

# ГОТОВИМ ВКУСНО И КРАСИВО

СПЕЦВЫПУСК  
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

# к 8 марта

№7



ISSN 1992-3783



9 771992 378002

11007



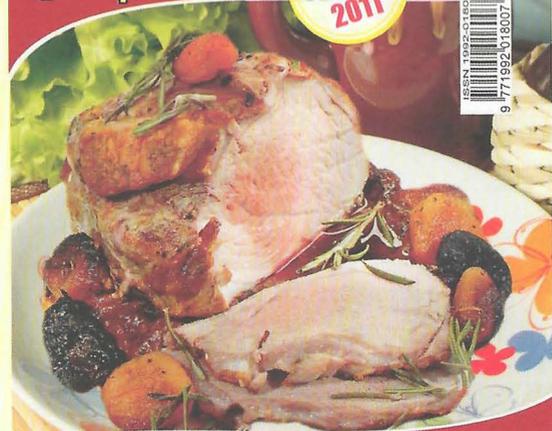
>

# ЖДИТЕ В ФЕВРАЛЕ!

В этом номере вас ждут лучшие рецепты, присланные в редакцию нашими читателями и одобренные ими и их близкими.

## ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 2  
2011



## РЕЦЕПТЫ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

сливками, «Легкий» и «Анюта», кексы «К чаю»;

- десерты «Южная ночь», «Тамара», «Дивный», «Холодная осень»,

Мы представляем вам более 200 рецептов различных блюд, среди них:

- салаты «Анютка», «Юбилейный», «Удивишка», «Русь», «Ярославна», «Кармен»;
- закуски «Бабушкино лукошко», «Девичник», «Экономная», «Сытная»;
- супы «Романский», «Курочкин», «Минестроне», «Пшеничный», «Армейский»;
- свинина с сухофруктами, с грибами, под сырным соусом, жаркое с розмарином, курица с чесноком и лимонами, окорочка «Елисейские», морской окунь «Пестрый», горбуша «Волшебница»;
- пирожки с малиновым вареньем, торты со взбитыми

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



Волохова Агнесса, г. Казань

## Салат «Ромашковое поле»

1/2 ст. риса,  
1 б. конс. горбуши,  
2 луковицы,  
2 моркови,  
2 свежих огурца,  
3 яйца,  
майонез,  
укроп, листья салата.

*Это красивый и вкусный салат для праздничного стола.*

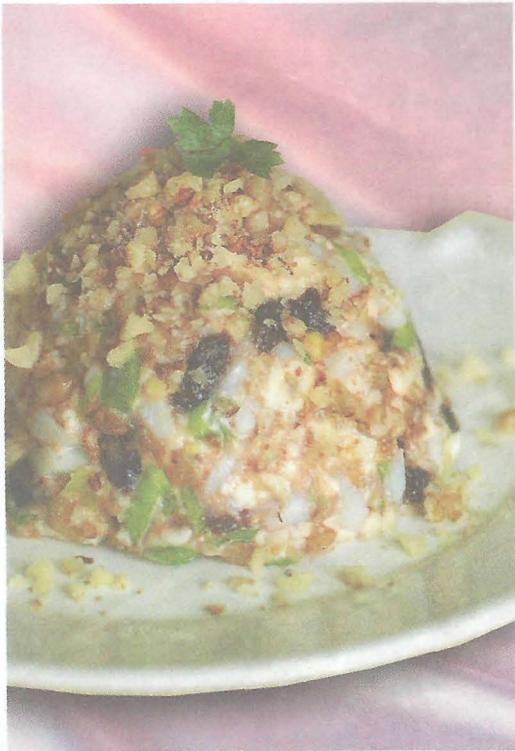
Рис сварить в подсоленной воде до готовности. Морковь натереть на крупной терке и пассеровать на растит. масле. Яйца сварить. Уложить салат слоями: рваные листья салата, рис, майонез, горбуша, размятая вилкой, майонез, мелко нарезанный лук, майонез, морковь, майонез, мелкорубленный огурец, майонез. Сделать ромашки из белков яиц, нарезанных соломкой, и выложить лепестки. Из тертого желтка сделать середину цветка. Украсить укропом.

Специальный выпуск  
"Золотая коллекция рецептов"  
№7, февраль 2011 г.  
Учредитель - физическое лицо.  
Гл. редактор: Денисов А. А.  
Номер подписан в печать 04.11.2010.  
по графику 18.00, фактически: 18.00.  
Дата выхода в свет: 07.02.2011.  
Тираж: 44 150 экз.  
Заказ №6488.

Подписной индекс в каталоге  
"Почта России": 39581.  
Адрес редакции, издателя:  
606036, Нижегородская обл., г.  
Дзержинск, а/я 1.  
Адрес типографии: 606007,  
Нижегородская обл., г. Дзержинск,  
пр-т Чкалова, 47-А.  
Вид печати - офсетная.

Газета зарегистрирована  
Федеральной службой по  
надзору за соблюдением  
законодательства в сфере  
массовых коммуникаций и  
охране культурного  
наследия.  
Регистрационное  
свидетельство ПИ № ФС 77-  
34500 от 04 декабря 2008 г.

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов  
публикации. Все рекламируемые товары и услуги  
подлежат обязательной сертификации. Ответственность  
за содержание и достоверность рекламы несет  
рекламодатель. Организации, деятельность которых  
подлежит лицензированию, обязаны предоставить  
лицензию. Ответственность за содержание объявлений и  
последствия их публикаций несут размещающие их лица.  
Цена свободная.



Глазунова Кира, г. Семенов

## Салат «Подарочек»

500 г куриного филе,  
500 г шампиньонов,  
2 луковицы,  
200 г чернослива,  
100 г грецких орехов,  
майонез.

*Очень оригинальный и красиво оформленный салат с куриным мясом, черносливом и грецкими орехами хорошо будет смотреться на праздничном столе.*

Отварить куриное мясо до готовности и нарезать кубиками. Лук порубить полукольцами и пассеровать до золотистого цвета. Шампиньоны нарезать пластинками и обжарить. Предварительно замоченный чернослив разрезать на 3 части. Грецкие орехи измельчить. Все ингредиенты перемешать и заправить салат майонезом. Украсить орехами, веточками петрушки и черносливом.

Григорьева Зинаида, г. Ессентуки

## Салат из лосося с картофелем

200-250 г вареного лосося,  
2-3 картофелины,  
2 соленых огурца,  
3 ст. л. конс. горошка,  
30 г маслин,  
50 г зеленого лука,  
майонез, соль.

Картофель отварить «в мундире», очистить, нарезать мелкими кубиками, огурцы тоже нарезать кубиками. Добавить измельченную рыбу и мелко рубленый лук, посолить и заправить майонезом. Украсить салат горошком и маслинами.

Божкова Римма, г. Чита

## Салат «Изиюминка»

1 б. маслин без косточек,  
1 б. резаных ананасов,  
1 б. резаных шампиньонов,  
250 г крабовых палочек,  
1 луковица,  
1 ст. л. 6% уксуса, майонез.

Из банок слить жидкость, все остальное выложить в салатник, крабовые палочки нарезать кубиками. Луковицу нарезать кольцами и в отдельной посуде залить уксусом, выдержать 2 мин., затем отжать уксус и добавить кольца лука в салат. Заправить майонезом. Можно заменить крабовые палочки креветками. Сверху посыпать крабовыми палочками и украсить маслинами.

Веденина Лариса, г. Семенов

## Салат «Принцесса»

1 копченая куриная грудка,  
1/2 ст. чернослива,  
1/2 ст. грецких орехов,  
4 вареных яйца,  
1 средний соленый огурец,  
4 ст. л. майонеза.

*Замечательный салат. По-настоящему праздничный. Очень важно взять именно копченую куриную грудку, а не вареную - вкус радикально меняется. Чернослив не*

*должен быть сладким. Лучше взять кисловатый.*

С куриной грудки снять кожицу и вырезать кость. Мясо нарезать небольшими квадратиками. Чернослив распарить, вырезать косточки и мелко нарезать. Половину орехов смолоть в кофемолке, вторую половину крупно порубить. Яйца покрошить. Огурцы нарезать такими же кубиками, как и курицу.

Если огурцы не маленькие, предварительно счистить жесткую кожицу и вырезать семена. Все компоненты перемешать и заправить майонезом.

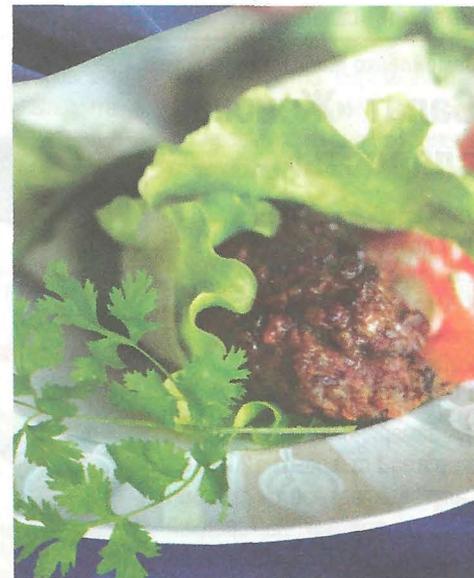
Резанцова Елена, г. Кузнецк

## Закуска «Маслинка»

300 г копченого мяса,  
150 г сыра,  
2 зубчика чеснока,  
майонез,  
маслины,  
зелень петрушки и укропа,  
листья салата.

