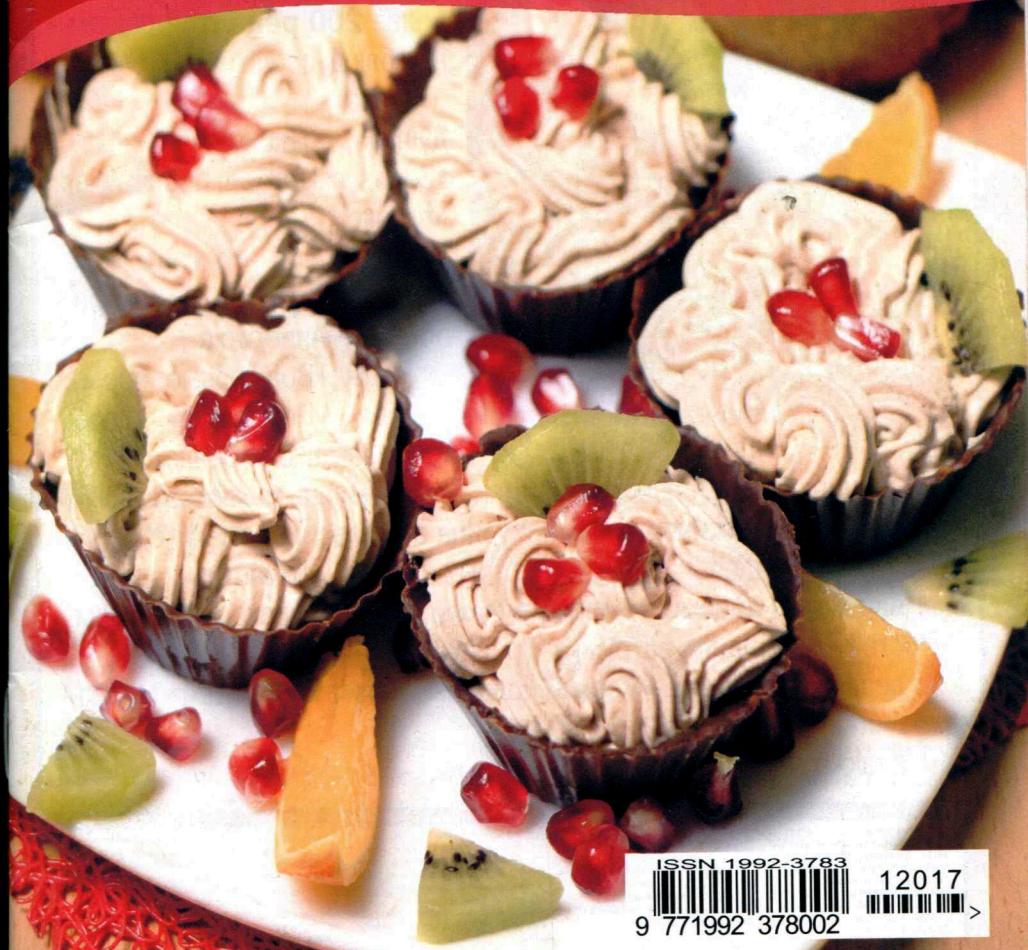


8 МАРТА:

САЛАТЫ, ГОРЯЧЕЕ, СЛАДОСТИ

СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ № 17

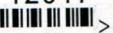
№ 17



ISSN 1992-3783



9 771992 378002

12017


ЖДИТЕ В ФЕВРАЛЕ

Золотая коллекция рецептов №2

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ рецептов

№2

ФЕВРАЛЬ 2012

**Только авторские
рецепты!**



рецепты наших читателей

- свинина с крутонаами, с цукини, под овощным «покрывалом», жаркое с прованскими травами, курица с апельсиновым желе, куриные ножки «Баядера», судачок «Пестрый», лосось «Романтик»;
- пирожки с яйцами и зеленым луком, торты с ореховым кремом, «Постный» и «Лидия», ватрушка «Тропикана»;
- десерты «Кармен», «Жаркий полдень», «Зима в разгаре», «Морозко»;
- а также рецепты к Масленице.

**Специальный
“Золотая коллекция рецептов”**
№17, февраль 2012г.
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: 41380 экз.
Заказ №231.

**Подписной индекс в каталоге
“Почта России”:** 16581.
Адрес редакции, издателя:
606037, г. Дзержинск,
ул. Петровская, 35-12.
Адрес для писем: 606078,
Нижегородская обл.,
г. Дзержинск, а/я 13.

Адрес типографии:
г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47а.
Газета зарегистрирована
Федеральной службой по надзору
за соблюдением законодательства 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,
действующие на принципах добровольного
соглашения о взаимодействии, несут
обязанность представить лицензию. Ответственность за
содержание объявлений и последствия их
публикаций несут разместившие их лица.
Цена свободная.

Салаты на любой вкус

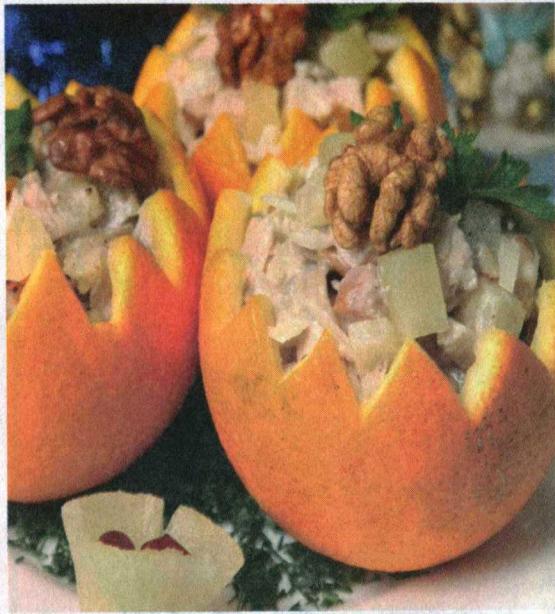


Салат «8 Марта»

**Шахавнина Вера,
г. Абакан**

**250 г крабовых палочек,
4 варенных яйца,
1 яблоко,
70 г сыра,
3 помидора,
пучок укропа и зеленого лука,
1 б. кукурузы,
1 сладкий красный перец,
майонез.**

Белок отделить от желтка, белок и крабовые палочки измельчить. Яблоко очистить, натереть на терке. Часть укропа нарезать и соединить с тертым сыром, белком и крабовыми



Вольникова Елена, г. Ярославль
Салат «Дамский»

200 г отварного куриного филе,
 150-200 г конс. ананасов,
 70 г твердого сыра,
 1 зубчик чеснока,
 майонез, соль, перец.

Филе нарезать небольшими кубиками или соломкой. С ананасов слить жидкость и нарезать кубиками. Сыр натереть на мелкой терке. Чеснок измельчить. Смешать чеснок с майонезом. В миску выложить курицу, ананасы и сыр. Заправить салат майонезом, смешанным с чесноком. По вкусу посолить и поперчить. Салат разложить в порционные салатники, украсить майонезом и веточкой петрушки.

Сальникова Наталья, г. Ульяновск
Салат из языка

1 телячий или говяжий язык,
 2 моркови, 3 картофелины,
 1 корень сельдерея,
 1 соленый огурец, соль,
 3 ст. л. сока лимона,
 4 ст. л. растит. масла,
 зелень петрушки, 3 вареных яйца.

Язык отварить в подсоленной воде. Вынуть из бульона, очистить от кожи и нарезать тонкими ломтиками. Отдельно отварить морковь, картофель, сельдерей, нарезать кубиками, добавить нарезанный кубиками огурец. Перемешать овощи с языком, полить соком лимона, растительным маслом, посолить, снова слегка перемешать и выложить в салатник. Посыпать мелко нарезанными зелеными петрушками и яйцами.

Литкова Нина, г. Калининград
Салат «Фея»

200 г куриного мяса,
 125 г соленых огурцов,
 100 г свеклы, 100 г моркови,
 100 г картофеля, 100 г майонеза,
 100 г зелени сельдерея,
 50 г листового салата,
 соль, перец.

Курицу обжарить и нарезать широкими ломтиками. Огурцы очистить от кожи и семян. Свеклу, картофель и морковь запечь в духовке, охладить и очистить. Подготовленные продукты нарезать мелкими кубиками, сельдерей — кусочками, перемешать с майонезом, солью и перцем, выложить в салатник на листья салата и украсить ломтиками филе курицы и зеленью.

Канышева Людмила, г. Киров

**Салат
 «Ласточкино гнездо»**

300 г мяса кролика, 2 яйца,
 100 г белокочанной капусты,
 1 луковица, топленое масло,
 100 г помидоров,
 1 ст. л. муки,
 зелень петрушки,
 перец, соль.

Мясо кролика пропустить через мясорубку с белокочанной капустой, зеленью петрушки и перцем горошком.

