

КРАСИВЫЕ И ВКУСНЫЕ БЛЮДА

СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ №13

к 8 марта

№13



ISSN 1992-3783



12013



9 771992 378002

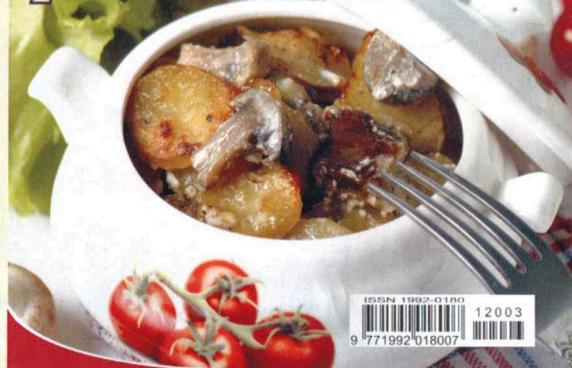
>

ЖДИТЕ В МАРТЕ!

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ №3

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ №3 МАРТ 2012 рецептов

Только авторские рецепты!



рецепты наших читателей

корочкой, треска в овощах;

- пирожки с орехами и курагой, торт с воздушным кремом, фруктовый пирог «Тетушкин», торты «Постный» и «Лагуна», ватрушка «Деревенская»;
 - десерты «Романтик», «Фруктовые слезы», «Солнце на тарелке», «Ласточкино гнездышко»;
- а также постные рецепты на любой вкус.

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

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

- салаты «Курочкин», «Весна на пороге», «Малахитовое ожерелье», «Руслан и Людмила», «Знатный», «Грибной дождик»;
- закуски «Марта», «Посиделки», «Хозяйкины причуды», «Рыбачок»;
- супы «Принцесса на горошине», «Фасолинка», «Рябушка», «Техасский», «Жемчужный»;
- телятина «Нежнейшая», говядина с острым перцем и сыром, рагу со свиной и зеленью, отбивные «Домашний праздник», куриные ножки «В полете», курица с орехами и изюмом, горбуша с перечной

Специальски
"Золотая коллекция рецептов"
№13, февраль 2012 г.

Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Булатов А. А.
Номер подписан в печать: 27.01.2012,
по графику: 18.00, фактически: 18.00.
Дата выхода в свет: 30.01.2012.
Тираж: 41580 экз.
Заказ № 191.

Подписной индекс в каталоге
"Почта России": 16581.

Адрес редакции, издателя:
606037, г. Дзержинск,
ул. Петрищева, 35-12.
Адрес для писем: 606007,
Нижегородская обл.,
г. Дзержинск, а/я 13.

Адрес типографии:
г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47а.
Газета зарегистрирована
Федеральной службой по надзору
в сфере связи и массовых
коммуникаций.
Свидетельство о регистрации СМИ
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
публикации несут разместившие их лица.
Цена свободная.

Праздничные салаты



Салат «Каламбур»

Быкадорова Ксения, г. Орел

Салат «Каламбур»

1 морковь, 200 г отварного мяса,
2 яйца, 2 вареные картофелины,
100 г конс. горошка, 1 свежий огурец,
1 маринованный огурец, 2 яблока,
майонез.

Мясо нарезать соломкой, морковь, огурцы, яблоки - кубиками. Добавить горошек, смешать с мясом.

Приготовить омлет, нарезать его и добавить в салат. Все заправить майонезом, перемешать и подать. Украсить по своему усмотрению.

Совет: Если яйца варить на сильном огне, белок становится твердым, а желток более мягким. А если варить яйца на медленном огне, желток приобретает твердость, а белок остается рыхлым. Рекомендуется варить яйца на умеренном огне.

Ожогина Олеся, г. Ярославль

Салат «На ура»

1 яблоко, 500 г варено-копченой грудинки,
500 г шампиньонов, 2 луковицы.

Грудинку нарезать кубиками, обжарить с натертым луком до золотистой корочки, тоже проделать с грибами, чтобы вся влага испарилась. Остудить.

Яблоко нарезать кубиками, смешать с мясом и грибами, предварительно слив масло после жарки.

Добавить немного мелко нарезанного репчатого лука.

Заправить майонезом и подать.

Бирюкова Ксения, г. Люберцы

Салат-торт «Для милых дам»

5 маленьких картофелин,
2 моркови,
1 большой огурец,
3 яйца,
100 г сыра,
1/2 ст. сметаны,
100 мл майонеза,
3 ч. л. желатина,
1/2 ст. воды.

Картофель и морковь отварить в «мундире», почистить, натереть на терке.

Яйца отварить, очистить,

натереть на терке. Огурец вымыть и натереть на терке (соломкой).

Желатин замочить в воде на полчаса.

Смешать сметану с майонезом. Набухший желатин распустить на водяной бане.

Остудить и влить в сметанно-майонезную смесь. Посолить и поперчить смесь по вкусу.

К каждому ингредиенту (к моркови, картошке, яйцам, огурцу) добавить желатиновую смесь. Форму выстлать пищевой пленкой (так легче вынимать потом салат).

Уложить салат в форму слоями: яйца, огурцы, морковь, картофель.

Убрать в холодильник до полного застывания (на 2-3 ч.). Вынуть форму из холодильника, перевернуть на блюдо, снять с салата пленку.

Посыпать салат тертым сыром и украсить по желанию.

Украсить салат огуречной стружкой и цветами из помидора и огурца.

Лазутчикова Алевтина, г. Орел

Салат «Цветы для мамы»

1 б. ананасов в собственном соку,
300 г курицы, 1 зубчик чеснока,
150 г сыра, майонез.
Украшение салата:
3 помидора черри,
перья зеленого лука.

Салат выкладываем слоями: ананасы кусочками без сока, отварная курица, разобранная на волокна, майонез, мелко нарубленный зубчик чеснока, натертый на мелкой терке сыр.

Украшение салата: зеленый лук вдоль разрезать острым

Совет: Два кусочка сахара, добавленные в воду, где варятся любые овощи, значительно улучшают их вкус.



ножом - это «стебельки» цветов. Так же из перьев зеленого лука острым ножом вырезать «листья» цветка.

Выложить на салат. Помидор нарезать кружочками и выложить в виде цветочка.

Веденина Лариса, г. Семенов

Салат «Сердечко» с цветочками

4 отварные картофелины,
2 маринованных огурца,
200 г крабовых палочек, 4 яйца, 1 яблоко,
200 г сыра, майонез.

Все трем на терку, кроме крабовых палочек (их нарезать соломкой).

Выкладываем салат слоями в форму в виде сердечка, промазывая их майонезом.

По вкусу слои можно посолить, поперчить. Сверху выложить цветочки из моркови, свеклы и укропа.

Язева Галина, г. Уссурийск

Салат «Букет тюльпанов»

100 г мягкого сыра,
500 г мелких продолговатых помидоров,
3 яйца, зеленый лук,
листья салата или щавеля,
300 г креветок, майонез, чеснок,
соль, перец, 1 свежий огурец.

Надрезаем крестообразно помидоры, вынимаем чайной ложкой сердцевину.

Вареные яйца, сыр, огурец нарезаем мелкими кубиками. Креветки разрезаем пополам.

Измельчаем чеснок, смешиваем с майонезом и соединяем с ингредиентами салата.

Получившейся смесью начинаем наши помидоры-тюльпаны.

Украшаем салатными листьями, перьями лука, укропом.

Совет: Солить салат надо перед самой подачей к столу. Если посолить заранее, то овощи выделяют много сока.

Григорьева Зинаида, г. Ессентуки

Салат «Гурман»

1 б. лосося (горбуши), 3 яйца,
1 б. конс. горошка,
5 средних картофелин,
100 г соленых грибов, майонез.

Отварной «в мундире» картофель мелко режем, лосось (горбуша) разминаем вилкой, яйца натираем на крупной терке, соленые грибы мелко режем и обжариваем с репчатым луком, добавляем консервированный зеленый горошек мозговых сортов, перемешиваем. Майонез смешать с соком, оставшимся в банке из-под лосося, добавить в салат и тщательно перемешать.



*С праздником светлым,
С праздником ясным,
С праздником нежным,
Чудесным, прекрасным,
С праздником ласки,
Любви и внимания,
С праздником женского очарования!*

Губкина Светлана, г. Рыбинск

Салат «На радость маме»

1 б. лосося, 5 вареных яиц,
100 г твердого сыра, сливочное масло,
2 луковицы, майонез, соль, зелень.

Салат выкладываем слоями, каждый слой промазывая майонезом: белки, нарезанные мелкими кусочками, тертый сыр, размятый вилкой лосось, охлажденное в холодильнике сливочное масло, мелко нарезанный лук, размятые с майонезом желтки 4-х яиц (один желток сохранить для посыпки). Убираем на 2 ч. в холодильник.

При подаче выкладываем на листья салата, посыпаем одним размятым желтком и украшаем зеленью.

Воскобойникова Анастасия, г. Нальчик

Салат «Париж»

1 б. красной фасоли,
250 г маринованных грибов,
250 г ветчины, 1 большая морковь,
1 луковица, 250 г твердого сыра.

Лук и морковь обжарить и остудить. Ветчину нарезать кубиками, добавить фасоль, грибы, сыр натереть на мелкой терке - все заправить майонезом. Салату дать настояться и подать.

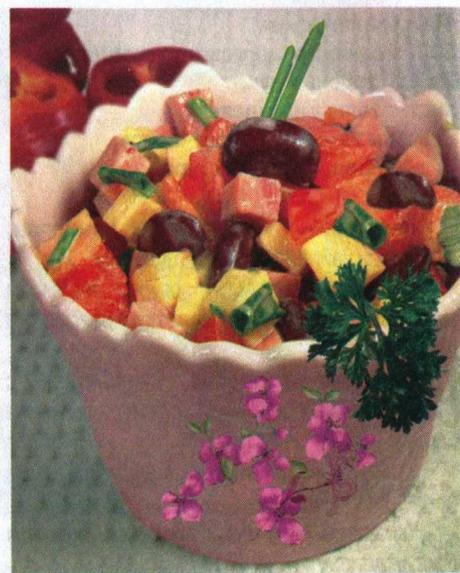
*Любите жизнь, любите
вдохновенье,
Пусть не страшат вас в будущем
года!
Пусть лучше будет ваше
настроение,
А грусть покинет раз и навсегда.
Сирени куст и неба голубого.
Улыбку солнца, радости, любви
И счастья в жизни самого большого
Желаем вам на жизненном пути!*

Виденина Надежда, г. Братск

Салат «8 Марта»

200 г крабовых палочек, 5 яиц,
1 огурец, 1 яблоко, 100 г майонеза,
зелень укропа и петрушки,
1 б. конс. кукурузы, 1 болгарский перец.

