ПАСХА «ПАРСКАЯ» и другие пасхальные рецепты

СПЕЦВЫПУСКИ ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ №32

№32

ISSN 1992-3783
9 771992 378002 12032

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 ЧИТАТЕЛЕЙ

для праздников и будней

68 страниц Выходит ежемесячно.

Подписной индекс: 16588

+ ПРИЛОЖЕНИЕ спецвыпуски

ЖДИТЕ В АПРЕЛЕ!

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ №4

В новом номере вас ждут лучшие **пасхальные** и не только рецепты, присланные в редакцию нашими читателями. Мы представляем вам более **200 рецептов**, среди них: аппетитные разнообразнейшие салаты, сытные простые закуски, ароматные горячие блюда из мяса, курицы, рыбки, домашняя выпечка и соблазнительные десерты для детей и взрослых. Эта брошюра станет отличным **подарком** всем любителям готовить, а также тем, кто еще только постигает азы кулинарии.

Смотрите на страницах нашей газеты:

- салаты «Пасхальный», «Апрельская капель», «Ящерка», «Зеленый лужок», «Поленница», «Крошечка-хаврошечка»;
- закуски «Мартовский заяц», «Заманчивая», «Софьюшка», «Капитанская»;
- супы «Греческий», «Лососинка», пасхальный борщ с пампушками, куриная лапша «Новинка»;
- свинина «Хевронская», мясной рулет с перепелиными яйцами и горошком, мясные «мешочки», говядина с яблоками, куриные окорочка «Заводные», курица с гранатом и розмарином, щука, фаршированная зеленью и овощами, рыбные «кармашки»;
- пирожки с яйцами и зеленым луком, печенье «Пасхальные яйца», торт с вкусным кремом, пицца «Затейная», пасхальный пирог «Тиропита», бабка «Кружевная» сметанная, торт «Выходной», слоечки с маком;
- десерты «Лебедушка», «Канапушки», «Рыжий Ап», гоголь-моголь «Полезное лакомство»;
- а также рецепты **куличей** и **пасх** на любой вкус.

Спецвыпуски "Золотая коллекция рецептов" №32, март 2012 г.

Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Булатов А. А.
Номер подписан в печать: 09.03.2012,
Дата выхода в свет: 16.03.2012.

Тираж: 27550 экз.
Заказ № 936.
Подписной индекс в каталоге "Почта России": 16581.

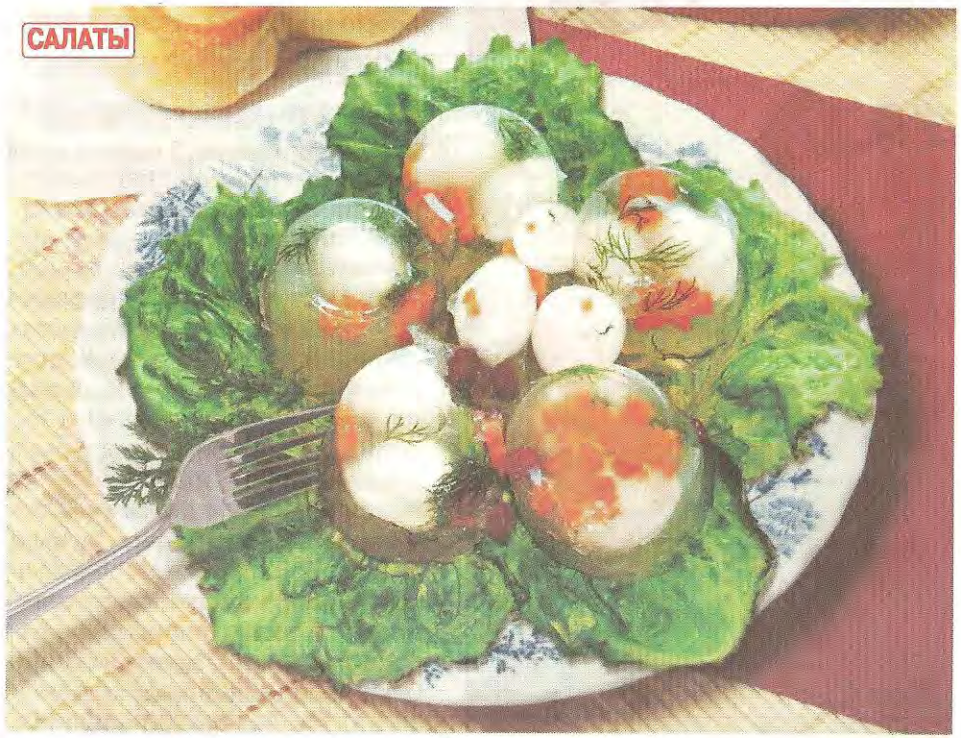
Адрес редакции, издателя: 606037, г. Дзержинск, ул. Петрищева, 35-12.

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.

Цена свободная.



Закуска "Фейерверк"

Стеркина Марина,
г. Таганрог

300 г куриной печени,
1 луковица,
3-4 зубчика чеснока,
2 ст. л. рома,
2 ст. л. слив. масла,
6 яиц,
10 г желатина,
2 ст. л. воды,
4 ст. л. майонеза,
растит. масло,
соль, перец,
пищевой краситель.

Подготовленную печень нарезать небольшими кусочками. Лук и чеснок измельчить и спассеровать на растит. масле, добавить печень и жарить 10 мин. Затем влить ром, перемешать, выключить и остудить. Затем в печень добавить размягченное сливочное масло, майонез и перемешать до однородного состояния. Вареные яйца разрезать пополам, немного срезать донышко, чтобы половинки были устойчивы. Извлечь желтки, нафаршировать подготовленной смесью, соединить половинки и убрать в холодильник.

Желатин развести небольшим количеством воды, нагреть до полного растворения и окрасить в разные цвета.

Окунуть яйца в разноцветный желатин и поставить в холодильник на 5 мин.

Выложить закуску на застеленное листьями салата блюдо и подать.

Бобрикова Юлия, г. Самара

Закуска "Ласточкино гнездо"

500 г мясного фарша, 3 ломтика хлеба, 1 луковица, 1 помидор, 100 г сыра, 1 болгарский перец, майонез, кетчуп, 3 зубчика чеснока, 2 яйца, зелень укропа, соль, перец.

К фаршу добавить соль, перец, приправы к мясу, мелко нарезанные чеснок и укроп, замоченный в молоке или воде и пропущенный через мясорубку хлеб, 2 яйца, перемешать и сформовать лепешки. Сыр натереть на терке, лук и перец нарезать кольцами, помидор – кружочками.

Выложить лепешки на смазанный маслом противень, сверху смазать кетчупом, выложить лук, майонез, помидор, майонез, посыпать сыром, сверху вдавить кольцо перца. Поставить противень в разогретую до 180°С духовку на 30 мин. Охладить, выложить на блюдо и подать.

Урганова Валентина, г. Глазов

Пасхальная закуска «Цыплята»

3 вареных яйца, 15 зубчиков чеснока, 400 г сливочного сыра, 15-20 маслин, 2 ст. л. майонеза, 1 яблоко, листовой салат, соль.

Сыр и чеснок натереть на терке, отделить белок от желтка и отдельно измельчить. Соединить сыр, белок и майонез. Перемешать, сформовать 3 «яйца», обвалять в желтке, из кусочков маслин сделать глазки, из яблок – клювики.

Застелить блюдо листьями салата и выложить на них «цыплят». Оформить дольками яблок, маслинами и подать.

Стефанова Ольга, г. Самара

Закуска "Праздничная"

250 г филе малосольной рыбы, 200 г крекера, 1 яблоко, 1 огурец, 1 луковица, 1 ст. л. сметаны, 2 вареных яйца, зелень укропа, соль.

Очищенное от семян и кожицы яблоко, рыбное филе и луковицу измельчить, яйца натереть на терке. Смешать подготовленные ингредиенты, добавить измельченный укроп, посолить, заправить сметаной и перемешать. Убрать массу в холодильник на 2 ч. Перед подачей на крекер выложить ложку подготовленной массы, сверху украсить кружочком огурца.

Маслова Ольга, г. Сургут

Заливное "Яйца Фаберже"

10 яиц, 20 г желатина, 2 ст. куриного бульона, 150-200 г ветчины, 1/2 б. конс. кукурузы, 1 болгарский перец, зелень петрушки.

Желатин замочить в охлажденном бульоне, оставить на 1-2 ч. и нагревать до растворения.

В яичной скорлупе с тупого конца яйца сделать небольшое отверстие при помощи ножа и расширить отверстие до 1,5-2 см. Содержимое яиц вылить. Пустую яичную скорлупу хорошо промыть и просушить.

Ветчину и болгарский перец нарезать кубиками. На дно скорлупы выложить перец, листики зелени, ветчину, кукурузу и чередовать, заполняя все пространство. Залить содержимое желатином и дать застыть в холодильнике.

Перед подачей скорлупу снять и выложить закуску на блюдо.

Лазарева Анна, г. Тамбов

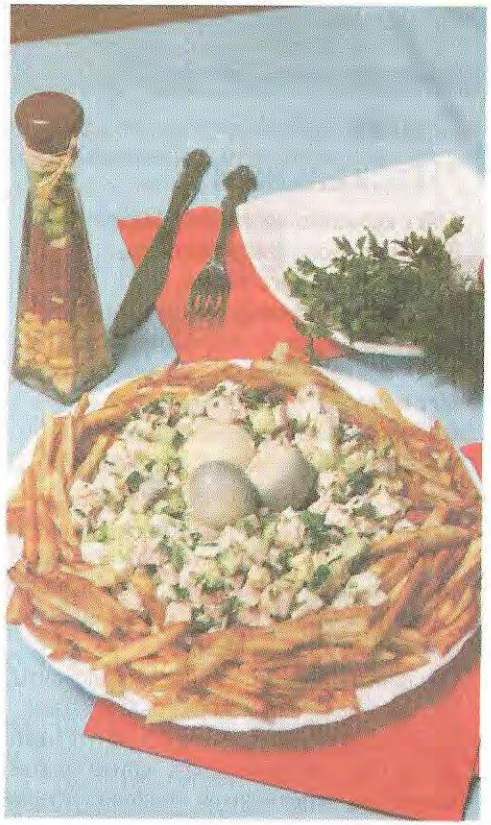
Салат "Золотое яйцо"

1 куриная грудка, 4 картофелины, 1 б. конс. шампиньонов, 2 луковицы, 5 вареных яиц, 1 пучок укропа, майонез, соль.

Отварить картофель до полуготовности, нарезать широкими кружочками, обжарить на раскаленном масле с двух сторон, выложить на тарелку и дать маслу стечь.

Курицу отварить в подсоленной воде и нарезать соломкой. Лук опустить в маринад из-под грибов на 1 ч., измельчить и выложить к курице, добавить майонез и перемешать.

