

16

**Вкусные
подсказки
для мужчин**

№16

к 8 марта

12+

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ №16



ISSN 1992-3783 13016
9 771992 378002

ПОДПИСКА

по каталогу
на наши газеты и журналы
"Почта России"



**ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ**

**ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
№2**
12 рецептов
Выходит
ежемесячно.

**Сытный, весенний рецепт
для мужчин**
№18

**Подписной
индекс: 16581**

+
приложение
8 спецвыпусков

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

**25 ЗОЛОТЫХ
РЕЦЕПТОВ**
№2
20 страниц.
Выходит
ежемесячно.

**Подписной
индекс: 11759**

+
приложение
"Золотой сборник рецептов"

**ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ
ЧИТАТЕЛЕЙ**

**ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ
ЧИТАТЕЛЕЙ**
№2
68 страниц.
Выходит
ежемесячно.

**Подписной
индекс: 16588**

+
приложение
спецвыпуски

ЖДИТЕ В ФЕВРАЛЕ! ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ №2

В этом номере вас ждут лучшие рецепты, присланные в редакцию нашими читателями и одобренные ими и их близкими. Мы представим вам **более 200 рецептов** различных блюд, среди них:

- Салат «Острый»
- Салат «Комплимент»
- Салат «Сосновый бор»
- Закуска в салате
- Армянский свадебный суп
- Суп по-гусарски
- Похлебка по-рязански
- Буженина в горшочке
- Рыба «Взрыв вкуса»
- Кальмары в маринаде
- Лосось «Гостевой»
- Куриная печень «Просто и со вкусом»
- Язык по-австралийски
- Котлетки «Для детишек»
- Пирог «На радость маме»
- Печенье «Рыжик», а также рецепты к Масленице.



рецепты наших читателей

«Специальный
Золотая коллекция рецептов»
№ 10, февраль 2013 г.

Издательство: «Финансовый гений»
Гл. редактор: Баранова А. А.
Печать: 01.02.2013.
Дата выхода в свет: 04.02.2013.

Тираж: 27 000 экз.
Заказ № 306.
Подписной индекс в каталоге
«Почта России» 15081.

Адрес: редакция, издательство
696007, г. Дзержинск,
ул. Пугачева, 35-12.

Адрес для писем: 606007,
Нижегородская обл.,
г. Дзержинск, а/я 13.
Адрес типографии:

г. Дзержинск, пр-т Чапаева, 47а.
Генштаб, перепечатка: Федерация
стрелков по тиражам

оформления и массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации СМИ № ФС 77-
34500 от 04 декабря 2008 г.
Мнение редакции может не совпадать с мнением
автора публикации. Все размещаемые материалы
услуге подлежат обязательной сертификации
в сфере безопасности. Возрастной ценз 12+.

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



Яйца, запеченные с помидорами

Ягодина Юлия,
г. Находка

3 зубчика чеснока,
4 яйца,
900 г помидоров,
3 ст. л. олив. масла,
2 ст. л. петрушки.

Помидоры нарежьте на четвертинки или тонкие дольки (в зависимости от размера помидоров). После чего разложите их в форму для духовки ровным слоем.

Очистите чеснок, и тонко нарежьте, посыпьте им

помидоры.

Приправьте все солью, сбрызните маслом, добавьте перцев и перемешивайте, пока помидоры не начнут блестеть.

Поставьте форму в духовку и запекайте 40 мин. при 180°C. Помидоры должны стать мягкими и приобрести коричневатый оттенок.

После запекания сделайте между помидорами углубления и забейте в каждое из них по яйцу, после чего накройте все фольгой. Верните форму в духовку на 10 мин. Посыпьте готовое блюдо зеленью и подайте с тостами или теплым хлебом.

Для гарнира используйте зеленый салат.

Совет: Лук потеряет свой острый запах, если его окунуть сначала в горячую воду, а затем в холодную.

Осыкина Галина, г. Санкт-Петербург

Салат «Оранжевое настроение»

300 г вареной курицы,
2 моркови,
2 апельсина,
2 оранжевых или желтых помидора,
2 оранжевых перца,
2 ст. л. лимонного сока.
Заправка:
йогурт или сметана.

У апельсинов отрезать крышечку, аккуратно вынуть мякоть.
Курицу нарезать средними кубиками, мякоть апельсина нарезать дольками.
Морковь нарезать соломкой, перец - ломтиками.



ми. Добавить нарезанные дольками помидоры. Заправить салат йогуртом или сметаной, выложить в апельсиновые корзинки и подать.

Сорокина Мария, г. Выборг

Салат «Подарочек»

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

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

Разкина Дарья, г. Москва

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 мелкорубленный лук, посолить и заправить майонезом. Украсить салат горошком и маслинами.

Лукинская Мария, г. Пермь

Салат «Изюминка»

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. Лук нарезать кольцами и в отдельной посуде залить уксусом, выдержать 2 мин., затем отжать уксус и добавить лук в салат. Заправить майонезом.
Сверху посыпать крабовыми палочками и украсить маслинами.
Можно заменить крабовые палочки креветками.

Волкова Дарья, г. Семенов

Закуска «Воздушный поцелуй»

200 г творога,
2 огурца,
2 ст. л. сметаны,
укроп,
петрушка,
листья салата,
соль.

В блендере взбейте творог со сметаной до состояния воздушной массы.
Добавьте измельченный укроп, петрушку и натертые на мелкой терке и немного отжатые огурцы.
Посолите и выложите готовую массу на листья салата.

Балаева Валентина, г. Тюмень

Салат «Женская сладость»

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

Лук нарезать тонкими полукольцами и 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. горошка, майонез, крабовые палочки, нарезанные кубиками, тертое яблоко, снова горошек, майонез. Сверху украсить тертыми на терке или распртертыми вилкой желтками. Дать настояться 2-3 ч.



Малкина Галина, г. Саранск

Закуска «Дамская»

10 яиц,
50 г белых сушеных грибов,
1-2 луковицы,
40 г слив. масла,
40 г майонеза,
50 г томатного соуса,
50 г сметаны.

Срезать ножом тупой конец яйца, вынуть желток. Лук нарезать, обжарить до золотистого цвета. Белые сушеные грибы сварить, мелко порубить, обжарить, соединить с луком и рублеными желтками.

Затем нафаршировать яйца, уложить на блюдо и залить соусом, приготовленным из майонеза, томатного соуса и сметаны, украсить мелко рубленой зеленью и подать.



