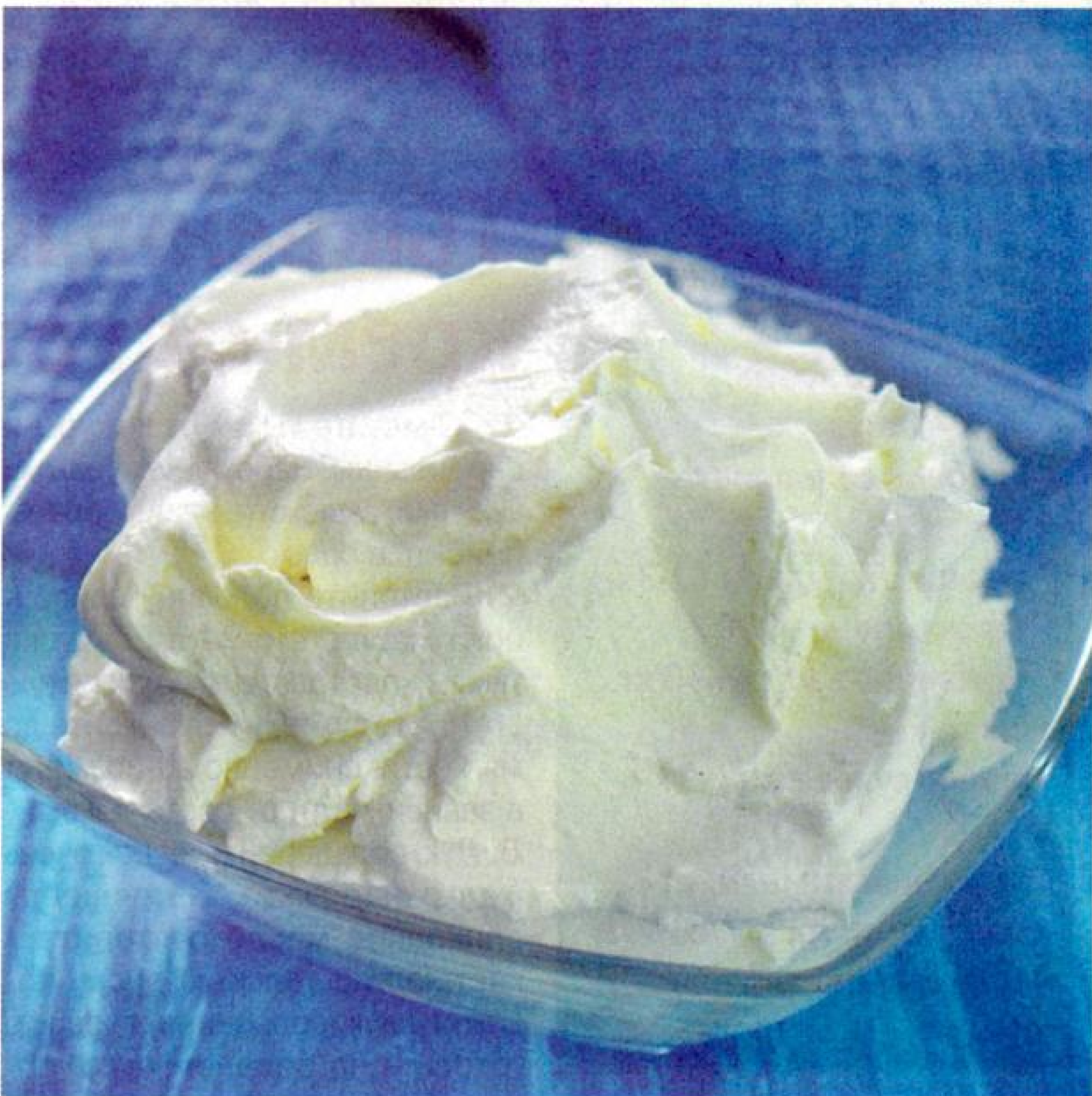
5. После удаления жидкости, накройте и охладите рикотту.



Маскарпоне

- жирные сливки - 1 л,
- лимонный сок - 3 ст. ложки.

1. Поставьте сливки на средний огонь и, помешивая, нагрейте, но не доводите до кипения.
2. Как только на поверхности начнут появляться пузырьки, снимите кастрюлю с огня и, продолжая помешивать, введите лимонный сок.
3. Верните кастрюлю на плиту, убавьте огонь до минимума и варите около 10 минут.
4. Когда смесь превратится в густой крем, откиньте ее в застеленное марлей сито.
5. Оставьте массу примерно на час или подвесьте на всю ночь. Когда вся сыворотка стечет, сыр можно пробовать.





Если вам надоели обычные супы, то давайте попробуем разнообразить ваше меню. Предлагаем приготовить суп с добавлением сыра – вкуснейшее и питательное блюдо, которое станет прекрасной альтернативой привычным супам.

- тыква - 750 г,
- тыквенные семечки - 50 г,
- чеснок - 2 зубца,
- лук - 1 шт.,
- стебель сельдерея - 1 шт.,
- овощной бульон - 1,3 л,
- маскарпоне - 200 г,
- сливочное масло - 3 ст. ложки,
- белое сухое вино - 80 мл,
- сушеный тимьян, прованские травы, соль и черный молотый перец по вкусу.

Тыквенный крем-суп с маскарпоне

1. Очистите тыкву от кожуры и сердцевины. Нарежьте крупными кусками, выложите на противень, присыпав солью.

2. Растопите половину сливочного масла, смажьте им куски тыквы, поставьте в разогретую до 180 °С духовку и запекайте до мягкости, примерно 20-30 минут в зависимости от сорта тыквы.

3. Лук, сельдерей и чеснок очень мелко нарежьте. Оставшееся сливочное масло растопите в кастрюле с толстым дном, положите лук, сельдерей и чеснок, готовьте на среднем огне, по-

мешивая, до мягкости, 5 минут. Влейте вино и выпаривайте, помешивая.

4. Добавьте запеченную тыкву, тимьян, травы, соль, перец и взбейте блендером в пюре.

5. Добавьте бульон, при необходимости посолите, доведите до кипения и варите на маленьком огне 15 минут.

6. Добавьте в суп маскарпоне и еще раз взбейте, а затем немного прогрейте. Подавайте суп с предварительно подсушенными на сухой сковороде тыквенными семечками.

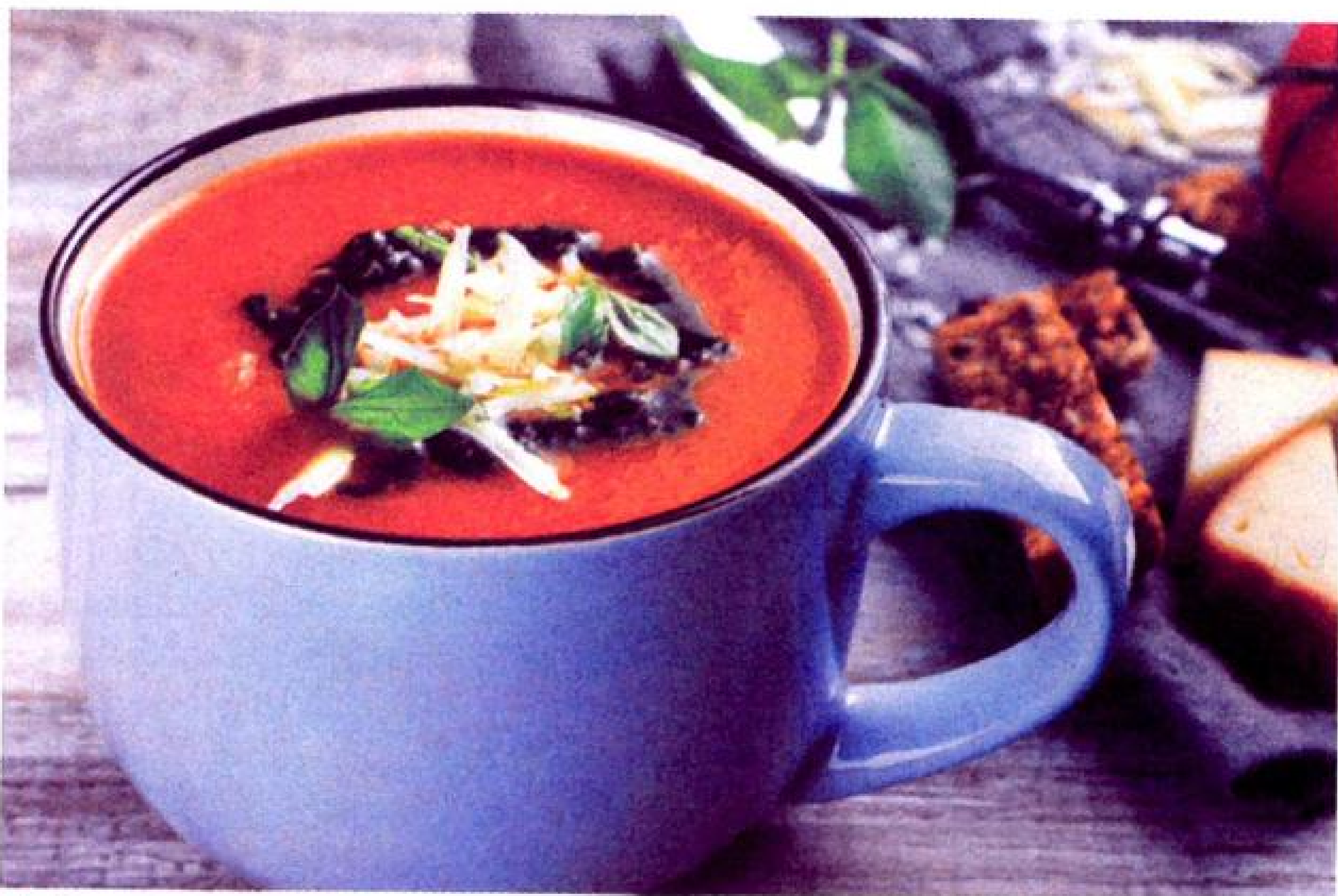
- протертые помидоры - 800 г,
- лук - 1 шт.,
- стебли сельдерея - 2 шт.,
- чеснок - 3-4 зубца,
- сыр - около 50 г,
- соус песто - 3-4 ст. ложки,
- оливковое масло для жарки,
- соль, черный молотый перец по вкусу.