и репчатым луком. Добавить перец, посолить по вкусу и тщательно вымешать. Разделить фарш на равные части, из которых мокрыми руками сформовать шарики. В каждом из них сделать углубление и положить по половине варенного яйца белком вверху. Подготовленные таким образом «гнезда» уложить в сотейник и залить соусом. Посуду плотно накрыть крышкой и поставить в умеренно горячую духовку. Подать охлажденными.

Для соуса: в хорошо разогретом масле спассеровать муку. Варенные помидоры протереть через сито и томатным соком развести мучную пассеровку, добавить мелко нарезанную зелень петрушки и перец горошком.

Лапшина Екатерина, г. Кузнецк

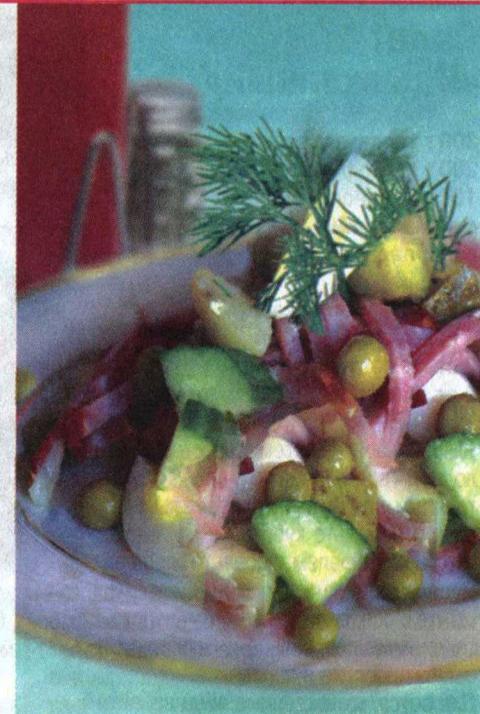
Салат «Веселое настроение»

250 г отварной говядины,
 1/2 ст. майонеза, 2 ч. л. сметаны,
 1 ч. л. горчицы, 1/2 луковицы,
 2 свежих огурца, 3 варенных яйца,
 1 яблоко, сок лимона,
 1/2 б. конс. горошка,
 соль, перец.

Для заливки смешать майонез и сметану. Добавить горчицу и все хорошоенькo перемешать. Репчатый лук мелко нарезать, сбрызнуть уксусом, дать полежать 10 мин., затем промыть лук в кипятке и дать ему остить. Мясо нарезать небольшими кубиками. Также нарезать свежий огурец. Яйца нарезать кубиками. Выложить все в салатник. Яблоко очистить, нарезать мелкими кубиками, сбрызнуть 1-2 каплями лимонного сока и выложить в салат. Добавить в салат горошек, посолить, заправить и перемешать. Украсить по вкусу.

Поздравление:

*С теплом! С надеждами! С мимозами!
 С прекрасным праздником весны!
 Пускай глаза сияют звездами
 И вечно будут влюблены!*



Ольгина Светлана, г. Ижевск

Салат «Восточная красавица»

350 г копченой курицы,
200 г конс. шампиньонов,
5 яиц,
3 картофелины,
1 б. конс. горошка,
150 г фундука,
майонез.

Смирнова Елена, г. Дзержинск

Салат «Изысканный»

300 г телячьего языка,
200 г картофеля,
100 г зеленого горошка,
4 вареных яйца,
соль, перец, 2 луковицы.
Соус:
2 яйца, 1 ч. л. сахара,
2 ч. л. соли,
2 ст. л. растит. масла,
2 ст. л. молока.

Язык отварите, затем под струей холдной воды очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Картофель отварите и нарежьте кубиками. Смешайте язык с картофелем, добавьте горошек. Яйца нарежьте кубиками и перемешайте с основной массой. Лук нарежьте тонкими полукольцами, добавьте в салат, посолите и поперчите.

Для соуса: охлажденные яйца взбейте в пену с солью и с сахаром. Добавьте в соус молоко и еще раз взбейте, добавьте растит. масло и размешайте. Салат заправьте соусом и перемешайте. Перед подачей уложите салат горкой на блюдо и украсьте зеленью.



Картофель и яйца сварить. Картофель очистить и натереть на крупной терке. Белки отделить от желтков. Белки натереть отдельно. Курицу нарезать соломкой, фундук разделить на половинки. Третий картофель перемешать с майонезом и разделить на 2 части. Шампиньоны нарезать кусочками. Салат выкладывать слоями, все, кроме картофеля и горошка, промазывать майонезом; белки - половина картофеля - шампиньоны - оставшийся картофель - курица - горошек - фундук.

Демидова Инна, г. Иваново

Салат «Курица на черносливе»

100 г чернослива,
200 г куриного мяса,
1 ст. маринованных грибов,
1 луковица, 250 г майонеза,
50 г орехов, 3 яйца,
1 свежий огурец,
зелень петрушки.

Чернослив распарить, удалить косточки и измельчить. Отварить куриное мясо и нарезать кубиками. У грибов слить рассол и немножко обжарить их на растительном масле. Лук нарезать кубиками и спассеровать, орехи измельчить. Яйца отварить и нарезать кубиками. Салат выложить слоями: чернослив, майонез, отварное куриное мясо, грибы, пассерованный лук, майонез, орехи, измельченные яйца, майонез. Посыпать салат очищенными и мелко нарезанными огурцами.

Цыгарова Нина, г. Ижевск

Салат «Ольга»

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

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



Мартынова Галина, г. Чебоксары

Салат «Женская сладость»

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

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

Гаврилова Галина, г. Казань

Салат «Аппетитный»

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

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

Назарова Галина, г. Павлово

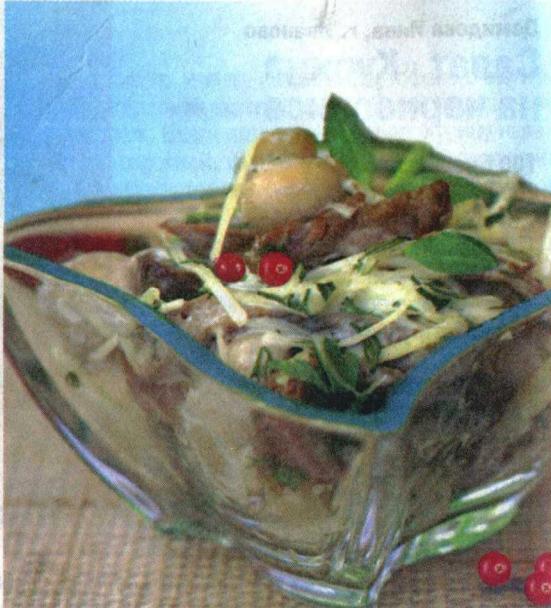
Салат «Букет из роз»

500 г куриного филе, 4 яйца,
200 г моркови, 500 г шампиньонов,
300 г сыра, 200 г грецких орехов,
2 свеклы, 1 зубчик чеснока,
майонез, соль,
перец по вкусу.

Вареную морковь и вареное куриное филе мелко нарежьте. Шампиньоны и лук мелко нарежьте и обжарить на разных сковородках. Вареные яйца, сыр нарежьте кубиками, орехи натереть на терке.

Поздравление:

Желаю счастья и любви.
Они дороже всех подарков.
И пусть все сбудутся мечты
В прекрасный день - 8 МАРТА!



Полякова Анна, г. Киров

Салат «Отрада»

300 г вареного мяса,
100 г белокочанной капусты,
200 г вареного картофеля,
100 г конс. горошка,
200 г майонеза,
2 яблока, соль,
2 вареных яйца.

Капусту нашинковать. Мясо нарезать соломкой, картофель – кубиками и соединить с охлажденной капустой. Заправить майонезом, солью, добавить яблоки (предварительно очищенные и нарезанные кубиками), конс. горошек, рубленые яйца, зелень и перемешать. Выложить в салатник горкой и украсить зеленью.

Шляпина Александра, г. Майкоп

«Тюльпаны» к 8 Марта

2 сельди слабосоленые,
10 помидоров продолговатой
формы,
3 вареных яйца,
100 г сыра,
2 зубчика чеснока,
майонез, зелень.

Начинка: вареные яйца и сыр натереть на мелкой терке, сельдь мелко порубить, добавить чеснок, пропущенный через пресс, и майонез.

Помидоры, желательно продолговатой формы, крестообразно надрезать (не до конца) на 4 части. Аккуратно ложечкой вынуть мякоть и также аккуратно начинить, чтобы не повредить оболочку.

После вставить снизу «тюльпанчика» тонкое перышко зеленого лука, уложить на блюдо и украсить веточками петрушки.

Снизу букетик можно связать ленточкой из зеленого лука или сделать «вазочку» из половинки сладкого перца.