Выложить картофель на блюдо в 1 слой, сверху выложить подготовленную массу, сформовав тортик. Посыпать сверху мелко нарезанными желтками 3 яиц. Оставшиеся желтки размять, добавить немного майонеза и сформовать шарики. Оформить салат измельченным укропом и яичными шариками.



Кушнарева Елена, г. Самара

Салат "Пасхальный венок"

2 вареных яйца, 1 вареная морковь, 1 б. конс. кальмаров, 150 г твердого сыра, майонез. Украшение: зелень,красная икра.

Яйца, морковь и сыр натереть на терке, кальмары нарезать кусочками. Выложить салат слоями на плоском блюде вокруг стакана: яйца, кальмары, морковь, сыр, промазывая каждый майонезом. Украсить салат веточками укропа и красной икрой.

Маноцкова Анна, г. Иркутск

Салат "Пасхальный"

300 г помидоров, 150 г редьки, 3 яйца, 150 г сметаны, 3 ч. л. тертого хрена, 3 ч. л. соевого соуса, зеленый лук, соль, перец.

Завернуть каждое яйцо в фольгу и запечь в духовке при 160°С 1 ч. Затем остудить и крупно нарезать. *Запеченные яйца можно заменить вареными.* Произвольно нарезать редис, помидоры, измельчить лук. Соединить овощи и яйца, посолить, поперчить и перемешать. Сметану, хрен и соевый соус смешать, заправить полученным соусом салат.

Орлова Маргарита, г. Иваново

Салат "Пасхальный"

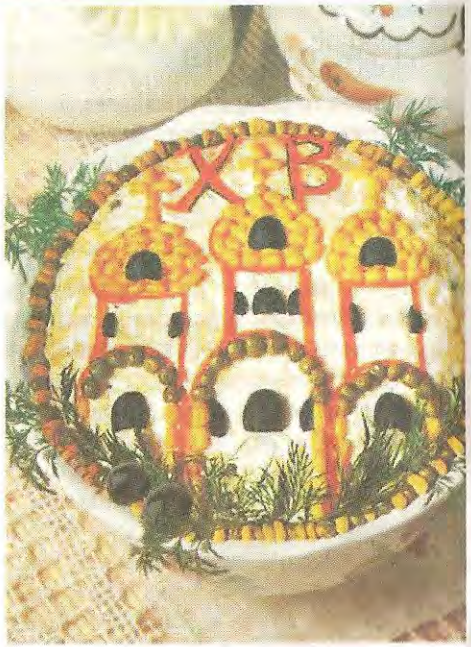
150 г куриного копченого филе, 300 г вареного филе индейки, 150 г болгарского перца, 200 г конс. ананаса, 2 вареных яйца, 100 г орехов, 50 г изюма, майонез, зелень, соль, перец.

Вместо филе индейки и курицы можно взять любое мясо или ветчину.

Филе птицы и болгарский перец нарезать тонкой соломкой, ананас - кубиками. Орехи измельчить, изюм распарить.

Соединить подготовленные компоненты, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Выложить салат на овальное блюдо и придать форму яйца, сверху посыпать тертым белком, майонезом, затем желтком. Выложить «узоры» из клюквы, зелени, редиса, огурца и нарезанного фундука и поставить в холодильник на 3 ч., затем подать.



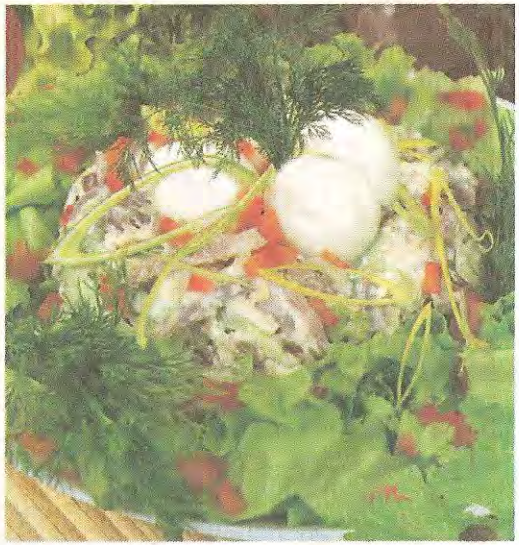
Аханова Ольга, г. Оренбург

Салат "Пасхальное гнездышко"

200 г куриного филе, 5 картофелин, 2 вареных яйца, 1 огурец, 100 г твердого сыра, 3 ст. л. майонеза, 3 вареных яичных желтка или перепелиных яйца, 1 зубчик чеснока, растит. масло,зелень, соль.

Куриное филе сварить в подсоленной воде. Яйца, огурец и филе нарезать маленькими кубиками, добавить пропущенный через пресс чеснок, майонез и перемешать.

В центр плоского блюда выложить салат, вокруг выложить картофель, посыпать тертым сыром и украсить зеленью. Сверху положить 3 вареных желтка или перепелиных яйца.



Лабачева Анна, г. Бор

Салат с редисом "Светлый праздник"

300 г твердого сыра, 300 г риса, 3 яйца, 1 б. конс. горбуши, 1 помидор, 3 маринованных огурца, 1 луковица, 50 г чернослива, 50 г кураги, укроп, 100 г майонеза, соль, перец.

Сыр натереть на мелкой терке, огурцы и лук мелко нарезать, горбушу размять. Чернослив и курагу распарить и нарезать кусочками.

Соединить подготовленные ингредиенты, оставив 1/2 сыра, добавить майонез, перемешать, посыпать оставшимся сыром.

Украсить салат укропом, вырезать из помидора тюльпан, начинить салатом, выложить «дорожки» из клюквы, поставить в центр пасхальное яйцо и декоративную свечку.

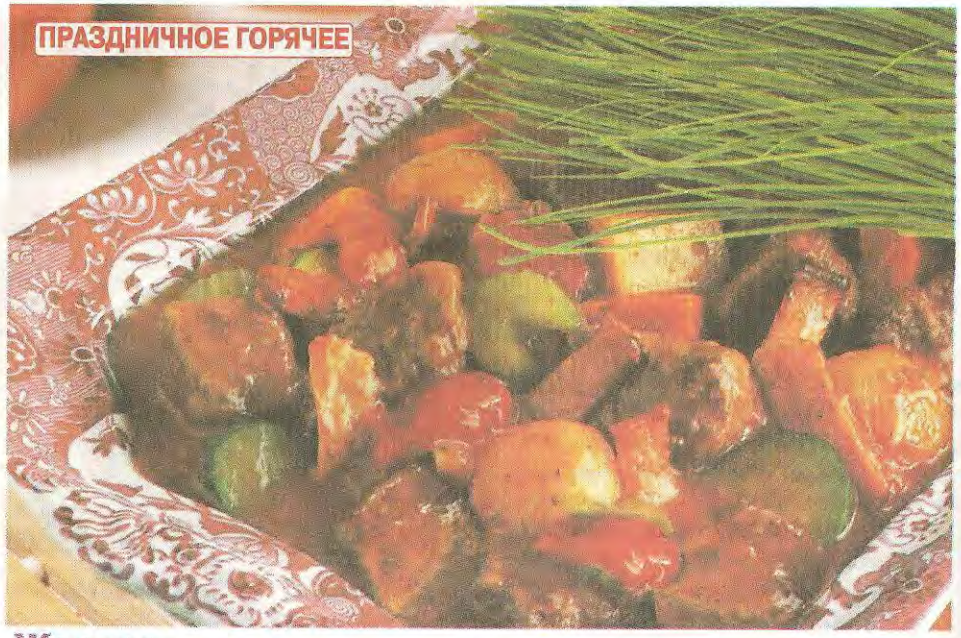
Коренева Валентина, г. Пенза

Салат «Пасха»

50 г малосольной сельди, 3 моркови, 200 г картофеля, 2 яйца, 3 яблока, 2 маринованных огурца, 200-300 г майонеза, 1/2 ч. л. лимонного сока, зелень. Украшение: 5 перепелиных яиц, 1 красная луковица, клюква.

Сварить картофель, морковь и яйца. Сельдь и огурцы нарезать небольшими кубиками, картофель, морковь, яйца и яблоки натереть на крупной терке. В майонез добавить лимонный сок и перемешать. Выложить слоями, промазывая каждый майонезом: сельдь, картофель, морковь, яйца, яблоки.

Украсить салат зеленью и клюквой, выложить буквы «ХВ», в центр салата выложить вареные перепелиные яйца.



Жаркое на сковороде

Крицкая Александра, г. Арзамас

400 г мяса,
400 г грибов,
2-3 луковицы,
3-4 картофелины,
100 г сыра,
сметана,
растит. масло,
соль,
перец.

Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить на растит. масле до готовности.
Грибы нарезать тонкими пластинами, лук - полукольцами, картофель - крупными ломтиками.
Отдельно обжарить лук и грибы, картофель отварить и немного обжарить.
В смазанную маслом форму выложить мясо, затем лук, грибы и картофель. Залить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке при 180°С до готовности.

Курица в сливочном соусе

Варюхина Екатерина, г. Нижний Новгород

300 г куриного филе,
1 ст. апельсинового сока,
1/2 ст. 20% сливок,
панировочные сухари,
карри, соль.

Куриное филе посолить, посыпать карри, обвалять в сухарях и выложить в смазанную маслом форму.
Залить апельсиновым соком и запеть в духовке при 180°С до готовности. Курицу вынуть, слить соус, добавить в него сливки и довести до кипения.
Подать курицу, нарезав кусочками и полив соусом.

Молчевская Ирина, г. Кузнецк

Курочка "Сочная"

1 курица (1,5 кг), растит. масло,
1 лу-ковица, 1/2 лимона, 1 морковь,
2 зубчика чеснока, 1 яблоко,
растит. масло, тимьян, шалфей,
орегано, розмарин, перец, соль.

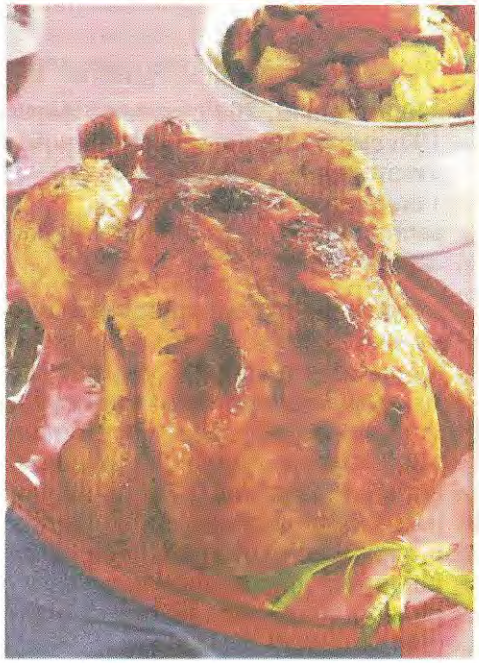
Травы измельчить, добавить перец, соль и 3 ст. л. растит. масла.
Крупно нарезать лук, чеснок, яблоко, морковь, лимон и плотно начинить подготовленную курицу, отверстие зашить ниткой.
Смазать курицу смесью трав, поместить в смазанную форму для запекания грудкой вверх и поставить в разогретую до 230°С духовку на 1 ч.
Затем выключить духовку, накрыть курицу фольгой и оставить на 15 мин.