Юртаева Светлана, г. Рязань

Сырно-творожный рулет

500 г твердого сыра,
растит. масло.

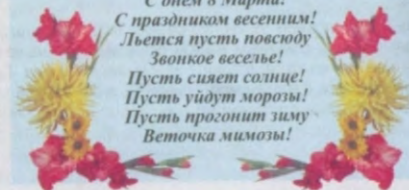
Начинка:

400 г творога,
200 г куриного мяса,
3 зубчика чеснока,
1/2 ст. сметаны,
зелень, листья салата,
соль, перец.

Творог пропускаем через мясорубку с отварной курицей, соединяем с натертым на мелкой терке чесноком, рубленой зеленью, сметаной,

солью, перцем по вкусу и тщательно все перемешиваем. Сыр кладем в смазанный изнутри растит. маслом полиэтиленовый пакет, перевязываем его, опускаем в кипящую воду и держим в кипятке 15 мин. Готовый сыр в пакете раскатываем в тонкий пласт, даем слегка застыть, затем разрезаем сверху пакет, вынимаем сыр и выкладываем на него ровным слоем начинку. Сворачиваем в рулет, обертываем пленкой и убираем в холодильник на 2 ч. Охлажденный рулет нарезаем ломтиками и выкладываем на покрытое салатными листьями блюдо.

*С днем 8 Марта!
С праздником весенним!
Льетесь пусть повсюду
Звонок веселье!
Пусть сияет солнце!
Пусть уйдут морозы!
Пусть прогонит зиму
Веточка мимозы!*



Мурзаева Мария, г. Сызрань

Закусочные мясные «колобки»

300 г говядины, 1 луковица, 50 г сыра,
1 яйцо, сливочное масло,
майонез, зелень, соль.

Очень мелко нарезанный лук спассеровать на сливочном масле до готовности.

Холодное вареное мясо пропустить через мясорубку и хорошо перемешать с охлажденным луком, тертым сыром, рубленым вареным яйцом, майонезом, солью. Сформовать из этой массы шарики, обвалять их в измельченной зелени и подать.

Совет: Для того чтобы картофель получился рассыпчатым и вкусным, его надо варить в подсоленной воде и на медленном огне.



Волкова Дарья, г. Семенов

Горячий бутерброд с секретом

8 кусочков хлеба (толщина 1 см),
4 яйца,
60 г сыра,
60 г слив. масла,
соль, перец.

Срежьте корочку у всех кусочков хлеба. В четырех кусочках сделайте по центру углубление диаметром около 3,5 см (естественно, кусочек хлеба должен иметь размер 5х5 см либо больше). Смажьте сливочным маслом оставшиеся четыре кусочка хлеба, положите на них сверху кусочки хлеба с углублением, придавите, верх так же смажьте сливочным маслом. Влейте в каждое углубление по сырому яйцу. Вокруг яйца на сливочное масло выложите натертый сыр, посолите, поперчите и запекайте в духовке при 160°C 5 мин.

Волкова Дарья, г. Семенов

Филе в сырно-кунжутной «шубке»

350 г куриного филе,
5 ст. л. белого кунжута,
150 г твердого сыра, 5 ст. л. сметаны,
1 ст. л. горчицы, 1 ч. л. соли,
смесь перцев.

Соединить сметану, горчицу, соль, молотую смесь перцев. Кунжут поджарить на сухой сковородке. Сыр натереть на мелкой терке и соединить с кунжутом.

Филе нарезать тонкими ломтиками толщиной 0,7 см. Посолить и поперчить с обеих сторон. Каждый кусочек обмакнуть в сметанно-горчичную смесь и обвалять в сырно-кунжутной. Выложить подготовленное филе в форму и запекать при 180°C 15-17 мин.

Готовое филе подать в качестве закуски с различными соусами.

Дягилевская Елена, г. Пермь

Закуска «Волшебное угощение»

4 очищенных кальмаров,
5 яиц, 300 г шампиньонов,
1 небольшой пучок укропа,
150 г полутвердого сыра,
1 ст. л. растит. масла,
соль, перец.

Грибы нарежьте пластинками и обжарьте на масле до мягкости около 5 мин. Вбейте к грибам яйца, посолите, поперчите и жарьте, размешивая яйца лопаткой пока смесь не схватится, около 3 мин.
Добавьте мелкорубленную зелень и тертый сыр, перемешайте.
Нафаршируйте яично-грибной смесью тушки



кальмаров, заколите зубочистками. Смажьте кальмары растительным маслом, положите в форму и запекайте в духовке при 200°C около 20 мин. Охладите, нарежьте ломтиками и подайте на листьях салата.

Дягилевская Елена, г. Пермь

Салат «Нежное сердце»

1 куриная грудка, 1 ст. грецких орехов,
100 г твердого сыра, 4 яйца, майонез,
500 г винограда.

Куриную грудку отварить до готовности, остудить, нарезать мелкими кусочками.
Орехи грецкие мелко порубить. Сыр натереть на мелкой терке.
Яйца отварить, остудить, натереть на мелкой терке.
Виноградины разрезать пополам, удалить косточки.

Салат уложить на большое блюдо слоями, каждый из слоев прослаивая майонезом: куриная грудка, грецкие орехи, сыр, яйца, виноград.

Дягилевская Елена, г. Пермь

Канapé с куриной печенью

300 г куриной печени,
15 помидорок черри,
1 болгарский перец,
растит. масло,
листья зеленого салата,
майонез, соль.

Куриную печень обжариваем на растит. масле до готовности и солим по вкусу. Помидоры черри моем и разрезаем пополам, очищенный болгарский перец нарезаем небольшими кусочками. На зубочистку накалываем печень, половинку помидора, снова печень и кусочек болгарского перца. Выкладываем канapé на покрытое салатными листьями блюдо, отдельно подаем майонез или любой соус.

Мурзаева Мария, г. Сызрань

Овощи в тарталетках

1 огурец, 1 помидор,
1/2 сладкого перца, 1 яблоко,
1 яйцо, 2 ст. л. конс. горошка,
майонез, сметана,
зелень,
соль, перец по вкусу,
тарталетки.

Огурец, помидор и очищенный сладкий перец нарезать небольшими кусочками, яблоко очистить и нарезать кубиками. Яйцо нарезать маленькими ломтиками и перемешать с овощами, яблоком и горошком. Заправить массу смесью майонеза и сметаны в пропорции 1:1, посолить, поперчить по вкусу, перемешать, разложить в тарталетки и украсить зеленью.