Калякина Галина, г. Муром

Салат «Ярославна»

150 г ветчины, 100 г огурцов,
100 г помидоров, 100 г яблок,
100 г белокочанной капусты,
100 г картофеля, 150 г майонеза,
40 г клюквы, зелень петрушки.

Яблоки очистить от кожицы, удалить семенную коробочку. Картофель отварить в «мундире», очистить. Ветчину, картофель, яблоки, свежие огурцы, капусту нашинковать соломкой. Помидоры нарезать кружочками. Все продукты уложить слоями в стеклянный салатник, полить майонезом, украсить огурцами, помидорами, яблоками, зеленью, клюквой.



Борисова Елена, г. Н. Новгород

Салат «Для милых дам»

200 г отварного мяса курицы,
100 г конс. горошка,
60 г помидоров,
60 г сельдерея,
40 г сметаны,
1 вареное яйцо,
зелень.

Куриное мясо, стебли сельдерея и помидоры нарезать кубиками, перемешать со сметаной и зеленым горошком, уложить горкой в салатник и украсить листьями салата, дольками яйца и зеленью.

Морозова Галина, г. Иваново

Салат «Оригинальный»

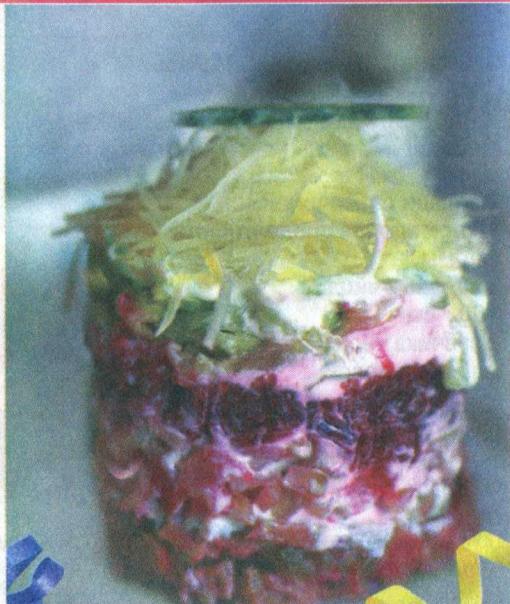
200 г зелени,
300 г корней сельдерея,
100 г жаренного мяса,
100 г жаренных грибов,
200 г вареного картофеля,
200 г вареной свеклы,
200 г майонеза,
зелень петрушки,
1/2 ч. л. сухой горчицы,
3 ст. л. 3% уксуса,
120 г растит. масла.

Горчицу, уксус и растит. масло хорошо взбить. Корни сельдерея очистить и мелко порубить вместе с зеленью. Залить сельдерей заправкой и выдержать в течение 1 ч. Затем добавить нарезанные пластинками поджаренные или отваренные грибы, рубленое жареное мясо (или колбасу, ветчину), майонез и все перемешать. Выложить на блюдо, украсить кусочками картофеля, свеклы, зелени петрушки, полить майонезом.

Прошина Екатерина, г. Бугуруслан Салат «Русская красавица»

300 г вареной курицы,
3 вареных яйца,
200 г ветчины,
100 г сыра,
150 г майонеза,
фрукты,
зелень.

Вареную курицу, сыр, ветчину нарезать соломкой, вареные яйца измельчить. Все соединить, заправить майонезом. Украсить свежими или консервированными фруктами, зеленью и подать.



Старостина Елена, г. Сызрань

Салат «Нежность»

150 г свинины (корейки),
2 картофелины,
1/2 ст. растит. масла,
50 г сыра,
2 свежих огурца,
14 помидоров черри,
пучок зелени,
1 зубчик чеснока,
100 г сметаны,
100 г майонеза,
соль, перец.

Картофель очистить, нарезать соломкой.

Мясо нарезать кубиками.

В сотейнике нагреть масло, поджарить картофель, выложить его на салфетку, просыпать солью.

В этом же горячем масле обжарить свинину.

Овощи и зелень вымыть, огурцы нарезать кружочками, помидоры разрезать пополам острым ножом.

Зелень измельчить вместе с чесноком, смешать с майонезом и сметаной, по вкусу добавить соль и перец.

Сыр натереть на мелкой терке.

Выкладывать слоями: картофель, свинина, огурцы, сыр, помидоры. Каждый слой смазывать соусом. Перед подачей украсить зеленью.

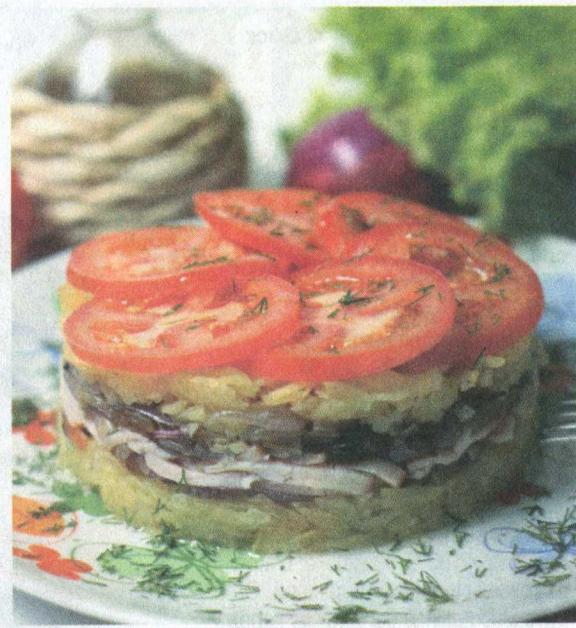
Одувалова Елена, г. Гороховец Салат «Искушение»

200 г любого вареного мяса или вареной колбасы (ветчины),
200 г вареного картофеля,
200 г соленых огурцов,
3 вареных яйца,
100 г конс. горошка,
100 г майонеза,

зеленый лук,
укроп, петрушка.

Охлажденное вареное мясо, картофель и огурцы нарезать мелкими кубиками или ломтиками.

Добавить мелкорубленные яйца, конс. горошек, майонез, если нужно, соль, все перемешать. Выложить в салатник и посыпать зеленью. При желании можно добавить мелко нарезанный зеленый лук, растертый с рубленой зеленью укропа и петрушки.



Канышева Екатерина, г. Омск

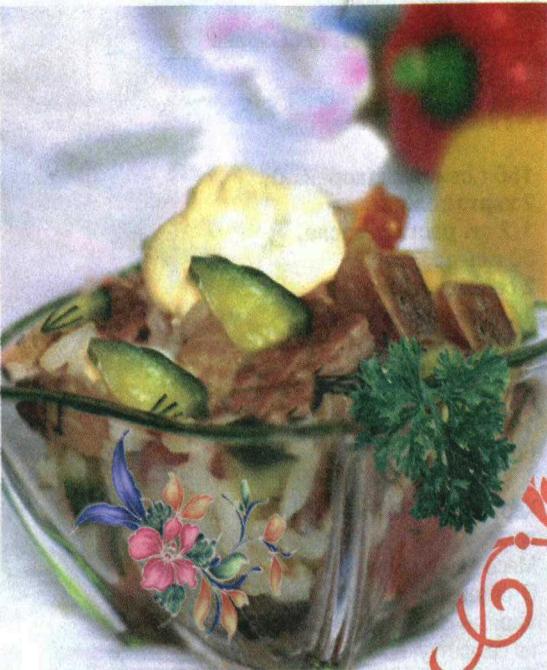
Салат «Кармен»

150 г мяса цыпленка,
1 ст. риса,
1 стручок красного сладкого перца,
150 г конс. горошка,
2 ст. л. 9% уксуса,
20 г оливкового масла,
20 г горчицы,
1 ч. л. сахара,
соль по вкусу,
зелень петрушки и эстрагон.

Испеките стручки красного сладкого перца при 180°С в духовке, очистите от кожицы и нарежьте лапшой. Отварите мясо цыпленка и также нарежьте соломкой.

Рис хорошо промойте и оставьте в холодной соленой воде на 2 ч., затем слейте воду и отварите рис в подсоленной воде. Мясо цыпленка, сладкий перец, рис, горошек перемешайте и заправьте соусом.

Соус приготовьте в блендере из оливкового масла, горчицы, уксуса, сахара и соли. Украстьте салат зеленью петрушки и эстрагона.



Орлова Виктория, г. Саранск

Салат «Для единственной»

1/2 кочана пекинской капусты,
5-7 сушеного инжира,
200 г копченой куриной грудки,
зернистая горчица,
растит. масло,
соевый соус,
соль, перец.

Инжир залить кипятком на 5-10 мин. Капусту нарезать квадратиками приблизительно 2x2

см, огурец и куриную грудку нарезать небольшими кусочками. Инжир очистить, мякоть нарезать соломкой.