*Очень приятное сочетание острых маслин, сыра и чеснока с нежностью зелени и салатных листьев.*

Салат разделить на листья, сыр натереть на мелкой терке, измельчить укроп и чеснок. Часть маслин разрезать на две половинки поперек. Количество таких половинок — по количеству кусочков мяса. Мясо нарезать ломтиками. Смешать сыр, укроп и чеснок, добавить майонез, перемешать. Каждый кусочек мяса намазать этой смесью, завернуть и выложить на салатный лист. Рядом положить веточку петрушки. Салатный лист свернуть рулетом так, чтобы один край мяса с сыром был виден. Вставить в сыр половинку маслины. Выложить на плоскую тарелку.



*Дай Бог здоровья Вам и счастья,  
Любви - подснежника лесного,  
Чтоб, находясь в весенней власти,  
Вы расцветали в жизни снова.*

Богаевская Инесса, г. Тюмень

## Салат «Ольга»

300 г вареного мяса,  
1 луковица,  
3 крупные картофелины,  
2 яйца,  
150 г мягкого сыра,  
100 г морской капусты,  
2 зубчика чеснока,  
200 г майонеза,  
соль.

Лук и вареное мясо нарезать кубиками. Яйца, сыр, картофель натереть на крупной терке. Измельчить чеснок, слегка отжать морскую капусту и все это сложить в миску. Заправить майонезом, посолить, поперчить и перемешать. Выложить в салатницу и украсить яйцами.

Самойленко Маргарита, г. Донецк

## Салат «Женская сладость»

450 г крабовых палочек,  
1 яблоко,  
1 б. конс. горошка,  
100 г твердого сыра,  
5 яиц,  
майонез,  
1 большая луковица.

Лук замариновать (2 ст. л. 9% уксуса на 1 ст. воды) на 20 мин. Салат выкладывается слоями: белки, натертые на средней терке, тертый сыр, маринованный лук, нарезанный кубиками, 3-4 ст. л. конс. горошек, майонез, крабовые палочки нарезанные кубиками, тертое яблоко, снова горошек,



Жиганова Людмила, г. Сургут

## Салат «Экзотик»

3 банана,  
1 п. крабовых палочек,  
1 б. кукурузы,  
3 вареных яйца,  
2 маринов. огурца,  
1 луковица,  
300 г сыра,  
2 зубчика чеснока,  
майонез.

Все ингредиенты нарезать маленькими кубиками. Лук ошпарить кипятком, чтобы убрать остроту. Чеснок пропустить через пресс, заправить майонезом. Салат выложить горкой и вокруг салата украсить тонкими кружками маринованных огурцов.

майонез. Сверху украсить желтками. Дать настояться 2-3 ч.

Костянюк Галина, г. Киев

## Салат «Женский»

300 г куриной грудки,  
200 г ананаса,  
1 кисло-сладкое яблоко,  
2 помидора,  
1/2 б. маслин,  
1/3 б. кукурузы,  
майонез.

Грудку нарезать кубиками, пожарить или потушить. Ананас, яблоко (без кожицы), помидоры нарезать кубиками, маслины нарезать кружочками. Добавить кукурузу, зелень и заправить майонезом. Украшаем розочками из яблок. Для этого: крепкое, нерассыпчатое яблоко режем на четыре части, вырезаем сердцевинки, режем каждую четвертушку на тонкие ломтики.

В кастрюльке доводим до кипения 3 ст. л. сахара и 3 ст. л. воды (на одно яблоко). Частицами отвариваем ломтики до прозрачности. Скручиваем розочки из 3-5 ломтиков, выкладываем на салат.

Грекова Татьяна, г. Мурманск

## Салат «Королева полей»

2-3 картофелины,  
1 отварное куриное филе,  
1 б. конс. кукурузы,  
майонез,  
3 свежих огурца,  
специи, соль,  
листья салата.

Картофель нарезаем мелкой соломкой и обжариваем в большом количестве растит. масла. Огурчики очищаем от кожуры и также нарезаем соломкой. Аналогично поступаем с куриным мясом. Перемешиваем все наши «соломки» с конс. кукурузой, солим, перчим,

Вуколова Светлана, г. Кострома

## Салат «Аппетитный»

250 г куриного филе,  
200 г твердого сыра,  
1 б. конс. горошка,  
100 г маринованных грибов,  
100 г сметаны,  
50 г хрена,  
свежая зелень,  
соль, перец, специи по вкусу.

Сырую курицу тщательно разделайте, удалите внутренности, отберите наиболее нежные кусочки, лучше, если будет белое мясо, и отварите его в слегка подсоленной воде со специями. Затем мясо охладите и нарежьте кубиками. Сыр натрите на крупной терке. Маринованные грибы выложите в дуршлаг, промойте под струей воды, дайте ей стечь, мелко нарежьте. Приготовленные таким образом продукты аккуратно перемешайте, выложите в глубокую салатницу и перед подачей на стол заправьте сметаной с хреном. Готовый салат украсьте свежей зеленью: петрушкой, укропом, кинзой.

добавляем майонез и подаем на блюде, предварительно застеленном листьями салата.

Подавайте этот салат сразу же после приготовления – картофель останется хрустящим. И не забудьте оставить немного хрустящего картофеля для украшения салатика!

*С днём 8 Марта!  
С праздником весенним!  
Лейтсья пусьт повсюду  
Звонкое веселье!  
Пусьт сияет солнце!  
Пусьт уйдут морозы!  
Пусьт прогонит зиму  
Веточка мимозы!*

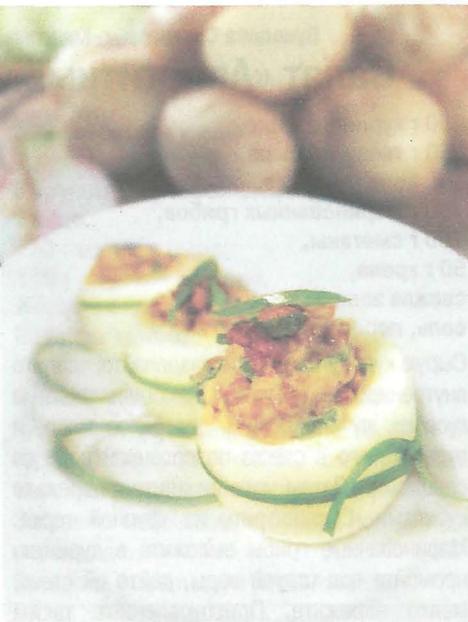


Галушкина Ксения, г. Рязань

## Закуска «Омела»

3 свеклы,  
3 яйца,  
100 г майонеза,  
100 г чернослива,  
2 зубчика чеснока.

Чернослив мелко нарезать, отваренную свеклу натереть на терке. Отваренные яйца разрезать пополам, белок отложить (мы его будем фаршировать), а желток натереть на мелкой терке. В натертую свеклу добавить нарезанный чернослив и измельченный зубчик чеснока. Все перемешать с майонезом. Белки яиц фаршировать этой массой. Фаршированные яйца сверху посыпать натертым желтком по окружности.



Гласкова Валерия, г. Самара

## Рулет «Золотой петушок»

400 г твердого сыра,  
300 г соленой рыбы (семга, форель),  
зелень, салатные листья.

*Прекрасное блюдо для праздника – яркий, красочный сырный рулет с соленой рыбой.*

Натереть сыр, нарезать зелень, смешать сыр и половину зелени. Выложить эту смесь в плотный пакет, опустить в кипящую воду, варить, пока не размягчитесь сыр. Нарезать рыбу длинными ломтиками. Сырную массу раскатать тонким пластом на пакете. Рядами уложить рыбу, чередуя с рядами оставшейся зелени. Свернуть как рулет, накрыть пленкой. Выдержать 1 ч. на холоде, нарезать, уложить на листья салата.

Евсикова Яна, г. Пятигорск

## Салат «Рондо»

150 г филе цыпленка,  
100 г сельдерея,  
150 г грибов,  
1 помидор,  
1 ст. л. каперсов,  
50 г сыра,  
100 г майонеза,  
соль по вкусу.

Филе цыпленка и грибы сварить в подсоленной воде, нарезать соломкой. Мелко порубить сельдерей. Сыр натереть на крупной терке. Осторожно все перемешать, добавить каперсы и заправить майонезом. Готовый салат можно украсить дольками помидора и зеленью.

*Здоровья, счастья и большой любви  
Всем женщинам сегодня пожелаем.  
Ах, если б в марте пели соловьи  
Или цвела сирень, как в теплом мае.*

ГОРЯЧЕЕ



Кабеева Надежда, г. Москва

## Картофель, запеченный с креветками

6 крупных картофелин,  
50 г помидоров,  
30 г зелени,  
200 г креветок,  
100 г сливочного сыра,  
50 г твердого сыра,  
1 луковица,  
соль, перец,  
сок лимона.