Салат «Мальвина»

Волкова Дарья, г. Семенов

2 баклажана,
1 луковица,
3 ст. л. растит. масла,
3 яйца, 100 г конс. кукурузы,
майонез по вкусу.

Баклажаны вымыть, высушить, нарезать кубиками, вымочить в соленой воде, отжать и обжарить на растительном масле. Репчатый лук мелко порубить и также обжарить. Вареные яйца нарезать кубиками. Смешать все компоненты в салатнике, добавив кукурузу и немного майонеза.



Волкова Дарья, г. Семенов

Салат «Русская красавица»

4 вареных яйца,
50 г куриного мяса,
50 г ветчины,
50 г сыра,
4 ст. л. майонеза,
пряная зелень.

Вареное мясо, сыр и ветчину нарезать соломкой, яйца порубить и залить майонезом. Все смешать, украсить фруктами, зеленью и подать.

Борисова Альбина, г. Серов

Салат из авокадо и рыбы

2 авокадо,
250 г слабосоленой семги,
2 помидора,
листья салата,
лимон,
соль, перец,
оливковое масло.

Авокадо разрезать и удалить косточку. Мякоть выбрать ложкой, нарезать кубиками и полить соком лимона. Семгу и помидоры нарезать кубиками. Салат промыть и нарезать тонкой соломкой. Приготовленные ингредиенты смешать, посолить, поперчить и заправить оливковым маслом. В сохраненные «половинки» авокадо выложить приготовленный салат и подать.



Волкова Дарья, г. Семенов

Мини-роллы

12 тонких ломтиков салями,
1/3 ст. взбитого сливочного
сыра,
12 промытых и просушен-
ных корнизонов.

Смажьте каждый ломтик салями сливочным сыром, оставляя свободными края на 0,5 см. Выложите 1 корнизоном в центр ломтика салями и сверните в рулетики. Разрежьте каждый ролл на 3 части, проколите каждую зубочисткой и выложите на блюдо.

Салат «Сердце в подарок»

200 г вареных куриных сердечек, 100 г конс. ананаса,
1 свежий огурец,
1 луковица,
1/2 пучка петрушки,
100 г моркови по-корейски,
майонез и соль.

Нарежьте куриные сердечки мелкими кусочками. Затем нарежьте кубиками огурец и ананас. Измельчите петрушку. Смешайте сердечки, огурец, ананас, измельченный лук и петрушку, заправьте майонезом и посолите. Выложите салат на блюдо виде сердца, украсьте его морковью по-корейски, разложив ее вокруг салата.

Совет: Если картофель для салата варят «в мундире», то его надо предварительно проколоть вилкой в нескольких местах, тогда кожура не лопнет.

Власова Наталья, г. Люберцы

• 2 яйца
• 2 ст. л. растит.
масла
• приправы для
мяса
Кляр:
• 1 яйцо,
• 1 ст. л. муки,
• соль, перец по
вкусу,
• 1 ст. л. сметаны.



1 ч, 35 мин.

Отбивная в кляре

• Отбивные слегка обейте с помощью кухонного молотка и слегка натрите приправой.
• Для кляра: взбейте вилкой яйца с солью, перцем, мукой и сметаной до получения однородной массы. Цепляете вилкой за кончик отбивной, обмакните в кляр и выложите на разогретую сковороду, обжаривайте с растительным маслом. Обжарьте на среднем огне с двух сторон до румяности.
• Подайте мясо, посыпав зеленью, с гарниром из свежих овощей.

Барабанщикова Светлана, г. Киров

• 12 порционных ку-
сочек курицы.
Соус:
• 1 ст. л. растит.
масла,
• 1 луковица,
• 4 зубчика чеснока,
• кетчуп,
• 2 ст. л. меда,
• 400 г конс. томат.
• несколько капелей
соуса «Табаско».

Курица с манго на барбекю

• Нагреть масло в большой кастрюле и обжарить лук и чеснок 3-4 мин. С манго слить сок и сделать пюре. Добавить кетчуп, мед и манго к луку и тушить 5 мин., пока соус немного не загустеет. Добавить «Табаско». Смазать курицу соусом, приправить и запекать в духовке при 200°C 20 мин., а затем готовить на углях 10 мин. до хрустящей корочки.
• Можно просто запечь в духовке или на гриле.

Батурина Валентина, г. Краснодар

- 600 г говядины,
- 2 ст. л. горчицы,
- 2 ст. л. слив. масла,
- перец,
- соль.



Мясо «Горчичное»

- Мясо разрежьте на 6 тонких ломтиков, посолите, поперчите, смажьте с 2 сторон горчицей и выдержите 40 мин. в прохладном месте. Подготовленное мясо заверните в смазанную маслом фольгу и запекайте в духовке до готовности.
- При подаче фольгу раскройте, полейте мясо растопленным маслом и гарнируйте свежими.

12

Анохина Альбина, г. Пермь

- 8 куриных голени,
- 1 ст. белого сухого вина,
- острые специи,
- зелень,
- соль.



Запеченные голени со специями

- Куриные голени замочить в вине на 3 ч., посолить и обвалять в специях. Завернуть голени в фольгу, смазанную маслом, и запекать в духовке 30-40 мин. при 200°C.
- Выложить на блюдо и украсить зеленью.
- Подать с любым гарниром.

Посникова Светлана, г. Н.Новгород

- 4 стейка семги,
- 1/2 лимона,
- 150 г мягкого сыра,
- 4 помидора,
- 1 лучок укропа,
- 1 ч. л. приправы к рыбе,
- соль,
- 4 ч. л. майонеза,
- 2 ч. л. растит. масла.



Семга «Великолепие»

- Семгу немного посолить, посыпать приправой для рыбы и полить соком лимона. Помидоры нарезать кружочками, натереть на крупной терке сыр. Фольгу свернуть в 2 слоя, подвернуть края (должны получиться «кармашки»). «Кармашки» смазать растит. маслом, выложить в каждый по одному стейку. Сверху положить веточки укропа, затем - помидоры, посыпать тертым сыром и немного смазать майонезом. Защипать края «кармашков» и запекать в духовке при 180-200°C 30 мин. За 7 мин. до готовности аккуратно раскрыть фольгу и запекать до золотистой корочки.

Оленкина Елена, г. Новоуральск

- 500 г цветной капусты,
- 2 яйца,
- 200 г сметаны,
- зелень, соль,
- перец,
- 100 г сыра,
- растит. масло.