Федотова Василиса, г. Люберцы

Кролик, жаренный в яйцах

500 г кролика, 1/2 моркови, 3 яйца,
1/2 корня петрушки, 1/2 луковицы,
1 ст. л. муки, 1 ст. л. слив. масла,
1 ст. л. маргарина, зелень петрушки,
соль.

Подготовленного кролика отварить в подсоленной воде с крупно нарзанной морковью и корнем петрушки. Затем мясо нарезать крупными кусками, обвалять в муке, обмакнуть в яйцах и обжарить до золотистого цвета.
Подать с жареным картофелем или сложным гарниром, полив растопленным маслом и посыпав мелкорубленой зеленью.



Лазина Наталья, г. Люберцы

Курица в медово-лимонной глазури

1 курица (1 кг),
1 ст. лимонного сока,
1/4 ст. меда,
соль, перец.

Залить курицу соком и поставить на 8 ч. в холодильник.
Просушить, натереть солью и перцем, выложить на смазанный маслом противень грудкой вниз и поставить в разогретую до 230°С духовку на 15 мин., затем убавить до 190°С и запекать еще 45 мин. Перевернуть курицу, смазать медом и запекать до готовности.
Затем курицу посолить, поперчить, завернуть в фольгу и оставить на 15 мин.
При подаче полить образовавшимся соком.

Ханженкова Елизавета, г. Саров

Рыбка "Объедение"

300 г филе рыбы,
100 г вареных грибов,
1/2 ст. томатного соуса, 1/4 лимона,
соль, перец, растит. масло.

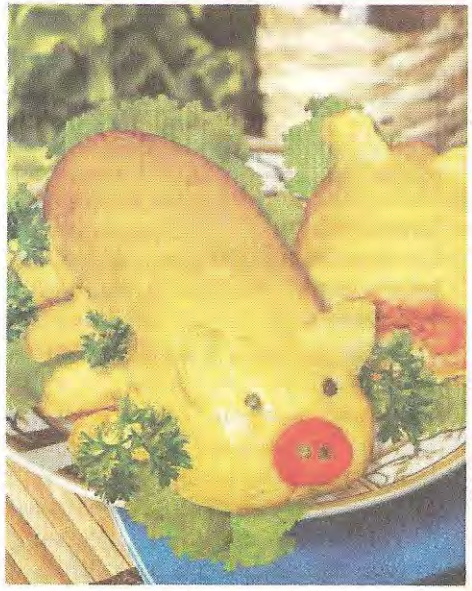
Рыбу нарезать кусочками, посолить и слегка обжарить на растит. масле. Добавить нарезанные грибы, залить соусом и небольшим количеством воды, поперчить и тушить до готовности.
Перед подачей сверху положить ломтик лимона. Подать с отварным или жареным картофелем.

Трофимова Виктория, г. Краснодар

Запеканка с вареными яйцами

5 яиц, 200 г шампиньонов,
200 г острого сыра,
1/4 ст. 10% сливок или молока, соль.

Сварить 3 яйца и нарезать четвертинками. Сыр натереть на мелкой терке, грибы измельчить и обжарить на растит. масле до золотистого цвета. Соединить сыр, 2 сырых яйца и сливки.
В смазанную маслом форму выложить тонким слоем грибы, яйца и чередовать слои, промазывая каждый подготовленной сырной смесью.
Поставить форму в духовку при 200°С на 20 мин. и подать.



Давыдова Людмила, г. Среднеуральск

Мясной рулет «Пасхальный поросенок»

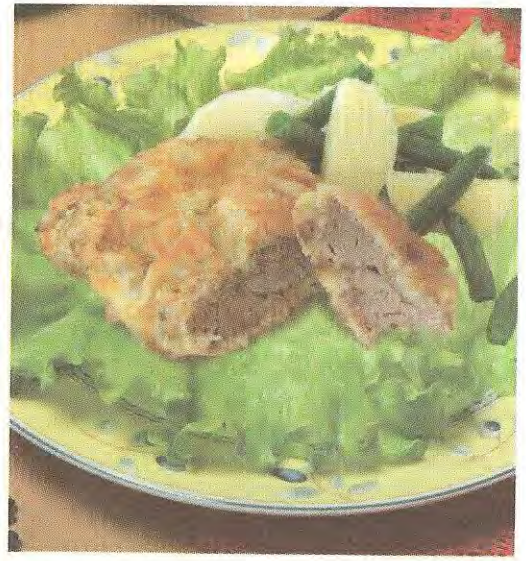
400 г свинины, 200 г куриного фарша,
100 г сыра, 150 г маринованных грибов,
6 картофелин, 2 яйца, 2 луковицы,
1 ст. л. муки, горчица, майонез,
растит. масло, перец горошком, соль,
перец.

Нарезать мясо пластами, отбить, посолить, поперчить, смазать горчицей и майонезом. Куриный фарш посолить, поперчить, сыр нарезать брусочками, грибы – тонкой соломкой. Выложить фарш на мясо, сверху равномерно выложить грибы и сыр, свернуть рулетом, сколоть зубочистками и обжарить на раскаленном масле со всех сторон до румяной корочки. Картофель отварить в подсоленной воде, размять, добавить 1 яйцо, муку и перемешать. Выложить 1/2 пюре на смазанный маслом противень, сверху выложить рулет, накрыть оставшимся пюре и сформовать в виде поросенка. Сделать поросенку глазки из перца горошком, смазать яйцом и запекать в духовке при 180°С 50 мин.

Несмеялова Оксана, г. Ижевск

Говядина «Праздничная»

1 кг говядины,
4 луковицы,
100 г сыра,
150 г майонеза,
1 ст. л. горчицы,
специи.



Нарезать мясо порционными кусками, отбить.
Смешать 50 г майонеза, горчицу, 1 измельченную луковицу и специи. Натереть смесью мясо и оставить на 1 ч.
Нарезать оставшийся лук тонкими полукольцами, выложить на смазанный противень, сверху выложить мясо. Закрыть противень фольгой и поставить в разогретую до 220°С духовку на 50 мин.
Натереть сыр, смешать с оставшимся майонезом. Вынуть противень из духовки, снять фольгу. Равномерно выложить на мясо сыр с майонезом, поставить обратно на 20 мин.
Подать с картофельным пюре или рисом.

Комарова Елена, г. Вологда

Кролик соусом

500 г кролика, 100 г миндаля,
100 г слив. масла, растит. масло,
2 луковицы, 2 ст. л. зелени петрушки,
1 ст. л. муки, 2 яблока, 4 ст. л. сметаны,
1 ст. л. лимонного сока,
соль.

Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить на разогретом растит. масле, выложить в кастрюлю, добавить измельченный миндаль, мелко нарезанный лук, ломтики яблок, немного воды, накрыть крышкой и тушить до готовности. Затем добавить соль, сметану, лимонный сок, муку, смешанную с маслом, и все проварить. Посыпать измельченной зеленью. Подать с гороховым пюре или сложным гарниром.

Урюпинскова Ксения, г. Кирово-Чепецк

Баранина с рисом и черносливом

500 г баранины, 1 ст. риса,
60 г свиного смальца, 200 г чернослива,
2 луковицы, корица, шафран, соль.

Нарезать мясо маленькими кусочками, обжарить на растит. масле, добавить измельченный лук, соль и 2 ст. горячей воды и тушить 10 мин. Затем добавить распаренный чернослив, корицу и тушить на медленном огне до готовности. Сухой рис обжарить на оставшемся жире до прозрачности, добавить 1 л кипятка, посолить и варить на слабом огне до готовности, добавить шафран и перемешать.
Рис выложить на блюдо, сверху поместить мясо с черносливом и подать.

Рецепт прислала Ларионова Ульяна, г. Челябинск

- 700 г творога,
- 1 ст. ягод из варенья,
- 1/2 ст. сахара,
- 3 яйца,
- 100 г слив. масла,
- 500 г сметаны,
- ванилин.

14 ч. 35 мин.

«Розовая» пасха

- Хорошо отжатый творог растереть с вареньем. Яйца взбить с сахаром, добавить масло, сметану и ванилин, перемешать и добавить к творогу. Массу перемешать и уложить в пасочницу, сверху поставить пресс и убрать в холодильник на 12-14 ч.
- Оформить по желанию орехами или изюмом.

Рецепт прислала Запорожцева Елена, г. Сызрань

- 600 г жирного творога,
- 100 г слив. масла,
- 1-2 желтка,
- 1/2 ст. сахарной пудры,
- 1/4 ст. 33% сливок,
- цедра 1 лимона.

12 ч. 45 мин.

Пасха со взбитыми сливками

- Отжатый творог протереть через сито. Размягченное сливочное масло растереть с желтками и сахаром, предварительно смешанным с измельченной цедрой лимона. Сливки взбить до получения устойчивой пены.
- Полученную смесь соединить с творогом, добавить взбитые сливки, тщательно перемешать до однородного состояния, выложить в подготовленную форму, поставить под пресс и на 12 ч. поставить в холодильник.

Рецепт прислала Панкратова Вера, г. Ярославль

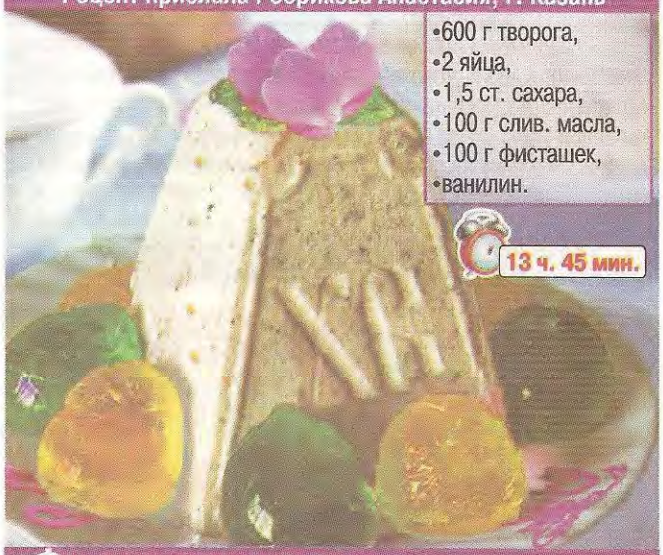
- 1 кг 20% творога,
- 200 г слив. масла,
- 5 яиц,
- 200 г сахара,
- ванилин,
- 2 ст. 20% сливок,
- 100 г орехов,
- 100 г изюма,
- 100 г цукатов.

12 ч. 50 мин.