Картофель хорошо вымыть, посолить, завернуть каждую картофелину в фольгу и запекать в духовке при 180°C около 1 ч. Лук,

помидоры и отварные креветки (оставить 6 штук целыми) мелко нарезать, смешать с рубленой зеленью и сливочным сыром, добавить сок лимона, посолить, поперчить. Достать картофель из фольги, сделать на каждой крестообразный надрез и раскрыть. В углубление поместить сырную массу, посыпать тертым сыром и положить креветку. Запекать в духовке еще 5 мин. Подавать на блюде с листьями салата.

*Мелая женчина планета  
Лобальше солнечного света  
Хоть речесек доброты,  
Хоть речку много привета  
И море, море теплоты!*



Посол Ольга, г. Москва

## Картофель с копчеными ребрышками

6 картофелин,  
1 морковь,  
500 г копченых ребрышек,  
соль, перец,  
укроп.

Картофель нарезать кубиками. Морковь натереть на терке. Сложить в кастрюлю морковь с картошкой, посолить, поперчить по вкусу, залить водой, чтобы немного закрывала поверхность овощей, тушить их до полуготовности. Затем добавить нарезанные копченые ребрышки и тушить все вместе до полной готовности картофеля. Украсить блюдо зеленью укропа.

Урганова Валентина, г. Пенза

## Говядина в кофейном соусе

500 г говядины,  
50 г слив. масла,  
2 помидора или томат-паста,  
1/2 ст. белого сухого вина,  
1 ч. л. молотого кофе,  
1 ст. воды,  
1-2 ст. л. муки,  
3/4 ст. 10% сливок,  
соль, перец по вкусу, зелень укропа.

Для соуса: в сковороде растопите слив. масло. Помидоры натрите на мелкой терке, кожицу удалите, влейте в слив. масло, добавьте вино. Поставьте на средний огонь и выпаривайте в течение 5 мин. Сварите в турке кофе, дайте закипеть, процедите, гущу вылейте.

Андреевская Полина, г. Муром

## Мясо под майонезом

600 г говядины,  
3 луковицы  
8 картофелин,  
250 г майонеза,  
100 г сыра,  
1 помидор,  
соль, перец.

Говядину нарезать ломтями, отбить, посолить, поперчить и обжарить. Очищенный картофель нарезать кружочками, обжарить. Лук нарезать полукольцами, обжарить. Разложить овощи в горшочки, залить майонезом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Подать в горшочках, посыпав мелко рубленой зеленью укропа и положив в каждый горшочек по дольке помидора.

Главное, не перестараться с количеством кофе в соусе, вы должны ощущать едва ощутимую горечь и чувствовать приятный кофейно-винный аромат.

Добавьте кофе к помидорам, дайте покипеть пару минут. В сливки добавьте муку, разотрите, чтобы не было комочков. Затем вливайте в соус муку со сливками, добавляйте укроп, перемешайте и тушите. Соус должен загустеть.

Мясо нарежьте кусочками 5х7 см. Обжарьте на масле со специями до румяной корочки. Влейте в мясо приготовленный соус, тушите на медленном огне, пока мясо не будет готово. Готовое мясо подавайте с гарниром, сверху украсьте нарезанной зеленью.

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

Нечаев Михаил, г. Пенза

## Свинина «Киевская»

500 г постной свинины,  
300 г грибов,  
4 помидора,  
2 луковицы,  
2 болгарского перца,  
лавровый лист,  
соль, перец,  
зелень.

Щукина Валерия, г. Липецк

## Мясные мешочки с секретом

500 г свиной корейки без кости,  
соль, черный молотый перец,  
растительное масло.

Украшение:

2 ст. л. конс. горошка,  
2 ст. л. кукурузы,  
оливки или маслины,  
ломтики овощей,  
зелень.

Начинка:

чернослив,  
50 г грецких орехов,  
1 зубчик чеснока, соль,  
сушеный розмарин.

*Очень оригинальное блюдо, хорошо смотрится на праздничном столе и заставит заинтересовать гостей.*

Корейку разрезать поперек волокон на одинаковые плоские ломтики. Каждый отбить в пласт толщиной 0,5 см, натереть солью и перцем. Выложить начинку, сформовать мешочки, сколоть шпажками, смазать растительным маслом и запечь в духовке до готовности. Мешочки выложить на блюдо и украсить горошком или кукурузой, оливками,

Мясо обжарить крупными кусками, добавить размятые помидоры без кожицы, обжаренный на масле лук, нарезанные ломтиками грибы и нарезанный кольцами сладкий перец.

Налить немного воды, положить лавровый лист, посолить. Тушить до готовности под крышкой на слабом огне.

При подаче на стол куски мяса выложить на блюдо, полить грибным соусом и посыпать зеленью.

ломтиками овощей, зеленью. Начинка для мешочков может быть разной, можно использовать несколько видов начинки для разнообразия.

Для начинки: чернослив промыть и замочить в теплой воде на 1 ч., воду слить, вынуть косточки, мякоть мелко порубить. Грецкие орехи порубить, подсушить на сухой сковороде 5 мин. Смешать чернослив, орехи и измельченную дольку чеснока, посолить, добавить сушеный розмарин.

Готовые «мешочки» выложить на блюдо, застеленное листьями салата, по желанию украсить майонезной сеткой.



Масляница Татьяна, г. Екатеринбург

## Свинина в горшочке по-крестьянски

200 г мяса,  
1 небольшая луковица,  
100 г жареного картофеля,  
1 ст. л. гороха (фасоли),  
1/2 ст. бульона,  
зелень укропа.

Ульянова Дарья, г. Северск

## Говядина с грибами

800 г мякоти говядины,  
100 г шампиньонов,  
2 луковицы,  
8 ломтиков сыра,  
растительное масло.

Для пюре:

1 кг картофеля,  
1 ст. молока,  
4 зубчика чеснока,  
250 г слив. сыра,  
1 ст. л. слив. масла,  
соль, перец.

Грибы нарезать ломтиками. Лук нарезать полукольцами. Мясо разрезать на 8 кусков. Каждый кусок накрыть пленкой, как следует отбить, затем натереть солью и перцем.

Разогреть в сотейнике 2 ст. л. масла. Обжарить лук 6 мин. Добавить грибы и готовить, пока не выпарится вся жидкость. Увеличить огонь и готовить, помешивая, еще 3-4 мин. Снять с огня. Положить каждый кусок мяса на лист фольги.

Разложить сверху грибную начинку. Поместить сверху ломтики сыра, завернуть в фольгу и готовить в духовке при 200°C 40 мин. За 10 мин. до готовнос

Свинину нарезать кубиками, посолить, поперчить, обжарить. Положить в горшочек. Затем добавить пассерованный лук. За 5 мин. до готовности мяса в горшочек положить обжаренный кубиками картофель, распаренный заранее горох и укроп. Залить мясным бульоном и поставить в духовку. На готовое жаркое положить колечки жареного лука и украсить зеленью. Отдельно подать малосольные огурцы.

ти развернуть фольгу.

Для пюре: картофель нарезать и отварить до готовности 20 мин. Молоко подогреть со сливочным сыром, тщательно перемешать. Чеснок нарезать ломтиками. Растопить сливочное масло, положить чеснок. Через 30 сек. слить чесночное масло (без чеснока) в молочно-сырную смесь. Картофель размять. Продолжая разминать, понемногу добавлять молоко с сыром. Подать пюре к мясу.



Рецепт прислала Малюгина Дана, г. Москва

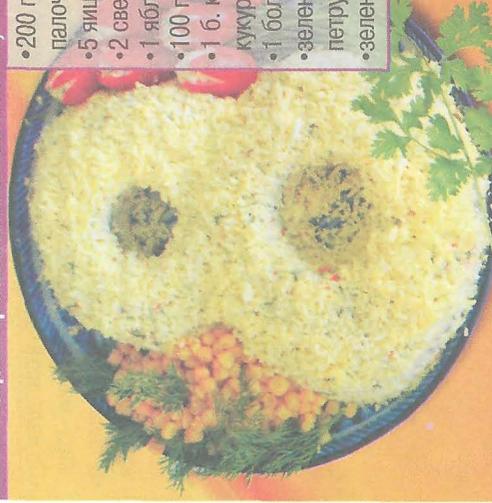
• 300 г куриного филе,  
• 300 г шампиньонов,  
• 2 моркови,  
• 2 луковицы,  
• 4 яйца,  
• 2 ст. л. хрена,  
• майонез,  
• зелень петрушки.

35-40 мин.

Рецепт прислала Улиткина Нина, г. Тюмень

• 200 г крабовых палочек,  
• 5 яиц,  
• 2 свежих огурца,  
• 1 яблоко,  
• 100 г майонеза,  
• 1 б. консер. кукурузы,  
• 1 болгарский перец,  
• зелень укропа и петрушки,  
• зеленый лук.

30 мин.



Салат «8 Марта»

Этот салат хорошо украсит праздничный стол в женский день.