Цветная капуста в духовке

- Цветную капусту разобрать на соцветия и открыть в подсоленной воде до полуготовности около 5 мин. Форму для запекания смазать растит. маслом и выложить капусту. Взбить яйца со сметаной, добавить мелко нарезанную зелень, посолить и поперчить по вкусу. Этим соусом полить цветную капусту. Сыр натереть на крупной терке и посыпать его сверху. Положить наверх кубики сливочного масла и запекать в духовке до золотистой корочки.

- Подать как самостоятельное блюдо или как гарнир к рыбным или мясным блюдам.

13

Гусева Наталья, г. Киров

- 400 г замороженной стручковой фасоли,
- 5-6 зубчиков чеснока,
- 70-100 г твердого сыра,
- 2 ст. л. олив. масла,
- 1 яйцо.



1 ч. 25 мин.

Фасоль с сыром и яйцом

• Чеснок мелко порубить, выложить на сковороду с олив. маслом и слегка обжарить, помешивая. Фасоль, не размораживая, высыпать на сковороду, туда же добавить кипяченую воду, столько, чтобы покрывало фасоль примерно на $\frac{1}{3}$, и, помешивая, готовить до испарения жидкости и полуготовности фасоли. Вбить яйцо и быстро перемешать. Добавить соль и специи. Через минуту посыпать все тертым сыром и сразу убавить с огня. Как только сыр расплавится — подать.

14

Миронова Ирина, г. Калининград

- 1 курица,
- 200 г грибов,
- 50 г слив. масла,
- $\frac{1}{2}$ ст. белого вина,
- майоран,
- соль, перец.



1 ч.

Курица «Французский аромат»

• Молодую курицу порубить на несколько порционных кусков, грибы нарезать. Из фольги сделать квадраты для каждого куска курицы. На каждый квадрат положить кусок курицы, грибы, щепотку майорана, посолить и поперчить, добавить аккуратно вино. Края фольги собрать в мешочек и запекать в духовке при 180°C 40 мин.

• Приготовленное блюдо порадует своим вкусом вас и ваших гостей.

Осокина Фаина, г. Сургут

- Самые отбывшие,
- картофель,
- сыр,
- майонез,
- приправы.



40 мин.

Мясо по-ростовски

• Все продукты в любом соотношении.
• Картофель нарезать четвертинками, посолить, уложить на сковороду, смазанную маслом, сверху положить отбивные из свинины, посолить, поперчить, затем посыпать тертым чесноком и сыром, сверху полить немного майонезом. Запекать в духовке 20 мин. При подаче можно посыпать зеленью.

Разина Галина, г. Рязань

- 4 ломтика филе говядины (600 г),
- 4 ломтика ветчины,
- 4 ломтика сыра,
- сливочное масло,
- панировочные сухари,
- $\frac{1}{2}$ ст. сухого белого вина,
- соль, перец.



45 мин.

Филе с сыром и ветчиной

• В каждом ломтике мяса сделать надрез в виде кармана, вложить в него по ломтику ветчины и сыра. Распустить масло, смешать его с панировочными сухарями, солью и перцем. Обвалять мясо в этой смеси, обжарить с двух сторон до золотистого цвета, добавить вино и тушить, пока оно не испарится. Затем выложить мясо на блюдо и полить соусом.

15

- 300 г филе морского языка,
- 500 г спагетти,
- 800 г помидоров,
- цедра и сок 1 лимона,
- 1 ст. л. слив. масла,
- 1 головка чеснока,
- немного петрушки,
- соль, перец.



55 мин.

Рыба со спагетти и помидорами

• Помидоры взбить в блендере и томить с тертым чесноком на медленном огне 10 мин. Филе рыбы нарезать полосками, соединить с томатным пюре, приправить соком и цедрой лимона, солью, перцем и тушить еще 5 мин. Отварить спагетти, смешать их с полученной смесью и посыпать петрушкой.

- 1 кг курятины,
- 2 моркови,
- 1 луковица,
- 10 помидоров,
- соль, перец,
- растит. масло.



50 мин.

Капуста с помидорками черри

• Капусту нашинковать, лук мелко нарезать, морковь нарезать кружочками. Обжарить лук, добавить морковь и капусту недолго обжарить и залить водой. Тушить 20 мин. на среднем огне. Помидоры залить кипятком и снять кожицу. Добавить к капусте, аккуратно перемешать, посолить и поперчить, тушить еще 10 мин. на малом огне. Выложить на блюдо и подать.

- 1,5 кг курицы,
- 2 кг грибов,
- 200 г топленого масла,
- 100 г орехов,
- 2 луковицы,
- зелень, соль.



50 мин.

Курица с грибами в горшочке

• Отделить мясо от костей и нарезать кусками, посолить и обжарить на масле, переложить в горшочки. Грибы замочить на 2 ч. в холодной воде. Лук мелко нарезать. Обжарить грибы вместе с луком на оставшемся топленом масле. Орехи порубить и посыпать ими курицу. Положить в горшочки с курицей грибы, влить кипяток, посолить и поставить в духовку. За 10 мин. до готовности посыпать мясо с грибами мелко нарезанной зеленью.

- 700 г куриной грудки,
- 1 яйцо,
- 1 ч. л. горчицы,
- 1 ч. л. сухого укропа,
- 4 ст. л. растит. масла,
- приправа для курицы,
- соль.



45 мин.

Куриная грудка с горчицей и яйцом

• Филе промыть, высушить и нарезать средними кусочками. Добавить яйцо, соль, горчицу, приправу для курицы, сушеный укроп.

• Перемешать мясо, разровнять, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодное место на 6-8 ч. Выложить мясо частями на горячую сковороду с небольшим количеством растительного масла. Обжарить до румяного цвета и потушить под крышкой около 10 мин. на маленьком огне.

- 600 г баранины,
- 1 морковь,
- 1 корень сельдерея,
- 1 луковица,
- 2 ст. л. оливкового масла,
- 1 ст. л. томатной пасты,
- 1 ст. мясного бульона,
- 1 ст. л. муки,
- 1/2 ст. красного вина,
- 1 ст. л. 20% сливок,
- соль, перец.



2 ч. 20 мин.