Пасха с цукатами

- Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку. Добавить размягченное масло, перемешать. Яйца взбить с сахаром, добавить сливки и ванилин, перемешать. Поставить массу на средний огонь, довести до кипения и варить при постоянном помешивании до загустения. Затем массу немного остудить, добавить измельченные орехи и цукаты, всыпать изюм, соединить с яичной массой и перемешать.
- Выложить массу в застеленную марлей форму и поставить под гнет на 12 ч. Затем марлю убрать, пасху выложить и украсить по вкусу.

Рецепт прислала Ребрикова Анастасия, г. Казань



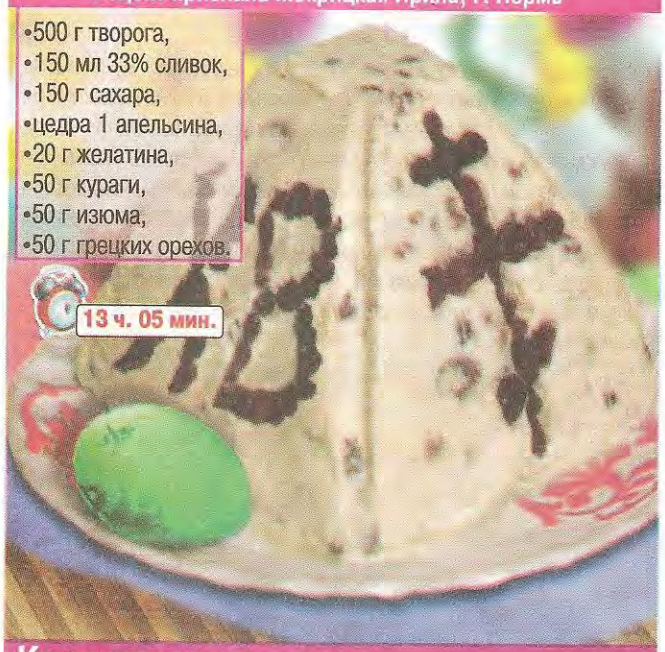
- 600 г творога,
- 2 яйца,
- 1,5 ст. сахара,
- 100 г слив. масла,
- 100 г фисташек,
- ванилин.

13 ч. 45 мин.

«Фисташковая» пасха

- Творог отжать и протереть через сито, яйца растереть с сахаром на водяной бане до кремового цвета. В протертый творог добавить яйца, ванилин и размягченное сливочное масло, перемешать до однородного состояния, добавить измельченные фисташки и снова перемешать. Форму проложить одинарным слоем влажной марли, выложить творожную массу, концы марли уложить сверху, накрыть блюдцем, сверху поставить небольшой груз. Поставить форму в глубокую тарелку и убрать в холодильник на 8-10 ч. Выложить из фисташек буквы «ХВ» и подать.

Рецепт прислала Мокрицкая Ирина, г. Пермь



- 500 г творога,
- 150 мл 33% сливок,
- 150 г сахара,
- цедра 1 апельсина,
- 20 г желатина,
- 50 г кураги,
- 50 г изюма,
- 50 г грецких орехов.

13 ч. 05 мин.

Классическая пасха

- Желатин замочить в теплой воде, творог протереть через сито, смешать с сахаром, сливками, цедрой и взбить. Ввести предварительно замоченные сухофрукты, орехи измельчить и добавить в массу, перемешивая ложкой сверху вниз. Растворить желатин и осторожно ввести в пасху.
- Выложить пасху в форму и поставить в холодильник на 10-12 ч.

Рецепт прислала Панова Ольга, г. Гусь-Хрустальный

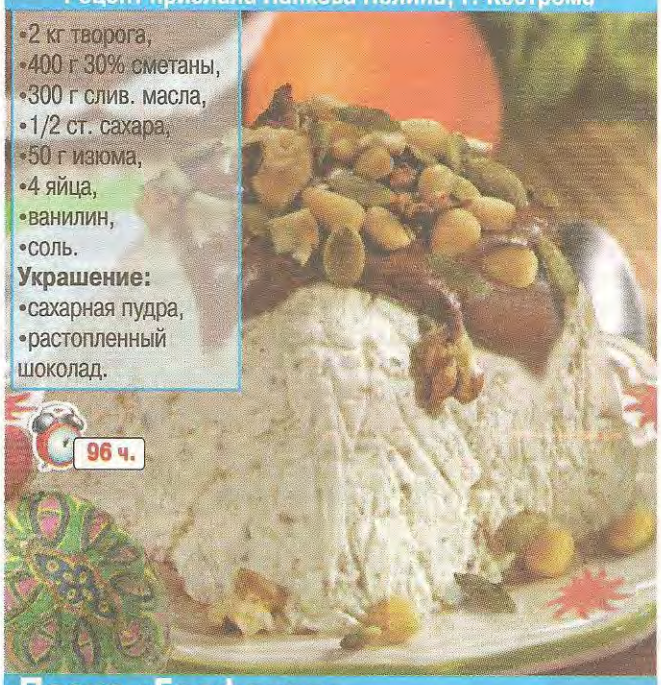
- 1 кг творога,
- 150 г слив. масла,
- 1 ст. сметаны,
- 3 яйца,
- соль.

10 ч. 40 мин.

Заварная пасха

- Творог дважды протереть через сито. Соединить масло, сметану и яйца и, непрерывно помешивая, довести до кипения, добавить творог, яйцо, немного посолить, перемешать до однородного состояния и выложить в форму. Накрыть форму блюдцем, поставить под гнет и убрать в холодильник до застывания.

Рецепт прислала Папкова Полина, г. Кострома



- 2 кг творога,
- 400 г 30% сметаны,
- 300 г слив. масла,
- 1/2 ст. сахара,
- 50 г изюма,
- 4 яйца,
- ванилин,
- соль.

Украшение:

- сахарная пудра,
- растопленный шоколад.

96 ч.

Пасха «Графская»

- Творог положить на сутки под пресс и дважды протереть через сито. Масло, сметану и 3 яйца соединить и довести до кипения, непрерывно помешивая. Влить горячую массу в творог, добавить яйцо, соль, сахар, ванилин и изюм. Все тщательно перемешать. Выложить в форму и поставить в холодильник на 2-3 дня.

Рецепт прислала Самсонова Инга, г. Новоуральск

- 2 л ряженки,
- 2 л молока,
- 100 г слив. масла,
- 300 г сметаны,
- 6 желтков,
- 1,5 ст. сахара,
- ваниль.

26 ч. 35 мин.

Пасха «Ряженая»

- Ряженку соединить с молоком и сметаной, добавить растертые с сахаром желтки, довести до кипения при постоянном помешивании. Кипятить 2-3 мин., пока не отойдет сыворотка. Охладить. Подвесить в марле часа на 2 ч., чтобы сыворотка стекла. Массу протереть через сито, добавить растертое с сахаром сливочное масло, ваниль, перемешать и выложить в форму.
- Поставить пасху под гнет и убрать в холодильник на сутки.

Рецепт прислала Сапельникова Элла, г. Казань

- 1 кг творога,
- 400 г слив. масла,
- 10 вареных яиц,
- 300 г сахарной пудры,
- 1 шоколадное яйцо,
- 3-4 ч. л. вареного сгущенного молока,
- 1,5 ст. 33% сливок.

12 ч. 30 мин.

Пасха «С секретом»

•Творог хорошо отжать, соединить с желтками и протереть через сито. Размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой, добавить к творогу, ввести взбитые сливки и аккуратно перемешать. Отложить 1 ст. л. получившейся массы. Переложить пасху в марлю и подвесить в прохладном месте на 3-4 ч. Отложенную творожную массу смешать с 1 ч. л. сгущенки, наполнить половинки шоколадного яйца и соединить их. Пасху переложить в пасочницу, в нижней части сделать углубление и заложить шоколадное яйцо, закрыв массой. Убрать пасху на 7-8 ч. в холодильник. Перед подачей украсить оставшимся сгущенным молоком.

Рецепт прислала Харитонова Оксана, г. Стерлитамак

- 500 г творога,
- 100 г слив. масла,
- 200 г сметаны,
- 3 яйца,
- 1 ст. сахара,
- 100 г изюма.

13 ч. 10 мин.

Пасха «Детская»

•Сливочное масло растереть со сметаной, добавить творог и размешать до однородной массы. Отделить белки от желтков, желтки растереть добела с 1/2 ст. сахара. Белки взбить с оставшимся сахаром. Ввести взбитые желтки и белки в творожную массу, добавить ванилин, перемешать и довести до кипения на медленном огне, постоянно помешивая. Варить 2-3 мин., остудить, добавить подготовленный изюм, перемешать и выложить в пасочницу и поставить на 12 ч. в холодильник. Можно в качестве оформления использовать детские формочки для выпечки, цветы из кусочков мармелада, кондитерские посыпки.

Рецепт прислала Семенова Мария, г. Тюмень

- 2 ст. муки,
- 150 г слив. масла,
- 1 ст. сахара,
- 1 ст. молока,
- 3/4 ч. л. дрожжей,
- 2 яйца,
- 1 ст. изюма.

1 ч. 35 мин.

Кулич «Скороспелый»

•Смешать муку с маслом, сахаром, 1/2 ст. горячего молока и вымесить тесто. Затем влить оставшееся молоко, смешанное с дрожжами, и поставить тесто в теплое место до увеличения объема в 2 раза. Взбить белки, желтки растереть с небольшим количеством сахара и соединить с тестом. Добавить изюм, перемешать и выложить в смазанную маслом форму. Запечь кулич в духовке при 180°С до готовности.

•Оформить по желанию цукатами или орехами.

Рецепт прислала Бакланова Диана, г. Таганрог

- 500 г муки,
- 1 ст. молока,
- 15 г дрожжей,
- 2 яйца,
- 3 желтка,
- 100 г слив. масла,
- 1/2 ст. сахара,
- изюм,
- цукаты,
- молотый кардамон,
- измельченный миндаль.

7 ч. 25 мин.

Кулич «Бабушкин»

•Дрожжи развести теплым молоком и смешать с 1/2 муки. Поставить в теплое место на 3-6 ч. Добавить оставшуюся муку, желтки, яйца, масло, сахар, молотый кардамон, изюм, перемешать, оставить тесто в тепле до увеличения в объема в 2 раза. Смазанные маслом формы заполнить тестом на 1/2 объема, дать подойти, смазать яйцом, посыпать нарезанными миндалем, цукатами и поставить в духовку при 200°С на 1 ч. Оформить по желанию.

Рецепт прислала Апостолова Зинаида, г. Павлово

- 3 ст. муки,
- 3 яйца,
- 1 ст. молока,
- 1 ст. сахара,
- 150 г маргарина,
- изюм,
- ванилин.

6 ч. 30 мин.

Кулич «Старинный»

•Соединить теплое молоко с сахаром, размешать, добавить 1,5 ст. муки и поставить в теплое место на 1,5-2 ч. до увеличения в объеме вдвое. Белки отделить от желтков, желтки растереть с сахаром добела, добавить ванилин и соединить с тестом. Маргарин растопить, вылить в опару, добавить взбитые белки, оставшуюся муку и замесить тесто.