• Крабовые палочки и огурец измельчить. Яйца сварить, натереть на терке, оставив белок от 1 яйца и 2 желтка для украшения. Яблоко почистить и натереть. Зелень укропа и петрушки нарезать, оставив немного для украшения. Заправить салат майонезом и посолить.

• Сформировать на блюде из салата восьмерку. Украсить ее тертым желтком и зеленью. Из кукурузы и веточек укропа сделать мимозу. Из кружочков перца и белка сделать цветочки, стебли и листья из зеленого лука.

Салат «Весенний букет»

Получается красивый слоеный салат с грибами и икрой.

• Филе отварить до готовности, разрезать на кусочки, добавить хрен и смазать майонезом. Это будет первый слой. Грибы и лук порубить и обжарить до готовности. Выложить на салат и смазать майонезом. Яйца отварить, белки отделить от желтков, белки натереть на мелкой терке, выложить на салат и смазать майонезом. Следующий слой - тертая на терке морковь и майонез. Посыпать салат желтком, украсить петрушкой. Сирень сделать из тертых на крупной терке белков, подкрашенных соком свеклы.

Рецепт прислала Горина Арина, г. Киров

- 100 г сыра «Гауда»,
- 100 г ветчины,
- 2-3 свежих огурца,
- кресс-салат или S кочана листового салата,
- 50 г грецких орехов,
- 1/2 ст. йогурта,
- соль, перец.

 20 мин.



### Салат «Ассорти»

- Ядра грецких орехов мелко порубите. Огурец нарежьте тонкими кружочками. Сыр и ветчину нарежьте кубиками, смешайте с нарезанными листьями салата и орехами. Йогурт смешайте с солью и перцем, заправьте получившийся салат.
- Вместо орехов можете попробовать измельченный в блендере чернослив.

12

Рецепт прислала Малчевская Яна, г. Муром

- 1 куриное филе,
- 1 луковица,
- 3 яйца,
- 1-2 моркови,
- майонез.

 30-40 мин.



### Салат «Моя милая»

- Филе отварить в подсоленной воде, нарезать кубиками. Яйца сварить, натереть на терке, лук нарезать кубиками, замариновать. Свежую морковь натереть на мелкой терке.
- В салатник выложить филе, сверху лук, майонезная сеточка, яйца - майонезная сеточка, морковь - майонезная сеточка.
- По желанию в морковь можно добавить грецкие орехи.

Рецепт прислала Абрамович Яна, г. Ярославль

- 300 г сыра,
- 200 г крабовых палочек,
- зеленый салат.

 40 мин.



### Сырно-крабовый рулет

- Сложить тертый сыр в целлофановый пакет, опустить в горячую воду и дождаться, когда сыр хорошо расплавится. Раскатать сыр скалкой, не вынимая из пакета. Разрезать пакет. Выложить на раскатанный сыр листья салата, затем крабовые палочки, постепенно сворачивая сыр рулетом, пока сырная лепешка не закончится. Плотно прижать края рулета.
- Завернуть рулет из сыра в целлофан и положить в холодильник на ночь, прижав чем-нибудь тяжелым. Освободить рулет от целлофана и разрезать вдоль на кусочки.

Рецепт прислала Балабина Эвелина, г. Владимир

- 200 г ветчины,
- 100 г сыра,
- 2 зубчика чеснока,
- 1 яйцо,
- майонез.

 25 мин.



### Рулетики «Ветчинка»

- Рулетики из ветчины являются отличной холодной закуской. Их можно готовить с разными начинками: из сыра, творога, грибов.
- Сыр натереть на крупной терке, чеснок раздавить. Смешать сыр и чеснок, заправить майонезом. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. На середину ломтика ветчины положить смесь сыра с чесноком, скатать рулетик, заколоть его декоративной шпажкой или зубочисткой. Яйцо сварить, очистить и натереть на терке. Посыпать тертым яйцом рулетики из ветчины для украшения.

13

### Рецепт прислала Банникова Ольга, г. Вязьма

- 2-3 плавленых сырочка,
- 3 зубчика чеснока,
- 100 г грецких орехов.



15 мин.



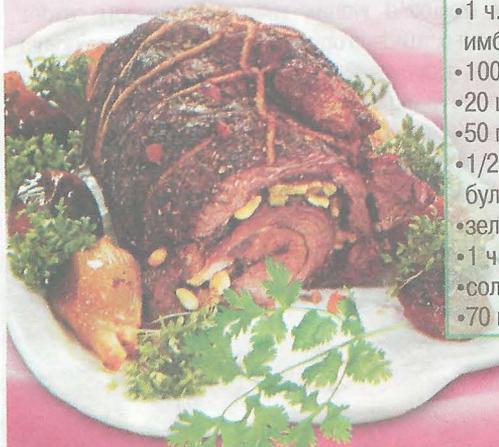
### Сырные шарики с орехами

- Плавленые сырки освободить от упаковки, размять вилкой. Добавить раздавленный чеснок, все хорошо перемешать. Грецкие орехи измельчить в крошку.
- Скатать из сыра шарики, обвалить в ореховой крошке.

14

### Рецепт прислала Войнова Елизавета, г. Волгоград

- 1 кг телятины,
- 1 ч. л. молотого имбиря,
- 100 г сыра,
- 20 шт. кураги,
- 50 г масла,
- 1/2 ст. мясного бульона,
- зелень,
- 1 ч. л. желатина,
- соль, перец.
- 70 г майонеза.



1 час

### Мясной рулет с курагой

- Курагу замочить на 3 ч. С мяса удалить сухожилия, надрезать вдоль сбоку, развернуть и отбить. Обсыпать имбирем, солью, перцем, разложить кусочками сыр, по краю выложить курагу, свернуть как рулет. Заколоть зубочистками или шпажками, перевязать толстой ниткой. Уложить в смазанную форму, запекать при 270°C. Затем уменьшить жар до 170°C и запекать, поливая бульоном. Замочить на 40 мин. в холодной воде желатин, после растопить на водяной бане, остудить и смешать с майонезом. Получившимся желе покрыть рулет. Это необходимо делать в несколько приемов, дождавшись, пока застынет каждый слой. Рулет нарезать и оформить зеленью.

### Рецепт прислала Барелюк Ирина, г. Курск

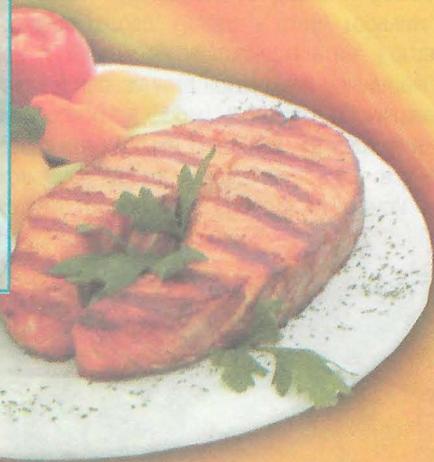
- 6 кусочков лосося,
- 1 ч. л. сухого базилика,
- 1 ч. л. томат-пасты,
- соль, перец.

Глазурь:

- 1 ст. л. прозрачного меда,
- 1 ст. л. оливкового масла.
- дольки лимона.



40 мин.



### Лосось, глазированный медом

- Для глазури: соединить все ингредиенты и взбить венчиком или вилкой.
- Разложить лосось в один слой в невысокой форме, смазать глазурью. Накрыть крышкой и оставить на 10 мин. Затем разложить лосось на фольге и запекать с обеих сторон до готовности. Подавать, полив выделившимися соками и украсив дольками лимона.

### Рецепт прислала Корджасупова Елена, г. Москва

- 1 стейк семги или лосося (250-300 г),
- 2 куса мягкого сыра,
- 1 ст. 10% сливок,
- 100 г лапши,
- 3 ст. л. тертого сыра,
- тертый пармезан,
- специи,
- листья базилика.



40 мин.

### Рыба «Для принцессы»

- Стейк семги разрезаем на кусочки. Разрезаем на кусочки 1-2 ломтика сыра, кладем в кастрюлю со сливками и нагреваем, так, чтобы сыр расплавился, но сливки не кипели. Кладем кусочки лосося, доводим до кипения.
- По желанию добавляем итальянские специи и травы.
- Тем временем варим лапшу. Затем выкладываем на порционную тарелку, сверху добавляем соус из сливок и семги, посыпая тертым сыром, украшаем листочками базилика.

15

Рецепт прислала Курникова Надежда, г. Смоленск

- 4 куриные ножки,
- 100 г копченой грудинки,
- 4 ст. л. слив. масла,
- по 1/2 ст. чернослива и кураги,
- 3 помидора,
- 2 ст. л. изюма,
- 1/2 ст. сметаны,
- специи.

 1 ч. 30 мин.



### Курица «Модница»

• Куриные ножки посолить, поперчить, смазать сметаной и поставить на час в холодное место. Каждую надрезать в 3-4 местах, в надрезы положить кусочки грудинки. Обжарить на масле с обеих сторон. Сложить в форму, добавить промытые курагу, чернослив, изюм и нарезанные ломтиками помидоры. Залить горячей водой и тушить на медленном огне. Когда подливка загустеет, блюдо готово. Подать к столу горячим, полив каждую порцию соусом из сухофруктов. Украсить блюдо измельченной зеленью.