Измельчить крабовые палочки и огурец. 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. Сформовать 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.



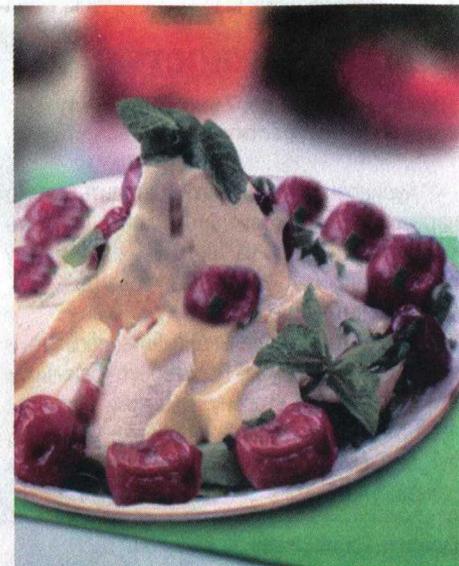
Совет: Приготовлять и хранить салат следует только в эмалированной, керамической или стеклянной посуде.

Орехова Марианна, г. Сызрань

Салат «Женский каприз»

150 г творога, 1/2 ст. грецких орехов,
1/2 ст. вишни (замороженной без косточек),
2 яйца, 2 зубчика чеснока, 150 г майонеза,
зелень, специи, соль, перец.

Творог размять вилкой, посолить. Лук и укроп мелко нарезать. В майонез добавить измельченный чеснок, лук и укроп. Хорошо перемешать. Половину полученной смеси выложить на творог. Затем выложить обжаренные грецкие орехи. Вишню выложить аккуратно на орехи, покрыть оставшимся майонезом с зеленью и натертыми на мелкой терке вареными яйцами. Украсить по желанию вишней и орехами. Дать настояться хотя бы 30 мин. и подать.



Жиганова Людмила, г. Сургут

Салат «Восьмое чудо»

1 вареная свекла, 70 г корейской моркови,
чипсы, 1 ст. л. конс. горошка,
1 ст. л. кукурузы, 70 г п/к колбасы,
1 свежий огурец, майонез.

Вареную свеклу натереть на крупной терке, выложить горкой с одной стороны блюда.

Напротив уложить морковь. Далее выкладывать ингредиенты горкой в любой последовательности, стараясь чередовать по цвету: горошек, пекинская капуста, кукуруза, чипсы (если крупные, их нужно поломать), нарезанные брусочками колбаса и огурец.

В центр блюда выложить майонез. Перемешивать салат после подачи.

Совет: Сваренные овощи нельзя хранить в воде, где их отваривали, так как от этого они становятся водянистыми и невкусными.

Богаевская Инесса, г. Тюмень

Салат «Жасмин»

5 вареных яиц, 150 г твердого сыра,
150 г маринованных шампиньонов,
250 г отварного куриного филе,
250 г помидоров, 150 г майонеза,
70 г грецких орехов.

На дно салатника выложить слоями салат, каждый слой промазывая майонезом: маринованные шампиньоны, нарезанные ломтиками, курица - мелкими кубиками, белок, натертый на терке, сыр, натертый на терке, яичный желток, натертый на мелкой терке, по краю салата разложить красиво ломтики помидоров (помидор разрезать на две половины, а затем на тонкие ломтики), желток, сверху посыпать жареными и очищенными орехами.

Евсеева Людмила, г. Тамбов

Салат «Нежность»

500 г куриного филе, 7 яиц, 200 г лука, соль, майонез, растительное масло.

Куриное филе отварить, остудить, мелко нарезать. Лук мелко покрошить, залить кипятком и оставить на 10-15 мин., затем воду слить, лук промыть в холодной воде (для того, чтобы лук не горчил).

Яйца (каждое отдельно) взбить, посолить и пожарить 7 блинчиков. Перевернуть блинчик и пожарить другую сторону. Блинчики остудить, нарезать соломкой. Смешать филе, блинчики, лук, немного посолить. Заправить майонезом и подать.

Гужвина Владислава, г. Сызрань

Салат «Бабочка»

100 г маринов. грибов, 1 яблоко, 1 б. маслин без косточек, 1 помидор, майонез, соль, перец, маслины, 2 вареных яйца, 2 помидора, морковь.

Маринованные грибы слить. Грибы, маслины (5-6 шт.), яблоко, помидор - нарезать кубиками, перемешать. Уложить на блюдо, ножом придать форму бабочки. Украшение: маслины мелко нарезать, помидоры (без мякоти), белок, желток, морковь. Центр бабочки выложить из помидора, желтка.

Края крыльев - маслины, круги - белый белок и белок голубой (окрасить соком цветной капусты), маслины, помидор. Голову, спинку вырезать из грибов. Усики - майонез, смешанный с желтком. Ромашки и листики - морковь, центр цветков - белок. Перед подачей добавить майонез.

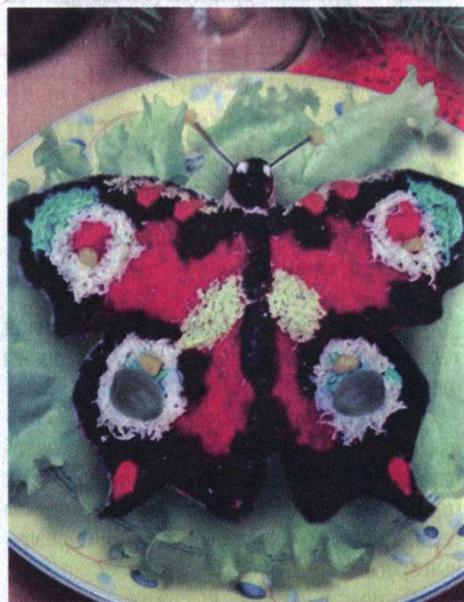
Совет: Заправляют салаты только перед подачей. При заправке продукты следует перемешивать осторожно, чтобы они не помялись.

Калинина Анна, г. Рыбинск

Салат «Кармен»

300 г вареного мяса, 1 помидор, 150 г сыра, красный перец, маслины, майонез, 8 перепелиных яиц.

Сварить перепелиные яйца, остудить. Мясо мелко нарезать, выложить на блюдо, смазать майонезом. Следующим слоем уложить мелко нарезанные помидоры, тоже смазать майонезом. Третий слой - натертый на мелкой терке сыр. Смазать майонезом. Маслины мелко нарезать, обсыпать ими салат. Яйца разрезать пополам, выложить вокруг салата. Перец нарезать тонкими полосками, уложить поверх салата. В центр положить целые маслины и подать.



*От всей души, без многословья,
Желаем счастья и здоровья!
Будьте нежными, красивыми
И, конечно же, счастливыми!*



Аппетитные закуски

Аппетитные оливки

Крылова Ярослава, г. Тобольск

Аппетитные оливки

16 крупных оливок, фаршированных миндалем,
16 тонких прямоугольных ломтиков бекона,
16 тонких ломтиков сыра, зелень кинзы.

Разложите на противень приготовленные тонкие ломтики бекона. Ломтики сыра выложите поверх кусочков бекона и посыпьте все мелко нарезанной зеленью кинзы. Заверните каждую оливку в полоски сыра и бекона и скрепите зубочисткой. Поместить противень с оливками в разогретую до 250°C духовку на 10 мин. Готовые оливки выложите на блюдо и подайте с гренками.

Осипова Ксения, г. Сергач

Креветочные шарики с кунжутом

400 г креветок, 2 яйца, 2-3 ст. л. кунжута, 2 ст. л. соевого соуса, 1 пучок зеленого салата, растит. масло.

Креветки отварить, измельчить с помощью блендера, полить соевым соусом и хорошо перемешать. Белки взбить в крепкую пену, осторожно соединить с креветками, перемешать. Из получившейся массы сформовать шарики, обвалить каждый в кунжуте. Обжарить шарики во фритюре до готовности. Готовую закуску выложить на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло. Подать на листьях салата.

Фролова Ангелина, г. Тамбов

Кальмары «Толстяки»

Кальмаров, 5 ст. л. конс. кукурузы, 1 ст. л. конс. горошка, вареных яйца, 200 г ветчины, 100 г майонеза, б. конс. красной фасоли, соль, перец, зелень, гвоздика, листья салата.

Тушки кальмаров отварите 3-4 мин. в подсоленной воде, снимите пленку и дайте кальмарам остыть. Затем отрежьте боковые плавники и с острого конца плавников ножом отрежьте по треугольному кусочку - то будут ушки поросят.

Для начинки: ветчину и яйца мелко нарежьте, соедините с кукурузой и горошком, добавьте майонез и все перемешайте. Для начинки подойдет любой салат из вареных овощей с майонезом или смесь из риса и тушеных овощей. Очень вкусная начинка получится из шампиньонов, обжаренных с луком на сливочном масле. А если вы любите острые блюда, то можно использо-

Сидорова Татьяна, г. Уссурийск

Корзинки «Маркиз»

1 апельсина, 300 г куриного филе, 3 яйца, 1 огурец, соль, майонез.

Апельсины вымыть, сделать зигзагообразные разрезы, ложкой вынуть мякоть.

Мякоть 1 апельсина мелко нарезать.

Филе и яйца отварить, нарезать кубиками.

Огурец нарезать также кубиками.

Все ингредиенты смешать, посолить, заправить майонезом.

Выложить салат в половинки апельсинов и украсить.



вать в начинке корейскую морковь, маринованные или соленые огурцы. Заполните приготовленной начинкой тушки кальмаров. Сверху на каждой тушке сделайте 2 надреза и вставьте ушки из плавников. Глазки можно сделать из перца горошком, кусочков оливок или бутончиков гвоздики. На блюдо с листьями салата выложите поросят по кругу. В центре и вокруг разложите консервированную красную фасоль и украсьте зеленью петрушки.

Белуосова Наталья, г. Сочи

Закуска «Цветы из форели»

8 перепелиных яиц, 300-500 г слабосоленой форели, 1 лимон, 1 пучок зелени укропа, красная икра для украшения.