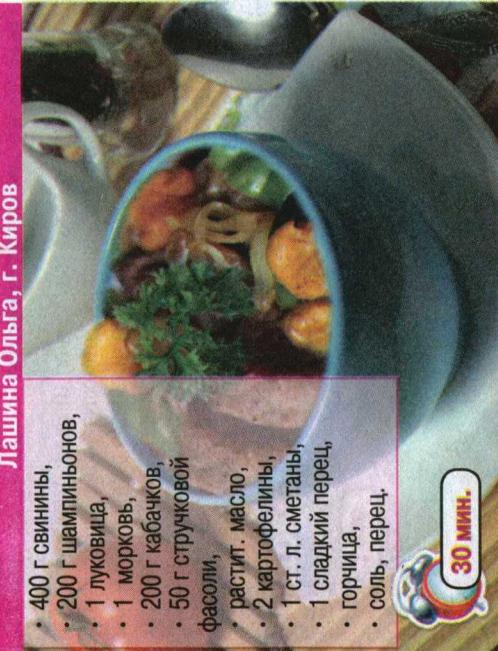
Для заправки: 2 ст. л. зернистой горчицы, 1 ч. л. соевого соуса, размешать, добавить 1 ст. л. растит. масла и еще раз перемешать. Заправить салат, перемешать, оставить на 15-20 мин. Перед подачей еще раз перемешать и украсить зеленью.

Поздравление:

Пусть этот день счастливым будет,
И все сбываются мечты.
Пусть солнце светит вам повсюду,
И улыбаются цветы.

Борисова Людмила, г. Киров

• 400 г картофеля,
• 100 г свежих грибов,
• 1 луковица,
• 3 ст. л. топленого масла,
• 200 г сметаны,
• 50 г твердого сыра.



Лашина Ольга, г. Киров

• 400 г свинины,
• 200 г шампиньонов,
• 1 луковица,
• 1 морковь,
• 200 г кабачков,
• 50 г стручковой фасоли,
растит. масло,
• 2 картофелины,
• 1 ст. л. сметаны,
• 1 сладкий перец,
горчица,
• соль, перец.

30 мин.

Свинина с овощами в горшочке

Свинину отбить, посыпать специями, добавить 1 ч. л. горчицы и оставить мариноваться на 1 ч. Лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке и обжарить на растит. масле. Стручковую фасоль мелко нарезать. Грибы нарезать, обжарить. Кабачок почистить, натереть на мелкой терке. На отбивную выложить кабачок, грибы и свернуть рулетом. На дно горшочка выложить половину луково-морковной смеси, фасоль. Присолить каждый слой. Далее мясные рулеты, пустое пространство заполнить мелко нарезанным картофелем и болгарским перцем. Сверху выложить оставшуюся луково-морковную смесь, полить сметаной и запечь в духовке при 200°С 30 мин.

Картофель, запеченный с грибами

Картофель очистить, отварить и нарезать кружочками. Лук и грибы нарезать и обжарить. На сковороду, смазанную жиром, уложить слой картофеля, слой обжаренного лука, затем обжаренные грибы с луком, еще слой картофеля. Полить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке при 180°С до готовности. При подаче посыпать зеленью.

Лашина Елена, г. Москва

- 1 кг картофеля,
- 1,5 ст. молока,
- 3 яйца,
- 4 ст. л. растит. масла,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 400 г мяса свинины,
- 2 луковицы,
- 2 ст. л. паниров. сухарей,
- соль по вкусу.



1 час

Картофельная запеканка с мясом

• Картофель отварить, протереть горячим, добавить горячее молоко, соль, яйца, растопленное масло и перемешать. Мясо отварить, соединить с обжаренным луком, посолить. Половину картофельной массы переложить на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Сверху выложить начинку, сбрызнуть маслом, затем выложить оставшийся картофель, полить 1-2 ст. л. масла. Запекать 30 мин., подать со сметаной.

12

Уткина Галина, г. Казань

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



45 мин.

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. Выложить ножки на блюдо и посыпать зеленью.

Половникова Екатерина, г. Челябинск

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



40 мин.

Куриные грудки с курагой

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

Орлова Татьяна, г. Чита

- 1 кг свинины (шейная часть),
- 1 сладкий перец,
- 1 луковица,
- 2 зубчика чеснока,
- 100 г майонеза,
- красный и черный перец,
- соль.



35 мин.

Гармошка из свинины в рукаве

• Свинину промыть, сделать надрезы на расстоянии около 1 см друг от друга, не дорезая до конца около 1-1,5 см. В небольшой миске смешать красный и черный перец, добавить соль и мелкорубленый чеснок. Все перемешать. Натереть этой смесью свинину и оставить на 1 ч. Лук нарезать тонкими колечками. Перец нарезать тонкими полукольцами.
• В каждый «кармашек» уложить по 2 ломтика лука и перца. Сверху свинину смазать майонезом. Мясо положить в рукав для запекания. Запекать в духовке при 200°C 1-1,5 ч.

13

Горшкова Надежда, г. Москва

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

Соус:

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



Семга в беконе

- Филе разрезать на 12 ломтиков, сбрызнуть лимонным соком, слегка посолить и поперчить. На каждый кусочек рыбы положить листик базилика и завернуть в ломтик бекона. Противень застелить фольгой и выложить на него рыбку в беконе. Запекать при 180°C 5 мин.
- Для соуса: смешать сметану, икру, мяту и мякоть лимона, посолить. Рыбные рулетики подавать горячими с соусом и зеленым салатом.

14

Шерстнева Ольга, г. Ярославль

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



1 ч. 30 мин.

Картофель, запеченный с креветками

- Картофель хорошо вымыть, посолить, завернуть каждую картофелину в фольгу и запекать в духовке при 180°C около 1 ч. Лук, помидоры и отварные креветки (оставить 6 штук целыми) мелко нарезать, смешать с рубленой зеленью и сливочным сыром, добавить сок лимона, посолить, поперчить. Достать картофель из фольги, сделать на каждой крестообразный надрез и раскрыть. В углубление поместить сырную массу, посыпать тертым сыром и положить креветку. Запекать в духовке еще 5 мин. Подавать на блюде с листьями салата.

Овчинникова Валентина, г. Сызрань

- 700 г филе свинины,
- 100 г грибов,
- 1 морковина,
- 2 луковицы,
- 200 г мясного фарша,
- 150 г томат-пасты,
- растит. масло,
- соль, перец.

40 мин.

Мясные мешочки с пикантной начинкой

- Филе нарезать тонкими кусочками, отбить, посолить, поперчить. Грибы нарезать мелкими ломтиками, морковь натереть на мелкой терке. Грибы и морковь обжарить отдельно. Луковицу пропустить через мясорубку, соединить с фаршем и обжаренными овощами. Полученную массу посолить, поперчить, добавить 100 г томат-пасты. На тонко отбитый кусочек мяса уложить начинку, края собрать мешочком, закрепить мешочек тонким колечком лука. В серединку мешочка положить 1 ч. л. томат-пасты. Мясные мешочки уложить на смазанный растит. маслом противень, накрыть фольгой и запекать при 180-200°C 1 ч.

Зайцева Лена, г. Пенза

- 500 г мясного фарша,
- 5 яиц,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 2 моркови,
- 200 г сыра,
- 0,5 л молока,
- 1 булочка,
- 50 г ветчины,
- 150 г савойской капусты,
- 2 веточки петрушки и базилик,
- лимонный сок,
- мускатный орех,
- соль, перец.

40 мин.

Шарики из мясного фарша под соусом

- Булочку размочить, ветчину нарезать, зелень порубить. Отжатую булочку перемешать с ветчиной, зеленью, фаршем и 2 яйцами. Посолить, поперчить и сделать шарики. 7 мин. жарить на горячем слив. масле. Морковь и савойскую капусту нарезать соломкой и варить 7 мин. Откинуть на дуршлаг. Сыр натереть на терке и взбить с молоком и 3 яйцами. Помешивая, нагреть, не доводя до кипения. Добавить морковь и савойскую капусту. Приправить солью, перцем, мускатным орехом и лимонным соком. Шарики из мясного фарша подать вместе с соусом. На гарнир можно подать с картофельным пюре.

15

Соловьева Ольга, г. Ярославль

- 500 г свиного филе,
- 1 яблоко,
- 50 г чернослива без косточек,
- 1-2 ст. л. слив. масла,
- 1/2 ст. 20 % сливок,
- 1 ст. бульона,
- растит. масло,
- крахмал, соль.



1 ч. 10 мин.

Фаршированное свиное филе

- Филе разрезать вдоль, отбить, положить на него размягченный чернослив и яблоко, нарезанное тонкими дольками. Подготовленное мясо свернуть в рулет и крепко перевязать ниткой. Рулет обжарить на сильно разогретом растит. масле, посолить, добавить бульон и тушить до готовности. Крахмал развести в сливках и влить в соус от жарки. Рулет освободить от ниток, нарезать ломтиками толщиной до 2 см, полить соусом и подать с рассыпчатым рисом.

16

Прохорова Людмила, г. Кстово

- 1 кг рыбы (толстолобик, сом, карп, сазан),
- 1/2 ст. грецких орехов,
- 1 луковица,
- 1 ст. л. слив. масла,
- 1 ч. л. муки,
- 2 зубчика чеснока,
- 1 ст. л. 3% уксуса,
- 2/3 ст. рыбного бульона,
- 2 ст. л. зелени петрушки,
- соль, перец.



1 ч. 30 мин.

Рыба под ореховым соусом

- Рыбу разрезать на куски, отварить в небольшом количестве подсоленной воды 15-20 мин. Готовую рыбу залить горячим ореховым соусом и охладить. Подать с соусом в холодном виде.
- Для соуса: мелко нарезать лук, обжарить на сливочном масле, добавить муку, разведенную рыбным бульоном или водой, проварить. Затем в соус добавить измельченный чеснок и разведенные водой измельченные грецкие орехи. В готовый соус добавить уксус и рубленую зелень.

Лебедева Татьяна, г. Пенза

- 1,2 кг горбуши,
- 2 лимона,
- 1 апельсин,
- растит. масло,
- 1 ст. л. меда.

Кляр:

- 2 белка,
- 20 г водки.



2 часа

Горбуша в лимонном соке

- Горбушу разрезать на порционные куски.
- Для маринада: сок 2 лимонов, 1 апельсина и натертую цедру этих фруктов перемешать, добавить 1 ст. л. жидкого меда, 100 г растит. масла. Уложить рыбу в маринад на 5-6 ч. или на ночь и убрать в холодильник. Для кляра: белки взбить с водкой. Обмакнуть рыбу в кляр и жарить на растит. масле на сковороде. При подаче украсить дольками лимона и посыпать зеленью.

Малышева Ольга, г. Сургут

- 1 кг свинины,
- 300 г сыра,
- 300 г ветчины,
- 2 зубчика чеснока,
- 1/2 ст. белого сухого вина,
- 4 ст. л. слив. масла,
- 1/2 ст. сметаны,
- 0,5 л. бульона,
- лавровый лист,
- соль, перец.



1 ч. 20 мин.

Жаркое «Джулиана»

- Свинину разрезать на порционные куски, отбить, посолить, попечить, посыпать специями. На каждый кусок положить сыр, ветчину, скатать в рулетики и закрепить зубочистками. Обжарить рулеты на слив. масле до золотистого цвета, добавить специи, влить вино и бульон, добавить сметану и тушить все в духовке при 180°C около 30 мин.

17

Шляпо Алина, г. Ельня

- 750 г мякоти говядины,
- 80 г слив. масла,
- растит. масло,
- 3 луковицы,
- 3 помидора,
- 3 баклажана,
- 1 пучок зелени петрушки,
- соль, перец.



45 мин.

Говядина с баклажанами

Ломтики мяса обжарить на слив. масле, добавить мелко нарезанный лук, посолить, поперчить, залить водой и тушить, пока мясо не станет мягким. Нарезать кубиками баклажаны, обжарить их на растит. масле, положить в кастрюлю с мясом, добавить помидоры, нарезанные ломтиками, и оставить на 20 мин. на небольшом огне. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки.

Малькова Светлана, г. Тверь

- 300 г грибов,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 3 луковицы,
- 2 луковицы,
- 1 ст. л. слив. масла,
- 4 говяжих филейных стейка (по 150 г),
- 3 ст. л. 20% сливок,
- 1 ст. л. соуса,
- 1 ч. л. лимонной цедры,
- 1 ст. л. лимонного сока,
- соль, перец.



50 мин.

Стейки с грибным пюре

Грибы нарезать соломкой, обжарить на 1 ст. л. растит. масла и потушить в выделившемся соке 15 мин. Лук мелко порубить, смешать с грибами и приготовить блендером-взбить в пюре. Разогреть оставшееся растит. масло вместе со слив. маслом и обжарить на нем стейки на сильном огне по 2-3 мин. с каждой стороны, посолить и поперчить, завернуть в фольгу и дать постоять 15 мин. Грибное пюре выложить на сковороду, добавить сливки, тушить на маленьком огне 5 мин., приправить по вкусу солью, перцем, соусом, цедрой и лимонным соком. Лук нарезать тонкими кольцами и смешать с пюре. Выложить стейки в грибное пюре, вылить мясной сок и все разогреть. В качестве гарнира можно подать картофельные биточки.

18

Васильева Нина, г. Владимир

- 1 кг мяса (свинина, говядина),
- 200 г сыра,
- 2 морковки,
- 1/2 корня сельдерея,
- 2-3 корня петрушки,
- лавровый лист,
- 15 горошин черного перца,
- 1 луковица,
- 4 ст. л. муки,
- 1 ст. растит. масла,
- 2 яйца,
- 1/2 ст. кислого молока,
- соль.



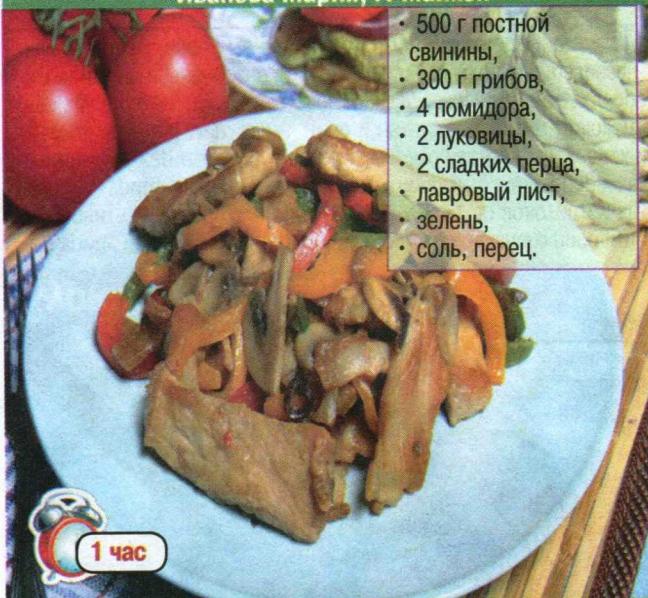
40 мин.

Аромат праздника

Мясо положить в кастрюлю, залить водой и поставить вариться. Посолить, добавить морковь, лук, сельдерей, петрушку, лавровый лист, черный перец и продолжать варить до готовности. Готовое мясо вынуть, нарезать кусками и положить в огнеупорную посуду. Муку спассеровать с растит. маслом и развести до густоты жидкой сметаны мясным бульоном. Соус проварить 8-10 мин., после чего заправить взбитыми с кислым молоком яйцами. Готовым соусом залить мясо. Сверху посыпать тертым сыром и поставить на 10 мин. в духовку. При подаче украсить зеленью.

Иванова Мария, г. Майкоп

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



1 час

Свинина «Киевская»

Мясо обжарить крупными кусками, добавить размятые вилкой помидоры без кожицы, обжаренный на масле лук, нарезанные ломтиками грибы и нарезанный кольцами сладкий перец. Налить немного воды, положить лавровый лист, посолить. Тушить до готовности под крышкой на слабом огне. При подаче куски мяса выложить на блюдо, полить грибным соусом и посыпать зеленью.

19

Шутихина Светлана, г. Сызрань

- 1 кг картофеля,
- 300 г куриной печени,
- 150 г сливочного масла,
- 1 луковица,
- 200 г сыра,
- соль, перец.



1 ч. 20 мин.

Картофель, фаршированный куриной печенью

• Картофель вымыть и запечь. Срезать верхушки, вынуть внутреннюю часть, размять, смешать с маслом, посолить, поперчить. Печень мелко нарезать и пожарить с измельченным луком, затем добавить в картофель и перемешать. Нафаршировать смесью картофель, посыпать тертым сыром и запечь в духовке.

20

Цыпкина Ольга, г. Москва

- 1/2 кг свинины,
- 200 г шампиньонов,
- 2 помидора,
- 3 зубчика чеснока,
- 1 ст. л. лимонного сока,
- 1 ст. л. растит. масла,
- соль, перец,
- тимьян.



1 ч. 20 мин.

Свиные отбивные, запеченные в фольге

• Свинину разрезать на порционные куски, отбить. Грибы нарезать ломтиками и сбрзнуть лимонным соком. Помидоры очистить от кожицы, нарезать кубиками. Грибы и помидоры смешать, добавить толченый чеснок, соль, специи.
• Куски мяса обжарить на масле и выложить на лист фольги. Сверху выложить грибную смесь, завернуть в фольгу. Запекать 30 мин.

Доронина Инна, г. Гороховец

- 1 курица,
- 150 г маслин без косточек,
- 1 луковица,
- 1 зубчик чеснока,
- пряные травы для курицы,
- перец, соль.



50 мин.

Курица с маслинами

• Курицу разрубить на порционные кусочки, немного посолить, поперчить и обжарить на разогретом масле до золотистой корочки. Курицу вынуть, а в сковороду положить мелко нарезанный лук, обжарить 5 мин., добавить мелко нарезанный чеснок и жарить еще 2-3 мин. Влить вино и немного уварить. Положить курицу обратно, посыпать пряными травками, влить томат-пюре и туширь на слабом огне 30 мин. Добавить маслины, разрезанные пополам, посолить, поперчить и туширь еще 5 мин.

Шумкина Ольга, г. Пермь

- 1 карп,
- 1 луковица,
- 1 морковь,
- 1 ст. гречневой крупы,
- 100 г грибов,
- 50-70 г майонеза,
- 1/2 лимона,
- растит. масло,
- соль, перец.



1 ч. 30 мин.

Карп фаршированный гречкой с грибами

• Карпа очистить, посолить и поперчить. Лук нарезать мелкими кубиками и обжарить. Гречневую крупу отварить в подсоленной воде. Грибы нарезать небольшими кусочками и обжарить. Морковь очистить, натереть на крупной терке и обжарить на растит. масле. Смешать гречку с грибами, луком и морковью, посолить, поперчить. В середину карпа уложить начинку, положить его на противень и сверху слегка полить майонезом. Запекать в духовке при 180°C 30-40 мин.

• Перед подачей сбрзнуть лимонным соком.

21



Корейка с сыром и зеленью

• 700 г свиной корейки,
• 1 луковица,
• 2 зубчика чеснока,
• 3 ст. л. тертого сыра,
• зелень,
• зеленый лук,
• 3 ст. л. растит. масла,
• соль.

35 мин.

Корейку нарезать порционными кусками, отбить, сделать посередине надрез, чтобы получился «кармашек». Репчатый лук и чеснок нацинковать соломкой, соединить с мелко нарезанным зеленым луком, сыром и рубленой зеленью. Заполнить смесью «кармашки», скрепить края шпажками. Мясо посолить, поперчить, обжарить на масле до готовности. При подаче шпажки вынуть, мясо гарнировать отварным картофелем и жареным во фритюре луком.

22

Отбивные из свинины

• 500 г свинины,
• 3 сладких перца,
• 1 ст. пива,
• 2 луковицы,
• 2 зубчика чеснока,
• 50 г слив. масла,
• соль, перец,
• приправы.

1 ч. 10 мин.



Мясо нарезать полдюжины кусочков, отбить, посолить, приправить и обжарить на масле. Готовые отбивные уложить на противень, полить пивом, сверху положить нарезанные кольцами перцы, мелко нарезанный лук, толченый чеснок, закрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 1 ч.

23

Выпечка и десерты



Платонова Людмила,
г. Ижевск

Пирожное «Трюфеля шоколадные»

50 г кокосовой стружки,
100 г фисташек,
2 ст. л. какао,
1 пак. ванилина,
250 г 33% сливок,
25 г слив. масла,
250 г шоколада.

Натереть шоколад тонкой стружкой. Сливки вскипятить с ванилином, перелить к шоколаду и добавить слив. масло. Через некоторое время перемешать смесь и поставить на 30 мин. остывать. В ступке измельчить фисташки и пересы-

пать их в глубокую тарелку. В другую тарелку насыпать какао-порошок, в третью – кокосовую стружку. Скатать из массы шарики, часть которых обвалять в какао, часть – в фисташках, а оставшиеся – в кокосовой стружке. Перед тем как подать, дать трюфелям постоять 4 ч. в прохладном месте.

Для придания особого аромата в шоколад можно добавить 2 ст. л. рома. Также можно заменить стручок ванили палочкой корицы, которую нужно подержать в горячих сливках перед тем, как перелить их в шоколад.

23

Хренова Мария, г. Москва

Торт «Мандариновый»

5 крупных мандаринов,
1,5 ст. сахара,
75 г слив. масла,
1 яйцо,
1 ст. кефира или
простокваша,
3 ст. муки,
сода, соль.

Полякова Альбина, г. Ижевск

Торт «Розовые облака»

3 яйца, 5 белков,
5 груш., 1 ст. грецких орехов,
1 ст. миндаля, 1/3 ст. сахара,
сахарная пудра,
1/2 ст. манной крупы,
1/2 ст. варенья,
2 ст. л. клюквенного сока,
2 ст. л. сметаны,
1 ст. л. маргарина,
1/4 ч. л. соды.

Растереть сахарную пудру с желтками, ввести манную крупу, сметану и оставить для набухания на 40 мин. Добавить орехи, соду, взбитые белки и нарезанные груши, перемешать, выложить в смазанную маргарином форму и выпекать при 180°С.

Для воздушной массы белки взбить с сахаром в пышную пену, добавить клюквенный сок. Охлажденный бисквит разрезать на 2 части, пропитать вареньем, сверху посыпать мелко-рубленым жареным миндалем, покрыть розовой воздушной массой и поставить на 1 мин. в разогретую духовку.

Поздравление:

С первой капелью,
С последней метелью,

Тщательно растереть сливочное масло, сахар, яйцо и в эту смесь залить 1 ст. кефира или простокваша.

Добавить мандарины, пропустив их через мясорубку вместе с кожурой (без семян), немного соли, все перемешать. Смесь влить в муку, взбить, чтобы не было комочеков, добавить 1 ч. л. соды, погашенной в уксусе, еще раз вымесить и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой или сухарями.

Дать постоять 40 мин., затем выпечь в духовке при 180°С до готовности.



Осъкина Раиса, г. Рязань

Торт «Дамские пальчики»

Тесто:

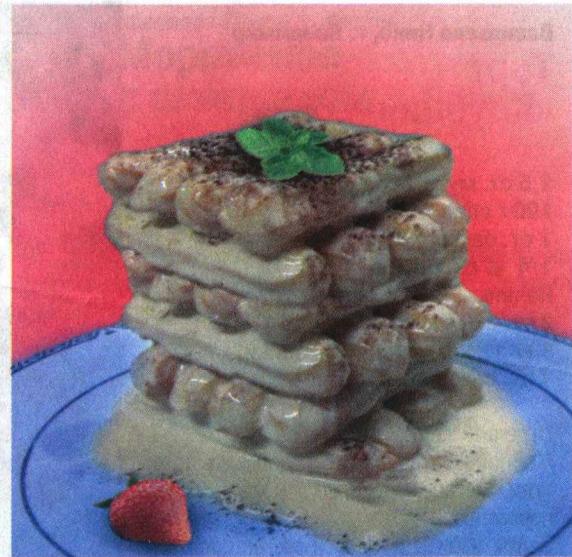
200 г маргарина,
2 ст. муки, 5 яиц.

Крем:

0,5 л молока,
1 ст. сахара,
2 яйца, 2 ст. л. муки,
200 г слив. масла.

Маргарин размягчить, добавить 1 ст. воды и вскипятить. Добавить муку и размешать до однородной массы. Остудить, добавить по одному 5 яиц и перемешать. Выдавить шприцом колбаски размером с палец. Выпекать при 200°С 30 мин.

Молоко смешать с сахаром, яйцами и мукой, довести на слабом огне до кипения. Остудить до теплого состояния и взбить с маслом. Затем каждую палочку обмакнуть в крем и ложить на блюдо. Оставшийся крем вылить сверху на торт. Посыпать какао и орехами.



Шерстнева Александра, г. Иваново

Торт бисквитный с ореховой начинкой

Тесто:

4 яйца, 200 г муки,
300 г сахарной пудры,
150 г грецких орехов,
1 ст. белого сухого вина.

Для начинки:

100 г слив. масла,
150 г грецких орехов,
180 г сахарной пудры,
1/2 ст. молока,
50 г бисквитных сухарей.

Белки и желтки взбить по отдельности с сахаром над паром до загустения.

Затем в массу, постоянно помешивая, добавить небольшими порциями муку, орехи и вино. Готовое тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму для торта и выпекать в умеренно разогретой духовке. Готовый и охлажденный торт разрезать на 2 пласти одинаковой толщины, намазать их начинкой и соединить.

Сверху и с боков торт также смазать начинкой и посыпать растертыми орехами.

Для начинки: молоко с сахаром довести до кипения, всыпать орехи, тертые бисквитные сухари и тщательно вымешать.

Поздравление:

Пусть в этот день весенними лучами
Вам улынутся люди и цветы,
И пусть всегда идут по жизни с вами
Любовь, здоровье, счастье и мечты.

Васильева Нина, г. Владимир

Торт «Клубничный»

2,5 ст. муки,
100 г слив. масла,
1 ст. сахара, 3 яйца,
1/4 ч. л. соды,

Начинка:

2 ст. сметаны,
1 кг замороженной клубники,
1 ст. сахарной пудры.

Отделить желтки от белков.

Желтки взбить с сахаром, добавить по частям сметану, масло, соду и муку, хорошо перемешать.

Белки взбить и ввести их осторожно в приготовленное тесто. Выложить в форму и выпекать в предварительно разогретой духовке.

Клубнику промыть, очистить, посыпать сахаром и оставить на 30 мин. Взбить сметану с сахарной пудрой.

Затем торт остудить, разрезать пополам и пропитать клубничным соком.

Одну половину покрыть клубникой, полить взбитой сметаной и накрыть второй половиной пирога.

Сверху можно смазать оставшейся сметаной или шоколадной глазурью, украсить ягодами клубники и поставить на несколько часов в холодильник.

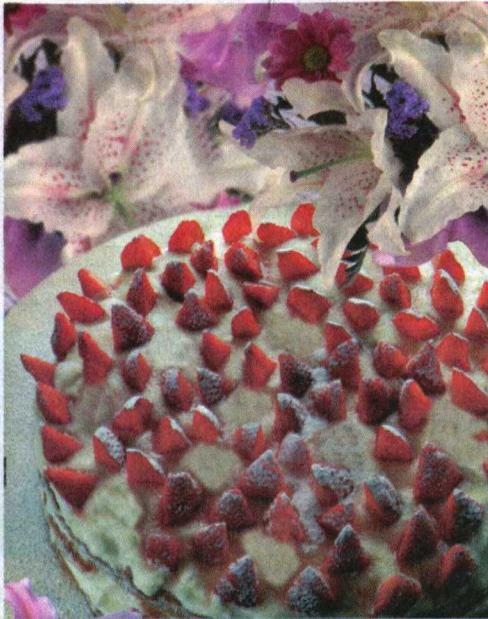
Осокина Фаина, г. Пермь

Торт «Аннушка»

1 ст. сахара,
250 г грецких орехов,
1 ч. л. натурального черного кофе,
1 ст. л. рома,
8 яиц.

Глазурь:

125 г сахара,
1/4 ст. крепкого кофе,
3 яйца.



Растереть сахар и желтки, добавить молотые орехи, кофе, ром и пену из взбитых белков. Выложить массу в смазанную маслом, посыпанную мукой форму для выпечки тортов и выпекать при средней температуре.

Остывший корж покрыть глазурью и подсушить в горячей, но потушенной духовке.

Для глазури: черный кофе сварить с сахаром в глубокой посуде до получения густой массы и осторожно ложкой смешать с взбитыми белками.

Готовую массу снять с огня и продолжить взбивать до полного охлаждения.

Золина Надежда, г. Пенза

Пирожное «Клубничный десерт с творогом»

250 г клубники, 250 г творога,
1 ст. молока, 1 ст. л. слив. масла,
1 пакетик ванилина.

Смешать творог с молоком, маслом, сахаром и ванилином в однородную массу. Клубнику разрезать пополам.

На дно стакана положить немного творога с молоком.

Затем - слой клубники. Повторять слоями, пока стакан не заполнится. Подать, украсив листьями мяты.

Абсулова Елена, г. Казань

Мороженое с шоколадом

100 г молочного шоколада,
30 г молока, 20-30 г слив. масла,
мороженое.

Небольшую кастрюльку поставить на огонь, налить в нее молоко и положить масло. Добавить поломанный на кусочки шоколад и варить, помешивая, до растворения шоколада. Масса должна стать гладкой и однородной. Мороженое разрезать вдоль пополам или сделать шарики из мороженого и выложить их на тарелочку или разложить по креманкам. Полить мороженое шоколадной массой.

Авраменко Александра, г. Тула

Торт «Абрикосовый»

Коржи:

6 яиц, 60 г растертого миндаля,
конс. абрикосы,
40 г сахарной пудры,
80 г муки, 100 г слив. масла.

Начинка:

150 г джема

Украшение:

300 г взбитых сливок,
100 г сахарной пудры.

Сахар с маслом растереть до образования густой пены. Добавить, постоянно помешивая, желтки, миндаль.

Во взбитые до густой пены белки ввести муку, желтовую массу.

Форму для торта смазать маслом, обсыпать мукой, выложить в нее тесто, поставить в умеренно разогретую духовку и выпекать.

Готовый торт охладить, разрезать на 2 пласти одинаковой толщины, намазать джемом или вареньем из абрикосов и соединить. Сверху торт украсить взбитыми с сахаром сливками и консервированными абрикосами.



Коробченко Татьяна, г. Пермь

Торт «Весенний»

170 г муки, 100 г слив. масла,
1 ст. сахара, 3 яйца.

Крем:
1,5 ст. молока,
2 яйца, 100 г сахара,
30 г крахмала,
конс. фрукты, орехи.



Желтки 3 яиц отделить от белков. Желтки растереть с сахаром, а белки взбить с таким же количеством сахара.

Взбитые желтки и белки соединить, добавить муку и растопленное масло, замесить тесто. Готовое тесто выложить в круглую форму и испечь.

Корж остудить, разрезать вдоль на 4 части, на каждую ровным слоем положить крем, боковые стороны обмазать кремом и обсыпать орехами. Сверху торт украсить конс. фруктами.

Васянина Ирина, г. Балахна

Десерт «Персиковая нежность»

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

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

Печенье измельчаем в крошку, соединяем его с растопленным слив. маслом, выкладываем в разъемную форму, выстеленную пергаментом, застывания. Персики измельчаем в пюре с бумагой, и помещаем в холодильник для помошью блендера. Разводим желатин в небольшом количестве теплой воды и половину его вводим в персиковое пюре, перемешиваем и выкладываем на застывший корж. Отправляем в холодильник на 10 мин., чтобы немного загустел.

Йогурт соединяем с лимонным соком, цедрой лимона, с сахаром, взбитыми сливками и оставшимся желатином. Эту массу выкладываем на персиковый слой и охлаждаем в холодильнике. Украшаем персиками, заливаем готовым персиковым желе (1 пачка желе на 1 ст. воды) и охлаждаем торт в течение 3 ч.

Стулова Наталья, г. Сузdal'

Десертный салат с кремом

4 розовых грейпфрута,
4 апельсина, 2 ст. л. сахара,
2 ст. л. апельсинового ликера,
1 пакетик ванильного сахара,
2 яйца, 250 г жирного творога,
мята.

Грейпфруты и апельсины очистить, удалить белую пленку. Острый ножом освободить дольки от перепонок, собирая выделяющийся сок. Сок выпить в миску, положить туда дольки, сверху посыпать сахаром и полить апельсиновым ликером. Венчиком взбить до образования пены желтки и ванильный сахар. Добавить творог. Хорошо взбить белки и добавить в приготовленную ранее смесь. Выложить крем и цитрусовые дольки в жаропрочные тарелки и на некоторое время поместить под гриль или в духовку, пока крем не станет светло-коричневого цвета. Вынуть. Украсить листиками мяты и подать.

Маринина Вера, г. Мурманск

Торт «Венский вальс»

200 г маргарина,
200 г сахарного песка,
10 яиц, 50 г панировочных сухарей,
150 г лесных орехов (молотых),
30 г лимона, 10 г корицы,
5 г ванилина, 20 г какао,
50 г абрикосового джема (или клубничный),
30 г шоколадной глазури,
1/2 л 20% сливок,
100 г сахарной пудры,
разрыхлитель.



Белки взбить с 300 г сахара, желтки - с остальными 100 г. Взбить маргарин, добавить желтки, корицу, сок и цедру лимона, просеянную панировку, разрыхлитель. Тщательно перемешать, добавить в эту массу белки, орехи. Влить в форму и выпекать при температуре 180°С. Охлажденный бисквит разрезать на 3 части.

Первый слой смазать джемом, взбитыми сливками с какао. Второй слой смазать джемом, взбитыми сливками. Третий слой - смазать джемом, глазировать растопленным шоколадом, охладить, обмазать взбитыми сливками с какао, украсить розочками из сливок и с помощью кондитерского мешка и растопленного шоколада нарисовать скрипичный ключ. Бока обсыпать орехами.

Сухова Евгения, г. Владимир

Печенье «Праздничное»

Тесто:

2 ст. муки,
200 г слив. масла,
1 белок,
3 ст. л. сахарной пудры,
2-3 ст. л. сгущенного молока,
100 г молочного шоколада,
2 кусочка белого шоколада.

Очень нежное, вкусное, рассыпчатое печенье.

Для теста: размягченное слив. масло растереть вилкой или миксером с сахарной пудрой до однородной массы. Добавить белок и снова перемешать или взбить миксером в однородную массу. Затем постепенно добавить просеянную муку и замесить эластич-

Борисова Ольга, г. Пермь

Торт «Наташа»

Тесто:

1 яйцо, 1 ст. сахара,
1 ст. сметаны, 1/2 ст. муки,
1/2 б. сгущенного молока,
1/2 ст. изюма,
1 ст. л. какао, 1 ч. л. соды.

Крем:

200 г слив. масла,
1/2 б. сгущенного молока.

Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, соду, гашенную уксусом, сгущенное молоко, муку. Все перемешать, разделить на 2 части, в 1 часть положить изюм, во 2 - какао, выпечь 2 коржа.

Для крема: сгущенку взбить со сливочным маслом.

ное, не липнущее к рукам тесто. Тесто раскатать на присыпанном мукой столе в пласт, толщиной 3 мм. При помощи формочек из теста вырезать четное количество цветочков, затем у половины цветочков (звездочек, сердечек) вырезать серединку при помощи меньшей формочки. Для вырезания печенья можно воспользоваться специальным набором формочек. Цветочки и ободки выложить на застеленный пергаментной бумагой противень. Выпекать 12-15 мин. в нагретой до 180°C духовке. Готовое печенье вынуть из духовки, снять с пергамента и охладить. Основы цветочков смазать сгущенкой, сверху положить ободки. Середины цветочков заполнить расщепленным шоколадом и нанести красивые узоры-разводы из белого шоколада. Вместо шоколада сердинки печений можно наполнить густым малиновым, вишневым джемом или джемом из красной смородины.

Горшкова Надежда, г. Дзержинск

Торт «королевский»

Тесто:

1 ст. л. меда, 2 яйца,
50 г слив. масла,
2 ст. муки, 1 ст. сахара,
1/2 ч. л. соды, 1/4 ч. л. соли.

Крем:

1 б. вар. сгущенного молока,
200 г слив. масла.

Яйца растереть с сахаром, добавить масло, мед, соль, соду и поставить на огонь до появления пены, все время помешивая. Затем отставить, всыпать муку, замесить тесто. Выпечь 8 коржей. Готовые коржи смазать кремом, украсить кусочками шоколада и цукатами.

Для крема: сгущенное молоко взбить со сливочным маслом.

Павельева Мария, г. Сузdal

Торт «Ананасовый»

Коржи:

1 б. конс. ананасов,
240 г сахарной пудры,
150 г слив. масла,
240 г муки,
15 г ванильного сахара,
8 яиц, 1/2 ч. л. соды.

Крем:

120 г сахарной пудры,
30 г муки, 1,5 ст. молока.

Желтки растереть с сахаром до образования густой пены, добавить взбитые до пышной пены белки, просеянную муку с пищевой содой и слегка перемешать.

Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму для торта и выпекать в духовке при 180°C.

Готовый торт охладить и разрезать острым ножом на 3 пласти, которые пропитать сиропом от ананасов, намазать начинкой и соединить. Сверху торт украсить взбитыми сливками, тертым шоколадом и кусочками ананаса. Начинка: в молоке размешать ванильный сахар, муку, поставить на огонь и варить до загустения. Масло вместе с сахаром растереть, постепенно добавляя охлажденную кашицу и нарезанные кусочками ананасы.

Сухова Евгения, г. Владимир

Торт «Мандариновый»

5 крупных мандаринов,
1,5 ст. сахара,
75 г слив. масла,
1 яйцо, 1 ст. кефира или
простоквши,
3 ст. муки,
сода, соль.

Тщательно растереть сливочное масло, сахар, яйцо и в эту смесь залить 1 ст. кефира или простоквши.

Добавить мандарины, пропустив их через мясорубку вместе с кожурой (без семян), немного соли, все перемешать.

Смесь влить в муку, взбить, чтобы не было комочеков, добавить 1 ч. л. соды, погашенной в уксусе, еще раз вымесить и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой или сухарями.

Дать постоять 40 мин., затем выпечь в духовке при 180°C до готовности.

Рыбаева Галина, г. Киров

Торт «На 8 Марта»

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

Сироп:

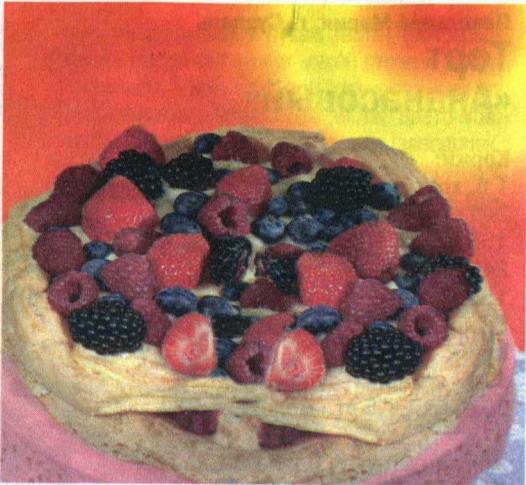
2 ст. воды, 1 ст. сахара,
50 г коньяка.

Крем:

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

Глазурь:

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



Тесто: 6 белков взбить в крепкую пену с 1,5 ст. сахара, всыпать щепотку ванилина, затем добавить по очереди 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 и пропитать сиропом.

Сироп: 2 ст. воды и 1 ст. сахара довести до кипения и влить 50 г коньяка (можно и без него). Нижний корж пропитать кремом.

Для крема: 1/2 б. вареной сгущенки, 1/2 б. простой сгущенки взбить с 300 г размягченного слив. масла. Верхние коржи смазать глазурью.

Для глазури: 2 ст. л. молока, 2 ст. какао, 2 ст. л. сахара, 50 г слив. масла растопить и довести до кипения. Бока торта обмазать кремом и украсить фруктами.

Павельева Мария, г. Сузdal

Десерт «Чернослив с кокосом»

200 г чернослива,
300 г кокосовой стружки,
1/2 ст. лимонного или
апельсинового сока,
1 апельсин, 1,5 ст. сахара.

Чернослив тщательно промойте и залейте кипятком на 3 ч. Когда он разбухнет, отожмите, удалите косточки и пропустите ягоды через мясорубку. В полученную массу добавьте кокосовую стружку, мякоть апельсина. Затем

полученную смесь еще раз пропустите через мясорубку. Добавьте лимонный сок и сахар. Замесите тесто, скатайте его в валик и разрежьте на тонкие ломтики толщиной 1 см. Обвалийте их в оставшейся кокосовой стружке. Сложите ломтики в коробку в несколько слоев, прокладывая каждый слой фольгой, и, дайте вылежаться в течение двух дней.

Поздравление:

Пусть отблеск зимний еще не угас,
Но воздух становится зыбким.
С женским весенним праздником вас,
С первой весенней улыбкой!

ЖДИТЕ В ФЕВРАЛЕ

СПЕЦЫПУСКИ «ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»

СПЕЦЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ

энциклопедия
вкусных
постных
блюд

№ 21

100 вкусных
постных блюд
от простых до
праздничных

№ 20

По простым чайным
вкусные рецепты
кодню
рождения

№ 19

НЕОБЫЧНЫЕ БЛЮДА
из обычной картошки

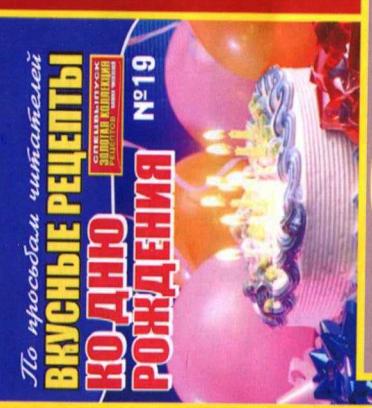
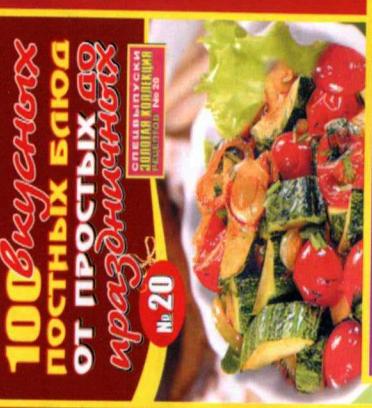
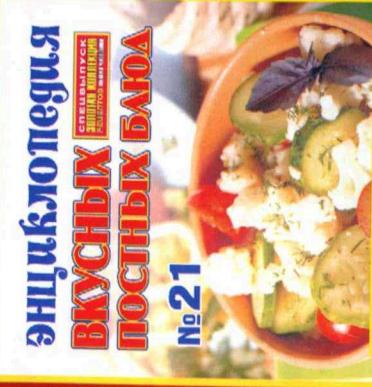
№ 24

мясные
французские
из фруктов

№ 23

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

Простые и быстрые рецепты из доступных продуктов

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ



20 страниц.
Выходит
ежемесячно.

Подписной
индекс: 11759

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
спецвыпуск и брошюра
“Золотой сборник рецептов”

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ ЧИТАТЕЛЕЙ для ПРАЗДНИКОВ И БУДНЕЙ

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ ЧИТАТЕЛЕЙ

для праздников и будней



Подписной
индекс: 16588

68 страниц.
Выходит
ежемесячно.

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
спецвыпуски