16

Рецепт прислала Семенова Полина, г. Пермь

- 300 г свинины,
  - 2 ст. л. растит. масла,
  - соль, перец.
- Шафрановый соус:
- 1 ч. л. молотого шафрана,
  - 2 луковицы,
  - 3 ст. л. растит. масла,
  - 0,5 л сливок любой жирности,
  - соль по вкусу.

 1 ч. 10 мин.



### Мясо с шафрановым соусом

- Для соуса: лук мелко нарежьте и обжарьте на растит. масле вместе с шафраном до прозрачного состояния. К обжаренному луку добавьте сливки, доведите соус до кипения и выключите, посолите по вкусу.
- Свинину нарежьте порционными кусочками, при необходимости слегка отбейте, посолите и поперчите по вкусу. Обжарьте с двух сторон до готовности. На тарелку выложите большую часть соуса, сверху ломтики свинины и снова полейте соусом.

Рецепт прислала Шарова Ксения, г. Курск

- 500 г свиной вырезки,
- 4 луковицы,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 1 ч. л. карри,
- соль,
- 1/2 б. томатного соуса,
- 4 зеленых банана.

 1 ч. 30 мин.



### Рагу из свинины с бананами

*Ликантное блюдо – свиное рагу с бананами... Казалось бы, это блюдо на любителя, но смею вас уверить, что понравится даже самым капризным гурманам.*

• Мясо нарежьте тонкими ломтиками, обжарьте до коричневого цвета на растит. масле, затем добавьте нарезанный кубиками лук, тушите под закрытой крышкой 5 мин. до готовности. Теперь положите соль, карри и томатный соус, тушите не менее 1 ч. Очистите бананы, нарежьте их кружочками и добавьте к мясу, тушите еще 15 мин. Подавать такое рагу лучше всего с отварным рисом или овощным салатом.

Рецепт прислала Михальчук Анна, г. Иваново

- 2 помидора,
- 150 г сыра,
- вырезка говядины,
- 100 г шампиньонов,
- 1 луковица, соль, перец,
- растит. масло.

 1 час



### Мясо «Под покрывалом»

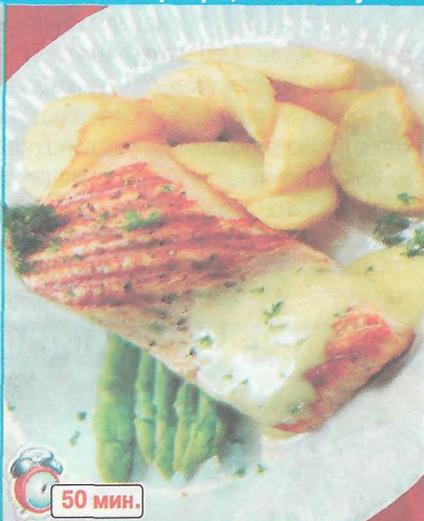
• Вырезку нарезаем кусочками толщиной 2 см, сыр натираем на крупной терке, помидоры нарезаем кружочками. Кусочки мяса отбиваем, посыпаем солью, перцем, обжариваем на растит. масле до румяной корочки. Нарезаем шампиньоны и репчатый лук. Обжариваем. Затем в глубокую сковороду укладываем кусочки мяса, сверху выкладываем лук и грибы. На каждый кусочек мяса кладем кружочек помидора. В завершении посыпаем тертым сыром и ставим блюдо в духовку. Жарим до готовности и образования румяной корочки.

17

- 4 филе лосося или другой красной рыбы
- соль, перец
- 3 ст. л. раст. масла.

Соус:

- 1 крупный огурец,
- 1 ст. л. слив. масла,
- 2 перышка зеленого лука,
- соль, перец,
- 2 ст. л. укропа,
- 3 ст. л. 35% сливок,
- 2 ч. л. лимонного сока,
- 1 ч. л. сахара (меда).



50 мин.

### Рыба под огуречным соусом

- Филе лосося сполоснуть водой и обсушить бумажным полотенцем. Нарезать на порционные куски и уложить на противень, смазанный растит. маслом кожей вверх. Поставить в духовку, разогретую до 230°C на 2 мин. Достать, аккуратно перевернуть и запекать еще 6 - 7 мин. до готовности.
- Для соуса: огурец очистить и нарезать дольками. Растопить слив. масло, добавить огурцы, зеленый лук, посолить, поперчить и готовить 2-3 мин. Добавить укроп, сливки, лимонный сок и сахар, хорошо перемешать и снять с огня.
- Выложить на блюдо и полить соусом.

- 1 курица,
- 50 г слив. масла,
- 30 г растит. масла,
- 3 луковицы,
- 300 г стручковой фасоли,
- 2-3 зубчика чеснока,
- 2 ст. красного вина,
- 2-3 веточки тимьяна,
- 1 ст. л. муки,
- соль,
- молотый перец.



70 мин.

### Курица в красном вине по-французски

- Курицу разрезать на 4 части, обжарить в смеси слив. и растит. масла в кастрюле с толстым дном. Затем мясо вынуть, а в кастрюле обжарить до мягкости нарезанный полукольцами лук и измельченный чеснок. вновь положить обжаренную курицу, присыпать мукой, добавить веточки тимьяна, перемешать. Влить красное вино, приправить специями и тушить на слабом огне 35-40 мин., до готовности. Мясо вынуть и держать в теплом месте, а соусу дать выкипеть наполовину, добавить фасоль и тушить 5-10 мин. На блюдо выложить фасоль, сверху куски курицы, полить соусом.

- 400 г творога,
- 200 г сливочного масла,
- 150 г сахара,
- 2 ч. л. разрыхлителя,
- 2-3 ст. муки.

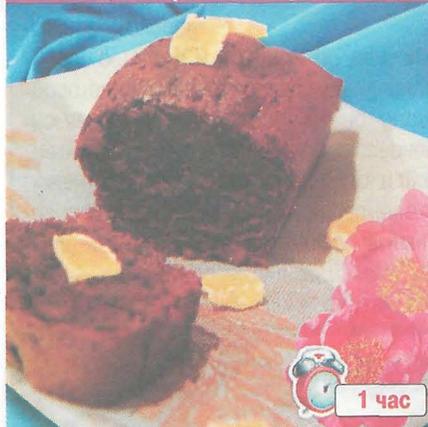


50 мин.

### Творожное печенье «Конвертики»

- Масло растереть с 150 г сахара. Добавить творог, перемешать. Добавить разрыхлитель, муку и замесить тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 3-5 мм. Нарезать квадратики 8x8 см. Каждый квадратик посыпать сахаром. Сделать конвертик, для этого надо соединить уголки и хорошо защипнуть. Противень застелить бумагой для выпечки или смазать маслом. Выложить конвертики. Поставить в разогретую до 180°C духовку. Выпекать в течение 20-25 мин.

- Тесто:
- 2 ст. л. какао-порошка,
  - 1/4 ст. растит. масла,
  - 1/2 ст. молока,
  - 1,5 ст. муки,
  - 1 ст. сахара,
  - 1 яйцо,
  - 1 ст. л. разрыхлителя,
  - 1/2 ст. кипятка.
  - 2 ст. л. манки.



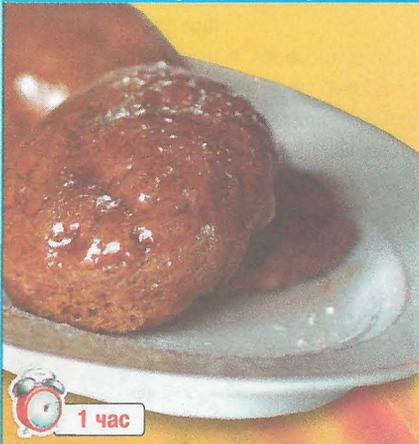
1 час

### Шоколадные кексы с мандаринами

- Мандарины очистить от кожицы, на дольки не разделять. Сахар смешать с просеянной мукой, добавить какао, соду и разрыхлитель. Яйцо взбить при помощи миксера в пену, добавить растит. масло и еще раз взбить. Высыпать к яйцу половину сухой смеси и вылить половину молока, взбить. Высыпать оставшуюся сухую смесь и остальное молоко, взбить миксером и добавить крутой кипяток. Еще раз взбить. Силиконовые формочки можно не смазывать, а металлические смазать растит. маслом, посыпать манкой.
- На дно формочек выложить по 1 ст. л. теста, затем уложить целиком мандарин и полить его тестом. Формочки заполнять чуть более чем наполовину. Выпекать при 200°C в духовке 30-35 мин.

Рецепт прислала Каменская Мария, г. Дзержинск

- 100 г муки,
- 100 г сливочного масла,
- 4 ст. л. какао-порошка,
- 100 г десертного шоколада,
- 3 ч. л. растворимого кофе,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 яйцо,
- 1 ч. л. разрыхлителя,
- соль,
- сахарная пудра.