Яйца отварить. Форель нарезать тонкими пластинками. Каждое перепелиное яйцо завернуть в пластинку форели. Выложить яйца в форели на блюдо, в центр поместить веточки укропа, украсить укропом каждое яйцо. Лимон нарезать тонкими ломтиками, украсить им каждый форелевый «цветок», внутрь которого нужно положить немного икры.

Николаева Елена, г. Семенов

Оригинальная селедочка

4 соленые сельди, 4 луковицы, 3 зеленых яблока, 300 г сметаны, 0,5 л молока, 1 пучок укропа, соль, сахар, 9% уксус.

Сельдь очистите, отделив филе от кожи и костей, замочите в молоке на 3-4 ч. в фарфоровой посуде.

Затем выньте сельдь, обсушите, разрежьте филе на порционные кусочки. Лук и укроп мелко нарежьте и соедините с яблоками, натертыми на крупной терке, сметаной и специями. Все перемешайте и залейте этим соусом сельдь.

Калинина Наталья, г. Павлово

Рулеты из сельди с грибами

100 г сухеных грибов, 200 г филе сельди, 1 луковица, молотый перец, зелень петрушки, растительное масло.

Подготовленное филе сельди слегка отбить, подготовив пластинки для рулетов.

Для начинки: сухеные грибы замочить, отварить до готовности, мелко нарезать и обжарить на сковороде вместе с мелко нарезанным луком. Добавить зелень петрушки, поперчить и хорошо перемешать.

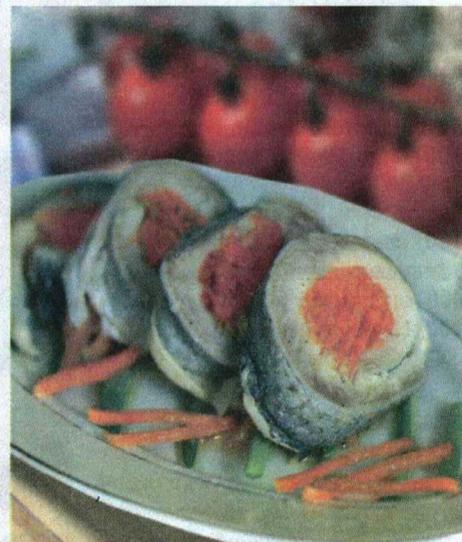
Подготовленный фарш разложить на селедочное филе и свернуть в рулет. Рулеты выложить на блюдо, украсить остатками фарша и зеленью. Вместо сухеных грибов можно использовать свежие или консервированные шампиньоны.

Жукова Елизавета, г. Семенов

Японская рыбная закуска

250 г рыбного филе, 2 яйца, 2 ст. л. соевого соуса, растительное масло, 1 ст. л. десертного вина, мука, 1 ч. л. сахара, соль, перец.

Рыбное филе пропустить через мясорубку, смешать с мукой. Добавить желтки, растительное масло, вино и предварительно взбитые с сахаром белки. Вылить массу на сковороду с разогретым маслом и обжарить до золотистого цвета с обеих сторон. Охладить, разрезать на полоски. Подать с зеленью, авокадо, огурцами, зеленым салатом.



*Желаю счастья много-много,
Улыбок радостных букет,
Друзей, здоровых и веселых,
Везенья в жизни, долгих лет,
И чтобы бедам всем назло
Жилось, любилось и везло!*

Журавлева Анна, г. Кронштадт

«Снежки» из крабовых палочек

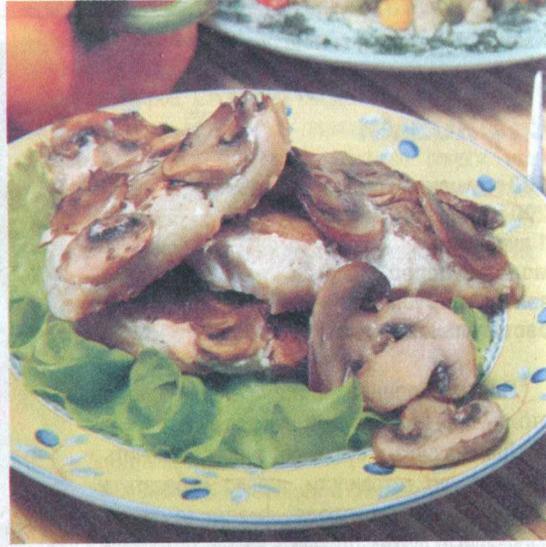
300 г твердого сыра, 140 г крабовых палочек, 1 головка чеснока, 150 г майонеза, 2-3 пакетика кокосовой стружки.

Сыр натрите на терке, крабовые палочки измельчите, чеснок пропустите через пресс. Все ингредиенты хорошо перемешайте и заправьте майонезом. Затем из полученной массы скатайте небольшие шарики, обваляйте каждый в кокосовой стружке, выложите на блюдо и поставьте в холодильник. Подавая, украсьте блюдо по своему вкусу.

Дмитриева Вера, г. Черняховск Рыба в грибном соусе

850 г жирной рыбы, 750 г картофеля, 3 ст. л. тертого сыра, 100 г слив. масла, перец, соль.
Соус:
2 ст. л. муки, 25 г слив. масла, 100 г свежих грибов или 30 г сушеных грибов, 1 луковица, 400 мл грибного бульона, 100 г сметаны, растит. масло, соль.

Для грибного соуса: грибы отварите в подсоленной воде, выньте из бульона, измельчите и обжарьте с мелко нарезанным репчатым луком на растит. масле. Муку пассеруйте в слив. масле, разведите горячим грибным бульоном, прокипятите 15 мин. Добавьте обжаренные грибы, посолите, заправьте сметаной и прокипятите. Картофель очистите, отварите в подсоленной воде и нарежьте крупными ломтиками. Рыбу



порежьте порционными кусками, обдайте кипятком, посолите, поперчите. Форму для запекания смажьте маслом, выложите на нее рыбу, вокруг рыбы разложите ломтики картофеля. Залейте рыбу грибным соусом, посыпьте сыром и запекайте в предварительно нагретой духовке 20 мин. При подаче полейте рыбу растопленным слив. маслом и посыпьте зеленью.

Антонова Ольга, г. Краснодар

Карп в желе

1 карп, 2 луковицы, 2 болгарских перца, 2 яйца, 3 помидора, 1 ч. л. желатина, соль, перец.

Очистить рыбу, получившие кусочки филе варить вместе с костями 20-30 мин. Затем вынуть рыбу, а бульон процедить. В бульон добавить овощи, филе рыбы и варить 5 мин., затем рыбу аккуратно выложить остывать. Развести желатин и добавить бульон с овощами. В форму выложить филе рыбы, залить бульоном и охладить в холодильнике. Украсить кружочками яйца, отдельно подать соус тартар и белый хлеб.

Рецепт прислала Алентьева Полина, г. Иваново

- 1 кг телячьей грудинки,
- 200 г языка,
- 200 г сердца,
- 800 г телятины,
- 1 корень петрушки,
- 1 морковь,
- 50 г шпика,
- 1 луковица,
- 2 яйца,
- 0,5 ст. молока,
- 0,5 ст. молотых сухарей,
- зелень и приправа.



1 ч. 30 мин.

Рулет «Московский»

Язык отварить в соленой воде, снять кожу. Мясо и сердце нарезать кусками, тушить с овощами, луком и перцем. Затем все пропустить через мясорубку вместе с отварным языком, добавить сухари, яйца, молоко и 1 ч. л. рубленой зелени, перемешать.
Осторожно разрезать острым ножом грудинку посередине пленки, очистить мясо от хрящей и костей так, чтобы образовался карман, посолить, наполнить фаршем, зашить. Рулет сверху прикрыть пластинками шпика и запечь в духовке. Нарезать ломтиками и выложить на блюдо. Отдельно подать хрен.

Рецепт прислала Пономарева Кира, г. Павлово

- 1 куриное филе,
- 2 колечка конс. ананаса,
- 50 г твердого сыра,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 1/4 лимона,
- перец, паприка, соль,
- зелень.



40 мин.

Куриное филе с ананасом

Филе отбить, полить свежесжатым соком лимона, посыпать специями и солью и оставить на 10 мин. На разогретом растит. масле обжарить куриное филе до румяной корочки с 2 сторон, стараясь не пересушивать курицу. Обжаренное мясо положить на противень. На отбивную положить кольца ананаса, которые можно разрезать на 2 половинки для удобства. На отбивную с ананасом положить ломтик сыра, который бы полностью ее накрывал, не выходя за границы отбивной. Запекать отбивную в духовке при 180°C до расплавления сыра. Подать, украсив свежей зеленью.

Рецепт прислала Чекунова Софья, г. Уфа

- 1 кг филе судака,
- 1 луковица,
- 1 морковь,
- 600 г корня сельдерея,
- 600 г яблок,
- 3 ст. л. майонеза,
- 1/2 ст. 20% сливок,
- сок 1 лимона,
- соль.



40 мин.

Рулет из судака

• Филе рыбы разрезать на порции и осторожно отбить тыльной стороной ножа. Свернуть рулетами и заколоть зубочистками. Нарезать ломтиками лук, морковь и отварить их вместе с рыбными рулетиками в небольшом количестве воды 20 мин., остудить. Остывшую рыбу выложить на салфетку, чтобы стекла вода. Сельдерей и яблоки нарезать очень тонкой соломкой. Сельдерей растереть с солью и перемешать с яблоками и небольшим количеством лимонного сока. Все заправить майонезом и сливками. Переложить салат на блюдо, сверху уложить рыбные рулетики и украсить ломтиками овощей.

Рецепт прислала Александрина Татьяна, г. Пермь

- 4 куриные ножки,
- 1/2 ст. белого вина,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 1/2 ст. л. слив. масла,
- 50 г шпика,
- 1 ст. л. томат-пасты,
- 1/2 ст. воды,
- 1 луковица,
- 3 зубчика чеснока,
- соль, перец.



1 ч.