•Убрать тесто в теплое место на 1,5-2 ч. Добавить подготовленный изюм, перемешать и выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму, дать немного постоять и поставить в разогретую до 180°С духовку на 1,5 ч.

Рецепт прислала Лебедева Ирина, г. Тамбов

- 2 ст. муки,
- 1 ст. л. сахара,
- 7 г сухих дрожжей,
- 1 ч. л. соли,
- 2 яйца,
- 4 желтка,
- 2 ст. л. творога,
- 1/2 ст. л. рома,
- цедра 1 лимона,
- 150 г белого шоколада,
- 2 ч. л. сахарной пудры.

3 ч. 25 мин.

«Итальянский» кулич

•Соединить дрожжи с 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. муки и 4 ст. л. теплой воды и оставить на 10 мин. под крышкой. Смешать оставшуюся муку, сахар, соль, яйца и желтки, добавить разведенные дрожжи и хорошо вымесить. Постепенно добавить творог, размягченное масло, ром и цедру лимона. Тесто накрыть фольгой и поставить в теплое место на 1 ч. Добавить тертый шоколад, выложить тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой форму и оставить на 1 ч. Запекать кулич в разогретой до 180°С духовке 1 ч. Кулич вынуть из формы, остудить, посыпать сахарной пудрой, нарезать кусочками и подать с маслом.

Рецепт прислала Орлова Диана, г. Самара

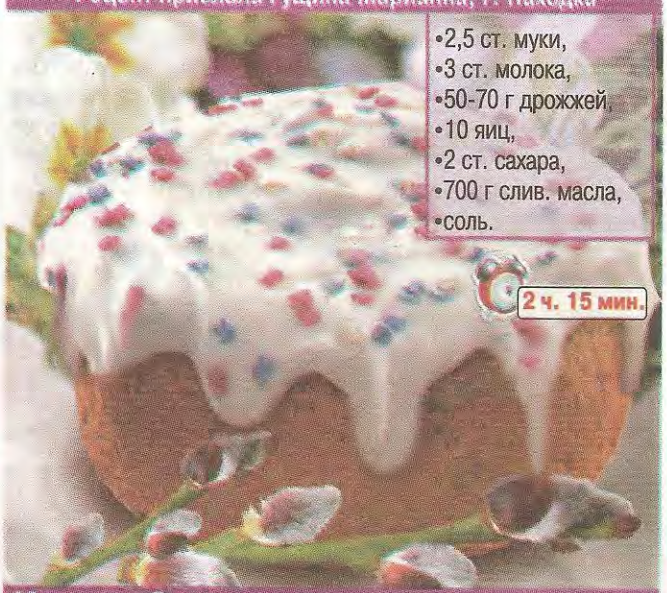
- 500 г муки,
- 100 г слив. масла,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 ст. молока,
- 2 яйца,
- 1 ст. тертой моркови,
- 15 г дрожжей,
- мармелад,
- соль.

1 ч. 40 мин.

Морковный кулич

•Морковь отварить и протереть через сито, добавить яйца, масло, молоко, муку и распущенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи, соль, сахар и замесить тесто. Оставить в теплом месте до увеличения объема на 1/3, вылить в смазанные формы для выпечки и оставить подходить. Запечь в духовке при 180°С до готовности. Готовность проверить деревянной палочкой. Оформить кусочками разноцветного мармелада.

Рецепт прислала Гущина Марианна, г. Находка



- 2,5 ст. муки,
- 3 ст. молока,
- 50-70 г дрожжей,
- 10 яиц,
- 2 ст. сахара,
- 700 г слив. масла,
- соль.

2 ч. 15 мин.

Кулич «Заварной»

•Муку заварить горячим молоком и тщательно размешать, охладить до комнатной температуры. Добавить разведенные в небольшом количестве молока дрожжи и дать подойти. Добавить желтки, растертые с сахаром добела, перемешать, соединить со взбитыми белками, дать подойти вторично. Влить растопленное масло, перемешать и выложить в смазанную маслом форму на 1/2 высоты. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, поставить в духовку и выпекать при 180°С до готовности.

Рецепт прислала Лакизина Наталья, г. Рязань

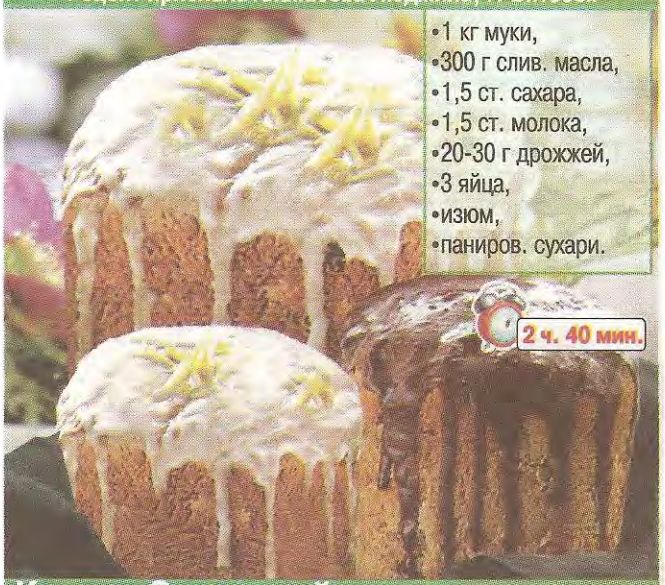
- 50 г дрожжей,
- 3 ст. 20% сливок,
- 6 ст. муки,
- 200 г слив. масла,
- 1 ст. сахара,
- 15 желтков,
- кардамон,
- мускатный орех,
- миндаль,
- цукаты.

2 ч. 50 мин.

Кулич «Царский»

•Развести дрожжи в 1 ст. теплых сливок, всыпать 3 ст. муки и дать подняться, добавить растертые с маслом и сахаром желтки, добавить еще 3 ст. муки, 2 ст. сливок, толченый кардамон, мускатный орех, измельченные миндаль и цукаты. Вымесить тесто и оставить в теплом месте до увеличения объема вдвое. Наполнить смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму на 1/2, дать тесту снова подняться и запечь в духовке при 180°С до готовности. Оформить по желанию орехами, цукатами или изюмом.

Рецепт прислала Апанасова Людмила, г. Витебск



- 1 кг муки,
- 300 г слив. масла,
- 1,5 ст. сахара,
- 1,5 ст. молока,
- 20-30 г дрожжей,
- 3 яйца,
- изюм,
- паниров. сухари.

2 ч. 40 мин.

Кулич «Скромный»

•Муку просеять, добавить растопленное масло, сахар и 1 ст. горячего молока, перемешать. В оставшемся теплом молоке растворить дрожжи, добавить в тесто и дать подняться. Взбить отдельно белки и желтки, добавить в тесто и снова дать подняться. Формы для выпечки смазать маслом, обсыпать сухарями, дно застелить пергаментом и заполнить на 1/3 тестом и оставить в теплом месте. Когда тесто поднимется и займет 3/4 формы, запечь куличи в духовке при 180°С до готовности.

Рецепт прислала Дикова Валентина, г. Екатеринбург

- 600 г муки,
- 70 г дрожжей,
- 15 яиц,
- 1 ст. молока,
- 2 ст. сахара,
- 100 г какао-порошка,
- 3 ст. л. рома,
- 1/2 ст. красного вина,
- 1/2 ст. ржаных сухарей,
- 1/4 ст. цукатов,
- корица, гвоздика, кардамон,
- соль.

1 ч. 35 мин.

Кулич шоколадный с пряностями

•Развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока, смешать с 1,5 ст. муки и поставить для брожения в теплое место. Затем добавьте в тесто растертые с сахаром желтки, какао, ром, красное вино, молотые ржаные сухари, измельченные цукаты и пряности, перемешать и дать подняться. Затем добавить взбитые белки, соль, оставшуюся муку и выложить в смазанную маслом форму, оставить на 20-30 мин. и запечь в духовке при 180°С до готовности. Оформить по желанию глазурью и кондитерской посыпкой.

Рецепт прислала Нефедова Татьяна, г. Курган

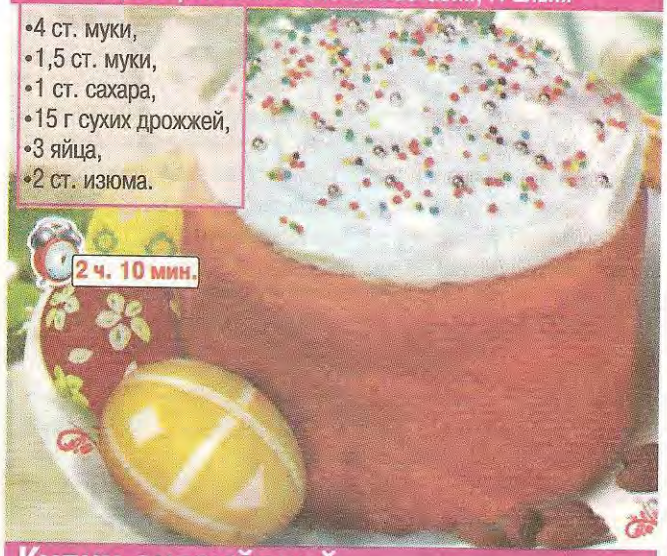
- 1 кг муки,
- 0,5 л молока,
- 25 г сырых дрожжей,
- 100 г слив. масла,
- 200 г сахарной пудры,
- 50 яиц,
- цукаты,
- изюм.

3 ч.

Кулич на белках

•Соединить 1/2 муки, дрожжи, молоко, поставить в теплое место и дать подняться. Добавить растопленное масло, сахарную пудру, перемешать и снова дать подняться. Белки взбить и соединить с подготовленной массой, добавить цукаты, изюм и оставшуюся муку, перемешать. Выложить тесто в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму и запечь в духовке при 180°С около 1,5 ч., вынуть из формы, остудить и по желанию оформить белковой глазурью и измельченными орехами.

Рецепт прислала Антонова Анастасия, г. Ельня



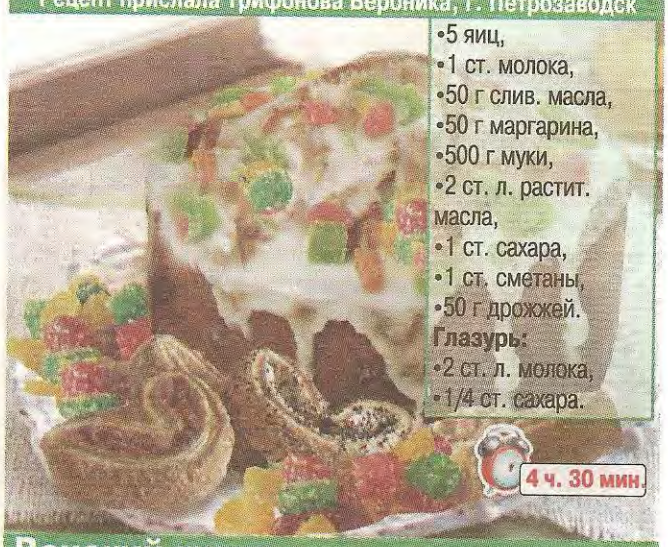
•4 ст. муки,
•1,5 ст. муки,
•1 ст. сахара,
•15 г сухих дрожжей,
•3 яйца,
•2 ст. изюма.