Жаркое в сливочном соусе

• Овощи нарежьте кубиками и обжарьте на масле. Мясные котлеты натрите солью, перцем, обжарьте до румяной корочки, затем добавьте овощи, томатную пасту, бульон, пассерованную муку, специи и тушите до готовности. За 10 мин. до окончания тушения добавьте вино. Перед подачей мясо нарежьте ломтиками. Овощи вместе с бульоном, образовавшимся при тушении, протрите и заправьте сливками. Ломтики мяса соедините с соусом и прогрейте.

- 800 г свинины (корейки),
- 150 г чернослива,
- 1/2 ст. л. муки,
- соль,
- сливочное масло.



1 ч. 25 мин.

Корейка с черносливом

• Мясо посолить, запанировать в муке и обжарить до румяной корочки. Переложить на противень, залить жиром, оставшимся от жарки, и запекать, часто поливая выделившимся соком и добавляя воду по мере испарения. Незадолго до готовности положить на противень промытый чернослив. Продолжить запекание, подливая воду для набухания чернослива.

• Готовое мясо нарезать ломтиками, уложить на блюдо, украсить черносливом и полить мясным соком.

- 2 картошки,
- 1 пак. пропаренного риса,
- 2 моркови,
- 2 луковицы,
- 4 помидора,
- 200 г майонеза,
- перец, соль,
- 2 ст. л. растит. масла.

- 500 г мяса,
- 1/2 ст. сметаны,
- 1 луковица,
- 1 ст. л. муки,
- 3 ст. л. слив. масла,
- соль, перец,
- 1/2 ст. консерв. горошка,
- соль, перец, чеснок, зелень.



1 ч. 15 мин.

Карп «Прелесть»

• Карпа очистить, натереть солью и перцем, оставить на 30 мин. Наполнить брюшко начинкой, заколоть шпажкой. Смазать начиненную рыбу майонезом, обложить по бокам дольками помидоров и запекать 30-40 мин. при 180-200°C.

• Для начинки: отварить рис, добавить пассерованные морков и лук.

Жареное мясо «Женская нежность»

• Мясо нарезать порционными кусками, отбить, посыпать солью, перцем и обжарить на масле с обеих сторон. Отдельно обжарить мелко нарезанный лук. Посыпать его мукой, слегка прожарить, добавить сметану. Подготовленный соус тушить 3-5 мин. и посыпать. При подаче мясо уложить на блюдо и полить соусом.

- 400 г капусты,
- 300 г говядины,
- 1 морковь,
- 1 луковица,
- 2 ст. л. томатной пасты,
- 1,5 ст. овсяного бульона,
- 1/2 ст. красного сухого вина,
- 100 г чернославя,
- растит. масло,
- соль, перец,
- розмарин.



2 ч. 30 мин.

Капуста с мясом и черносливом

• Лук и морковь мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета. Нарезать небольшими кусочками мясо, выложить к овощам, обжарить до золотистой корочки, влить вино, убавить огонь и томить 2 мин. В бульоне размешать томатную пасту, добавить к мясу. Высыпать соль и пряности. Мелко нашинковать капусту, положить в сотейник. Добавить оставшуюся жидкость. Через 5-7 мин. положить чернослив. Тушить 40 мин. на слабом огне до мягкости капусты.

- 4 яйца,
- 5 средних картофелин,
- 50 г твердого сыра,
- 100 г сыра фета,
- 2 небольших помидора,
- 125 мл сметаны,
- 1 луковица,
- 1/4 ч. л. черного молотого перца,
- 1/2 ч. л. соли.



1 ч. 10 мин.

Тортилья из картофеля и сыра

• Сырой картофель нарезать тонкими пластинами и выложить несколькими слоями (каждый посолить) в смазанную маслом форму для запекания. Вбейте венчиком яйца, приправьте перцем и солью, добавьте сметану и снова излейте по получению однородной массы. В яичную массу добавьте нарезанный тонкими кольцами лук, измельченную фету, крупно натертый сыр. Все хорошо перемешайте и равномерно залейте форму с картофелем. Сверху выложите слой тонко нарезанных помидоров. Разогрейте духовку до 175°C и запекайте около 40 мин.

- 2 баклажана,
- 1/2 ст. муки,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 250 г мясного фарша,
- 1/2 ст. томатной пасты,
- 100 г сыра,
- соль, перец.



2 ч.

Баклажаны с фаршем

• Баклажаны нарезать тонкими пластинками. В муку добавить соль и перец. Обвалять пластинки в муке. Подогреть растит. масло, разложить пластину и обжарить с каждой стороны. Вынуть баклажаны, положить на сковороду мясной фарш, закрыть крышкой и готовить 5 мин. Добавить томатную пасту, 1/2 ст. воды, соль, перец, все перемешать, плотно закрыть крышкой и готовить 5 мин. на слабом огне. Сыр натереть на крупной терке. В форму для запекания положить пластинки баклажана, сверху фарш, сыр. Запекать в духовке 30 мин. при 170°C.

- 2 болгарских перца,
- 100 г вареного куриного филе,
- 1 яйцо,
- 1 помидор,
- зелень укропа,
- 1 ч. л. паниров. сухарей,
- 1/2 ст. л. кукурузы,
- соль, перец,
- растит. масло.



35 мин.

Куриное филе «Деликатесное»

• Курицу измельчить ножом до кашицы, яйца сварить и мелко порубить. Мелко порубить укроп, нашинковать помидор. Все перемешать, добавить кунжут, соль, перец, еще раз перемешать. Противень смазать маслом и обсыпать панировочными сухарями. Извлечь из перца сердцевину, начинить его фаршем и запекать 15 мин. в духовке при 200°C.

• Подать, слегка сбрызнув оликовым маслом.

Тарасова Татьяна, г. Сызрань

- 4 стейки из судака,
- 6 помидоров,
- сок 1 лимона,
- базилик.



Рыбные стейки в фольге

• Уложить 4 квадрата из фольги на противень, на нее выложить стейки, сбрызнуть лимонным соком и оставить на 30 мин. Помидоры очистить от кожицы, разрезать на дольки. Измельчить базилик. Дольки помидоров выложить поверх рыбы, посыпать базиликом. Завернуть стейки в фольгу и запекать в духовке 25 мин. до готовности рыбы. Подавать можно прямо в фольге. На гарнир хорошо подойдет картофель.

22

Осокина Фаина, г. Пермь

- 300 г мясного фарша,
- 6 помидоров,
- 200 г ржаного хлеба,
- 1/3 ст. 10% сливок,
- 2 ст. л. томатной пасты,
- 1 яйцо,
- 1 ст. л. паниров. сухарей,
- растит. масло,
- зеленый лук,
- соль, перец.



Зразы «Для любимой»

• Хлеб замочить в сливках. Лук мелко нашинковать. Фарш обжарить, соединить с размокшим хлебом, яйцом, томатной пастой, луком, солью и перцем, все тщательно перемешать до однородной массы. Помидоры разрезать на 2 части поперек, извлечь мякоть, заполнить фаршем и сложить части помидоров. Смазать противень маслом, присыпать панировочными сухарями, уложить помидоры, запекать 50 мин. при 180°C.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Говядина на чесноке

Ягодина Юлия,
г. Находка

- 500 г мяса без кости,
- 50 г свиного шпика,
- 2 луковицы,
- 3-4 зубчика чеснока,
- 1 ст. л. муки,
- перец, соль.

Чеснок натереть. Мясо поперчить, посолить и натереть чесноком и оставить на 1 ч. Мелко нарезать лук. Шпик мелко нарезать, добавить лук, пассеровать его, положить сверху мясо, обжарить слегка со всех сторон, затем

вливать немного теплой воды или бульона, накрыть утятницу крышкой и поставить в духовку на небольшой огонь. Тушить до мягкости. В конце открыть крышку, чтобы образовалась румяная корочка. Вынуть мясо из утятницы и нарезать поперек волокон ломтиками. В утятницу всыпать муку и перемешать с мясным соком и жиром, чтобы не образовалось комков.

Влить 1/3 ст. теплой воды или бульона и довести до кипения. Посолить по вкусу, положить в кастрюлю мясо и потушить 5 мин.

Подавать с отварным картофелем или тушеной капустой.

Совет: Говядину лучше жарить на открытом огне или запекать в духовке, а подавать ее следует с зеленью, овощами и цитрусовыми.

23

Миронова Нина, г. Ярославль

Говядина с орехами

2-4 говяжьих отбивных
1/2 ст. очищенных грецких орехов,
2 луковицы,
соль, перец,
специи,
растит. масло.

Готовые отбивные перчим, солим, обсыпаем пряностями и специями, затем жарим на сковороде до золотистой корочки, снимаем со сковороды и на том же жиру жарим лук.

Незадолго до готовности лука добавляем к нему орехи и жарим до золотистого цвета лука, хорошо помешивая, солим.

В глубокую сковороду или толстостенную кастрюлю укладываем слоями мясо и лук с орехами, заливаем кипятком и тушим на медленном огне до готовности мяса.



Даньшина Елена, г. Иваново

Жаркое «Гавайское»

300 г куриной печени,
1 кубик куриного бульона,
1 луковица,
1 сладкий красный перец,
1 острый красный перец,
1 апельсин,
растит. масло,
2 ст. л. водки.

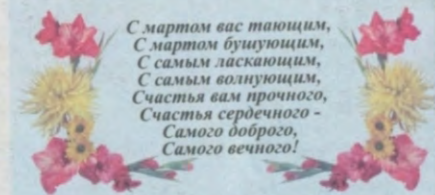
Куриную печень разрезать пополам, лук нарезать небольшими кубиками.

У перца удалить сердцевину, мякоть нарезать полукольцами. С апельсина снять теркой це-

дру, из мякоти выжать сок. Печень обжарить на растит. масле, затем добавить к ней лук, перец и жарить все 2 мин.

В конце подмешать цедру апельсина, влить 2 ст. л. апельсинового сока, покрошить бульонный кубик, добавить водку. Поддержать массу на сильном огне еще 2 мин., затем снять с огня и сразу подать.

Для тех, кто не любит куриную печень или не умеет ее подготавливать, можно приготовить этот рецепт с куриным филе.



*С мартом вас тающим,
С мартом бушующим,
С самым ласкающим,
С самым волнующим,
Счастья вам прочного,
Счастья сердечного -
Самого доброго,
Самого вечного!*

Миронова Нина, г. Ярославль

Свинные ребрышки с помидорами

1 кг свиных ребрышек,
4 помидора,
2 луковицы,
соль, перец,
прованские травы,
винный уксус.

Свинные ребра нарезать порционно. В мясоazole косточки сделать разрезы, в которые уложить дольки помидоров. Укрепить помидоры, скрепляя разрезы в мясе зубочистками. Мясо посолить, поперчить, посыпать прованскими травами. Лук нарезать полукольцами, выложить в форму, обильно полить винным уксусом. На лук выложить ребрышки, накрыть форму фольгой и дать настояться 2 ч. Затем запечь в духовке при 180°C 40-50 мин. Снять фольгу и запечь еще 10 мин. Подать с любым гарниром или овощным салатом.

Главное, мясо не пересушивать и не сильно поджаривать, тогда оно будет очень сочным.



Даньшина Елена, г. Иваново

Рагу «Чудесное» с овощами

350 г свинины, 1 баклажан,
1 луковица, 2 болгарских
перца,
2 помидора,
200 г корня сельдерея,
300 г белокочанной капусты,
1 пучок зелени,
растительное масло, соль,
перец.

Мясо нарезать средними кусками,

посолить, поперчить. Лук нарезать тонкими полукольцами, болгарский перец и сельдерей - брусочками. Капусту шинковать. Помидоры и баклажаны крупно нарезать. Мясо обжарить на сильном огне 1-2 мин., добавить лук. Затем на него выложить овощи: сельдерей, баклажаны, перец, помидоры последним слоем выложить капусту. Посолить и поперчить по вкусу, накрыть крышкой и тушить в собственном соку 40 мин. Готовое рагу выложить на блюдо (аккуратно перевернув кастрюлю, чтобы мясо оказалось поверх овощей). При подаче посыпать рубленой зеленью.

*Месяц март и день восьмой.
Запах в воздухе весной.
Весну мы будем славить
И разрешите вас поздравить
С международным женским днем!*



Левина Ольга, г. Сызрань

Сом, запеченный в тесте

800 г сома, 100 г муки,
2 яйца,
1/2 ст. молока,
2 ст. л. растит. масла,
соль, перец.

Филе сома нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и поставить в холодильник на 30 мин. Муку разбавить теплым молоком, влить желтки, размешать и аккуратно ввести взбитые белки. Рыбу окунуть в тесто и жарить на сильно разогретом растительном масле.

Левина Ольга, г. Сызрань

Сом, запеченный под сырно-грибным «одеялом»

1 кг сома, 400 г шампиньонов,
150-200 г сметаны, 100 г твердого сыра,
3 луковицы,
1-2 лимона, мука,
приправы по вкусу.