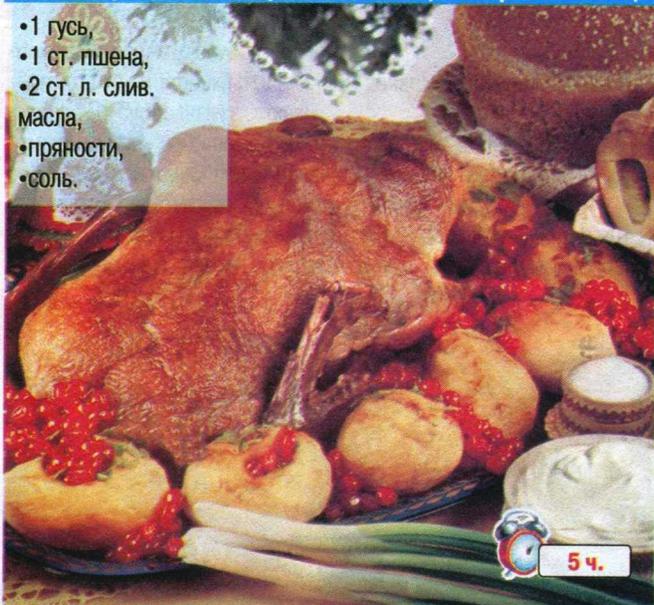
Куриные ножки «Сомелье»

• Куриные ножки посолить и немного обжарить на растит. масле.
• В кастрюлю положить слив. масло, мелко нарезанный лук и чеснок, обжарить их до золотистого цвета, добавить томат-пасту, перец, воду, хорошо перемешать и довести до кипения. В кипящую массу положить куриные ножки, влить часть вина и тушить под крышкой на небольшом огне. Время от времени помешивать и подливать небольшими порциями вино. В конце приготовления добавить мелко нарезанный шпик, растопленный на сковороде.

12

Рецепт прислала Понфилова Алиса, г. Кирово-Чепецк

- 1 гусь,
- 1 ст. пшена,
- 2 ст. л. слив. масла,
- пряности,
- соль.



5 ч.

Гусь «Застольный»

• Гуся натереть снаружи и изнутри солью и пряностями. Пшено варить до полуготовности, откинуть на сито, чтобы стекла вода, заправить сливочным маслом. Этой массой фаршировать гуся, зашить ниткой отверстие, выложить его в жаровню, накрыть крышкой и тушить в духовке до готовности 3-4 ч.. Во время тушения гуся переворачивать и поливать образовавшимся соком.

Рецепт прислала Моисеева Алла, г. Зеленодольск

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



1 ч. 30 мин.

Свинина «Киевская»

• Мясо обжарить крупными кусками, добавить размятые помидоры без кожицы, обжаренный в 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 куски мяса выложить на блюдо, полить грибным соусом и посыпать зеленью.

13

- 300 г креветок,
- 3 ст. л. томат-пасты,
- 200 г риса,
- зелень петрушки и укропа,
- 2 зубчика чеснока,
- 30 г слив. масла,
- соль.



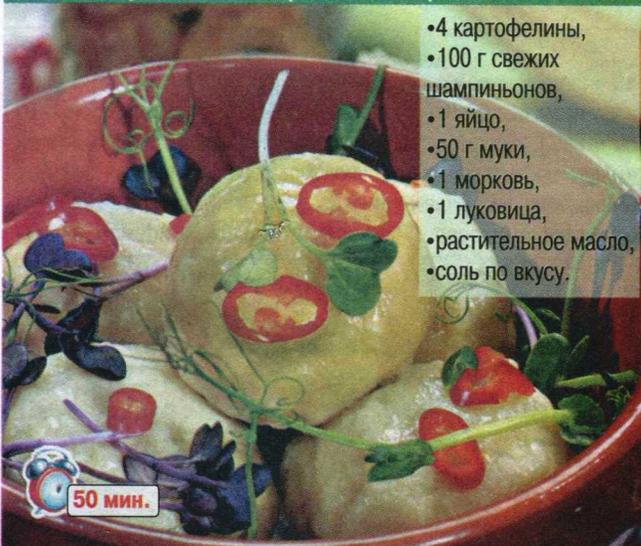
45 мин.

Креветки в томатном соусе

- На сливочном масле обжарить мелко порубленный чеснок. Добавить креветки и обжарить 3-5 мин., посолить и поперчить. Добавить томатную пасту и потушить еще 2 мин.
- Добавить мелко нашинкованную зелень, перемешать. Рис отварить до готовности в подсоленной воде, промыть и заправить сливочным маслом.
- Выложить на тарелку рис и сверху креветки с соусом. Украсить дольками свежего помидора.

14

- 4 картофелины,
- 100 г свежих шампиньонов,
- 1 яйцо,
- 50 г муки,
- 1 морковь,
- 1 луковица,
- растительное масло,
- соль по вкусу.



50 мин.

Картофельные колобки с грибами

- Картофель очистить, отварить, размять и остудить. Добавить яйцо, муку и посолить. Сформовать шарики. Отварить в подсоленной воде 2-3 мин. Мелко нашинкованную луковицу и ломтиками нарезанные грибы обжарить на растительном масле 3-5 мин. Добавить тертую морковь и посолить.
- Выложить колобки в глубокую тарелку и сверху выложить грибную зажарку. Посыпать мелко рубленой петрушкой и подать горячими со сметаной.

Рецепт прислала Алешина Маргарита, г. Вологда

- 1 камбала,
- 2 картофелины,
- 1 ст. л. майонеза,
- 1 ст. л. сметаны,
- 1 пучок укропа,
- 2 ст. л. растительного масла,
- черный перец,
- красный перец,
- соль.



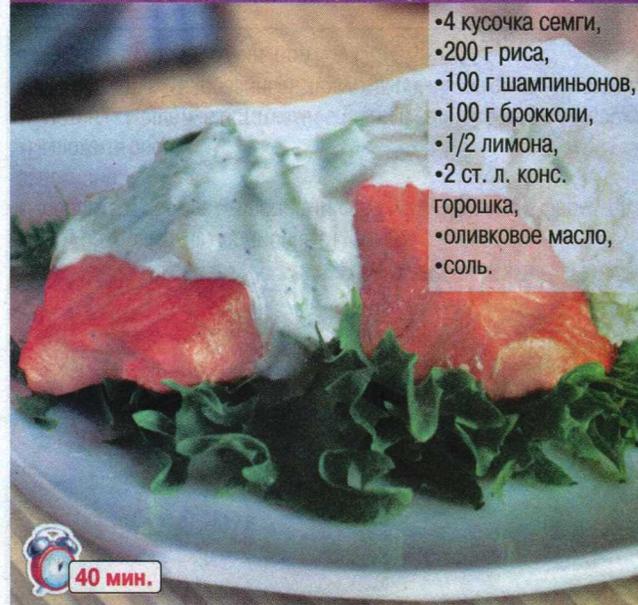
1 ч.

Камбала с картофелем и соусом

- Рыбу разделить на порционные кусочки, посолить и поперчить, обвалять в муке. Обжарить с двух сторон на растит. масле до золотистой корочки. Картофель очистить и нарезать небольшими ломтиками. Посолить и поперчить смесью черного и красного перца. Добавить растит. масло. Переложить в форму для запекания и запекать в духовке 15 мин. при 250°C до румяной корочки.
- В отдельной миске смешать майонез, сметану и мелко нашинкованный укроп. Выложить на блюдо кусочки рыбы, картофель и ложечку соуса. Украсить зеленью и помидором.

Рецепт прислала Чеботарева Ирина, г. Пятигорск

- 4 кусочка семги,
- 200 г риса,
- 100 г шампиньонов,
- 100 г брокколи,
- 1/2 лимона,
- 2 ст. л. конс. горошка,
- оливковое масло,
- соль.

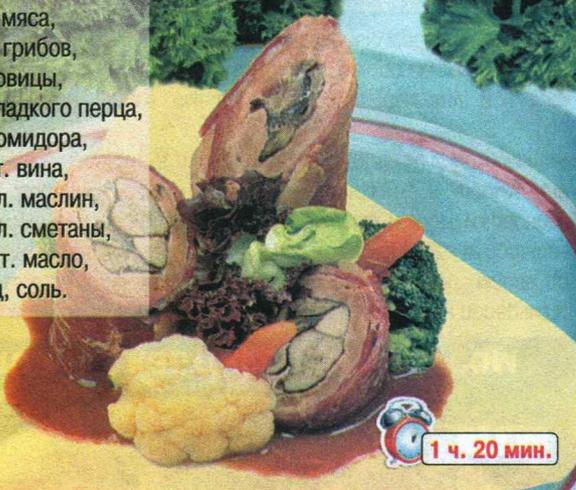


40 мин.

Семга с превкусным гарниром

- Кусочки семги посолить, сбрызнуть лимоном, посыпать розмарином. Дать постоять 20 мин. и обжарить с двух сторон на оливковом масле по 5-7 мин.
- Для гарнира отварить рис.
- Обжарить брокколи и шампиньоны на оливковом масле. Выложить все на тарелку и украсить горошком.

- 300 г мяса,
- 100 г грибов,
- 2 луковицы,
- 1/2 сладкого перца,
- 1/2 помидора,
- 1/4 ст. вина,
- 2 ст. л. маслин,
- 2 ст. л. сметаны,
- растит. масло,
- перец, соль.



1 ч. 20 мин.

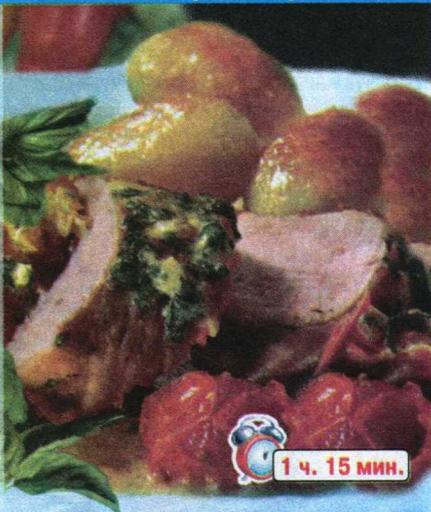
Мясные рулеты с грибами

- Нарезать мясо пластинками, отбить, поперчить и посолить.
- Для начинки: лук и грибы обжарить на растит. масле, добавить 1 ст. л. сметаны, поперчить и потушить под крышкой 10 мин. Выложить начинку на каждый кусочек мяса, свернуть рулетом, закрепить зубочистками.
- Для соуса: обжарить остальной лук и помидоры, влить вино, поперчить и посолить, тушить 10 мин. под крышкой. Выложить в форму для запекания, полить сверху соусом, накрыть фольгой, запечь при 200°C 50 мин.
- Перед подачей украсить зеленью.