2 ч. 10 мин.

Кулич английский

•Просеянную муку, сливочное масло, сахар и 1 ст. горячего молока перемешать, влить 1/2 ст. теплого молока с разведенными в нем дрожжами. Вымесить тесто и поставить в теплое место на 1 ч. Добавить растертые желтки, затем взбитые белки и подготовленный изюм. Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму на 1/3 объема и дать подняться. Поставить кулич в разогретую духовку и запечь при 180°С до готовности. По желанию перед выпечкой смазать яйцом, оформить изюмом и нарезанным миндалем.

Рецепт прислала Трифонова Вероника, г. Петрозаводск



•5 яиц,
•1 ст. молока,
•50 г слив. масла,
•50 г маргарина,
•500 г муки,
•2 ст. л. растит. масла,
•1 ст. сахара,
•1 ст. сметаны,
•50 г дрожжей.

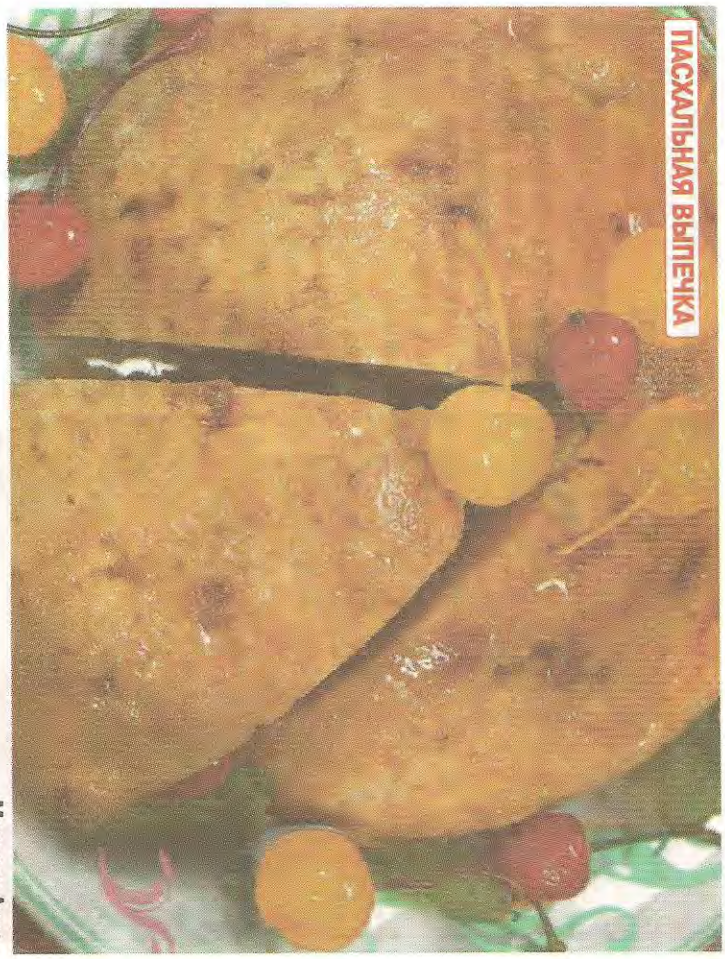
Глазурь:
•2 ст. л. молока,
•1/4 ст. сахара.

4 ч. 30 мин.

Венский кулич

•Желтки растереть с сахаром. Маргарин и масло соединить и растопить, добавить теплое молоко, растертые с сахаром желтки, соль и, постепенно добавляя муку, замесить тесто. Добавить в него растит. масло и дрожжи, разведенные в молоке. Вымесить тесто, добавить сметану, немного муки и оставить на 2-3 ч. в теплом месте. Соединить со взбитыми белками, дать подойти и запечь в духовке при 180°С до готовности.

•Для глазури: в кипящее молоко всыпать сахар и варить 7-10 мин., до загустения. Смазать глазурью остывший кулич и украсить по желанию.



Маслова Анна,
г. Волгодонск

Баба маковая

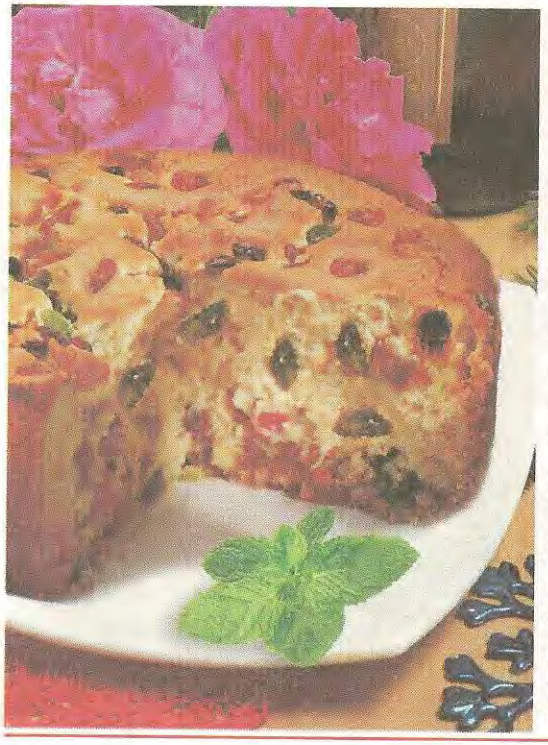
3 ст. муки,
30 г дрожжей,
1/2 ст. молока,
4 желтка,
1/2 ст. сахара,
150 г слив. масла,
цедра 1 лимона,
соль.
Начинка:
150 г мака,
1 ст. молока,
1-2 ст. л. сахара,
1-2 ст. л. слив. масла,
1-2 пряника,
1 ст. л. меда,
2 дольки шоколада,
корица, лимонная цедра.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить теплое растопленное масло, сахар, лимонную цедру, соль и желтки. Всыпать муку, взбить и поставить в теплое место.

Для начинки: вскипятить молоко с сахаром, добавить мак, варить до мягкости и истолочь в ступке. Полученную массу смешать с медом, натертой цедрой лимона, корицей, тертыми пряниками и шоколадом.

Тесто раскатать, намазать маковой начинкой и свернуть рулетом.

Выложить рулет в смазанную малом форму, оставить в теплом месте на 30-40 мин. и выпекать в разогретой до 180°С духовке до готовности.



Исакова Зинаида, г. Ярославль

Кекс с сухофруктами

120 г сухофруктов (курага, изюм, финики), 100 г слив. масла, 1,5 ст. сахара, 3 яйца, 200 г молока, 300 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, корица.

Масло взбить с сахаром и яйцами в пышный крем, добавить молоко.
Муку соединить с разрыхлителем и корицей и просеять.
Соединить с подготовленной смесью и перемешать до однородной массы.
Всыпать мелко нарезанные сухофрукты, перемешать, вылить тесто в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в духовке при 200-200°С около 30 мин.
При подаче оформить кусочками мармелада, орехами или изюмом.

Аксенова Татьяна, г. Барнаул

Ватрушки "Розочки"

1,5 ст. молока, 3 яйца, 200 г сахара, 100 г слив. масла, 600-700 г муки, 25 г свежих дрожжей, 500 г творога, 100-150 г изюма, лимонная цедра, ванилин, соль.

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить немного сахара, 1/2 муки и убрать в теплое место до увеличения объема в 2 раза. Затем добавить 2 яйца, растопленное масло, 100 г сахара, соль, ванилин и при желании лимонную цедру. Перемешать, соединить с оставшейся мукой, замесить тесто и оставить в теплом месте на 1 ч.
Сформовать из теста небольшие шарики и оставить в теплом месте на 5-10 мин.
В творог комнатной температуры добавить яйцо, 100 г сахара, изюм и ванилин, хорошо перемешать. Если творог жидковат, можно добавить немного муки или манки.
Каждый шарик раскатать, в центр выложить начинку из творога и сделать 3 надреза. Обернуть надрезанные части вокруг творога и скрепить. Место скрепления должно быть как можно ниже, у основания булочек, иначе они будут падать.
Дать постоять булочкам 10-15 мин., смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке при 170-180°С до готовности.

Горбунова Валентина, г. Карпинск

Пасхальные "воробышки"

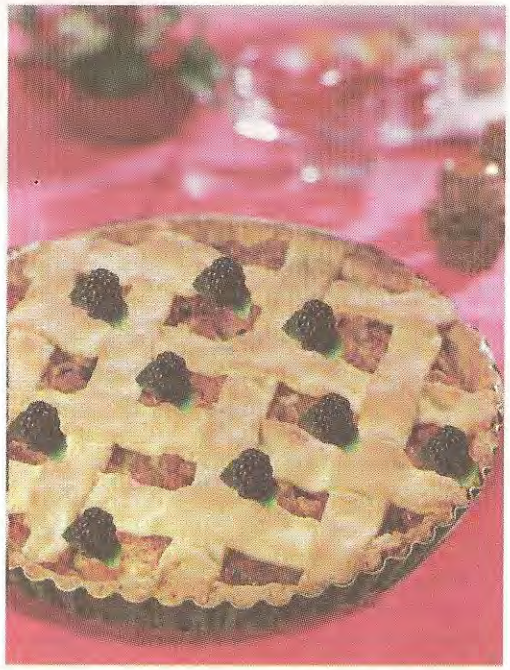
600 г муки, 20 г дрожжей, 1,5 ст. молока, 100 г сахара, 100 г слив. масла, 1 ч. л. соли, 2 яйца, 2 желтка, изюм, миндаль.

Насыпать муку в миску и сделать в ней углубление. Добавить дрожжи, молоко, 1 ч. л. сахара и смешать с мукой с краев, оставить на 20 мин. Добавить оставшийся сахар, масло, соль и яйца. Оставить еще на 30 мин.
Разделить тесто на 12 частей, сформовать из каждой 2 шара разного размера.
Сделать в большем углубление и соединить с маленьким с помощью взбитого желтка. Поставить «птичек» на смазанный маслом противень, сделать надрезы для крыльев, хвоста и гребешка. Вставить изюминки в виде глазок и миндаль в виде клюва. Смазать желтком и оставить на 15 мин.
Выпекать в духовке 20-30 мин. при 200°С до готовности.