Шампиньоны нарезать кусочками, выложить в сковороду и потушить в небольшом количестве воды около 5 мин., затем слить воду, добавить соль по вкусу, базилик и имбирь. Нарезать лук, добавить его к грибам и обжарить с маслом до прозрачности лука. Стейки сома промыть, дать обсохнуть и разделить его на порционные куски. Посолить, полить соком лимона и оставить на время. Затем кусочки обвалять в муке и слегка обжарить. Выложить куски в форму,

Пронькина Ольга, г. Киров

Окунь в грибном соусе

300 г окуня, 200 г вареных грибов,
50 г томатной пасты, 1 луковица,
15 г сливочного масла,
30 г сыра, зелень петрушки, соль.

Вареные грибы обжарить на растительном масле с мелко нарезанным репчатым луком, добавить томатную пасту, соль, перец, немного воды и довести до кипения. В эту же сковороду положить филе окуня, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, тертым сыром, добавить сливочное масло, немного воды и запекать в духовке до готовности.



сверху поместить шампиньоны с луком, залить все это сметаной и поставить в разогретую до 180-200°C духовку на 15 мин. После чего вынуть сома, посыпать тертым сыром и запекать еще 10 мин.

Совет: Если рыбу посолить задолго до приготовления, то она станет жесткой, потому что соль способствует выделению сока.

Милованова Татьяна, г. Брянск

Курица на рисовой подушке

2 куриных бедра,
200 г пропаренного риса,
0,4 л воды,
150 г конс. кукурузы,
50 г маслин без косточек,
1 луковица,
2 ст. л. растит. масла,
2 щепотки черного молотого перца,
2 щепотки соли.

Лук нарезать кубиками и обжарить на растительном масле до полуготовности. Выложить на дно огнеупорной формы для запекания, на лук выложить равномерно кукурузу.

Сверху - нарезанные маслины.

На маслины высыпать рис, на него - нарезанные части курицы, предварительно посыпанные солью и перцем. Залить все кипятком, в



котором по вкусу растворить соль. Накрыть фольгой и запекать в духовке при 190°C 35 мин. Подать сразу же.

Гусева Ольга, г. Иваново

Гречневая каша с курицей под фольгой

4 куриных бедра,
1 ст. гречки,
0,3 л воды, 150 г конс. горошка,
1 вареная морковь,
1 луковица,
50 мл растит. масла,
4 лавровых листа,
1 ч. л. соли,
1/2 ч. л. черного молотого перца.

Гречку промыть, выложить в форму для запекания, добавить вареную морковь, нарезанную кубиками и горошек.

Лук нарезать средними кубиками и обжарить на растительном масле. Добавить лук к гречке, посолить и поперчить. Все равномерно перемешать. Сверху выложить куриные бедра, посолить, поперчить, выложить лавровый лист и залить кипящей водой. Закрыть форму сверху фольгой и готовить в духовке при 200°C 45 мин.

Готовую кашу подать вместе с мясом.

*Месяц март и день восьмой.
Запахло в воздухе весной.
Весну мы будем славить
И разрешите Вас поздравить
С международным женским днем!*





Праздничные трубочки

Ягодина Юлия,
г. Находка

1 кг слоеного теста.

Начинка:

50 г слив. масла,

3 яйца,

1 ст. сахара,

500 г грецких орехов,

1 ч. л. порошка корицы,
ваниль по вкусу.

Сироп:

2 ст. сахара,

3/4 ст. воды,

сок и цедра 1 лимона,
ванилин по вкусу.

Взбейте в миксере сахар с

яйцами до получения однородной светлой массы, добавьте корицу и 3/4 всех орехов. Разрежьте тесто на 5 полос, смажьте слегка каждую слив. маслом, положите 1 ст. л. начинки на край каждой полосы и сверните осторожно в трубочку.

Разместите трубочки на смазанную маслом форму, слегка взбрызните маслом и выпекайте при 180°C до золотистой корочки. В кастрюле сварите сироп из сахара с водой, приправьте соком, цедрой лимона и ванилином. Готовые трубочки еще горячими, погрузите в сироп с помощью шумовки и через пару секунд выньте.

Оставшиеся трубочки разложите на блюде, посыпьте сахарной пудрой и оставшимися орехами.

Совет: В салат с помидорами нежелательно добавлять лимонный сок или уксус, могут испортиться вкусовые качества.

Понькина Вера, г. Тамбов

Слойки «Пикантные»

500 г слоеного теста,
300 г куриного филе,
50 г шампиньонов,
2 зубчика чеснока,
1 плавленый сырок, 1 яйцо.

Тесто тонко раскатываем. Куриное филе отвариваем в подсоленной воде и разбираем на волокна. Грибы нарезаем пластинками. Сырок натираем на крупной терке, добавляем измельченный чеснок. Из теста стаканом вырезаем кружочки. На кружок теста кладем сырую начинку, сверху - несколько пластинок грибов. Накрываем второй половинкой коржика, аккуратно защипывая края. Коржики смазываем взбитым яйцом, слегка накалываем вилкой и ставим в разогретую до 200°C духовку на 20-25 мин.



Полякова Анна, г. Киров

Десерт «Воздушный»

1 груша, 100 г творога,
15 г миндаля, 1 апельсин, 2 ч. л. сахара,
немного ванильного порошка,
1/2 лимона (по желанию).

Соедините творог с сахаром и ванильным порошком и хорошо разотрите. Разрежьте грушу пополам, удалите сердцевину, затем аккуратно выньте часть мякоти, не затрагивая кожуру, и измельчите. Чтобы с миндаля легче было снимать кожицу, залейте его кипятком. Часть миндаля измельчите, немного оставьте для украшения. Соедините творожную массу с измельченным миндалем и мякотью груши, хорошо перемешайте и заполните ею половинки груши.

Можно украсить верх цедрой лимона и рубленными миндальными орешками.

Подать на десертной тарелочке с дольками апельсина.

Полякова Анна, г. Киров

Десерт «Творог с абрикосами»

400 г конс. абрикосов, 500 г творога,
1 балочик готовых сливок,
100 г песочного печенья,
10 ст. л. сахарного сиропа, 80 г шоколада.

Абрикосы откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, затем разрезать на кусочки.

Печенье положить в пакет и измельчить с помощью скалки. В сковороде разогреть 6 ст. л. сахарного сиропа, добавить абрикосы и слегка их карамелизовать, равномерно поливая сиропом. Шоколад крупно порубить и смешать с творогом, добавив оставшийся сахарный сироп. Сливки смешать с творожной массой. Выложить в прозрачные стаканы или креманки слоями: сначала крошку песочного печенья, затем творожный крем, поверх него абрикосы и снова крем.

Калякина Галина, г. Муром

Торт с фруктами

250 г песочного печенья,
125 г сливочного масла,
3 яйца, 1 ст. сахара,
1 ст. муки,
несколько яблок или груш.

Масло разогреть на маленьком квадратном противне и плотно уложить печенье на дно. Фрукты очистить от кожуры, удалить семена, нарезать не очень тонкими дольками и покрыть ими печенье. В отдельной посуде смешать муку с сахаром, добавить яйца и хорошо взбить вилкой. Эту смесь выложить на фрукты. Выпекать в духовке при 220°C, пока масса хорошо не пропечется.

Шляпина Александра, г. Майкоп

Сливочно-персиковый десерт

200 г имбирного печенья,
100 г рубленого миндаля,
2 ст. л. сахара,
2 ст. л. топленого масла,
1 л персикового йогурта,
1 кг ванильного мороженого,
мороженая вишня и конс. персики для украшения.

Половину измельченного печенья смешать с миндалем, сахаром, маслом и выложить на дно кастрюли. Добавить 1/2 йогурта, посыпать печеньем и залить оставшимся йогуртом. Поставить в холодильник на 1 ч. Мороженое смешать в блендере с оставшейся смесью из печенья, миндаля и масла. Поставить в холодильник на 1 ч. Застывший йогурт и мороже-



ное подать вместе. Можно сделать шарики из мороженого специальной десертной ложкой. Сверху украсить вишней и кусочками персиков.

перец, соль.

Нарежьте тонкими пластинками «Моцареллу», помидоры - кружочками. Если помидоры попались сильно сочные, слейте лишний сок.

Тесто раскатайте, уложите в форму, сделайте бортики и, чередуя, выложите помидоры с «Моцареллой». Посолите, поперчите. Выпекайте в духовке при 180°C 30 мин.

Калякина Галина, г. Муром

Пирог слоеный с помидорами и моцареллой

500 г готового слоеного теста,
500 г помидоров,
500 г сыра моцарелла,

Прошина Екатерина, г. Бугуруслан

Домашние круассаны с творогом

500 г дрожжевого слоеного теста,
300 г творога,
100 г светлого изюма,
2 ст. л. сахара,
2 сырых яйца.

Изюм помыть, замочить в кипяченой воде на 5 мин. Вынуть изюм из воды, обсушить бумажным полотенцем и смешать с творогом, сахаром и 1 яйцом.

Стол посыпать мукой, выложить на муку слоеное тесто, разрезать на 8 квадратов, квадраты разрезать на треугольники. Треугольники из теста немного раскатать скалкой.

На широкий конец треугольника положить начинку и свернуть, приближаясь к узкому концу теста. Таким образом завернуть все 16 кру-



ассанов с творогом. Вилкой взбить в кружке яйцо и смазать им все круассаны. Выложить круассаны на смазанный противень и выпекать 20-25 мин. до золотистого цвета.

Назарова Галина, г. Павлово

Торт «Сочная долька»

1 упак. ванильных бисквитных коржей (3 шт.),
1 упак. ванильного зефира (300 г),
1 б. конс. абрикосов (половинки в сиропе),
1 б. стученки,
200 г сливочного масла.
Рюмка коньяка или любого крепкого ликера.

Коржи вынуть из упаковки и каждый хорошо пропитать сиропом абрикосов, смешанным с коньяком. Взбить стученку с мягким сливоч-

ным маслом.

Каждую половинку зефира разрезать на 3 части (верхушки отложить для украшения). На пропитанный корж намазать крем и выложить слой зефира, снова корж + крем + зефир, третий корж намазать кремом и выложить половинки абрикосов. Торт поставить в холодильник на 3 ч.

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

Галямова Екатерина, г. Казань

Запеченные фрукты с печеньем

6 слив, 2 груши,
3 яблока, 2 ст. л. масла,
1/4 ст. сахара,
1/2 ст. л. корицы,
100 г раскрошенного печенья.

Сливы разрезать пополам, груши — кусочками, яблоки — на 6 долек. В форме для духовки разложить фрукты. Нарезать половину масла и разложить его на фруктах. Посыпать 1/2 сахара и корицей. Запекать 20 мин. при 180°C. Растопить остаток масла и соединить с крошками печенья и сахаром. Достать фрукты из духовки и посыпать печеньем. Вернуть в духовку и запекать еще 10 мин. Подать теплым со взбитыми сливками.



Шерстнева Александра, г. Иваново

Яблоки со сметаной «Сюрприз»

12 кислых яблок,
6 яиц, 1 ст. сахара, 1 кг сметаны,
1 ст. 33% сливок,
2 ст. л. сливочного масла.

Очищенные от семян яблоки нарезать крупными кусками. В кастрюлю налить 0,5 л воды, выложить яблоки, довести до кипения и воду слить. Перемешать яйца, сахар, сливки и добавить яблоки и сметану. Форму смазать маслом, выложить смесь и запечь в духовке при 160°C до румяности.

Шерстнева Александра, г. Иваново

Чернослив в «сугробе»

500 г чернослива без косточек,
200 г 20% сметаны,
50 г сахарной пудры,
200 г грецких орехов,
ванилин.

Чернослив замочить кипятком на 5 мин., слить воду, внутрь вложить орехи. Сметану с сахарной пудрой взбить, добавить ванилин. Плотнo уложить чернослив (в глубокую красивую посуду), сверху залить приготовленной смесью. Можно украсить тертым льдом.

ЖДИТЕ В ФЕВРАЛЕ СПЕЦВЫПУСКИ «ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ»

СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ
РЕЦЕПТОВ

энциклопедия
**СЛОЕНОЙ
ВЫПЕЧКИ**
№ 22



РЫБНЫЙ ДИЕТО
ЗАПЕКАЕМ, ЖАРИМ,
ФАШИРУЕМ
№ 23



**Тушеные блюда:
ВКУСНО И ПРОСТО**
№ 24



По просьбам читателей:
**100 блинов,
блинчиков, оладий**
№ 20



**100 блюд
с колбасой и сосисками**
№ 25