16

Рецепт прислала Чакилева Вера, г. Пермь

- 600 г свиной корейки,
- 4 помидора,
- 2 желтка,
- 2 обжаренных кусочка хлеба без корочки,
- 2 зубчика чеснока,
- 6 ст. л. растительного масла,
- 1 ст. л. розмарина,
- 1 ст. л. зерен горчицы,
- 1 ч. л. красного молотого перца,
- 1 ч. л. тимьяна.



1 ч. 15 мин.

Хрустящие медальоны из свинины

- Соединить травы и красный перец с половиной масла, на время залить свинину, разрезанную на кусочки. Порубить чеснок, раскрошить тосты, добавить желтки, горчицу, посолить и перемешать. Вынуть из маринада кусочки мяса, добавить маринад к хлебу, перемешать. Натереть мясо перцем, обжарить на части остального масла. На помидорах сделать надрезы крест-накрест, смазать их маслом, посолить. Обвалить кусочки свинины в хлебной смеси и обжарить до готовности на гриле вместе с помидорами. Перед подачей оформить зеленью и помидорами.

- 500 г филе красной рыбы (горбуша),
- 300 г замороженных овощей,
- 1 луковица,
- 1 ст. л. специй для рыбы,
- 4 ст. л. 10% сметаны,
- соль.



50 мин.

Рыбка, запеченная с овощами

- Рыбу разделить на порционные кусочки.
- Посолить и обсыпать специями для рыбы. Уложить в форму для запекания.
- Выложить овощи.
- Сметану смешать с остатками специй и залить в форму. Сверху выложить лук, нарезанный полукольцами, закрыть фольгой, запекать в духовке 30 мин. при 200°C.

Рецепт прислала Цыплятева Анастасия, г. Казань

- 250 г томат-пюре,
- 170 г белых грибов,
- 1/4 ст. воды,
- 40 г фисташек,
- 4 кусочка мякоти говядины (по 150 г),
- 4 листа белокачанной капусты,
- 1 головка репчатого лука,
- 4 ст. л. 20% сливок,
- 4 ст. л. рубленой зелени петрушки,
- 3 ст. л. растительного масла.



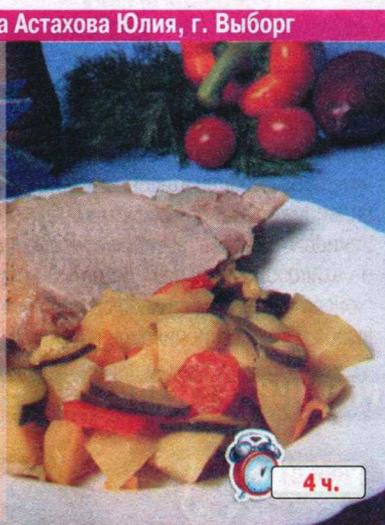
2 ч. 20 мин.

Мясные рулеты по-праздничному

- Мясо отбить, поперчить и посолить. Капустные листья бланшировать и выложить на мясо.
- Грибы и лук мелко нарезать, обжарить, 3 ст. л. грибов отложить. Соединить обжаренные грибы с луком, петрушкой и фисташками, поперчить и посолить.
- Выложить начинку на мясо и капусту, свернуть все рулетиками, закрепить шпажками, обжарить, затем добавить томат-пюре и воду, тушить 1,5 ч. Добавить остальные грибы, сливки, поперчить и посолить, довести до готовности.
- Перед подачей шпажки снять, украсить зеленью.

Рецепт прислала Астахова Юлия, г. Выборг

- 1,3 кг постной свинины,
- 20 небольших картофелин,
- 50 г слив. масла,
- 2 ст. л. горчицы,
- 1 ст. л. кетчупа,
- 5 зубчиков чеснока,
- молотый черный перец,
- молотая паприка,
- сушеный чеснок,
- смесь приправ для картофеля,
- смесь приправ для мяса,
- соль, зелень.



4 ч.

Свинина с пряным картофелем

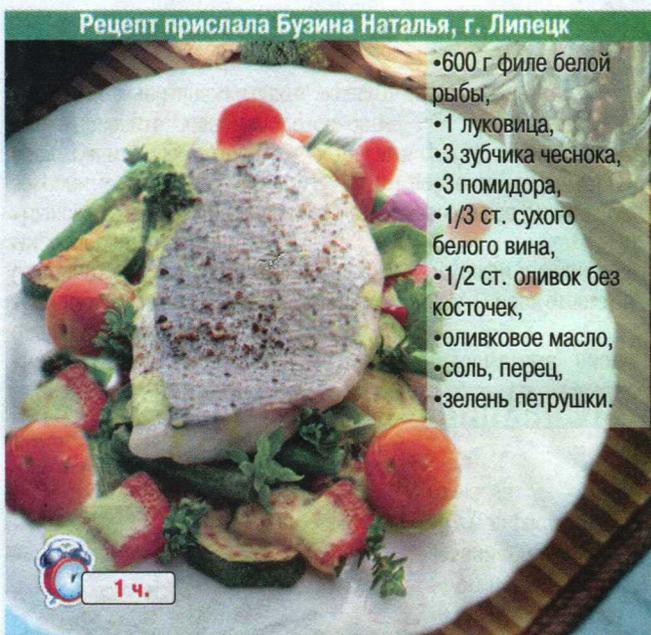
• Шпигуем свинину чесноком. Смешиваем горчицу кетчупом, добавляем смесь приправ для мяса. Намазываем мясо получившимся маринадом, кладем в миску, накрываем крышкой и ставим в холодильник на 3 ч.

• Картофель разрезаем на четвертинки, добавляем приправы и нарезанное маленькими кубиками сливочное масло, перемешиваем. Складываем мясо в один рукав для запекания, картофель с маслом - в другой. В разогретую духовку до 200°C кладем пакеты с мясом и картошкой. Запекаем 25 мин. картофель, а мясо еще 10 мин. Нарезаем мясо порционными кусками, выкладываем вместе с картофелем на блюдо, украшаем зеленью.

18

Рецепт прислала Бузина Наталья, г. Липецк

- 600 г филе белой рыбы,
- 1 луковица,
- 3 зубчика чеснока,
- 3 помидора,
- 1/3 ст. сухого белого вина,
- 1/2 ст. оливок без косточек,
- оливковое масло,
- соль, перец,
- зелень петрушки.



1 ч.

Запеченная рыба по-гречески

• Лук мелко нарезать, чеснок измельчить, помидоры мелко нарезать.

• Обжарить в оливковом масле лук и чеснок, затем добавить помидоры, приправить и тушить 10-15 мин. Распределить соус по небольшой форме для духовки, положить в форму рыбу, зелень петрушки и оливки. Сверху залить вином. Приправить и запекать в разогретой духовке 20-25 мин.

Рецепт прислала Малюгина Дана, г. Москва

- 500 г свинины,
- 2 кусочка батона без корочек,
- 2 яйца,
- 1 луковица,
- перец и соль,
- 3 вареных яйца.



1 ч. 20 мин.

Мясной рулет с яйцом

• Мясо вместе с батонem пропустить через мясорубку. Затем фарш тщательно вымесить, добавляя сырые яйца и специи, нарезанный мелко лук.

• Когда фарш готов, из него сформировать колбаску, предварительно заложив вдоль в середину яйца. Сверху можно смазать сметаной или майонезом.

• Обжарить на сковороде на любом масле.

Рецепт прислала Грошева Евгения, г. Северодвинск

- 800 г куриного филе,
- 200 г колбасы «Саями»,
- 200 г сыра,
- 1 луковица,
- 3 ст. л. клюквы,
- майонез,
- 1 ст. л. маргарина,
- соль, перец.



1 ч. 30 мин.

Курица «Праздничная»

• Филе тонко отбить.

• Колбасу и лук нарезать мелкими кубиками.

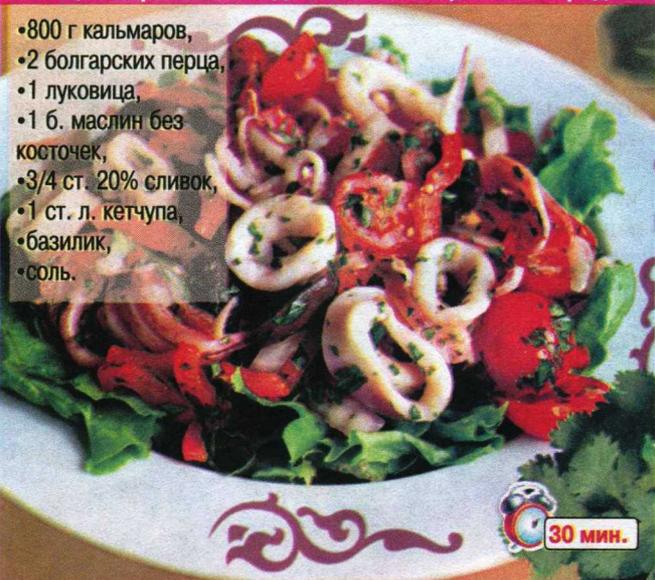
• Сыр натереть на крупной терке. В утятницу выложить кусочки маргарина, затем выложить слоями: мясо, лук и колбасу. Повторить слои, каждый поперчив и посолив.

• Сверху посыпать сыром, полить майонезом, выложить клюкву. Запекать на небольшом огне 1 ч.

19

Рецепт прислала Ходакова Любовь, г. Волгоград

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



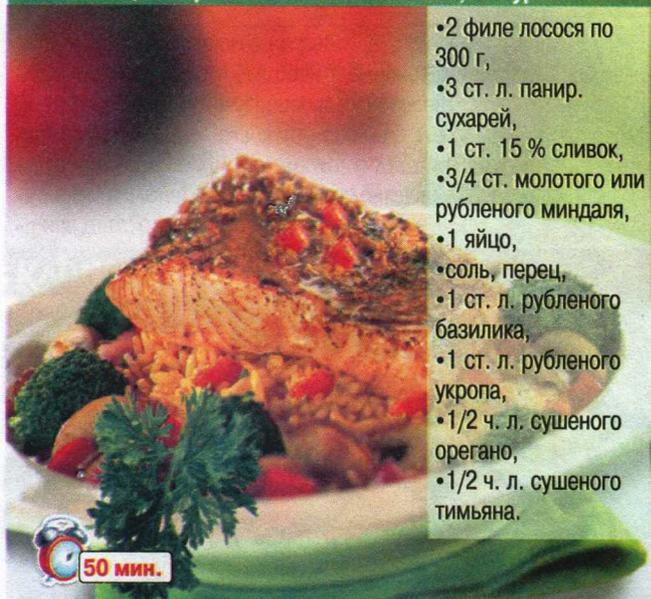
30 мин.