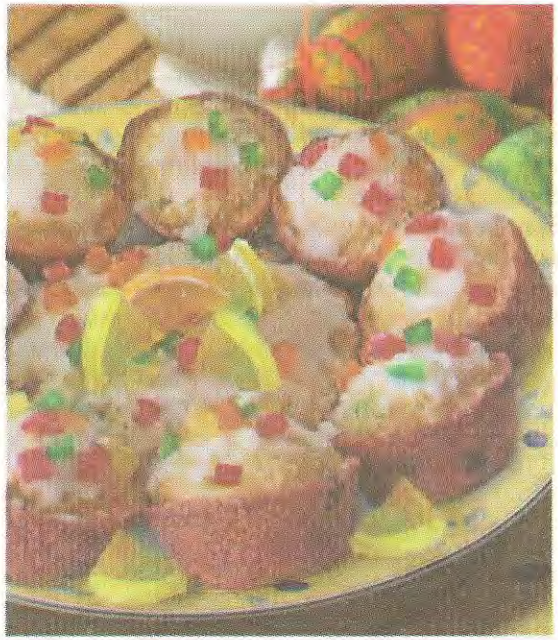
Кудряшова Анастасия, г. Болотное

Пасхальный торт «Римский»

300 г муки, 100 г сахарной пудры, 200 г слив. масла, 1 желток, ванилин, соль.
Начинка:
3 яйца, 500 г обезжиренного творога, 100 г сахарной пудры, ванилин, 40 г крахмала, 1 желток, 1 лимон, 1 апельсин.



Смешать муку, сахарную пудру, соль, ванилин, желток и масло. Завернуть тесто в пленку и убрать в холодильник на 30 мин.
Выжать сок из апельсина и лимона, цедру натереть на терке.
Отделить белки от желтков, белки взбить.
Смешать творог, сахарную пудру, ванилин, сок и цедру лимона и апельсина, 3 желтка и крахмал. Осторожно соединить с белком.
Смазать дно разъемной формы маслом и выложить 2/3 теста, формируя высокие бортики, и наполнить творожной массой.
Оставшееся тесто нарезать полосками шириной 1 см и выложить на творог в виде решетки, смазать взбитым желтком и выпекать в разогретой до 180°С духовке 50 мин.
Дать остыть на решетке, вынуть из формы и украсить по желанию.



Степанова Ирина, г. Юрьев

Пасхальные кексики «Ароматные»

100 г слив. масла, 100 г сахара, 2 яйца, 1 ст. муки, курага, 1/3 ст. молока, 1/2 ч. л. ванилина, 2 ст. л. кокосовой стружки, шоколадная крошка.

Растереть масло и сахар добела, добавить яйца и взбить до пышности. Всыпать муку, перемешать, добавить молоко, кокосовую стружку, нарезанную курагу и аккуратно перемешать. В смазанные маслом формочки выложить тесто, заполнив на 3/4 объема, и поставить в духовку при 180°С на 25-30 мин. Шоколад растопить на водяной бане и покрыть им охлажденные кексы.

Романова Татьяна, г. Щекино

Медовый кекс

2 ст. муки, 2 ст. л. меда, 1/2 ст. сахара, 5 ст. л. слив. масла, 5 яиц, 1 ч. л. 3% уксуса, 1 ч. л. соды, 1/2 ст. измельченного фундука, корица, ванилин, сахарная пудра.

Смешать яйца, мед, масло, сахар, соль и взбить до однородной массы. Добавить гашенную уксусом соду, ванилин, корицу, орехи, всыпать муку и замесить тесто.
Выложить тесто в смазанную маслом форму и поставить в разогретую до 200-220°С духовку на 15-20 мин.
Готовый кекс охладить, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

Воронова Елена, г. Днепропетровск

Бабка бисквитная с вишнями

1/2 ст. муки, 5 яиц, 1/2 ст. сахара, паниров. сухари, слив. масло, 500 г замороженной вишни.

Соединить сахар и белки, взбить в крутую пену, добавить желтки, перемешать, понемногу всыпать муку, непрерывно помешивая.
Затем добавить размороженную вишню, перемешать.
Полученную массу вылить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпекать в духовке при 190°С около 30 мин.
Подать, оформив по желанию.

Курыхова Анна, г. Екатеринбург

Расстегаи рыбные

2 ст. муки, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. слив. масла, 8 г сухих дрожжей, 2/3 ст. воды или молока, 1/4 ч. л. соли.
Начинка:
400 г филе рыбы, 1/2 ст. риса, 1 ст. л. слив. масла, соль, перец.

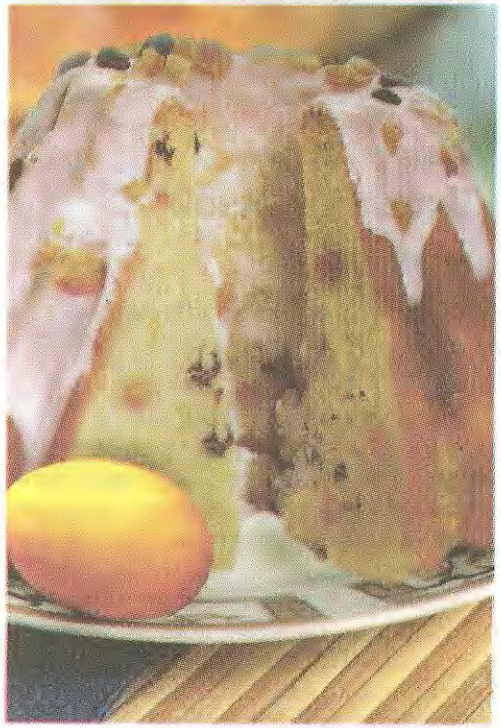
Развести дрожжи в 1/3 ст. теплого молока, добавить сахар, соль и муку, перемешать и оставить на 15 мин.
Добавить оставшуюся муку, размягченное сливочное масло, перемешать и дать подойти.
Скатать тесто в виде колбаски, разрезать на 10 кусков, сформовать шарики и оставить на 5 мин.
Затем каждый шарик раскатать в лепешку, на середину лепешки выложить рыбный фарш и с двух сторон защипать края так, чтобы посредине остался просвет.
Выложить расстегаи на противень, смазанный маслом, на 20-30 мин. поместить в теплое место, затем выпекать в духовке в течение 10-15 мин. при 190°С.
Для начинки: рыбу разделать на филе, добавить сливочное масло, немного воды и припустить в течение 15-20 мин.
Затем измельчить, посолить и поперчить.

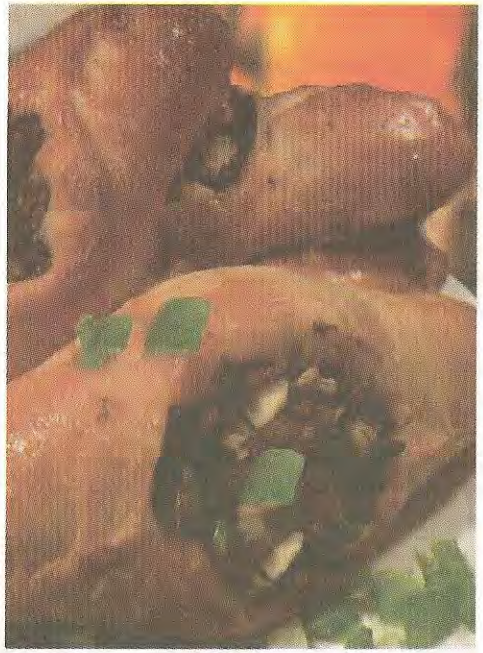
Абрамова Татьяна, г. Североморск

Песочная баба

500 г муки, 2 ч. л. соды, 50 г изюма, 30 г миндаля, паниров. сухари, 200-250 г слив. масла, 4-6 яиц, 250 г сахарной пудры, ванилин, 1-2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. молока, соль.

Муку соединить с содой, изюм промыть и обсушить.
Миндаль нарезать небольшими кусочками.
Растереть масло с желтками, поочередно добавляя по одному желтку, сахарной пудрой, ванилином, лимонным соком, мукой и молоком до однородной массы.
Добавить сухофрукты и перемешать.
Выложите тесто в форму, хорошо смазанную маслом, поставить в разогретую духовку и выпекать 40-45 мин. при 180°С.
Теплую бабу посыпать сахарной пудрой с ванилином и остудить.





Микешина Зинаида, г. Пермь

Расстегаи московские с грибами

600 г дрожжевого теста, 200 г сушеных грибов, 1 луковица, 2-3 ст. л. растит. масла, 100 г риса, соль, перец.

Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть, пропустить через мясорубку или мелко нарезать. Лук измельчить и спассеровать на растит. масле, добавить грибы и обжаривать вместе около 5 мин. Жареные грибы с луком охладить, соединить с отваренным рассыпчатым рисом, перемешать, посолить и поперчить. Из теста и приготовленной начинки сформовать расстегаи таким образом, чтобы начинка оставалась открытой. Готовые расстегаи подать с грибным бульоном.

Мухина Мария, г. Губаха

Баба из манной крупы

2 яйца, 1/2 ст. сахара, 100 г изюма, 1/3 ст. манной крупы, 1,5 ст. молока, ванилин.

Желтки растереть с сахаром добела. Белки взбить в густую пену и поставить на холод. Сварить на молоке густую манную кашу, снять с огня, добавить при помешивании растертые желтки, ванилин, взбитые белки и промытый и обсушенный изюм.
Массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, запечь в духовке при 180°С до готовности.
Бабу остудить, вынуть из формы и оформить глазурью и кондитерской посыпкой.

Горбунова Инна, г. Пенза

Пасхальная лепешка «Утренняя»

100 г мягкого сыра, 50 г маргарина, 2 ст. л. 10% сливок, 1/2 ст. муки, 1 желток, сладкая паприка, соль, перец.

Размять сыр, добавить к нему маргарин, сливки, муку, соль, перец, перемешать и убрать в холодильник на 30 мин.
Тесто тонко раскатать, выложить на смазанный маслом противень и поместить в разогретую до 180°С духовку.
Взбить желток, смазать поверхность и посыпать сверху порошком паприки.
Выпекать 15 мин., охладить и подать.

Третьякова Людмила, г. Волжский

Пасхальные крендельки

200 г маргарина, 150 г сахара, 1 яйцо, 150 г муки, 150 г крахмала, 1/2 ст. измельченного миндаля, 2 ст. л. абрикосового или смородинового конфитюра.

Взбить маргарин, сахар и яйца, добавить небольшими порциями просеянную муку и крахмал, добавить миндаль и перемешать.
Полученной массой наполнить кулинарный мешочек или пакет и выложить на смазанный противень крендельки размером около 10 см.
Поставить противень в разогретую до 200°С духовку и выпекать около 15 мин. Наполнить с горкой теплые крендельки разогретым конфитюром, остудить и подать.

Панова Анастасия, г. Липецк

Творожная запеканка

500 г творога, 1 яйцо, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. слив. масла, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. манной крупы, 100 г изюма, соль, ванилин.

В протертый творог добавить 2 ст. л. растопленного сливочного масла, взбитое с сахаром яйцо, манную крупу, 1/2 ч. л. соли и ванилин. Тщательно перемешать, добавив промытый и обсушенный изюм. Творожную массу выложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, выровнять поверхность, смазать сметаной и сбрызнуть маслом. Запекать 25-30 мин. в духовке при 180°С. Подать запеканку горячей с сиропом или сметаной.