1 час

## Печенье «Заснеженные вершины»

- Масло взбиваем с сахаром, добавляем яйцо и еще раз взбиваем до однородности.
- Добавляем растопленный и охлажденный до комнатной температуры шоколад. Муку смешиваем с кофе, какао, разрыхлителем и солью. Добавляем в шоколадную массу и замешиваем тесто. Перекладываем его в пакет и кладем в морозилку. Держим до тех пор, пока из теста не станет удобно катать шарики. Катаем шарики размером с грецкий орех. Обваливаем каждый в сахарной пудре. Кладем на противень на расстоянии 4-5 см друг от друга. Выпекаем в предварительно разогретой до 180°C духовке 12-14 мин., до готовности. Остужаем на решетке.

20

Рецепт прислала Долина Валерия, г. Киров

- 240 г муки,
- 240 г сахара,
- 6 яиц,
- 15 ст. л. абрикосового джема,
- щепотка соли,
- сода, гашенная уксусом.



1 час

## Рулет с абрикосовым джемом

- Смешать сахар, муку и соль, добавить яйца и взбить миксером до пышности. Добавить в тесто соду, гашенную уксусом. Тесто тщательно размешать. Взять для выпечки форму размером 22-30 см, смазать ее маслом и застелить бумагой для выпечки. Вылить тесто в форму и поставить в духовку на 6 мин. Главное, не пересушить корж, иначе он не свернется в рулет.
- Когда корж будет готов, нужно быстро переложить его на полотенце, смазать абрикосовым повидлом и свернуть в рулет. Рулет остудить и украсить по желанию или просто посыпать сахарной пудрой.

Рецепт прислала Богачева Варвара, г. Ессентуки

- 3 киви,
- 3 банана,
- 1/2 ст. л. молока,
- 300 г мороженого,
- 1 плитка шоколада.



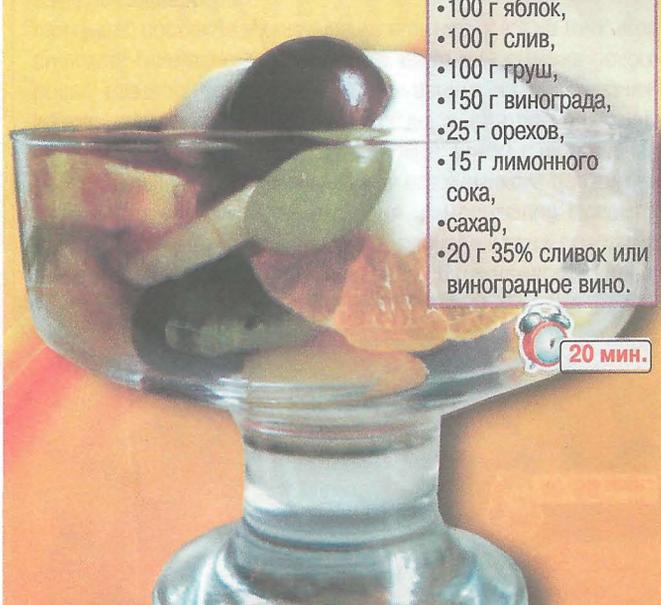
15-20 мин.

## Десерт «Блаженство»

- В блендере взбиваем киви и банан с 1 ст. л. молока. Затем фруктовую массу разливаем по бокалам, чтобы осталось место для мороженого. Режем его на маленькие кирпичики и укладываем поверх фруктовой массы. Поливаем горячим шоколадом (растопливаем с молоком на сковороде, так он не пригорает и не сворачивается), посыпаем нарезанными грецкими орешками и украшаем мятой.
- В блендер вместе с фруктами можно добавить мелко нарезанную мяту, тоже вкусно и необычно получается.

Рецепт прислала Голицына Вера, г. Сургут

- 100 г яблок,
- 100 г слив,
- 100 г груш,
- 150 г винограда,
- 25 г орехов,
- 15 г лимонного сока,
- сахар,
- 20 г 35% сливок или виноградное вино.



20 мин.

## Салат «Наслаждение»

- Из промытых фруктов удалить косточки и семечки. Яблоки, груши, сливы нарезать мелкими кубиками. Виноградины разрезать пополам.
- Заправить сахаром, лимонным соком, уложить в вазу и залить виноградным вином или взбитыми сливками. Сверху посыпать рублеными орехами.

21

- 500 г творога,
- 1 ст. сахара или сахарной пудры,
- 100 г сливочного масла,
- цедра 1 лимона,
- цукат (орешек, кусочек кураги),
- кокосовая стружка.



50 мин.

## Творожные шарики

• Творог размять вилкой с 1/2 ст. сахара, сливочное масло взбить миксером с 1/2 ст. сахара, затем выложить в творог и взбить, добавив сюда же цедру лимона и еще раз хорошо перемешать. Небольшую кастрюльку выстелить марлей и выложить туда творожную массу, завернуть в марлю, сверху поставить пресс и оставить на 5-6 ч. в холодильнике или на холоде. Затем воду слить, творожную массу выложить в миску и делать из нее, что хотите. Скатать шарики, внутрь каждого положить цукат (орешек, кусочек кураги), обвалять в кокосовой стружке и положить в холодильник на некоторое время, чтобы застыли.

- 200 г черного шоколада,
- 2 ст. л. коньяка,
- 30 г слив. масла,
- 60 мл 35% сливок,
- 50 г грецких орехов,
- какао для украшения или стружка белого шоколада.



40-50 мин.

## Трюфели с коньяком

• Шоколад растопить на водяной бане, дать немного остыть. Масло достать, чтобы размягчилось. Взбить сливки и смешать с размягченным маслом, затем влить полустывший шоколад, добавить коньяк, хорошенько взбить все венчиком. Добавить в массу измельченные орехи, перемешать. Миску с шоколадной массой поставьте в холодильник на 1-1,5 ч., чтобы она стала более плотной. Вот теперь можно лепить из нее шарики, смакивая руки водой. Обваляйте в какао или стружке белого шоколада, поставьте в холодильник еще на 1-2 ч. для того, чтобы трюфели затвердели.



## Куриные грудки с курагой

- 1 кг куриного филе,
- 1 лимон,
- 200 г кураги,
- зелень,
- майонез,
- соль, специи, соевый соус.

Грудку замочить в соевом соусе на 20 мин. Лимон вместе с кожицей и курагу нарезать мелкими кубиками, смешать с майонезом и зеленью. С курицей хорошо сочетается зелень цветов, можно использовать зелень бархатцев. Грудку смазать майонезом, специями, с солью будьте осторожны, т. к. филе впитало соль из соевого соуса. Сделать на кусочках курицы небольшие надрезы - кармашки и нафаршировать их смесью лимона с курагой. Обжарить на сковороде с маслом до готовности. На гарнир подать рис с овощами. Украсить веточками петрушки.

## Креветки на шпажках

- 300 г креветок,
- 2-3 ст. л. оливкового масла,
- лимонный сок,
- базилик,
- помидоры черри,
- 1-2 болгарского перца.

Креветки очистить и замариновать на ночь в оливковом масле, лимонном соке и базилике. На шпажки нанизать: креветка, помидор черри, креветка, ломтик болгарского перца. Печь на гриле в духовке, поливая маринадом.



## Запеканка с ветчиной и луком

- 6 яиц,
- 1 луковица,
- 250 г конс. горошка,
- 100 г ветчины,
- 1 ст. 20% сливок,
- 50 г сыра,
- 1 ст. л. слив. масла,
- 2 ч. л. растит. масла,
- соль,
- перец.

Сыр натереть на терке. Лук нарезать полукольцами. Ветчину нарезать соломкой. Взбить яйца со сливками и сыром, посолить, поперчить.

Разогреть в сковороде слив. и растит. масло. Обжарить лук в течение 4 мин. Добавить яичную смесь и готовить 3 мин. Добавить горошек и ветчину, готовить 15 мин. на среднем огне.

Несмеялова Оксана, г. Ижевск

## Свинина в кокосовом молоке

600 г свинины,  
2-3 зубчика чеснока,  
1 ст. л. куркумы,  
1 ст. кокосового молока,  
400 г помидоров,  
соль и перец по вкусу.

Мясо разрезаем на небольшие кусочки и кладем в огнеупорную посуду. Добавляем к нему куркуму, соль, перец, мелко нарубленный чеснок и перемешиваем. Томаты размалываем в блендере и смешиваем с кокосовым молоком. Заливаем этой смесью мясо. Накрываем посуду крышкой или фольгой и ставим в разогретую до 190°C духовку на 30-40 мин.

Подаем с рисом. Из помидоров делаем розочки и украшаем ими блюдо. А также украшаем веточками зелени.



Нефёдова Татьяна, г. Курган

## Куриные окорочка, фаршированные шампиньонами

2 куриных окорочка,  
6 шампиньонов,  
1 луковица,  
зелень петрушки,  
растит. масло,  
соль,  
перец.

С окорочков снять кожу чулком так, чтобы нижняя часть кожи осталась на косточке. Косточку аккуратно перерубить. С костей снять мясо и пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать. Шампиньоны нарезать кубиками или

ломтиками. На разогретой с растительным маслом сковороде обжарить лук 2 мин., добавить грибы и жарить, помешивая, 3 мин. К куриному фаршу добавить обжаренные с луком грибы, рубленую зелень, соль, перец (по-желанию можно добавить сметану, сыр и т.п.). Фарш хорошо перемешать. Начинить куриную кожу готовым фаршем. Края кожи скрепить зубочистками. Куриные окорочка посолить, поперчить и обмазать растительным маслом, уложить курицу в форму для запекания или на противень и запекать при 180-190°C 30-40 мин.

*С душистой веточкой сирени  
Весна приходит в каждый дом,  
От всей души Вас поздравляем  
С Международным женским днём!*



Коренева Валентина, г. Пенза

## Отбивные под сладким соусом

4 ломтика свиного филе на косточке,  
3 ст. л. соевого соуса,  
2 ч. л. водки,  
1/2 ст. бульона,  
1 маленькая луковица,  
50 г кураги,  
3 ст. л. сахара,

1 ч. л. крахмала,  
растит. масло,  
соль, перец по вкусу.

Свинину натереть солью и перцем и обжарить на масле до светло-коричневой корочки. Обжаренную свинину положить в кастрюлю, залить бульоном и тушить до готовности. Вынуть свинину, бульон остудить, добавить в него сахар, соевый соус, водку, курагу, крахмал и варить до загустения. Полить этим соусом свинину. Украсить тонкими колечками лука.

Сатаева Ольга, г. Первомайск

## Куриное филе «Неженка»

2 куриных филе,  
100 г творога,  
1 ст. л. сметаны,  
зелень укропа, петрушки,  
2 зубчика чеснока,  
30 г брынзы,  
соль, перец.

*В этом рецепте курица приобретает изумительный вкус за счет творога и зелени, да и жарится она на специальной сковороде-гриль. Единственная сложность приготовления этого блюда - помыть специальную сковороду-гриль, но это уже проблемы мужа.*

Куриное филе острым ножом разрезать на 3 части. Кусочки филе положить в пакет и тщательно отбить с двух сторон.

Для начинки: зелень и чеснок измельчить, смешать с творогом, сметаной и раскрошенной брынзой. Начинку выложить на половинку куриного филе. Свернуть куриное филе наполовину и сколоть зубочистками. Выложить на раскаленную сковороду-гриль (можно использовать и обычную сковородку) и обжарить с двух сторон до готовности.

Гричинская Ольга, г. Элиста

## Семга в беконе

400 г филе семги,  
сок 1/2 лимона,  
пучок свежего базилика,  
12 ломтиков бекона,  
растительное масло,  
соль,  
перец.  
Соус:

1 ст. сметаны,  
2 ст. л. лимонной мяты,  
1 ч. л. протертой  
мякоти лимона,  
1 ч. л. икры лосося.

Филе разрезать на 12 ломтиков, сбрызнуть лимонным соком, слегка посолить и поперчить.

На каждый кусочек рыбы положить листик базилика и завернуть в ломтик бекона.

Противень застелить фольгой и выложить на него рыбу в беконе.

Запекать при 180°C 5 мин.

Для соуса: смешать сметану, икру, мяту и мякоть лимона, посолить.

Рыбные рулетки подавать горячими с соусом и зеленым салатом.

Гостева Екатерина, г. Ульяновск

## Шахматные котлеты

Мякоть телятины,  
2 куриные грудки,  
соль,  
перец,  
растительное масло,  
листья салата.

Мясо нарезать тонкими длинными полосочками, посолить, поперчить. Выложить параллельно полоски одного сорта мяса, а полосками другого переплести, как в школе из цветной бумаги.

Обжарить на растительном масле с двух сторон. Подавать на блюде, предварительно



застеленном листьями салата. Украсить веточками петрушки и укропа.

Карпенко Галина, г. Самара

## Свинина под шубой

300-400 г свинины,  
3 помидора,  
1 крупная луковичка,  
2 средние картофелины,  
2 зубчика чеснока,  
250 г твердого сыра,  
майонез,  
зелень петрушки,  
соль, перец,  
растит. масло.

Мясо нарезать ломтиками. Каждый ломтик положить между двумя слоями пищевой пленки или в пакет и отбить с двух сторон. Лук нарезать четвертькольцами. Помидоры нарезать кольцами или полукольцами. Чеснок очистить и порубить. Сыр натереть на крупной терке.

Картофель натереть на крупной терке и поместить в миску с холодной подсоленной водой.

Когда нужно будет добавлять картофель, откинуть его на дуршлаг и обсушить. На смазанный маслом противень выложить отбитые ломтики мяса, посолить и поперчить. Сверху уложить лук с рубленым чесноком, чуть посолить и поперчить. Затем уложить слой картофеля и слегка посолить и поперчить. На картофель уложить помидоры, чуть посолить. Слой помидоров хорошо смазать майонезом и посыпать тертым сыром. Запекать в нагретой до 180°C духовке 50-60 мин., до готовности картофеля.

Если через 40 мин. сырная корочка начинает румяниться, а картофель еще не готов, нужно накрыть форму фольгой, чтобы картофель дошел до готовности, а запеканка не пересохла. Украшаем помидором и зеленью.

*Пусть первый подснежник  
Подарит Вам нежность!  
Весеннее солнце подарит тепло!  
А мартовский ветер подарит надежду.  
И счастье, и радость, и только добро!*

## ВЫПЕЧКА



Маризова Александра, г. Москва

## Пирог «Облако в раю»

Основа:

1 ст. риса,  
1 ст. молока,  
4-5 ст. л. сахара,  
2 ст. л. муки,  
1 яйцо,  
ванилин.

Фруктовая основа:  
замороженная клубника,  
смородина,  
молотые орехи.

Заливка:

20 г желатина,  
1 ст. молока,  
7 ст. л. сгущенного молока.

Молоко довести до кипения, добавить сахар, засыпать рис и варить на медленном огне до готовности, периодически помешивая. Оставить остывать.

Желатин замочить в молоке до набухания, затем распустить, не доводя до кипения. Добавить сгущенное молоко, хорошо размешать. В остывший рис добавить яйцо, муку, ванилин, тщательно перемешать, выложить в форму, посыпать молотыми орехами и запечь в разогретой до 200°C духовке 20 мин. (пока основа не начнет отставать от бортиков). Остудить. Клубнику нарезать, выложить на остывшую основу, между клубникой выложить ягоды смородины, залить все желатиновой смесью.

Поставить в холодильник до полного застывания.

Милова Альбина, г. Ясногорск

## Торт «Трюфельный»

8 яиц,  
1,5 ст. сахарной пудры,  
200 г муки,  
1,5 ст. л. какао-порошка.

Крем:

1,2 л 33% сливок,  
400 г темного шоколада,  
цедра 4 апельсинов,  
1 ст. л. апельсинового ликера.

Разогреть духовку до 180°C. Яйца взбить с сахаром. Просеять муку и какао-порошок, смешать с яичной массой. Полученную смесь распределить по дну формы. Выпекать в духовке 15 мин. Для крема: довести до кипения 400 мл сливок вместе с цедрой и ликером. Взбить с шоколадом. Дать остыть. Взбить оставшиеся сливки, смешать с шоколадной смесью. Вылить эту смесь на выпеченный корж. Поместить в холодильник на 3-4 ч.

Жемуляева Евгения, г. Нижний Новгород

## Сметанно-банановый торт

1 уп. бисквитных коржей,  
400 г сметаны,  
3 ст. л. сахара,  
2 банана,  
1/2 б. конс. ананасов.

*Сметанно-банановый торт – нежный и простой в приготовлении торт с бананами, ананасами и сметаной.*

Для крема: сметану, 1 банан и сахар взбить в блендере до однородной массы. На корж выложить тарелку меньшего размера и вырезать ножом вокруг круга меньшего

Щукарь Ирина, г. Самара

## Печенье из творога

2 пачки творога,  
250 г маргарина,  
3 ст. л. сахара,  
соль,  
1/2 ч. л. гашеной соды,  
2 ст. муки.

Для приготовления творожной массы пачку творога перемешать с растопленным маслом. Затем добавить еще пачку творога, сахар, соль, соду и все размешать. стакан муки насыпать на доску, сверху выложить творожную смесь, затем опять муку. Тесто вымесить, раскатать. Вырезать из теста кружки, посыпать их сахаром, сложить пополам, еще раз посыпать сахаром, завернуть и затем выпекать в духовке.

размера. Обрезки сложить на тарелку. Второй банан нарезать тоненькими колечками. Банку с ананасами открыть, слить сок, обсушить и мелко нарезать. На тарелку выложить обрезанный корж, смазать сметанно-банановым кремом. Сверху выложить кружки бананов и ананасов. Накрыть торт следующим коржом, опять смазать и выложить фрукты. То же самое проделать с третьим коржом. Оставшиеся от бисквита обрезки нарезать кубиками. Каждый кубик обмакнуть в сметану и выкладывать на торт в форме конуса. Дать тарту пропитаться 2 ч.

*8 Марта - день торжественный,  
День радости и красоты.  
На всей земле он дарит женщинам  
Свои улыбки и цветы.*



Бабкина Светлана, г. Великий Новгород

## Сердца с ореховой начинкой

2,5 ст. л. сахара,  
1/2 ч. л. соли,  
1 яйцо, 2,5 ст. муки,  
2 ст. л. слив. масла,  
7 г сухих дрожжей или  
15 г свежих дрожжей.

Ореховая начинка:

200 г молотых грецких орехов,  
1/2 ст. сахара,  
80 г 35% сливок,  
4 ст. л. рома или коньяка,  
1/2 ч. л. корицы.

Колобкова Ирина, г. Нижний Новгород

## Торт «Белоснежка»

2 ст. л. желатина,  
1 ст. молока,  
500 г творога,  
1 ст. сметаны,  
1 ст. сахара,  
2 средних яблока,  
изюм,  
грецкие орехи.

Желатин на 40 мин. замочить в молоке, смешать творог со сметаной, сахаром и орехами.

Яблоки очистить, нарезать мелкими кубиками и смешать заранее вымоченным изюмом.

Желатин, развести в молоке при нагревании, остудить и влить в творог.

Часть смеси фруктов выложить на дно формы, залить творогом, повторять

Все ингредиенты перемешать в миске и замесить мягкое тесто. Если используете свежие дрожжи, их надо развести перед этим в теплом молоке. Тесто вымесить, поставить в теплое место для подъема. Затем разделить тесто на 10 равных частей (примерно 65 г), образуя шарики. Раскатать шарики в тонкий круглый пласт, положить начинку, скрутить рулетом. Сложить рулетик пополам. Выложить на противень, дать подойти 30 мин. и смазать желтком. Выпекать при 180°C 15-17 мин.

Для начинки: смешайте все ингредиенты, слегка потирая.

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



несколько раз.

Торт поставить в холодильник на 40 мин., достать, опустить дном в горячую воду и перевернуть на блюдо.





Альбакова Ангелина, г. Ельня

## Десерт «Персиковая нежность»

0,5 л йогурта,  
200 г 33% сливок,  
500 г конс. персиков,  
1 лимон,  
1,5 ст. л. желатина,  
150 г бисквитного печенья,  
100 г слив. масла,  
2,5 ст. л. сахара,  
1 пачка персикового желе.

*Нежнейший десерт с божественным вкусом, в котором сочетается вкус персика, йогурта и лимона. Брат был в восторге, и я тоже, так как смогла порадовать его.*

Печенье измельчаем в крошку, соединяем его с растопленным сливочным маслом, выкладываем в разъемную форму, выстеленную пергаментной бумагой, и помещаем в холодильник для застывания. Персики измельчаем в пюре с помощью блендера. Разводим желатин в небольшом количестве теплой воды и половину его вводим в персиковое пюре, перемешиваем и выкладываем на застывший корж. Отправляем в холодильник на 10 мин., чтобы немного загустел. Йогурт соединяем с лимонным соком и цедрой лимона, а также с сахаром, взбитыми сливками и оставшимся желатином. Эту массу выкладываем на персиковый слой и охлаждаем в холодильнике. Украшаем персиками, заливаем готовым персиковым желе (1 пачка желе на 1 ст. воды) и охлаждаем торт в течение 3 ч.

Рябкова Людмила, г. Городец

## Фруктовый салат «Вкусняшка»

300 г винограда,  
2 яблока,  
2 груши,  
2 банана,  
2 апельсина,  
4 кружка консерв. ананаса,  
сок 2 лимонов,

Аврамова Полина, г. Тверь

## Фруктовый салат «Снежинка»

2 яблока,  
2 груши,  
200 г конс. ананасов,  
2 конс. персика,  
3 киви,  
200 г сметаны,  
2 ст. л. цветной  
кокосовой стружки.

Яблоки промойте, разрезав на 4 части, вырежьте сердцевину, очистите от кожицы. Груши промойте, разрезав на 4 части, вырежьте сердцевину, очистите от кожицы. Подготовленные фрукты, персики и ананас нарежьте кубиками, отложив немного для оформления. Фрукты соедините, выложите в вазочки. В каждую добавьте по 1 ст. л. ананасового сиропа. Полейте салат сметаной. Посыпьте кокосовой стружкой, оформите оставшимися фруктами.

*Пусть будет пробуждением души  
Улыбное воскресение природы,  
Чтоб были Вы всегда так хороши,  
Как нежное сияние небосвода.*



1,5 ст. л. сахара,  
1/3 ст. ликера «Амаретто».

Груши и яблоки очистите и удалите сердцевину. Ананасы, мякоть груш и яблок нарежьте кубиками. С апельсинов и бананов снимите кожуру. Мякоть апельсинов отделить от пленок, а бананы нарежьте тонкими ломтиками. Виноград нужно промыть и разрезать каждую ягоду пополам, косточки тоже нужно удалить. Затем перемешайте в салатнике все кусочки фруктов. Лимонный сок взбейте с ликером и сахаром, полейте им салат и готово.

Овчинникова Ольга, г. Киров

## Запеканка творожная с персиком

4 конс. персика,  
400 г творога,  
1 ст. вина белого полусладкого,  
1 лимон, 3 ст. л. меда,  
2 яйца,  
1 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. сахара,  
2 ст. л. манной крупы,  
65 г изюма без косточек,  
2 ст. л. миндаля рубленого.

Персики выложить на дуршлаг, чтобы стек сироп. Мякоть нарежьте дольками. С лимона снимите цедру, из мякоти выжмите сок. Дольки персиков прогрейте с добавлением вина, меда, натертой цедры и сока лайма. Охладите. Белки отделите от желтков и взбейте в пену. Яичные желтки разотрите с сахаром. Соедините творог, манную крупу, желтки и перемешайте. В творожную массу положите миндаль, взбитые белки и изюм, перемешайте. В форму, смазанную маслом, выложите часть персиков, затем творожную массу и оставшиеся персики. Посыпьте тертым миндалем и сахарной пудрой. Запеките до золотистого цвета.

Солдатова Юлия, г. Волгоград

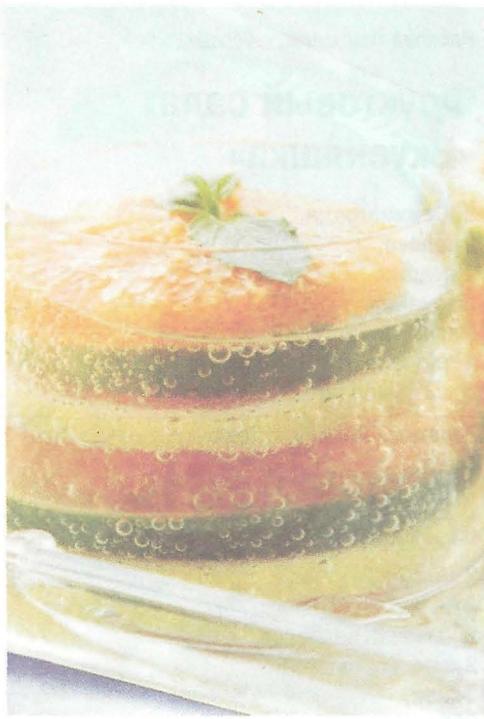
## Фрукты, железированные в шампанском

1 бутылка шампанского,  
1 киви, 1-2 банана,  
1 апельсина,  
1 б. конс ананасов.  
100 г замороженной вишни,  
2 упак. желатина.

*Фрукты, железированные в шампанском - изысканный десерт для любителей сладкого.*

Фрукты режем кубиками и выкладываем в глубокую тарелку слоями. Желатин растворяем в теплой воде, даем набухнуть, смешиваем с шампанским и заливаем этой смесью фрукты.

Ставим в холодильник до полного застывания. Перед подачей на стол тарелку опускаем в кипяток на несколько секунд и переворачиваем.



Валова Маргарита, г. Тверь

## Салат со сгущенным молоком

3 ломтика конс. ананаса,  
2 банана,  
средняя гроздь винограда,  
200 г майонеза,  
листья салата,  
1 б. сгущенного молока,  
2 яблока.

Ананас, бананы и яблоки нарезают кубиками, добавляют ягоды винограда. Смешивают майонез со сгущенным молоком и заливают фрукты. Готовый салат охлаждают и подают с листьями зеленого салата.

Васильева Марина, г. Владимир

## Бананы в шоколаде

4 банана,  
150 г молочного шоколада,  
1,5 ст. жареного арахиса.

Каждый банан режем на 3-4 части.

Шоколад растапливаем на водяной бане, орехи рубим не очень мелко.

Кусочки бананов насаживаем на деревянные палочки и обмакиваем в шоколад.

Затем обваливаем в орехах, кладем на пергамент и отправляем в холодильник, чтобы шоколад застыл.

Выкладываем на блюдо и украшаем растопленным шоколадом.

СПЕЦВЫПУСК  
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

# ЖДИТЕ В ФЕВРАЛЕ СПЕЦВЫПУСКИ

## “ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ”