Кальмары с маслинами

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

Рецепт прислала Абанина Олеся, г. Курск

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



50 мин.

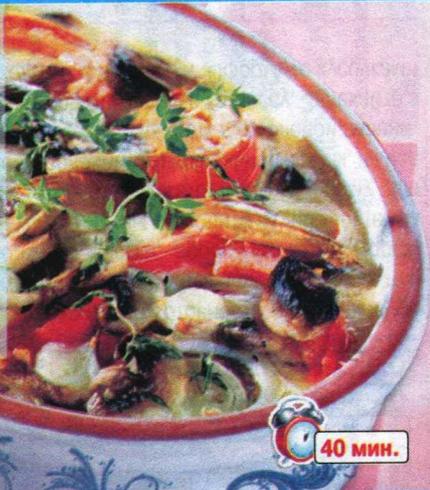
Лосось под миндальной корочкой

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

20

Рецепт прислала Шебанова Евгения, г. Ставрополь

- 300 г любой нежирной рыбы,
- 1 лимон,
- 200 г очищенных креветок,
- 1 луковица,
- 300 г картофеля,
- чеснок,
- 200 г шампиньонов,
- майонез.



40 мин.

Рыба под шубой из креветок и грибов

- Рыбу разделить на филе, замариновать в лимонном соке, обмазать специями для рыбы. Выложить на противень, смазанный маслом. Сверху слой очищенных креветок, слой лука полукольцами, слой картофеля - тоненькими кружочками (подсолить слегка), немного чеснока, жаренные с луком шампиньоны, майонез.
- Поставить противень с рыбой в разогретую до 180°C духовку на 30 мин.
- При подаче посыпать рубленой зеленью.

Рецепт прислала Марина Вера, г. Ковров, Владимирская обл.

- 300 г филе трески,
- 1 ст. белого вина,
- 2 помидора,
- 1 лимон,
- петрушка,
- соль, перец,
- 2 луковицы,
- 300 г отварного картофеля,
- 200 г цветной капусты,
- сливочное масло.

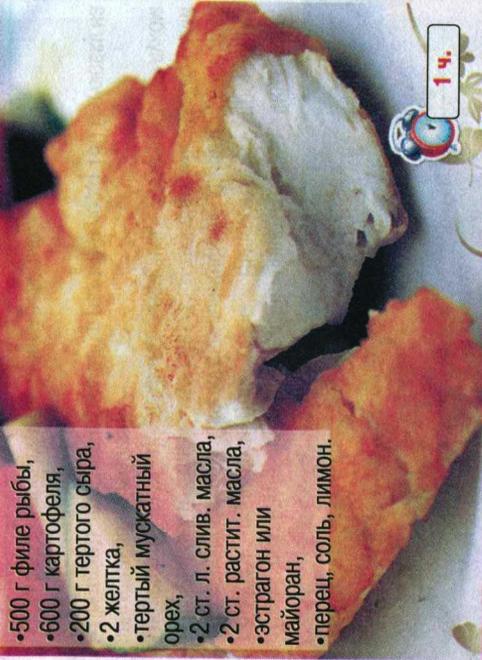


1 ч. 30 мин.

Рыбка «Женский день»

- Размороженное филе трески нарезать, полить лимонным соком, вылить 1/2 ст. вина, посыпать солью, петрушкой и поставить мариноваться на 30 мин.
- Помидоры и лимон нарезать кружочками, лук - колечками, картофель - кубиками, цветную капусту разделить на части.
- Противень смазать сливочным маслом и положить все ингредиенты слоями: картошку, кусочки трески, овощи и лимон.
- Все нужно посыпать солью, перцем, петрушкой, вылить остатки вина. Поставить в духовку, разогретую до 200°C, выпекать 45 мин. При подаче посыпать зеленью.

Рецепт прислала Александра Валентина, г. Мытищи



- 500 г филе рыбы,
- 600 г картофеля,
- 200 г тертого сыра,
- 2 желтка,
- тертый мускатный орех,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 2 ст. растит. масла,
- эстрагон или майоран,
- перец, соль, лимон.



1 ч.

Рыбное филе в хрустящей корочке

• Очищенный картофель сварите до готовности в подсоленной воде. Слейте воду, протрите картофель немедленно. Добавьте в него сливочное масло, сыр, желтки, перец, мускатный орех, хорошо перемешайте. Филе рыбы посолите и обжарьте на растит. масле с обеих сторон. Смажьте маслом форму для запекания, уложите слоем половину картофельной массы, на нее - кусочки жареной рыбы, посыпьте их 2 ст. л. рубленой зелени, разложите сверху оставшуюся картофельную массу. Запекайте в духовке при 230°C до золотистой корочки. Оформите кусочками лимона.

Рецепт прислала Марьянова Арина, г. Пятигорск

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



50 мин.

Куриная грудка с зеленью и лимоном

- Чеснок почистить и нарезать тонкими пластинками.
- Цедру лимона натереть на мелкой терке и выжать сок лимона.
- Куриную грудку обжарить по 10 мин. с каждой стороны.
- Филе выложить на тарелку.
- В этом же масле обжарить рубленый чеснок 30 сек.
- Добавить 2 ст. л. воды, цедру лимона, сок лимона и зелень.
- В течение 1 мин. потушить и добавить уже готовое мясо.

Любимая выпечка



Владиминова Яна, г. Иркутск

Пирог «8 Марта»

3 ст. муки, 200 г слив. масла,
1/2 ст. сахара, 2 яйца, 2 желтка,
1 ст. л. сметаны, 1/2 ч. л. соды,
1 ч. л. соли.

Начинка:

3 апельсина, 1/2 лимона,
2 ст. сахара.

Желтки растирают с сахаром, солью. Затем вводят масло, сметану, все растирают до однородной массы. Добавляют соду, муку и вымешивают тесто.

Раскатывают 2 лепешки толщиной 8 мм.

Пекут лепешки при температуре 240-260°C до золотистого цвета.

Апельсины и 1/2 лимона протирают через терку, растирают с сахаром.

Варят на среднем огне 20 мин. до густой консистенции.

Остывшие лепешки укладывают на блюдо, намазывают апельсиновой массой, сверху кладут вторую лепешку - получается двухслойный пирог.

Сверху можно посыпать сахарной пудрой и орехами.

*Возьми же ясность утренней зари,
Дыханья свежесть пусть подарит сад,
И пусть сияют радостно глаза,
И пусть душа от счастья запоет,
Пусть мимо прошумит гроза,
Пусть только радость
дарит каждый год!*

Терентьева Светлана, г. Сергиев

Торт «К 8 Марта»

Тесто:

6 яиц, 1,5 ст. сахара,
ванилин на кончике ножа,
1,5 ст. муки.

Сироп:

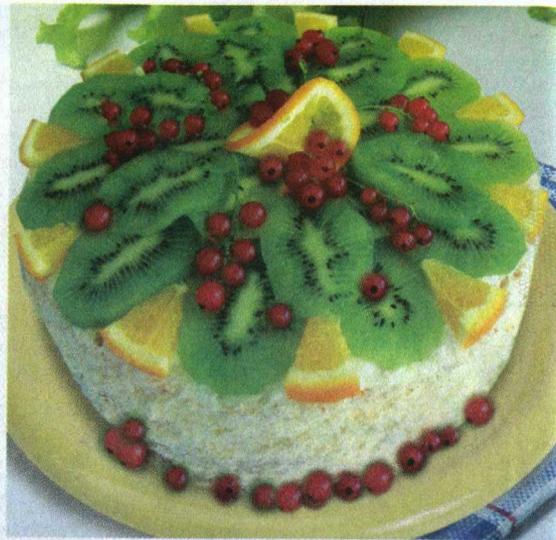
2 ст. воды, 1 ст. сахара,
1/4 ст. коньяка.

Крем:

1/2 б. вареной сгущенки,
1/2 б. простой сгущенки,
300 г сливочного масла.

Глазурь:

2 ст. л. молока, 2 ст. какао,
2 ст. л. сахара, 50 г слив. масла.



Для теста: 6 белков взбить в крепкую пену с 1,5 ст. сахара, добавить немного ванилина, затем ввести поочередно 6 желтков, продолжая взбивать, затем просеять 1,5 ст. муки, всыпать в смесь и аккуратно ложкой перемешать снизу вверх. Тесто разделить на 2 части и испечь коржи. Разрезать каждый

пополам, пропитать сиропом: 2 ст. воды и 1 ст. сахара довести до кипения и влить коньяк. Нижние коржи пропитать кремом.

Верхние коржи обмазать глазурью.

Для глазури: сливочное масло растопить и соединить с остальными ингредиентами, довести до кипения. Бока торта обмазать кремом и украсить резаным киви, сделать розы из яблок.

Крюкова Марина, г. Рыбинск

Пирожки с маком и медом «Сладость в радость»

500 г муки, 1 ст. молока,
1 щепотка соли, 1 щепотка корицы,
3 ст. л. сахара,
50 г сливочного масла,
20 г дрожжей, 1 лимон (цедра),
4 яйца.

Начинка:

1/2 ст. молока, 3 ст. л. меда,
300 г молотого мака, 100 г изюма.

Муку просеять, сделать углубление. Растворить дрожжи с 0,5 ст. л. сахара в 12 ст. молока.

Вылить в углубление и перемешать с мукой. Оставить на 15 мин.

Добавить 1,5 ст. л. сахара, масло, цедру лимона, соль и яйца и замесить тесто.

Оставить на 30 мин. Раскатать тесто, смазать белком, выложить начинку и свернуть концы в рулет к центру. Разрезать рулет на порционные куски, смазать яйцом, дать подойти.

Выпекать 20 мин. при 200°C.

Для начинки: вскипятить молоко с медом, маком, корицей, оставшимся сахаром и изюмом, хорошо перемешать.

Улакова Людмила, г. Тольятти

Печенье с мятой и шоколадом

1 ст. муки, 100 г сливочного масла,
100 г черного шоколада, 1 желток,
100 г сахарной пудры,
1 ч. л. разрыхлителя теста,
щепотка соли,
щепотка ванильного сахара,
2 веточки свежей мяты,
мороженые ягоды для украшения.

Муку смешиваем с разрыхлителем и просеиваем. Размягченное сливочное масло соединяем с сахарной пудрой и миксером взбиваем добела.

Не прекращая взбивать, добавляем ванильный сахар, желток и соль, добавляем муку. Ножом рубим шоколад на мелкие кусочки. Лепестки мяты отрываем от стеблей и мелко рубим.

Шоколад и мяту добавляем в тесто и еще раз все хорошо перемешиваем, чтобы они равномерно распределились по тесту. На 15 мин. убираем тесто в холодильник.

Из теста формуем маленькие шарики, выкладываем на застеленный пергаментом противень и расплющиваем их лопаткой. Выпекаем в разогретой до 180 С духовке 15 мин.

Для крема: сыр слегка взбиваем миксером, чтобы он стал более воздушным.

Готовым кремом прослаиваем печенье. Небольшую порцию крема наносим на верхушку и украшаем листиками мяты и свежими ягодами.

Молчанова Ирина, г. Великие Луки

Печенье «Медвежья семейка»

250 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя,
50 г сахара, 1 п. ванильного сахара,
щепотка соли, 125 г слив. масла,
1 яйцо, 1 ст. л. молока,
2 ст. л. какао.

В миске соединить муку, разрыхлитель, сахар, ванильный сахар и соль, добавить яйцо и размягченное масло, нарезанное маленькими кусочками. Быстро замесить тесто. Разделить тесто на 2 части. В одну часть добавить молоко и какао, хорошо вымесить. Завернуть каждую часть теста в пищевую пленку и положить в холодильник на 45-60 мин. Раскатать коричневое тесто в пласт и круглой формочкой вырезать кружочки.



Выложить кружочки на противень, застеленный промасленной пергаментной бумагой. Белое тесто раскатать, вырезать формой кружочки большего и меньшего диаметров. Из больших кружочков сделать ушки, а из меньших - мордочки. Из коричневого теста сделать глазки и носики. Выпекать печенье 10 мин. в духовке при 180°C.

Рогова Светлана, г. Кишинев

Абрикосовые пирожные с йогуртом

150 г йогурта, 100 г муки,
0,5 п. разрыхлителя, 100 г сахара,
1 лимон (цедра), 3 яйца,
150 г растительного масла.

Начинка:

1 б. конс. абрикосов.

Для смазывания:

100 г абрикосового джема.

Муку с разрыхлителем перемешать и просеять, добавить йогурт, цедру лимона, яйца, масло, сахар и замесить тесто. Выложить тесто на смазанный противень, сверху положить конс. абрикосы и выпекать при 200°C 30 мин. Корж смазать горячим абрикосовым джемом. Остудить и нарезать кусочками.



*Чудесный день, весны венец!
Вы лучше нас, мы это знаем.
Нежнее сделал вас творец.
За это мы вас поздравляем!*

Мишина Наталья, г. Тюмень

Кекс с киви

1 яйцо, 1 ст. сахара, 200 г сметаны,
100 г маргарина, 2 ст. муки,
2 ч. л. разрыхлителя, 2 киви.

Яйцо взбиваем с 1 ст. сахара. Добавляем растопленный маргарин, сметану.

Муку перемешиваем с разрыхлителем, высыпая в миску, замешиваем тесто.

Нарезаем киви маленькими кусочками, перемешиваем с тестом.

Смазываем форму маслом и выкладываем тесто.

Печем в духовке 15-20 мин. на среднем огне.

Когда кекс остынет, посыпаем его сахарной пудрой.

Гришина Евгения, г. Ногинск

Хрустящие плетенки

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

Для опары дрожжи распушить в молоке с сахаром. Просеять немного муки, сделать углубление и влить молоко с дрожжами. Накрывать и дать 10 мин. постоять. Добавив муку, масло, яйцо и соль, замесить тесто и дать в течение 30 мин. подойти.

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

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

Зиновьева Юлия, г. Энгельс

Рулет «Медовый»

Тесто:

1/2 ст. нагретого меда,
1 ст. сахарной пудры,
1 желток,
4 ст. л. растит. масла, 1 яйцо,
немного соли,
1/2 ч. л. соды,
1/2 ст. молока,
1/2 ст. газированной воды,
ванильный сахар,
мука.

Начинка:

молотые грецкие орехи,
мармелад или джем.

Взбить жидкий мед с яйцом, желтком и сахарной пудрой, добавить растит. масло, щепотку соли, гашеную соду, молоко, газированную воду и хорошо все перемешать.

Всыпать просеянную муку, замесить тесто средней консистенции и, прикрыв его салфеткой, дать созреть около получаса.

Грецкие орехи пропустить через мясорубку и смешать по вкусу с джемом, чтобы масса получилась не очень густой.

Разделить готовое тесто на 3 части и раскатать из каждой пласт толщиной 0,5 см.

Смазать начинкой, свернуть рулетом и выпекать на противне в средне нагретой духовке.

Готовым рулетам дать остыть и посыпать их сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Ситникова Зинаида, г. Новочеркасск

Лимонно-творожный торт

500 г обезжиренного творога,
150 г 15% сметаны, 5 яиц,
1 ст. сахара, 2 лимона,
150 г слив. масла, 250 г муки,
20 г кунжута, разрыхлитель.

Смешать размягченное сливочное масло с мукой, 1 яйцом, разрыхлителем и кунжутом. Скатать тесто в шар, положить в пакет и поставить в холодильник на 30 мин.

Для начинки: отделить желтки от белков, желтки растереть с сахаром и перемешать с творогом и сметаной. На мелкой терке натереть цедру лимонов.

Сок одного лимона выжать в творог с яйцами и добавить цедру. Все тщательно перемешать.

Взбить белки в густую пену с добавлением щепотки соли и вмешать



аккуратно в творожную начинку.

Кунжутное тесто раскатать и выложить по всей форме для выпекания. Затем выложить лимонно-творожную начинку.

Поставить торт в духовку, разогретую до 180°C, на 40-50 мин.

Дементьева Анастасия, г. Самара

Торт «Банановый»

1 ст. муки, 1 ч. л. разрыхлителя,
2 яйца, 1 б. сгущенного молока,
1 ст. л. сливочного масла,
растит. масло.

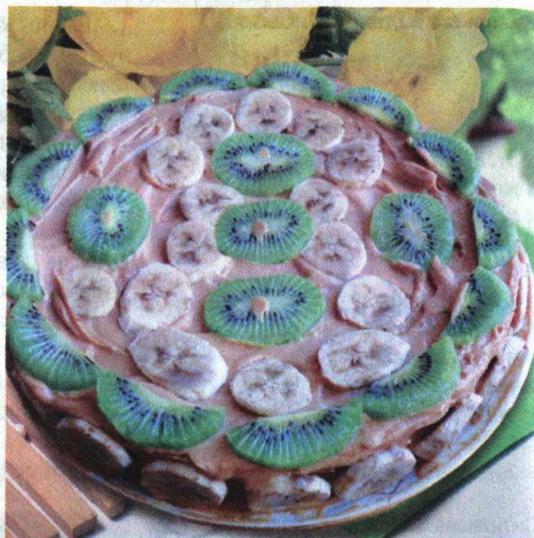
Крем:

500 г жирного творога,
1/2 б. сгущенного молока,
3 больших банана.

Яйца, сгущенку, масло взбить миксером. Продолжая взбивать, всыпать муку и разрыхлитель. Готовое тесто сразу вылить в круглую, смазанную растит. маслом форму и выпечь в духовке при 200°C 40 мин.

Готовый корж остудить и разрезать на 3 тонких пласта.

Для крема: 2 банана очистить, нарезать кусочками. Протертый миксером творог взбить со сгущенкой,



постепенно добавляя бананы, до однородной массы.

Смазать пласты готовым кремом и уложить друг на друга. Сверху выложить крем и украсить нарезанным бананом.

Лапина Ольга, г. Тверь

Фруктовый салат с шоколадом и орехами

1 банан, 1 апельсин, 1 яблоко,
1/2 грейпфрута,
2 ст. л. несоленых фисташек или фундука,
50 г горького шоколада,
1 ст. л. коньяка или ликера,
1 ст. л. молотого кофе,
1/2 ч. л. молотой корицы.

Грейпфрут и апельсин очистить от кожуры и пленок, нарезать кусочками. Банан нарезать кружками, яблоко тонкими ломтиками.

Для заправки: влить в кастрюлю 1/2 ст. воды, добавить корицу и кофе. На небольшом огне довести до кипения, затем снять и процедить.

Добавить к заправке коньяк и шоколад. Перемешать до полного растворения шоколада.

Фрукты смешать, положить в порционные салатники или креманки, полить заправкой и посыпать рублеными орехами.

*Желаем Вам и счастья, и любви,
Чтоб все мечты и чаянья сбывались,
С хорошим настроением чтоб Вы
Нигде и никогда не расставались.
Здоровья Вам на сотню долгих лет,
А это, право, дорогого стоит.
В работе—производственных побед,
В семейной жизни—счастья и покоя!*

Симонова Надежда, г. Сызрань

Клюквенный пирог из слоеного теста

500 г готового слоеного дрожжевого теста, 250 г клюквы,
1 ст. коричневого сахара,
1 апельсин, заварка черного чая.

Натереть цедру апельсина. В сухую разогретую сковороду насыпать 1/2 сахара, добавить цедру, готовить около 1 мин. на среднем огне. Затем положить клюкву и готовить еще 3 мин., помешивая. Раскатать тесто на присыпанном мукой столе в прямоугольный пласт. Распределить по тесту оставшийся сахар и клюкву в сиропе, не доходя до краев 1-2 см. Аккуратно скатать рулет и разрезать его на равные кусочки толщиной около 3 см. Разложить получившиеся кусочки в разъемной форме, смазанной



маслом. Сверху помазать пирог заваркой. Поставить в разогретую до 180°C духовку на 25 мин. Когда пирог будет готов, немного остудить его и открыть форму. Аккуратно разделять лопаткой кусочки пирога и подать.

Кулагина Татьяна, г. Калининград

Десерт «Восхитительный»

1 апельсин, 1 банан,
50 г сушеного инжира, 1/2 ст. кураги,
1/2 ст. чернослива, 1/2 ст. арахиса,
1/2 ст. грецких орехов, 1/2 ст. фисташек,
2 кружка конс. ананаса,
1/2 ст. апельсинового сока,
1/4 ст. бренди.

Апельсин и банан очистите и некрупно нарежьте. Сушеные фрукты тщательно вымойте под проточной водой. Очищенный от косточек чернослив, инжир и курагу перемешайте с кусочками апельсина и банана. Орехи очистите и мелко нарежьте. Соедините все ингредиенты. Апельсиновый сок смешайте с бренди, полейте десерт и отставьте на 1 ч.

Артемьева Анна, г. Ладейное Поле

Торт без выпечки «Подсолнух»

Готовые бисквитные коржи, 4 киви,
1 б. конс. ананасов, 3 грецких ореха,
1 б. сгущенного молока, 1 пачка масла.

Для крема: взбиваем сгущенное молоко и сливочное масло.

Консервированные ананасы выкладываем на первый корж.

Второй и третий коржи густо намазываем кремом. На второй выкладываем измельченные орехи. Затем смазываем бока торта кремом и красиво все разравниваем.

Сверху выкладываем нарезанные кружочками киви.

Кононова Тамара, г. Рыбинск

Ореховое печенье

Тесто:

2 ст. муки, 1/2 ст. кефира,
150 г маргарина, 1/4 ч. л. соды.

Присыпка:

1/2 ст. грецких орехов,
1/2 ст. сахара, 1/2 ст. муки,
50 г слив. масла,
50 г творога.

В муку добавить маргарин, натертый на терке, соду и кефир. Замесить тесто.

Для присыпки: растолочь грецкие орехи, всыпать в них сахар, добавить растопленное масло, муку, творог.

Разделить тесто на 2 части. Первую раскатать в круг, посыпать присыпкой, сложить вдвое, еще раз посыпать и свернуть в рулет.



Получившийся рулет нарезать кусочками. Так же поступить со второй частью теста. Печенье выпекать в духовке при 180°C 30 мин.

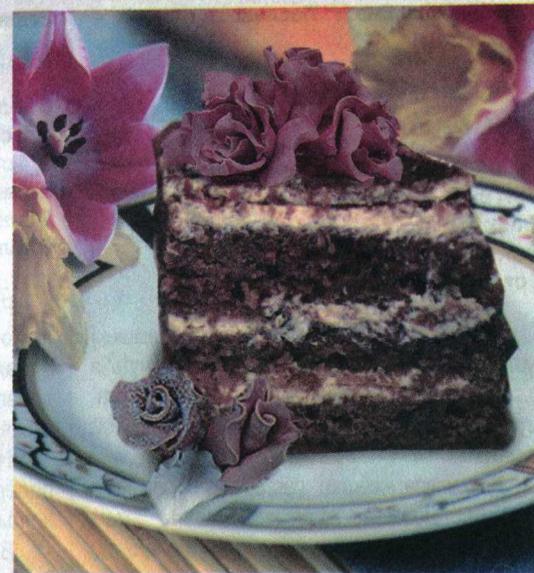
Орехова Елена, г. Сызрань

Шоколадный десерт «Грация»

3 яйца, 3/4 ст. сахара,
350 г шоколада,
40 г сливочного масла,
2 ст. л. какао-порошка,
550 г 33% сливок, 5 желтков.

Отделить белки от желтков. Взбить белки в густую пену, постепенно добавляя туда 50 г сахара. Желтки взбить и добавить в белки. Шоколад растопить с маслом, смешать с белковой массой. Какао просеять и добавить туда же. На противень постелить пергамент, смазать маслом и выложить на него массу ровным слоем. Выпекать в духовке при 180 градусов 10 мин. Охладить.

Для крема: вскипятить 250 г сливок, снять с огня. Желтки взбить с оставшимся сахаром, ввести в сливки. Нагревать, постоянно помешивая, на водяной бане до тех пор, пока смесь не



перестанет стекать с ложки. Добавить растопленный шоколад, размешать и охладить. Оставшиеся сливки взбить и порциями ввести в крем. Основу разрезать на 12 равных треугольников, положить на один треугольник толстый слой крема, а сверху закрыть другим. Полить десерт растопленным, слегка остывшим белым шоколадом.

Юдина Ксения, г. Ярославль

Чернослив в шоколаде

1,5 ст. чернослива,
150 г шоколада,
3/4 ст. грецких орехов.

Чернослив вымыть, ошпарить кипятком, вынуть косточки, внутрь положить по небольшому кусочку грецкого ореха. Горький шоколад поломать, растопить на водяной бане, добавив немного воды. Чернослив окунуть в горячий шоколад, выложить на плоское блюдо, остудить в холодильнике.



Затем еще раз хорошо взбить, чтоб желе было рыхлым, или просто выложить из той посуды на поднос и украсить по желанию.

Носкова Софья, г. Стерлитамак

Десерт «Романтика»

1 ст. л. меда, сок 1/2 среднего лимона,
2 апельсина, 100 г грецких орехов.

Мелко раздробленные орехи положить в стеклянный салатник.

С апельсинов снять кожу и разрезать мясистую часть на кусочки.

Смешать подготовленные апельсины с орехами, заправить лимонным соком и медом и дать салату настояться около 1 ч. в холодильнике.

Кабанова Кира, г. Ростов-на-Дону

Желе «Птичье молоко»

40 г желатина, 3/4 ст. воды, 10 яиц,
1 ст. сахара, 300 г слив. масла,
1 ст. молока, 1 ст. л. муки.

Желатин развести холодной водой и дать ему набухнуть в течение 30 мин. Желтки растереть сахаром. Влить молоко, добавить муку и на водяной бане довести до кипения, постоянно помешивая. Массу остудить до комнатной температуры, добавить сливочное масло, взбить. Желатин подогреть. Взбить 10 белков в крутую пену. Во взбитые белки быстро влить желатин. Смешать желтковый крем со взбитыми белками и все это поставить в холодильник до полного застывания.

Калашникова Яна, г. Павлово

Румяные апельсиновые дольки

4 апельсина, 1 ст. сахарной пудры,
2 ст. растит. масла.

Кляр:

1 ст. муки, 5 яиц,
6 ст. л. 33% сливок, соль.

Каждую дольку апельсина (без зернышек) густо обвалять в сахарной пудре, обмакнуть в кляр и обжарить в кипящем фритюре. Вынимать шумовкой на тарелку, застеленную чистой бумагой.

Для кляра: желтки растереть с солью и сливками. Добавить муку, перемешать. Затем ввести взбитые в крутую пену белки и осторожно перемешать.

Исаева Фаина, г. Муром

Шоколадный мусс с коньяком

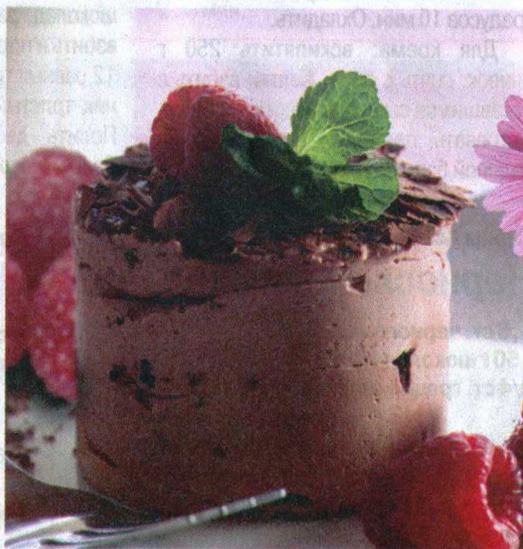
1 ст. л. коньяка,
150 мл 10% сливок,
150 мл 35% сливок,
1/2 ч. л. сушеной мяты,
100 г шоколада,
8 плиток шоколада.

Положить в миску 100 г шоколада и растопить на слабом огне на паровой бане.

Перемешать с коньяком и сушеной мятой. Налить в глубокую миску хорошо охлажденные сливки.

Взбить их миксером. Также взбить в крутую пену сливки высокой жирности.

Перемешать и то и другое со слегка охлажденной шоколадно-мятной мас-сой.



Разложить крем по креманкам и поставить на 1 ч. в холодильник. Разломать на маленькие кусочки шоколадные плитки. Украсить крем перед подачей.

Евдокимова Татьяна, г. Екатеринбург

«Банановый рай»

6 больших бананов,
1,5 ст. л. лимонного сока, 7 ст. л. сахара,
3/4 ст. лесных орехов, 2 ст. 33% сливок.

Украшение:

2 банана, 1,5 ст. л. лимонного сока,
6 половинок лесных орехов.

Размять вилкой бананы, смешать с лимонным соком, сахаром и взбитыми сливками. Измельчить лесные орехи и добавить к банановой смеси, выложить в стеклянные блюда.

Нарезать бананы на тонкие ломтики поперек, сбрызнуть лимонным соком и положить сверху на банановую смесь.

В центр поместить половинки лесного ореха.

ЖДИТЕ В ФЕВРАЛЕ
СПЕЦВЫПУСКИ «ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ»

СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ
РЕЦЕПТОВ

Энциклопедия
ВКУСНЫХ
ПОСТНЫХ БЛЮД
№21



НЕОБЫЧНЫЕ БЛЮДА
ИЗ ОБЫЧНОЙ КАРТОШКИ
№24



100 вкусных
ПОСТНЫХ БЛЮД
ОТ ПРОСТЫХ
ИРЯЗДНИЧЬИХ
№20



МЯСНЫЕ
ФАНТАЗИИ
ИЗ КУРЧИКИ
№23



По просьбам читателей
ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ
КО ДНЮ
РОЖДЕНИЯ
№19



СЫТНЫЕ БЛЮДА
БЕЗ ВРЕДА ДЛЯ ФИГУРЫ
№22



ПОДПИСКА

НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ

по каталогу
"Почта России"



ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ

68 страниц.
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **16581**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
2 спецвыпуска

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

20 страниц.
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **11759**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
спецвыпуск и брошюра
"Золотой сборник рецептов"

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ для
ЧИТАТЕЛЕЙ ПРАЗДНИКОВ
и БУДНЕЙ

68 страниц
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **16588**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
спецвыпуски