1. В кастрюле с толстым дном разогрейте оливковое масло.

2. Лук и чеснок очистите, у сельдерея удалите жесткие волокна; все вместе нарежьте небольшими кубиками и обжарьте.

3. Добавьте протертые томаты. Перемешайте, убавьте огонь до минимума. Дайте супу потомиться 30-40 минут. Затем измельчите блендером.

Томатный крем-суп с сыром и песто



4. Разлейте суп по тарелкам, добавьте в каждую тарелку натертый сыр и немного песто.

5. Сбрызните оливковым маслом и сразу же подавайте.

Сырный суп с шампиньонами

- бульон - 1,5 л,
- шампиньоны - 200 г,
- картофель - 4 шт.,
- морковь - 1 шт.,
- лук - 1 шт.,
- плавленые сырки - 2 шт.,
- растительное масло - 2 ст. ложки,
- соль и черный молотый перец по вкусу.

1. Картофель и лук очистите и нарежьте кубиками. Морковь очистите и натрите на крупной терке. Шампиньоны вымойте и нарежьте ломтиками.

2. Обжарьте на разогретом растительном масле лук с морковью, затем добавьте шампиньоны и обжаривайте овощи еще



Рецепт прислала
Татьяна Антонык,
г. Тернополь.



5 минут.

3. В кипящий бульон положите картофель и варите 10 минут, затем добавьте овощи и грибы, варите еще 10 минут.

4. За 5 минут до готовности положите натертые сырки, интен-

сивно помешивая суп, чтобы они растворились.

5. При подаче украсьте суп жареными грибами и поперчите.

От Джейми
Оливера



- лук - 6 шт.,
- красный лук - 4 шт.,
- лук-шалот - 3 шт.,
- лук-порей - 300 г,
- чеснок - 6 зубцов,
- сливочное масло - 50 г,
- мясной бульон - 2 л,
- ломтики хлеба
толщиной 2 см - 8 шт.,
- оливковое масло - 2-3 ст.
ложки,
- сыр чеддер - 200 г,
- шалфей - пучок,
- соль, черный молотый
перец по вкусу,
- вустерский соус по вкусу.

Луковый суп

1. Положите сливочное и оливковое масло, шалфей и чеснок в сковороду с толстым дном. Размешайте и добавьте порезанные лук, лук-шалот и лук-порей. Приправьте солью и перцем. Накройте крышкой и готовьте на медленном огне в течение 50 минут, время от времени помешивая. Снимите крышку за 20 минут до готовности. Так лук станет мягким и золотистым.

2. Влейте бульон и доведите до кипения, уменьшите огонь и варите в течение 10-15 минут.

3. Разогрейте духовку или гриль до максимума. Поджарьте хлеб

с обеих сторон. Суп перелейте в отдельные жаропрочные миски и поместите их на противень.

4. В миски положите ломтики хлеба так, чтобы хлеб накрыл суп как крышка. Прижмите хлеб и немного замочите его в супе. Посыпьте тертым сыром. Взбрызните небольшим количеством вустерского соуса.

5. Поставьте противень в разогретую духовку или под гриль, чтобы расплавить сыр до пузырьков и золотистого цвета. Аккуратно выньте суп из духовки и сразу же подавайте.

Сырный суп с брокколи и беконом

- сыр чеддер (тертый) - 1 стакан,
- сливочный сыр (филадельфия) - 1 ст. ложка,
- жирные сливки - 1/4 стакана,
- куриный бульон - 2 стакана,
- брокколи - 1 стакан,
- бекон - 2 кусочка,
- сливочное масло - 2 ст. ложки,
- лук (небольшой) - 0,5 шт.,
- чеснок - 1 зубец,
- соль и черный молотый перец по вкусу.

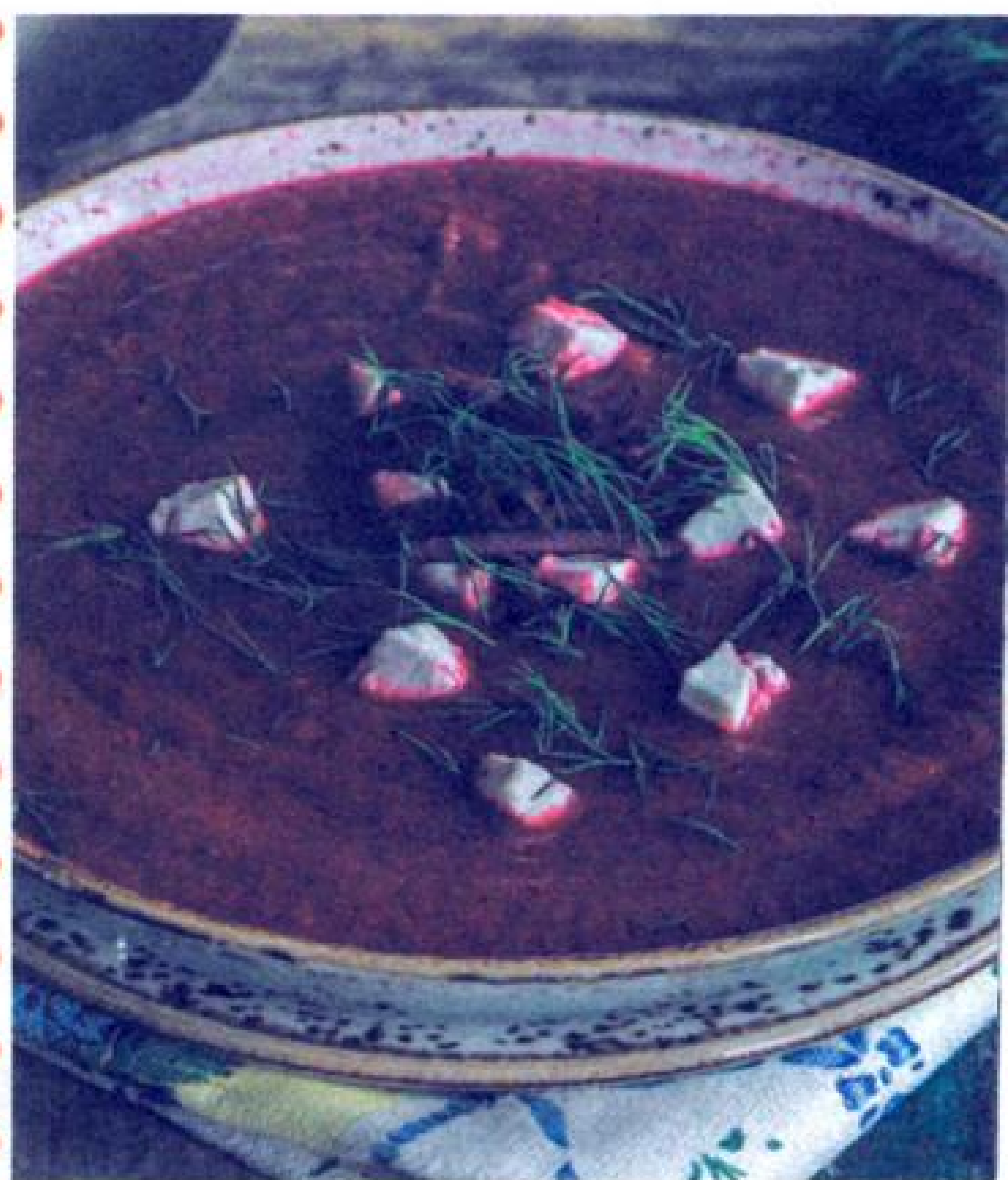
1. Брокколи порежьте небольшими кусочками. Бекон порежьте кубиками и обжарьте.

2. Лук и чеснок измельчите и спассируйте на сливочном масле. Добавьте бульон и брокколи. Готовьте, пока брокколи не станет мягкой. Посолите и поперчите.

3. Добавьте сливки и сливочный сыр. Перемешайте.

4. Выключите плиту, добавьте тертый сыр. Перемешайте.

5. Горячим разлейте суп по тарелкам или хлебным мискам. Украсьте беконом.



Свекольный крем-суп с фетой

- свекла (крупная) - 2 шт.,
- фета - 100 г,
- синий лук - 1 шт.,
- чеснок - 3 зубца,
- сливки - 100 мл,
- молотая корица - щепотка,
- соль и черный молотый перец по вкусу,
- зелень для подачи.

1. Свеклу вымойте и обсушите, заверните в фольгу и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 1,5 часа. Затем достаньте, разверните и дайте остыть.

2. Нарежьте остывшую свеклу кусочками и сложите в блендер. Добавьте нарезанный кусочками лук и чеснок, посолите и поперчите по вкусу. Добавьте сливки и корицу. Пюрируйте до однородности.

3. Готовый суп уберите в холодильник на 20 минут.

4. Разлейте суп по тарелкам и положите в него нарезанную кубиками фету, посыпьте зеленью.





Блюда из разных сортов сыра и творога есть на все случаи жизни, для любого стола и любого приема пищи. Это может быть и простая деревенская еда, и изюминка ресторанной кухни. Поэтому перед вами, дорогие хозяйки, широчайший выбор рецептов. Все зависит от вашего настроения!

- свиная вырезка - 700 г,
- шампиньоны - 420 г,
- сыр - 150 г,
- лук - 1 шт.,
- картофель - 500 г,
- яйца - 2 шт.,
- петрушка (или укроп) - несколько веточек,
- мука для панировки,
- соль, черный молотый перец по вкусу,
- растительное масло для обжаривания.

Мясные рулетики с грибами и сыром

1. Разрежьте свинину на 10 кусков, отбейте кухонным молотком. Посолите и поперчите.
2. Мелко нарежьте лук и грибы, обжарьте на растительном масле до готовности. Посолите и поперчите. Добавьте тертый сыр и рубленую зелень.
3. Заверните начинку в мясо, придавая рулетикам овальную форму.
4. Натрите картофель на мелкой терке. Обваляйте рулетики

- в муке, окуните во взбитое яйцо. Затем равномерно покройте рулетики тертым картофелем.
5. Обжарьте рулетики на растительном масле со всех сторон, чтобы они подрумянились. Затем доведите до готовности в разогретой до 180 °С духовке в течение 15-20 минут.
 6. Готовые рулетики подавайте вместе с салатом из свежих овощей.

Творожная запеканка с овощами

- творог - 600 г,
- сыр - 100 г,
- яйца - 3 шт.,
- молоко - 1 ст. ложка,
- зеленый горошек - 100 г,
- брокколи - 100 г,
- зелень (укроп, петрушка, зеленый лук) по вкусу,
- манка - 2 ст. ложки,
- разрыхлитель - 0,5 ч. ложки,
- соль, черный молотый перец по вкусу.

1. Измельчите брокколи и зелень.

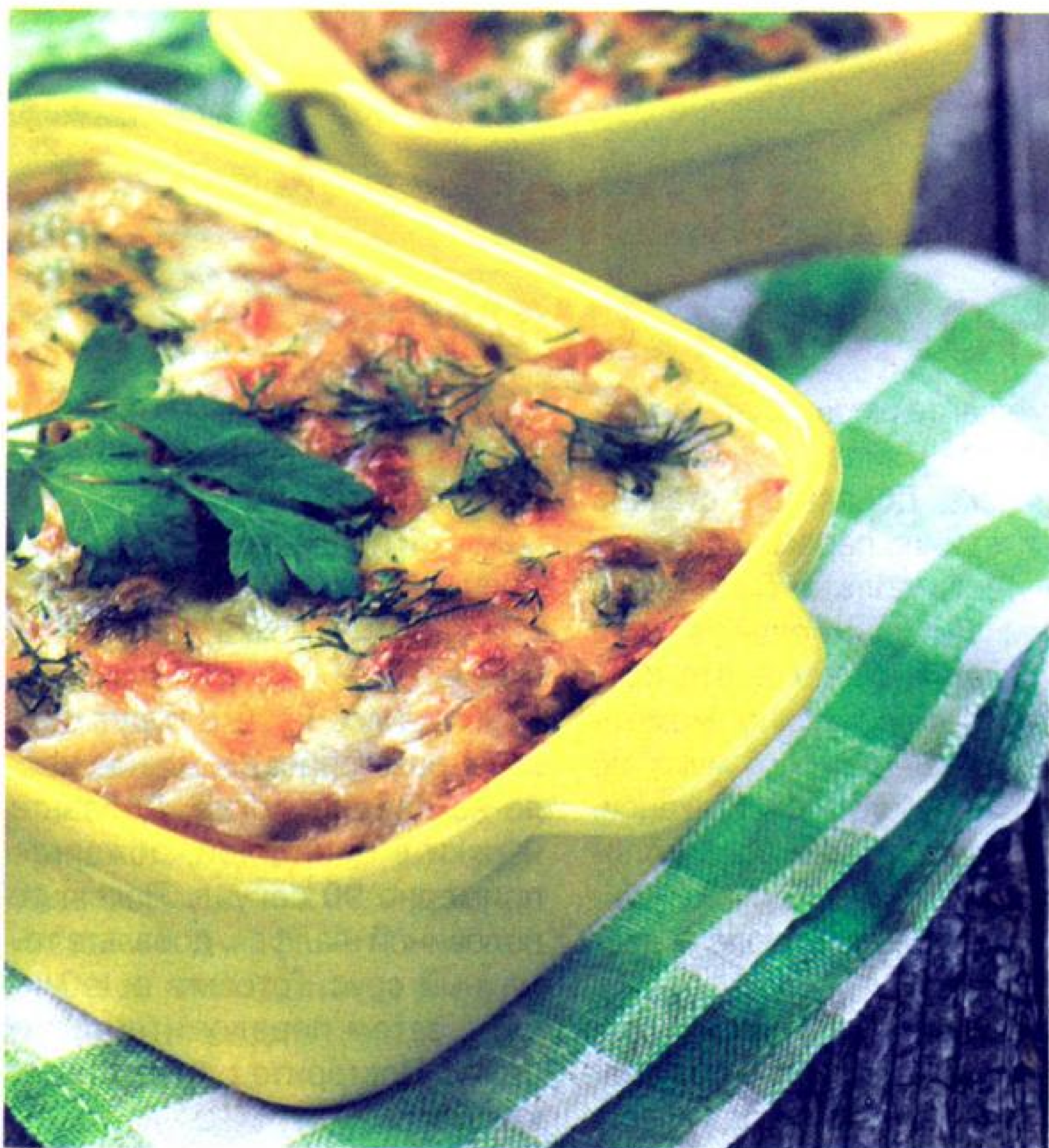
2. Творог перетрите через сито. Сыр натрите на крупной терке.

3. Отделите белки от желтков. Желтки соедините с творогом и разотрите. В белки добавь-

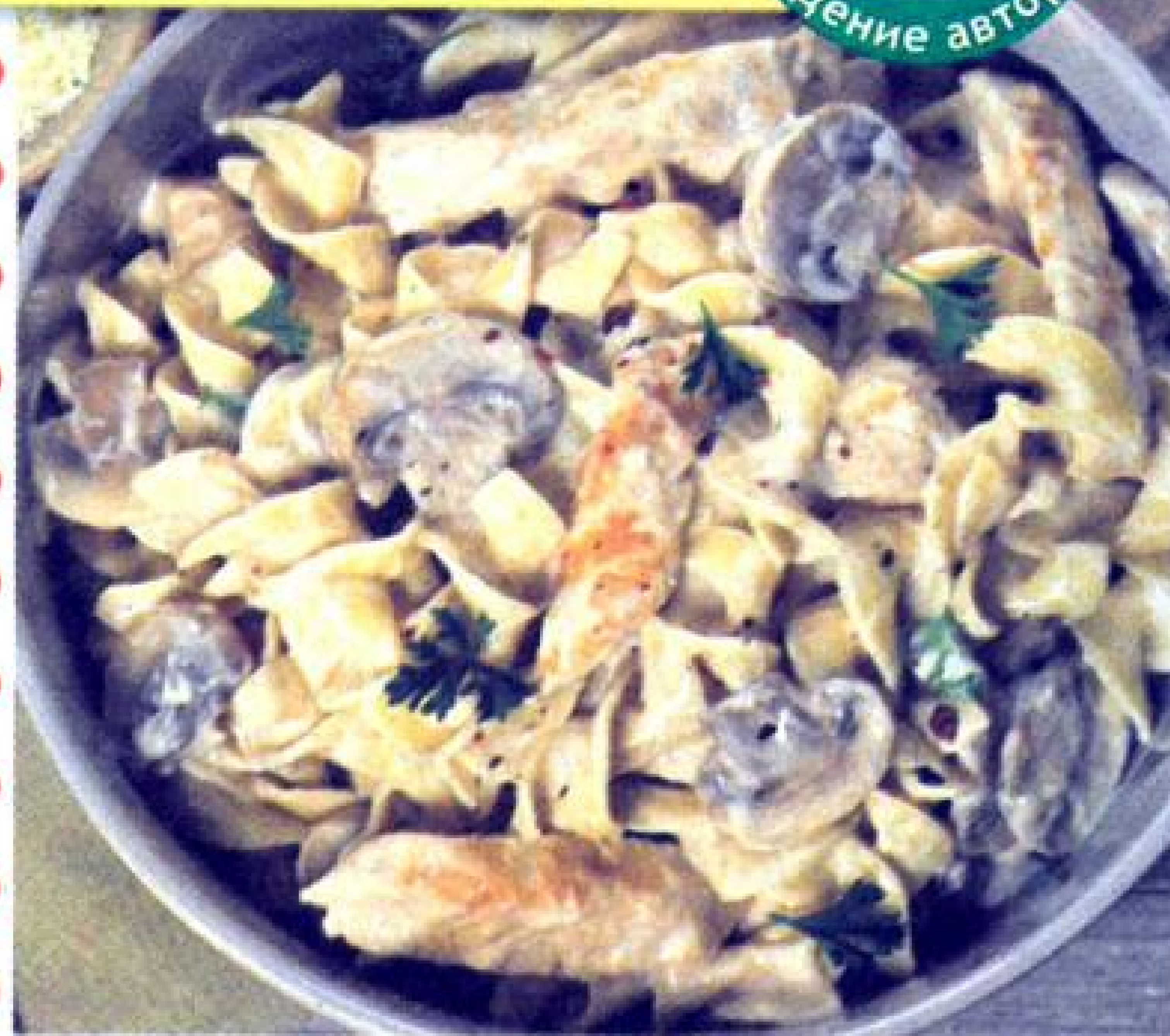
те немного соли и взбейте в пышную пену.

4. Добавьте в творожную массу разрыхлитель, молоко, манку и тщательно перемешайте. Затем добавьте в творог овощи и зелень, и аккуратно, небольшими порциями, введите взбитые белки. Посолите, поперчите и перемешайте.

5. Выложите творожно-овощную массу в смазанную маслом форму для выпекания, разровняйте. Сверху посыпьте тертым сыром и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 40-45 минут. В конце посыпьте запеканку зеленью. Оставьте запеканку в выключенной духовке с приоткрытой дверцей на 10-15 минут.



Рецепт прислала
Татьяна Антонык,
г. Львов.



Паста с куриным филе и шампиньонами

- паста - 400 г,
- грибы - 300 г,
- куриное филе - 1 шт.,
- рикотта - 150 г,
- сыр для подачи,
- оливковое масло - 4 ст. ложки,
- чеснок - 4 зубчика,
- орегано - 0,5 ч. ложки,
- соль и перец чили по вкусу.

1. Сварите макароны до состояния аль денте.

2. Обжарьте нарезанные грибы до готовности. Куриное филе порежьте и обжарьте.

3. Отдельно в сильно разогретом масле обжарьте дольки чеснока до золотистого цвета, затем выньте чеснок и добавьте чили и орегано.

4. В сковороде с чесночным маслом выложите макароны, грибы и филе, перемешайте и обжаривайте 10 минут. Добавьте рикотту, перемешайте.

5. Перед подачей посыпьте блюдо тертым сыром.

Итальянцы любят разноцветные ньокки: тыквенные или морковные. Такие добавки придают клецкам веселые оттенки от желтого до оранжевого, а также нужную вкусовую нотку.



- тыквенное пюре - 1 стакан,
- рикотта (или творог) - 1 стакан,
- яйца - 2 шт.,
- пармезан (тертый) - 1/4 стакана,
- мука - 3-4 стакана,
- шалфей (нарезанный) - 2-3 ст. ложки,
- сливочное масло - 1/4 стакана,
- крупная соль - 2 ч. ложки,
- черный молотый перец по вкусу,
- томатный соус - 2 ст. ложки.

Тыквенные ньокки с рикоттой

1. Смешайте пюре тыквы, рикотту, пармезан, яйца и соль в большой миске. Добавьте 2 стакана муки и хорошо перемешайте руками. Тесто должно быть очень липким. Добавьте еще полтора стакана муки и замесите мягкое тесто. Если нужно, можете добавить еще немного муки, но в целом не больше 4 стаканов. Накройте тесто влажным полотенцем.

2. Вскипятите в кастрюле подсоленную воду.

3. Присыпьте мукой рабочую поверхность. Разделите тесто на четыре части. Возьмите одну часть

и разрежьте пополам. Скатайте тесто в жгут толщиной около 1,5 см, затем разрежьте его на куски шириной примерно с вилку. Присыпьте ньокки мукой.

4. Отварите ньокки до готовности.

5. Когда все клецки будут сделаны, разогрейте сливочное масло на среднем огне. Добавьте ньокки в один слой, обжарьте примерно 90 секунд. Посыпьте половиной шалфея, добавьте томатный соус. Готовьте еще минуту, затем переложите на тарелки. Повторите с остальными клецками.

- болгарский перец - 4 шт.,
- творог - 200 г,
- яйца - 2 шт.,
- зелень - пучок,
- чеснок - 2 зубца,
- соль и черный молотый перец по вкусу.

Перец, запеченный с творогом



1. Перец помойте, обсушите, разрежьте пополам и очистите от зерен.

2. Смешайте творог, яйца и зелень в однородную массу. Добавьте пропущенный через пресс чеснок, соль и перец по вкусу.

3. Выложите творожную начинку в лодочки из перца.

4. Запекайте в разогретой до 180 °С духовке около 30 минут.

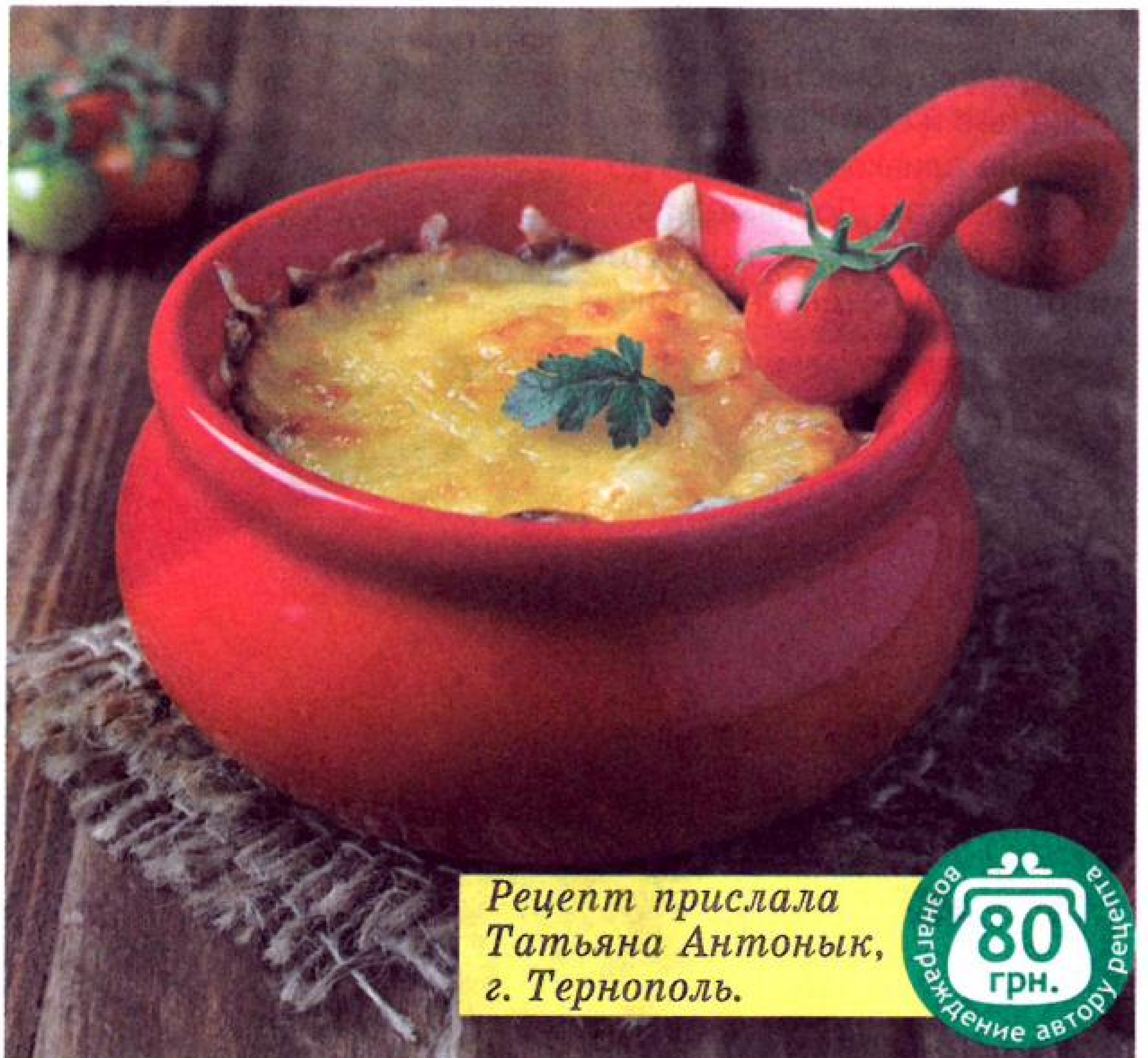
Яйца, запеченные с помидорами и сулугуни

- яйца - 3 шт.,
- сулугуни - 200 г,
- сыр по вкусу,
- помидоры - 200 г,
- сливочное масло - 50 г,
- соль, красный молотый перец по вкусу.

1. Смажьте кокотницы сливочным маслом и выложите в них порезанный сулугуни.

2. На сулугуни выложите порезанные помидоры. Положите по маленькому кусочку сливочного масла.

3. Отправьте кокотницы в предварительно разогретую духовку примерно на 15 минут.



Рецепт прислала
Татьяна Антонык,
г. Тернополь.



4. Взбейте яйца с красным молотым перцем и солью.

5. По истечении времени достаньте кокотницы из духовки и

залейте в них яичную смесь. Посыпьте тертым сыром. Поставьте в духовку еще на 5 минут.

Ризотто с грибами и маскарпоне

- рис - 400 г,
- куриный или овощной бульон - 1 л,
- лук - 1 шт.,
- маскарпоне - 50 г,
- шампиньоны - 10-15 шт.,
- белое сухое вино - 100 мл,
- оливковое масло - 4 ст. ложки,
- тимьян - веточка,
- соль, смесь свежемолотого перца по вкусу.

1. Луковицу очистите, мелко порежьте и обжарьте в сотейнике на оливковом масле до прозрачности. Добавьте рис.

2. Влейте вино, перемешайте и готовьте на медленном огне,

постоянно помешивая, пока рис не впитает всю жидкость. Влейте 200 мл бульона и дайте рису впитать его, потом бульон подмешивайте небольшими порциями по мере впитывания. Готовьте ризотто постоянно помешивая.

3. Шампиньоны очистите, тонко порежьте и быстро обжарьте на 1 ст. ложке оливкового масла до золотистого цвета.

4. Когда рис впитает половину бульона, выложите к рису грибы и продолжайте доливать понемногу бульон.

5. Когда рис будет практически готов, добавьте маскарпоне, тимьян и перемешайте. Посолите и поперчите по вкусу. Сбрызните оставшимся оливковым маслом.



Куриные котлеты с творогом

- куриный фарш - 500 г,
- творог - 200 г,
- молоко (или сливки) - 50 мл,
- яйцо - 1 шт.,
- лук - 1 шт.,
- чеснок - 2 зубца,
- укроп - несколько веточек,
- несладкие кукурузные хлопья для панировки,
- соль и черный молотый перец по вкусу,
- растительное масло для жарки.

1. Фарш смешайте с творогом, измельченным укропом, молоком (сливками), измельченным луком и чесноком, солью и перцем, яйцом.

2. Влажными руками сформируйте небольшие котлеты и обваляйте их в измельченных кукурузных хлопьях.

3. Обжарьте котлеты на растительном масле до готовности.

Груши, запеченные с сыром

- груши (твердые и спелые) - 4 шт.,
- сыр с плесенью - 80-100 г,
- твердый сыр - 50 г,
- творог - 70 г,
- сливочное масло - 20 г,
- чеснок - 1 зубчик,
- сок половины лимона,
- оливковое масло и бальзамический уксус для подачи,
- соль, черный свежемолотый перец по вкусу.

1. Чеснок пропустите через пресс. Твердый сыр натрите на мелкой терке. Смешайте с тво-

рогом и мелко нарезанным сыром с плесенью. Посолите и поперчите.

2. Груши разрежьте пополам. Удалите ложкой сердцевину. С противоположной стороны срежьте немного мякоти, чтобы груша была устойчивой. Сбрызните груши лимонным соком. Обжарьте на сливочном масле с двух сторон по 2 минуты.

3. Переложите груши в жаропрочную форму, выстеленную бумагой для выпечки. Начинку распределите по грушам, вдавливая ее в углубления.

4. Запеките груши в духовке при 180 °С 7-10 минут. Подавайте, сбрызнув груши оливковым маслом и бальзамическим уксусом.



Запеченный картофель с чесноком и пармезаном

- картофель - 5 шт.,
- сливочное масло - 100 г,
- пармезан (тертый) - 5 ст. ложек,
- сметана - 1 ст. ложка,
- чеснок - 3 зубца,
- зелень, соль, смесь свежемолотых перцев по вкусу.

1. Тщательно помойте картофель и сложите в кастрюлю. Затем налейте воды столько, чтобы картошка была чуть прикрыта. Отварите до не полной готовности. Слейте воду.

2. Приготовьте чесночную массу: перемешайте масло, пармезан, сметану, измельченную зелень и чеснок. Посолите и поперчите.

3. Картофель порежьте дольками. Смажьте каждую дольку картофеля чесночным маслом и поставьте в разогретую до 250 °С духовку. Готовьте 10-15 минут.





- цукини - 3 шт.,
- помидор - 1 шт.,
- куриная грудка - 300 г,
- сыр - 150 г,
- чеснок - 2 зубца,
- майонез (или натуральный йогурт) - 5 ст. ложек,
- руккола для украшения - несколько веточек,
- растительное масло для жарки,
- соль, черный молотый перец, сушеный орегано по вкусу.

Рулетики из цукини с курино-сырной начинкой

1. Нарежьте филе тонкими пластинками, отбейте. Натрите мясо с обеих сторон специями. Обжарьте с двух сторон на растительном масле, выложите на салфетку для просушки от лишнего жира.

2. Нарежьте цукини вдоль нетолстыми пластинами. Обваляйте в муке, обжарьте с двух сторон, выложите на салфетку для просушивания.

3. Нарежьте полукольцами по-

мидор, натрите сыр на мелкой терке. Раздавите чеснок, смешайте с майонезом или йогуртом. Смажьте цукини соусом, положите сверху филе, кольцо помидора, присыпьте сыром. Заверните цукини рулетом.

4. Заколите рулетики шпажками.

5. Смажьте противень подсолнечным маслом, выложите рулеты. Запекайте в средне разогретой духовке около четверти часа.

Гречневая запеканка с творогом и курагой

- гречневая крупа - 100 г,
- творог (сухой) - 200 г,
- курага - 150 г,
- сметана - 150 г,
- яйца - 2 шт.,
- коричневый сахар - 2 ст. ложки,
- растительное масло - 1 ст. ложка,
- молотая корица - 1/4 ч. ложки,
- морская соль - 0,5 ч. ложки.

1. Духовку предварительно разогрейте до 190 °С.

2. Гречку залейте стаканом воды, немного посолите и отварите до готовности.

3. Яйца с сахаром взбейте в пышную массу, добавьте корицу и перемешайте.

4. Готовую гречку выложите в глубокую миску, добавьте творог, сметану, посолите и все перемешайте.

5. Введите взбитые яйца с сахаром, перемешайте.

6. Курагу мелко порубите (3-4 штуки оставьте) и добавьте в гречневую массу, все перемешайте.

7. Небольшую керамическую жаропрочную форму смажьте растительным маслом и равномерно выложите массу.

8. Оставшуюся курагу нарежьте тонкими полосками и украсьте запеканку. Выпекайте запеканку в разогретой духовке 20 минут.



Картофельная запеканка с беконом и сыром

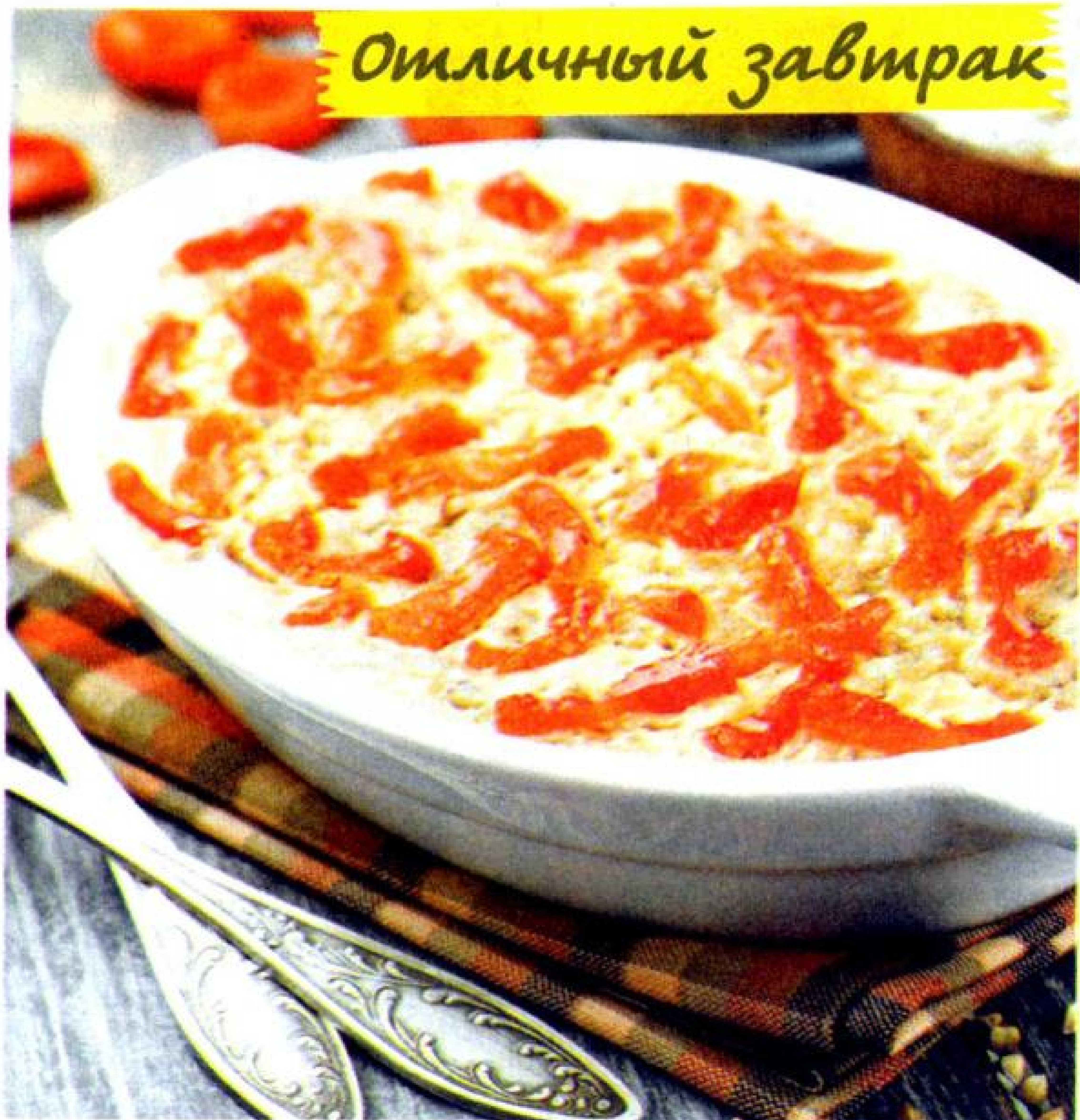
- картофельное пюре - 6 стаканов,
- сыр (тертый) - 1,5 стакана,
- бекон - 4 полоски,
- лук-шалот (измельченный) - 1 стакан,
- зелень (измельченная) - 1 ст. л.,
- молоко (или сливки) - 1/3 стакана,
- соль, черный молотый перец по вкусу,
- панировочные сухари - 1 ст. ложка.

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Обжарьте порезанный бекон и лук-шалот на среднем огне до хрустящей корочки, часто помешивая, в течение около 10 минут.

2. Добавьте пюре, зелень и молоко. Приправьте картофельную смесь солью и перцем.

3. Переложите массу в форму для запекания, присыпанную панировочными сухарями. Посыпьте сыром и запекайте до золотистого цвета, около 30 минут.

Отличный завтрак





Купить масло от ТМ Eсо-olio вы можете в интернет-магазинах здорового питания.

- яйца - 8 шт.,
- картофель (отварной) - 2 шт.,
- помидоры - 2-3 шт.,
- лук - 1 шт.,
- цукини - 1 шт.,
- сливочное масло - 20 г,
- бекон - 250 г,
- сыр - 125 г,
- зелень укропа - 0,5 пучка,
- майоран - 0,5 ч. ложки,
- соль и черный молотый перец по вкусу.

Фриттата с овощами и беконом

1. Лук очистите и измельчите. Бекон и отварной картофель нарежьте небольшими кусочками. Картофель, лук, цукини и бекон обжарьте на сливочном масле.
2. Помидоры нарежьте дольками.
3. Формочки для запекания смажьте растительным маслом. Разложите по формочкам обжаренные бекон, цукини, лук и

картофель, сверху выложите помидоры.

4. Яйца взбейте. Добавьте соль, перец, майоран и рубленый укроп, перемешайте.
5. Полученную смесь разлейте в формочки поверх помидоров. Посыпьте тертым сыром.
6. Запекайте в разогретой до 180 °С духовке до готовности (примерно 15 минут).

Полезный совет!

- Готовое блюдо сбрызните тыквенным маслом ТМ Eсо-olio. Оно не только обогатит вкус фриттаты, но и насытит ваш организм витаминами А, Е, F и необходимыми минералами (железо, магний, цинк, селен).

Куриная грудка, запеченная с грибами под сыром

- куриная грудка (крупная) - 1 шт.,
- грибы - 200 г,
- лук - 1 шт.,
- сыр - 100 г,
- сметана - 3 ст. ложки,
- соль, черный молотый перец по вкусу,
- растительное масло - 2 ст. ложки.

1. Грудку разделайте на филе, нарежьте филе пластинами 5х5 см и толщиной в 1 см. Смажьте маслом форму для запекания, выложите курицу в один слой, посолите. Отправьте форму с курицей в разогретую до 200 °С духовку на 15 минут.

2. Грибы и лук почистите. Грибы нарежьте кубиками, обжарьте 10 минут в сковороде на раститель-

ном масле. Мелко нарежьте лук, отправьте в сковороду с грибами, жарьте до готовности лука. Посолите, поперчите.

3. Выньте форму с курицей, выложите на курицу грибы с луком. Смажьте сметаной. Посыпьте тертым сыром и отправьте форму обратно в духовку. Запекайте до поджаристой корочки – 10-15 минут.

Есть идея!

А еще, как вариант, вместе с курицей можно запечь овощи. Нарежьте кружочками картошку, кабачки, морковь. Выложите овощи в форму первым слоем, на овощи выложите курицу и все остальные ингредиенты по рецепту. Время запекания в таком случае увеличьте на 10 минут.



Как составить сырную тарелку?

Как замечательно вернуться после работы домой, устроиться поудобней на диване, включить любимый фильм или выбрать интересную книгу и наслаждаться гармоничным сочетанием сыра и вина. Что еще может так быстро снять накопившийся за день стресс и моментально поднять настроение... Но если у вас нет желания оставаться наедине с собой, а душа настойчиво требует праздника, есть идея – сырную тарелку и бутылочку хорошего вина вы вполне можете разделить со своим любимым человеком, компанией друзей или самыми близкими подругами.

Сырная тарелка – это ассорти из нескольких сортов сыра (как правило, шести), нарезанного кусочками и разложенного на специальной доске, украшенной фруктами и орехами.

Какие сыры выбирать?

Как известно, на вкус и цвет товарища нет. Поэтому, чтобы угодить каждому гостю, для формирования сырной тарелки используйте несколько сортов сыра. Классическая сырная тарелка состоит из:

- СВЕЖЕГО КОРОВЬЕГО ИЛИ КОЗЬЕГО СЫРА, НАПРИМЕР, RICOTTA,

- ВЫДЕРЖАННОГО СВЕЖЕГО КОЗЬЕГО СЫРА, НАПРИМЕР, CLOCHETTE ИЛИ VALENCAY.

- МЯГКОГО БЕЛОГО СЫРА, НАПРИМЕР, BRIE ИЛИ CAMEMBERT,

- ПОЛУМЯГКОГО СЫРА ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА, НАПРИМЕР,

LANGRES ИЛИ TALEGGIO,

- ГОЛУБОГО СЫРА, НАПРИМЕР, ROQUEFORT ИЛИ GORGONZOLA,

- ТВЕРДОГО СЫРА, НАПРИМЕР, CHEDDAR ИЛИ EMMENTALER,

- СЫРА С ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМ ВКУСОМ, НАПРИМЕР, IDIAZABAL, СЫР С КЛЮКВОЙ ИЛИ ШАЛФЕЕМ (ПО ЖЕЛАНИЮ).

ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ

Французы выделяют шесть вкусов сыра, которые, по их мнению, должны присутствовать на сырной тарелке: свежий, нейтральный, нежный, выраженный, острый и очень острый. Самое важное правило – правильно расположить сорта сыра на тарелке. Итак, если представить себе тарелку или доску в виде циферблата,

то кусочки сыра нужно расставлять по часовой стрелке, начиная от сыров с самым мягким и нежным вкусом и заканчивая наиболее терпкими и острыми. Самый мягкий сорт сыра положите на условные "6 часов" и, начиная с этого места, двигайтесь по краю тарелки по нарастающей вкуса. Обратите внимание на то, что нежный сыр легко впитывает в себя ароматы пряных сыров,

поэтому они ни в коем случае не должны соприкасаться между собой.

Кстати, начинать пробовать сыр следует по той же часовой стрелке – от самого мягкого к самому острому. Так, если сначала вы попробуете сыр с более четко выраженным вкусом, потом не сможете в полной мере ощутить многообразие и полноту вкуса мягкого и нежного сыра.

РАСКРОЙТЕ АНСАМБЛЬ ВКУСА

Как же нарезать сыр, чтобы каждый гость смог раскрыть для себя полный ансамбль его вкуса? В каждом кусочке сыра на сырной тарелке обязательно должны присутствовать его корочка, сердцевина и край, поэтому сыр следует нарезать прямоугольниками или треугольниками.

Для удобной нарезки сыров можно использовать специаль-

ные ножи. Для резки твердых сортов сыра можно применить короткий острый нож. Воткните нож в середину крупного куска сыра и расколите его на более мелкие части. Для твердых сортов сыра используйте остро заточенный ровный нож. Сыры с плесенью разрезайте специальным лезвием-струной, чтобы не повредить структуру плесени. Мягкие сыры режьте специальными перфорированными ножами. Эта форма ножа не позволит сыру прилипнуть к лезвию.

Мягкие свежие сыры делите на порции ложкой. Покупать отдельный нож для каждого сорта сыра позволит себе разве что самый заядлый сыроед. А вот обыкновенный любитель вполне может воспользоваться и обыкновенным ножом.

Учтите, что аромат сыра в полной мере раскрывается только при комнатной температуре, поэтому достать из холодильника его следует за час до нарезки и подачи на стол.

ГАРМОНИЧНОЕ СОЧЕТАНИЕ

Вино и сыр... Можно ли представить более изысканное гастрономическое сочетание? В этом тандеме оба продукта прекрасно подчеркивают совершенство друг друга. Однако к их сочетанию следует подходить особенно осторожно. Неверное комбинирование сыра и вина может испортить вкус и того, и другого.

Вино к сыру подбирают по принципу землячества, при этом делая акцент на то, что со свежими сырами особенно хорошо

сочетается совињон; к мягким сырам с белой корочкой следует подбирать красные вина с фруктовыми тонами или насыщенный южный шардоне; к острым мягким с отмытой корочкой – эльзасский гевюрцтраминер. А вот подобрать вино к твердым сырам – настоящее искусство. Основной принцип, которым следует руководствоваться: чем более выраженный вкус у сыра, тем насыщеннее должен быть букет вкуса подаваемого к нему вина.

ЧТОБЫ НЕ ЗАПУТАТЬСЯ В СОЧЕТАНИИ СЫРА И ВИНА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ОБ-

ЩИЕ ПРАВИЛА ИХ КОМБИНИРОВАНИЯ:

- к твердым сырам подавайте красные вина,
- к мягким, сливочным – сухие и полусухие,
- к полутвердым сырам, не очень соленым – молодые фруктовые,
- к сырам с плесневой корочкой подавайте брют,
- козьи сыры сочетайте с совињоном,
- с голубыми сырами гармонируют сладкие крепленые вина.

Рецепт прислала
Галина Бухтяк,
г. Стрый.



Из творога можно приготовить самые разнообразные десерты, которые понравятся не только взрослым. Даже если ваш ребенок отказывается есть творог, в оригинальной "десертной" подаче этот продукт ему обязательно понравится. Тем более, что творог отлично сочетается с витаминными фруктами и ягодами.



- яблоки - 3 шт.,
- маскарпоне - 500 г,
- печенье савоярди - 100 г,
- лимон - 1 шт.,
- коричневый сахар - 3 ст. ложки,
- миндальный ликер (ром или коньяк) - 1 ст. ложка,
- сливки - 2 ст. ложки,
- черный шоколад - 50 г,
- молотая корица - щепотка,
- мята для украшения.

Тирамису с яблоками и корицей

1. Яблоки помойте и почистите, нарежьте небольшими ломтиками. Сложите их в сотейник, добавьте 1 ст. ложку сахара, 2 ст. ложки лимонного сока, щепотку корицы, несколько ложек воды и тушите 10 минут. Остудите и добавьте алкоголь.
2. Оставшийся сахар смелите в пудру и перемешайте с маскарпоне, 2 ст. ложками лимонного

сока и сливками.

3. Разломайте печенье на кусочки, положите в креманки и посыпьте тертым шоколадом. Добавьте яблоки и крем.
4. Посыпьте тирамису тертым шоколадом, накройте пленкой и поставьте в холодильник на 2 часа. Перед подачей украсьте десерт листиками мяты.

Калачи из творога

- творог - 200 г,
- мука - 160 г,
- яйцо - 1 шт.,
- подсолнечное рафинированное масло - 3 ст. ложки,
- сахар - 1 ст. ложка,
- сода - 0,5 ч. ложки,
- соль - 0,5 ч. ложки,
- сахарная пудра для подачи.

1. Творог перетрите через сито, соедините с яйцом, сахаром и солью. Разотрите.

2. Добавьте просеянную с содой муку. Замесите тесто.

3. Раскатайте тесто толщиной 0,8-1 см. Вырежьте калачи.

4. Обжарьте калачи на подсолнечном масле с обеих сторон до золотистого цвета или выпекайте в духовке.

5. Готовые калачи выложите на бумажные салфетки, чтобы убрать лишний жир.

6. Перед подачей по желанию посыпьте калачи сахарной пудрой.



Творожный трайфл с ягодным пюре и печеньем

- ягоды - 200 г,
- творог - 400 г,
- сметана - 50 г,
- сахар - 3 ст. ложки,
- сахарная пудра - 5-6 ст. ложек,
- печенье с топленым молоком - 150 г,
- мята для украшения.

1. Ягоды (свежие или замороженные) взбейте в блендере вместе с сахаром.

2. Печенье сложите в пакет и раздавите скалкой, чтобы получились крошки.

3. Творог перетрите через сито, добавьте сметану и сахарную пудру.

4. В креманки выложите слоями печенье, ягодное пюре и творожный крем. Украсьте листиками мяты и подавайте.



Не пропустите
следующий выпуск журнала
"РЕЦЕПТЫ "НА РАЗ, ДВА, ТРИ"!

Спецвыпуск журнала "Любимые блюда"
поступит в продажу 17 октября.



ДЛЯ ТЕСТА:

- мука - 125 г,
- молотый миндаль - 50 г,
- сливочное масло - 100 г,
- творог - 100 г,
- яйцо - 1 шт.,
- соль - щепотка.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- творог - 500 г,
- яйца - 2 шт.,
- сахар - 120 г,
- сметана - 100 г,
- груши - 2-3 шт.,
- сливочное масло и
- коричневый сахар по вкусу,
- клюква или красная смородина по вкусу.

Пирог с творогом и грушами

1. Сливочное масло порежьте кубиками. Порубите ножом в крупную крошку масло, муку, молотый миндаль, соль и творог. Сделайте углубление, положите яйцо, замесите тесто.

2. Раскатайте тесто на присыпанном мукой столе, положите в форму, наколите и поставьте в морозилку на 20 минут.

3. Приготовьте начинку. В творог добавьте сметану, яйца и сахар, взбейте миксером до однород-

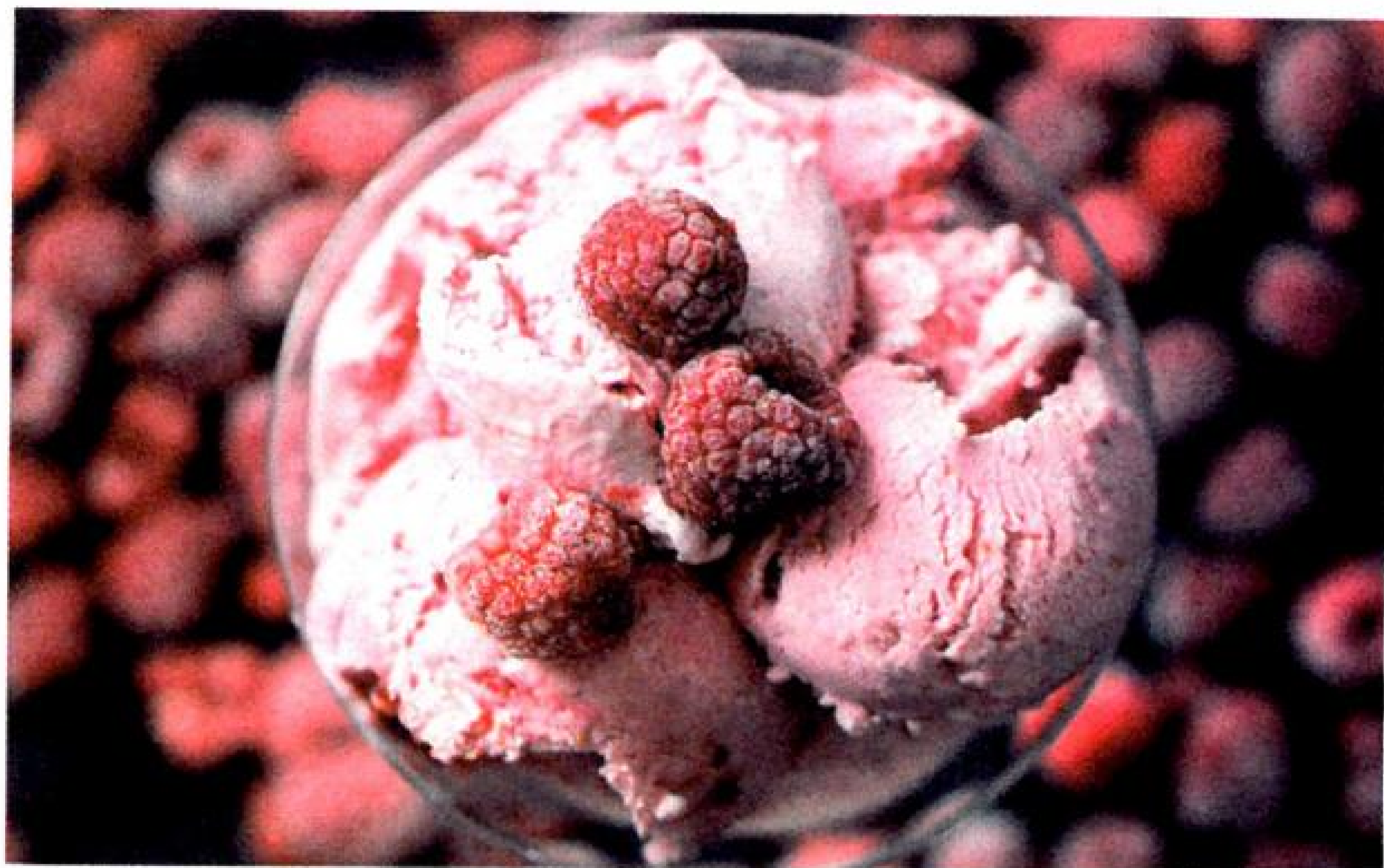
ности.

4. Вылейте начинку в тесто. Груши порежьте вдоль пластинками и выложите на начинку, слегка утрамбуйте. На груши выложите по кусочку масла и посыпьте коричневым сахаром. Посыпьте клюквой или красной смородиной.

Выпекайте пирог в разогретой до 180-200 °С духовке 50-60 минут. Охладите и выньте из формы.

Творожное мороженое с малиной

- творог - 250 г ,
- натуральный йогурт - 250 мл,
- малина - 300 г,
- сгущенное молоко - 250 г,
- ванильный сахар - 10 г.



1. В глубокую посуду положите творог, натуральный йогурт, ванильный сахар. Взбейте блендером до однородности. Налейте сгущенное молоко. Взбейте.

2. Малину предварительно промойте и высушите на полотенце.

После добавьте в творожную массу. Взбейте до однородного состояния.

3. Перелейте массу в подходящий контейнер с крышкой и отправьте в морозильную камеру

до полного застывания.

Периодически доставайте емкость с мороженым и перемешивайте, чтобы избежать образования крупных льдинок.

Творожные запеканки с клубникой и персиками

- кефир (3,2 % жирности) - 1 л,
- яйца - 2 шт.,
- ваниль - 1 пакетик,
- манная крупа - 1,5 ст. ложки,
- сливочное масло - 2 ст. ложки,
- клубника и персики по вкусу,
- панировочные сухари - 1 ст. ложка,
- сливочное масло - 1 ч. ложка.

1. Приготовьте творог для запеканки. Поместите кефир в морозилку до полного замораживания в лед. Когда кефир замерзнет, выложите его на марлю. В ре-

зультате после того, как кефир растает и вся сыворотка стечет, на марле останется очень нежный и вкусный творог, полученный без тепловой обработки.

2. Растопите сливочное масло. Поместите приготовленный творог в подходящую посуду, добавьте яйца, ваниль, топленое сливочное масло, манку и тщательно все перемешайте.

3. Подготовьте форму для выпечки, смазав ее маслом и присыпав панировочными сухарями.

4. Выложите в подготовленную форму творожную массу, сверху аккуратно вдавите порезанные персики и клубнику.

5. Поместите форму в разогретую до 180 °С духовку на 20 минут.





ДЛЯ ТЕСТА:

- мука - 100 г,
- сода - 0,5 ч. ложки,
- разрыхлитель - 0,5 ч. ложки,
- молотая корица - 0,5 ч. ложки,
- молотый душистый перец - 1/4 ч. ложки,
- соль - 1/4 ч. ложки,
- яйца (комнатной температуры) - 3 шт.,
- сахар - 200 г,
- ванильный экстракт - 0,5 ч. ложки,
- пюре из запеченной тыквы - 150 г.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- сливочный сыр - 225 г,
- сливочное масло - 30 г,
- сахарная пудра - 115 г,
- ванильный экстракт - 0,5 ч. ложки,
- рубленые орехи - 100 г.

Тыквенный рулет с кремом из сливочного сыра

1. Разогрейте духовку до 190 °С. Застелите форму для пирога (38 см x 25 см) пергаментной бумагой, а затем смажьте маслом и присыпьте мукой.

2. Просейте в большую миску муку, пекарский порошок, пищевую соду, корицу, душистый перец и соль.

3. Взбейте яйца вместе с сахаром в течение пяти минут или до бледно-желтого цвета. Добавьте ваниль и тыквенное пюре. Аккуратно добавьте все в просеянную мучную смесь. Вылейте в подготовленную форму, равномерно распределяя тесто.

4. Выпекайте около 13-15 минут или пока зубочистка, вставленная в центр, не будет выходить

чистой.

5. Переложите горячий пласт теста на чистое полотенце, присыпанное сахарной пудрой. Осторожно снимите пергаментную бумагу, слегка посыпьте сахарной пудрой и сверните рулет. Остудите.

6. Взбейте сливочный сыр, мягкое сливочное масло и ванильный экстракт в пышный крем. Добавьте сахарную пудру и взбейте до получения однородной массы. Всыпьте орехи.

7. Разверните тыквенный рулет, распределите начинку и снова сверните. Поставьте в холодильник на несколько часов. Непосредственно перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

Тыквенный флан с рикоттой

- запеченная мякоть тыквы - 250 г,
- рикотта - 500 г,
- яйца - 3 шт.,
- сахарная пудра - 3 ст. ложки,
- корица - щепотка,
- жидкий мед - 2 ст. ложки.

Как известно, флан – это разновидность открытых фруктовых пирогов. Мы предлагаем приготовить испанский вариант десерта, напоминающий крем-брюле.



1. Запеченную мякоть тыквы пюрируйте блендером.
2. Рикотту взбейте с яйцами, добавьте сахарную пудру и корицу; еще раз перемешайте.
3. Половину мякоти тыквы вы-

ложите в формочки.

4. Сверху вылейте яично-сырную смесь. Оставшуюся тыкву выложите сверху и полейте медом.

5. Запекайте флан в разогретой до 200 °С духовке 35-40 минут.

Творожные маффины с маринованными сливами

- творог - 300 г,
- сливочное масло - 150 г,
- яйца - 3 шт.,
- сахар - 180 г,
- мука - 250 г,
- разрыхлитель - 1 ст. ложка,
- сливы - 400 г,
- ром - 50 мл,
- сахарная пудра для посыпки.

1. Сливы освободите от косточек, разрежьте пополам и каждую половинку нарежьте тонкими пластинками. Залейте сливы ромом и оставьте мариноваться в холодильнике на ночь.



2. Смешайте творог, яйца, размягченное масло и сахар.

3. Добавьте муку с разрыхлителем и ром от маринованных слив. Размешайте до однородности.

4. В формочки выложите тесто на 1/2 высоты. Из слив сформи-

руйте по спирали цветочек и поместите в центр каждого маффина. Слегка вдавите в тесто.

5. Выпекайте маффины в разогретой до 170 °С духовке 30-35 минут. Остывшие маффины посыпьте сахарной пудрой.



ДЛЯ ТЕСТА:

- мука - 210 г,
- сладкая морковь (натертая) - 190 г,
- яйца - 3 шт.,
- сахар - 120 г,
- коричневый сахар - 120 г,
- растительное масло - 190 мл,
- грецкие орехи - 150 г,
- сода - 4 г,
- разрыхлитель - 5 г,
- соль - 1-2 г,
- молотая корица - 4 г,
- молотый мускатный орех - 1-2 г.

ДЛЯ КРЕМА:

- сливочный сыр - 200 г,
- сливочное масло - 100 г,
- сахарная пудра - 180-190 г,
- ванильный экстракт - 1 ч. ложка.

Морковный торт с кремом из сливочного сыра

1. Грецкие орехи измельчите в блендере или ножом.
2. Смешайте и просейте вместе муку, соду, разрыхлитель, корицу, мускатный орех и соль. Добавьте измельченные грецкие орехи и хорошо перемешайте.
3. Яйца и сахар (и белый, и коричневый) смешайте миксером на большой скорости. Должна получиться посветлевшая однородная масса. Убавьте скорость и тонкой струйкой влейте растительное масло. Снова прибавьте скорость и 30 секунд смешивайте до однородности. Затем добавьте морковь и вмешайте ее на небольшой скорости. Не переставая мешать, введите сухие ингредиенты. Долго не взбивайте, иначе коржи получатся слишком плотные.
4. Две формы смажьте сливочным маслом и застелите дно пергаментом, чтобы коржи было легче извлекать. Разделите тесто на две части, выложите в формы и разровняйте.
5. Выпекайте в духовке, предварительно разогретой до 175 °C в течение 26-27 минут.
6. Достаньте коржи из духовки, дайте 10 минут постоять в формах, затем аккуратно выньте и остудите.
7. Приготовьте крем. Хорошо размягченное сливочное масло перемешайте миксером до кремового состояния. Добавьте сливочный сыр и на высокой скорости смешайте до однородности. Добавьте сахарную пудру и немного ванильного экстракта. На высокой скорости все снова смешайте до однородности. Готовый крем накройте пленкой и поставьте в холодильник на некоторое время.
8. Соберите торт. На тарелку или подставку для торта положите нижний корж и сверху нанесите ровный слой крема. Он должен быть достаточно толстым (около 8 мм). Накройте вторым коржом и снова покройте кремом.

**УПРОСТИТЕ
СЕБЕ ЖИЗНЬ!**

Специальный выпуск "РЕЦЕПТЫ "НА РАЗ, ДВА, ТРИ"

Быстрые блюда на каждый день

Палочка-выручалочка – именно так можно назвать рецепты, по которым готовятся блюда за считанные минуты. И что бы мы без них делали, поздно придя с работы домой? Как бы мы без них обошлись во время очередного приступа лени? Особенно хороши такие рецепты для начинающих – несложные, незатейливые, а главное – результат не заставит себя долго ждать.

Экспресс-рецепты к празднику

Такие рецепты без всякого сомнения должны быть в кулинарной копилке каждой хозяйки. Ведь очень часто мы настолько сильно с головой погружаемся в приготовление праздничных блюд, что забываем о самом главном – радоваться счастливому поводу, благодаря которому за торжественным столом собрались самые близкие люди.

Кулинарные лайфхаки

Те хозяйки, которые каждый день самостоятельно занимаются приготовлением еды, знают, насколько это кропотливый труд.

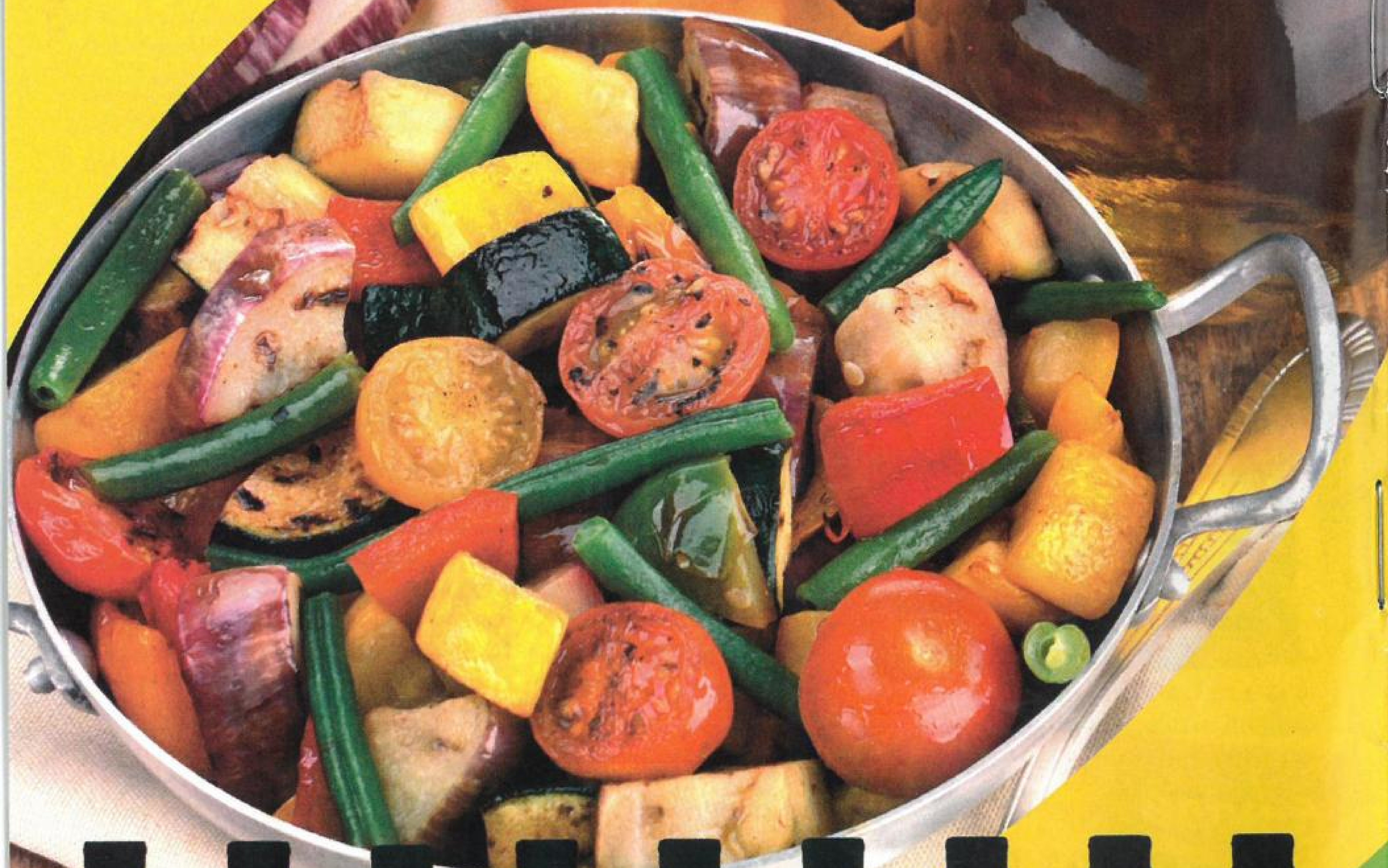
Чтобы хоть немного облегчить эту задачу, предлагаем вам несколько хитростей, которые помогут сэкономить драгоценное время и сделать ваши кулинарные шедевры еще вкуснее, а приготовление проще.



Спецвыпуск журнала "Любимые блюда"
поступит в продажу 17 октября.

eco
eco-olio

100%
натуральний
продукт



Смачно і корисно!