Власова Анна, г. Кострома

Баба творожная

500 г творога, 1,5 ст. сахара, 2 ст. л. изюма, 1/2 ч. л. корицы, 4 яйца, 1-2 ст. л. топленого масла, 2 ст. л. панировочных сухарей, соль.

Отделить желтки от белков. Желтки тщательно растереть с творогом и сахаром, добавить изюм, соль и корицу, взбитые белки и хорошо перемешать.
Массу выложить в смазанную маслом форму, выровнять поверхность, сбрызнуть маслом, сверху посыпать панировочными сухарями и запечь в духовке при 180°С до готовности.
Немного остудить, вынуть из формы и оформить по желанию глазурью или пропитать сиропом.

Сорокина Фаина, г. Сенгелей

Расстегаи "Суздальские"

3 кг сдобного дрожжевого теста, 1 кг филе рыбы, 2 ст. л. вареного риса, 6 яиц, 50 г слив. масла или маргарина, 2-3 луковицы, соль, перец.

Рыбу нарезать небольшими кусочками, сварить и измельчить 5 яиц, лук измельчить и обжарить. Соединить рыбу, рис, яйца, посолить и поперчить.

Из теста сформовать небольшие шарики, оставить на 5-10 мин. и раскатать. В центр каждой лепешки выложить подготовленный фарш, края теста защипать, на закрывая середину.

Выложить расстегаи на смазанный маслом противень, оставить на 10-15 мин., смазать яйцом и выпекать в духовке при 180-190°С до готовности.

Котова Вера, г. Бузулук

Пасхальный венок «Светлое воскресение»

40 г дрожжей, 50 г сахара, 500 г муки, 1 ст. молока, 1 яйцо, 100 г слив. масла, пасхальные кондитерские украшения.

Перемешать дрожжи и 2 ст. ложки сахарного песка. Тщательно перемесить с оставшимися продуктами. Оставить подходить на 30 мин. Еще раз тщательно промесить тесто, разделить на 7 порций, придать каждой форму валика длиной около 20 см и свернуть улиткой. Выстелить противень бумагой для выпечки и выложить на него «улиток» так, чтобы они образовали венок. Выпекать в духовке 30 мин. при 180°С и дать остыть. Украсить лепестками роз, яйцами и сахарной пудрой.

Быкова Тамара, г. Ленинск

Пасхальные фигурки

120 г слив. масла или маргарина, 1/2 ст. сахара, 2 яйца, 200 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, 2 ст. л. рома, 4 ст. л. молока, панировочные сухари, 50 г сахарной пудры, растит. масло, ванилин.

Размягченное масло взбить с сахаром и ванилином, добавить яйца, перемешать. Смешать муку и разрыхлитель, добавить к сливочной массе, влить ром и молоко и перемешать до однородной массы. Фигурные формочки для выпечки смазать маслом и обсыпать сухарями, выложить тесто так, чтобы 1 см от края оставался свободным, разровнять и поместить в разогретую до 180°С духовку на 25 мин. Дать фигуркам остыть в формах, затем осторожно вынуть и полностью остудить. При подаче посыпать сахарной пудрой.

Яковлева Вера, г. Новомичуринск

"Крестцы" пасхальные

2 ст. муки, 2 ст. л. оливкового масла, 300 г меда, 100 г тертых орехов, 1 ли-мон, корица, 1/2 ч. л. соды, изюм.

Лимон натереть на мелкой терке, орехи измельчить. Перемешать лимон, орехи, мед, корицу и оливковое масло. Муку соединить с содой, добавить в подготовленную смесь и замесить тесто. Если тесто слишком крутое, добавить немного воды.

Готовое тесто раскатать, вырезать формочкой крестцы, украсить изюмом, выложить на смазанный маслом противень и поставить в разогретую до 180°С духовку на 20-30 мин.

Готовое тесто раскатывают в пласт, вырезают формочкой крестцы и украшают их изюминками, после чего выкладывают и ставят для выпекания в духовку. «Крестцы» охладить, по желанию посыпать сахарной пудрой и подать.

Архипова Юлия, г. Ярцево

Баба «Кружевная»

2 ст. муки, 50 г дрожжей, 10 яиц, 2 ст. сахара, 1/3 ст. молока, слив. масло, соль.

Растереть желтки с сахаром добела, добавить муку, разведенные в небольшом количестве теплого молока, дрожжи и взбивать около 1 ч. Затем добавить взбитые в стойкую пену белки и осторожно перемешать сверху вниз.

Выложить массу в обильно смазанную сливочным маслом и обсыпанную мукой форму на 1/2 высоты и поставить в теплое место для расстойки.

Выпекать в духовке при 180°С до готовности. Бабу остудить и оформить по желанию.

Суворова Светлана, г. Северск

Рулет «Пасхальный»

200 г копченой горбуши, 5 яиц, 400 г слоеного теста, 2 ст. л. молока, 2 ч. л. слив. масла, зелень, соль, перец.

Горбушу разрезать на филе и нарезать маленькими кусочками. 4 яйца взбить с молоком, добавить соль, перец и зелень. Перемешать, вылить 1/2 массы на разогретую смазанную сливочным маслом сковороду и испечь омлет, обжарив с двух сторон. Таким же образом испечь второй омлет. Выложить омлеты на раскатанное тесто, оставив 2 см по краям свободными, сверху выложить кусочки горбуши и свернуть рулетом. Край смочить водой и выложить на смазанный маслом противень швом вниз. Верх рулета украсить фигурками из оставшегося теста, смазать рулет взбитым яйцом и выпекать в духовке 15-20 мин. при 180°С, до зарумянивания.

Тихонова Тамара, г. Саратов

Пасхальные пряники

2 яйца, 450 г муки, 1 апельсин, 1 ст. л. меда, 200 г сахара, 120 г слив. масла, 1 ч. л. молотого имбиря, 2 ч. л. куркумы, 1/2 ч. л. соли, 1 ч. л. разрыхлителя.

Апельсин вымыть, снять цедру и отжать сок. Соединить апельсиновый сок с размягченным сливочным маслом, яйцами, мукой, сахаром, имбирем, специями, разрыхлителем, посолить и замесить тесто. Завернуть тесто в салфетку и убрать в холодильник на 1 ч. Затем тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, вырезать формочками фигурки и выложить на противень, застеленный промасленной бумагой для выпечки. Выпекать в духовке в течение 15 мин. при 180°С. Готовые пряники остудить, украсить кондитерской посыпкой или кокосовой стружкой.

Вайдукова Елена, г. Новосибирск

Печенье «Сахарное»

400-500 г муки,
1 ст. сахара,
3 яйца,
300 г слив. масла,
растит. масло.

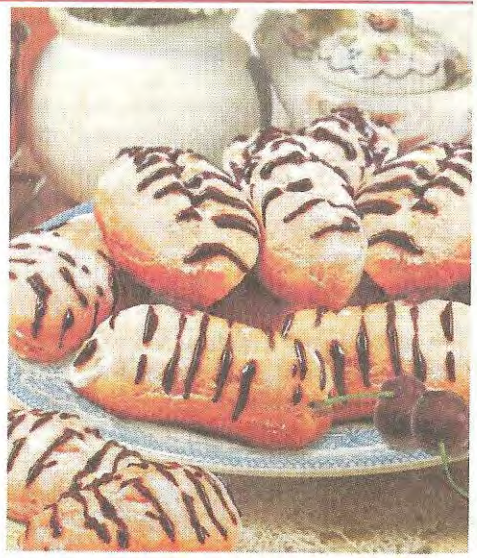
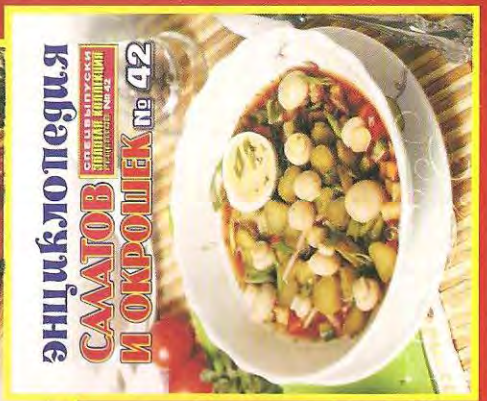
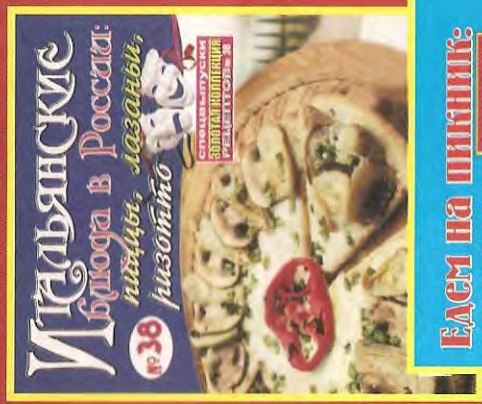
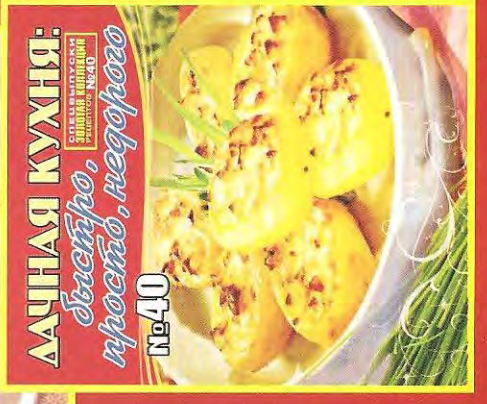
Соединить муку, яйца, сахар, сливочное масло и тщательно перемешать.
Раскатать тесто и фигурной формочкой вырезать печенье.
Смазать маслом противень и выложить печенье.
Выпекать 20 мин. при 180°С.
Перед выпечкой печенье сверху по желанию посыпать сахаром.

Рыбакова Ольга, г. Ковалев

Заварные палочки в сиропе

1,5 ст. муки, 120 г слив. масла, 1/2 ст. растит. масла, 4 яйца, 1/2 ст. сахара, 1 ч. л. лимонного сока, соль.

Вскипятить 1 ст. воды, посолить, добавить сливочное масло, муку и перемешать до получения однородной массы.
Полученную массу охладить и, непрерывно помешивая, по одному ввести яйца.
Очень важно, чтобы не образовалось комочков. Поместить приготовленное заварное тесто в кондитерский мешочек или пакет.
Растит. масло довести до кипения в глубокой сковороде и выдавливать из кондитерского мешочка тесто брусочками длиной 7-8 см.
Обжарить палочки до розоватого цвета и выложить на салфетку.
Для сиропа: растворить сахар в 1/4 ст. воды, добавить лимонный сок, остудить.
Палочки опустить в сироп на 10 мин., выложить на блюдо и тут же подать.



ЖДИТЕ В НАЧАЛЕ АПРЕЛЯ
СПЕЦВЫПУСКИ "ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ"