

ЭКОНОМНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Вкусные
Хитрости

СПЕЦВЫПУСК
№1(62), январь 2010



4 64 0002 090034 >



Вкусные Хитрости

Счастье - ешь!

№ 2 (6)

2010

МЕНЮ:

«БАВАРСКИЙ СЮРПРИЗ»

САЛАТ «ИЛЬМЕНЬ»

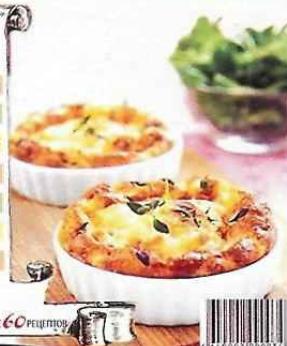
ЗАКУСКА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ

УЖИН В ФОЛЬГЕ

ПЕЧЕНЫЕ КАНДУЧКИ

СЫРНЫЕ БИТОЧКИ

ПИЦЦА С ГРИБАМИ



БОЛЕЕ 60 рецептов

1640021990324

в
продаже
с 18
января

Женские Страницы

Стань лицом обложки и выиграй ПРИЗ!!!

М 1 (20) января 2010

Ошибки в зимний период

Волшебные ложки

ТЕСТ: что мешает вам бросить курить

Глиняная КРАСОТА

Святочные гадания

в продаже с 10 января

Рецепты читателей

более 100 рецептов

призы читателям

№ 2 (6)

2010 г.

КРАСНЫЕ котлеты

«РЫБНАЯ башня»

«ГОЛУБЦЫ наоборот»

в продаже с 25 января

ВНИМАНИЕ! ПОДПИСКА!!!

Подписные индексы в каталоге 000 «МАП «Почта России». Подписаться можно с любого месяца.

«Женские страницы» 11604

Комплект из двух изданий:

«Вкусные хитрости. Рецепты читателей»,
«Вкусные хитрости. Рецепты читателей. Спецвыпуск»
(«Самые вкусные рецепты») 11596

Комплект из двух изданий:

«Возраст и здоровье»;
«Возраст и здоровье.
Спецвыпуск» 11606

«ЖЕНСКИЕ СТРАНИЦЫ»

Издание для тех, кто любит себя и свою семью. Уход за собой, советы докторов, психологов. Кулинарные рецепты. Практические советы, опыт читателей, конкурсы, призы.

«ВОЗРАСТ И ЗДОРОВЬЕ»

В газете собраны материалы, недостаточно освещенные в популярных изданиях, а также то, с чем столкнулись сами читатели.

«ВОЗРАСТ И ЗДОРОВЬЕ. СПЕЦВЫПУСКИ»

— помощь в оздоровлении организма, в борьбе с недугами природными средствами. Все материалы предоставлены народными целителями и травниками России. Также дают советы квалифицированные специалисты.



Вы можете присыпать рецепты в любую рубрику и на любую тему. В конце каждого месяца мы будем подводить итоги и отбирать трех победителей, которые получат приз в размере 500 рублей.

По-прежнему ждем от вас рецептов с фотографиями, если ваш рецепт окажется наиболее интересным, вы получите приз — 200 рублей.

И не пропустите конкурс с купонами — у вас будет возможность выиграть бытовую технику для кухни. В этот раз мы решили проводить данный конкурс в течение 5 месяцев.

Наш адрес: 603137, г. Нижний Новгород, пр. Гагарина, 210—151,
e-mail: vkusnie_hitrosti@mail.ru



*Экспонатные рецепты***САЛАТ «БОРДО»**

Свекла — 2 шт. (по 150 г), 150 г твердого сыра, 100 г грецких орехов, 1 пучок зелени, майонез и соль по вкусу.

Сварить свеклу, остудить, натереть на крупной терке. Твердый сыр натереть на крупной терке, добавить грецкие орехи и пучок зелени (мелко нарезать), заправить майонезом и солью по вкусу.

**САЛАТ «ЗЕЛЕНЫЙ ХОЛМ»****САЛАТ «ЗЕЛЕНЫЙ ХОЛМ»**

Огурец — 1 шт., яйцо вареное — 1 шт., зеленый лук — 100 г, зелень укропа рубленая — 1 ст. л., зелень петрушки рубленая — 1 ст. л.

Для соуса: творог — 2 ст. л., кефир — 3 ст. л., соль — 1/2 ч. л., перец красный молотый — 1/3 ч. л.

Для соуса творог взбить в миксере с кефиром, солью и перцем. Огурец нарезать соломкой. Лук и яйцо порубить. При подаче подготовленные ингредиенты выложить горкой в салатник, полить соусом и посыпать зеленью укропа и петрушки.

ЗАКУСКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

1 селедка, 3 картофелины, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. 6%-ного уксуса, укроп, зеленый лук, красный репчатый лук.

Сельдь разделать на филе и, если она очень соленая, вымочить в воде или молоке. Картофель сварить в «мундире», охладить, очистить и нарезать кубиками. Масло смешать с уксусом, добавить по вкусу соль, сахар и черный молотый перец. В селедочницу уложить картофель, рядом ломтики сельди. Картофель посыпать укропом, сельдь — зеленым луком. Полить масляной заправкой. Украсить кольцами красного лука и укропом.

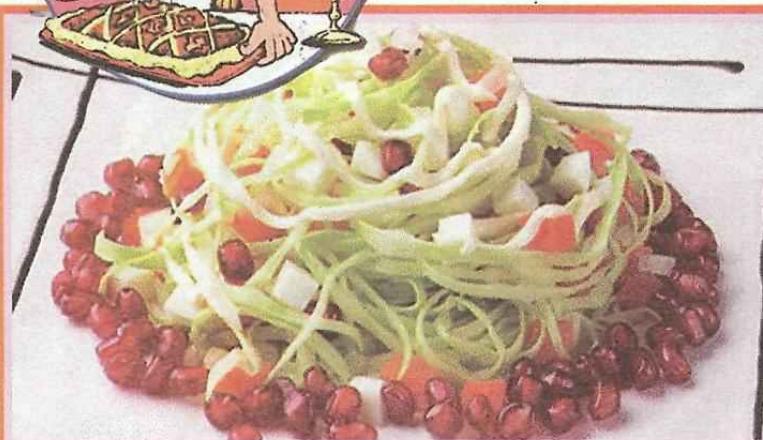
**САЛАТ ИЗ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ**

1 средняя картофелина (сварить), 1 банка рыбных консервов в собственном соку или масле, 1 луковица, соль, перец, 3 ложки растительного масла, десертная ложка горчицы, лимонный сок или винный уксус для вкуса, 3 яйца (сварить), зелень.

Картофель и яйца нарезать кубиками. Консервы размять вилкой, лук мелко нарезать.

Соус от рыбы, горчицу и растительное масло вместе растереть, чтобы получился густой соус. По желанию можно добавить немного майонеза. Салат тщательно перемешать, выложить на тарелку и украсить зеленью.

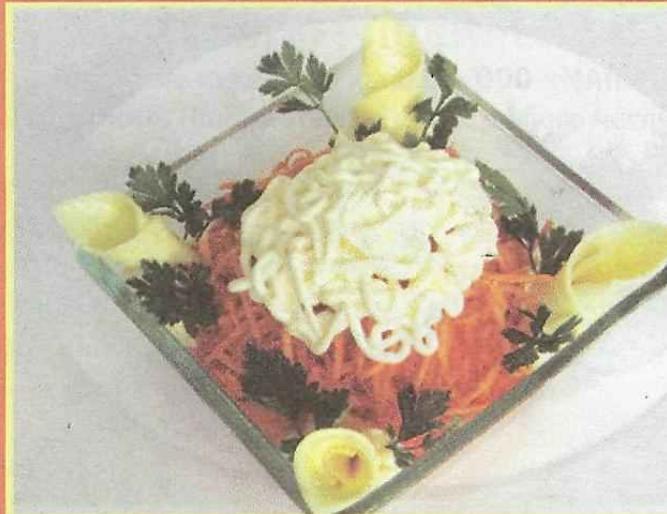
Экономные рецепты



САЛАТ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ

1 грудка копченой курицы, 1 болгарский сладкий перец, 3 ст. л. горошка, 2 средние картофелины, 0,5 пучка зеленого лука, майонез, 1 свежий огурец.

Картофель сварить и остудить, очистить. Нарезать кубиками куриную грудку, перец, картофель, огурец. Перемешать, добавить горошек и нарезанный зеленый лук. Заправить майонезом. Соль и перец добавить по вкусу.

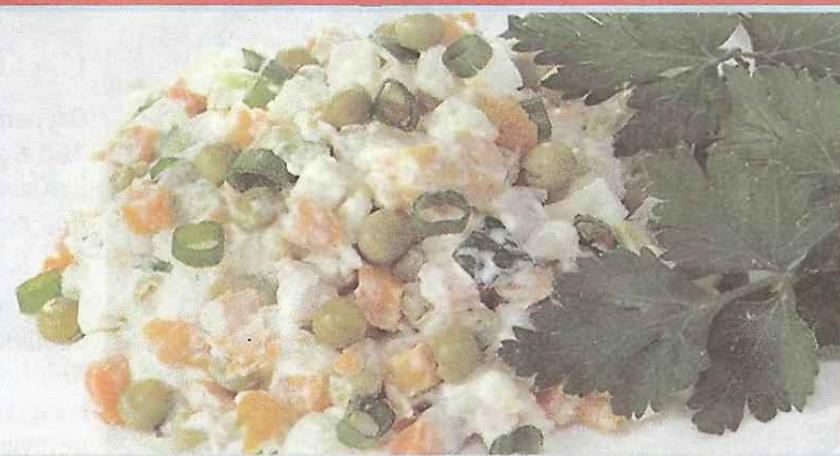


Салат морковный с сыром

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ С РИСОМ И СЫРОМ

0,5 стакана риса, 50 г твердого сыра, 3 свежих огурца, 1 яблоко, 1 небольшая головка репчатого лука, 3—4 ст. л. сметаны, 1 ст. л. 6%-ного уксуса, горчица и соль по вкусу.

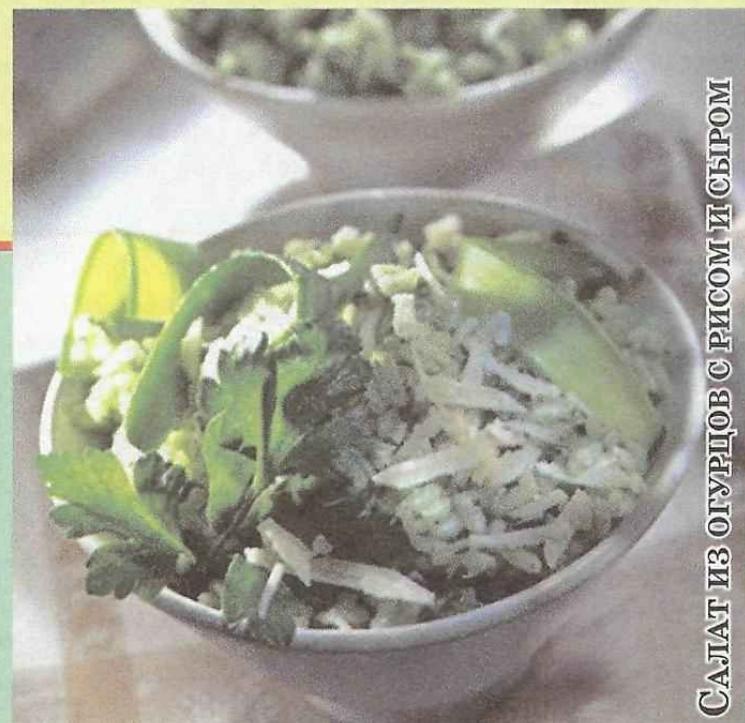
Сварить рассыпчатый рис, остудить. Сыр натереть на крупной терке. Яблоко очистить от кожицы и семенной камеры и нарезать соломкой. Огурцы также нарезать соломкой. Лук мелко нашинковать. Все подготовленные продукты соединить, добавить уксус, горчицу, сметану и тщательно перемешать.



САЛАТ МОРКОВНЫЙ С СЫРОМ

2 сырьи моркови, 100 г тертого сыра, чеснок по вкусу, 2 ст. л. майонеза, грецкие орехи по вкусу.

Натереть морковь и сыр, чеснок пропустить через чеснокодавку, соединить все ингредиенты, заправить майонезом. Можно добавить грецкие орехи, вместо обычной моркови можно использовать морковку по-корейски.



Салат из огурцов с рисом и сыром

Экономные рецепты



САЛАТ КРАБОВЫЙ

1 пачка крабовых палочек, 100 г «Российского» сыра, сок половинки лимона, сухарики из белого хлеба, чеснок, майонез по вкусу.

Нарезать крабовые палочки, сыр натереть на крупной терке, чеснок пропустить через чесночницу. Все перемешать, добавить сухарики, полить лимонным соком и поставить в холодильник на 30 минут, затем достать из холодильника и заправить майонезом.



САЛАТ КУКУРУЗНЫЙ
«ЧИПСОН»

САЛАТ КУКУРУЗНЫЙ
«ЧИПСОН»

1 банка консервированной кукурузы, 1 пачка (200 г) крабовых палочек, 3 вареных яйца, 1 небольшая луковица, майонез, 1 пачка чипсов со вкусом грибов или крабов, 2 ст. л. жареных или вареных (консервированных) шампиньонов, зелень по вкусу.

Крабовые палочки нарезать кусочками, яйца и лук порубить. Смешать все, добавить поломанные чипсы, залить майонезом. Выложить в салатницу и сверху засыпать зеленью, крабовыми чипсами.

Винегрет с горошком

ВИНЕГРЕТ С ГОРОШКОМ

Очистить и отварить 5 картофелин, 1 свеклу, 2 моркови. Нарезать кубиками, добавить мелко нарезанные 1 соленый огурец, 1 чашку квашеной капусты, зеленый лук, 0,5 стакана зеленого горошка. Залить соусом.

Приготовление соуса: 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. горчицы, 2 ст. л. лимонного сока или уксуса смешать и растереть.



САЛАТ РИСОВЫЙ

САЛАТ РИСОВЫЙ

Рис — 300 г, ветчина — 200 г, свежий огурец — 1 небольшой, кукуруза — 0,5 банки, майонез.

Рис отварить. Затем кубиками нарезать ветчину, такими же кубиками нарезать огурец. Все перемешать. Добавить кукурузу и заправить все майонезом. Украсить по вкусу.

САЛАТ «БОБ»

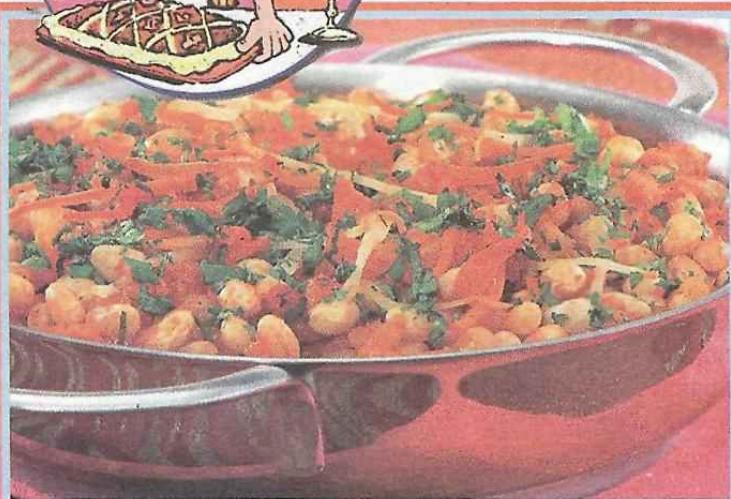
1 свежий огурец, упаковка крабовых палочек, по 1 банке кукурузы и зеленого горошка, листья салата, майонез, 2 яйца.

Яйца, огурец и крабовые палочки нарезать кубиками. Добавить горошек и кукурузу, посолить, заправить майонезом и перемешать. Выложить на тарелку и украсить листьями салата.

Вкусные хитрости

— 6 —

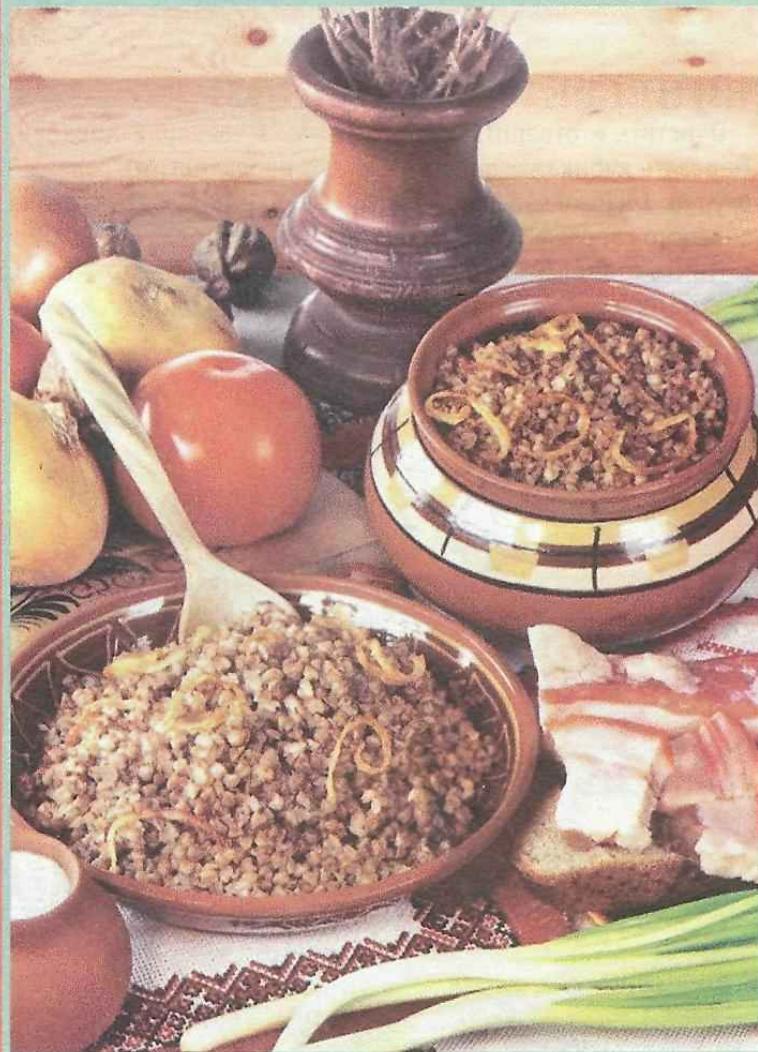
Экономные рецепты



КАША ГРЕЧНЕВАЯ СО ШКВАРКАМИ

2 стакана гречневой крупы, 2—2,5 стакана воды, 200 г свиного сала с прослойками мяса, 1—2 луковицы, соль по вкусу.

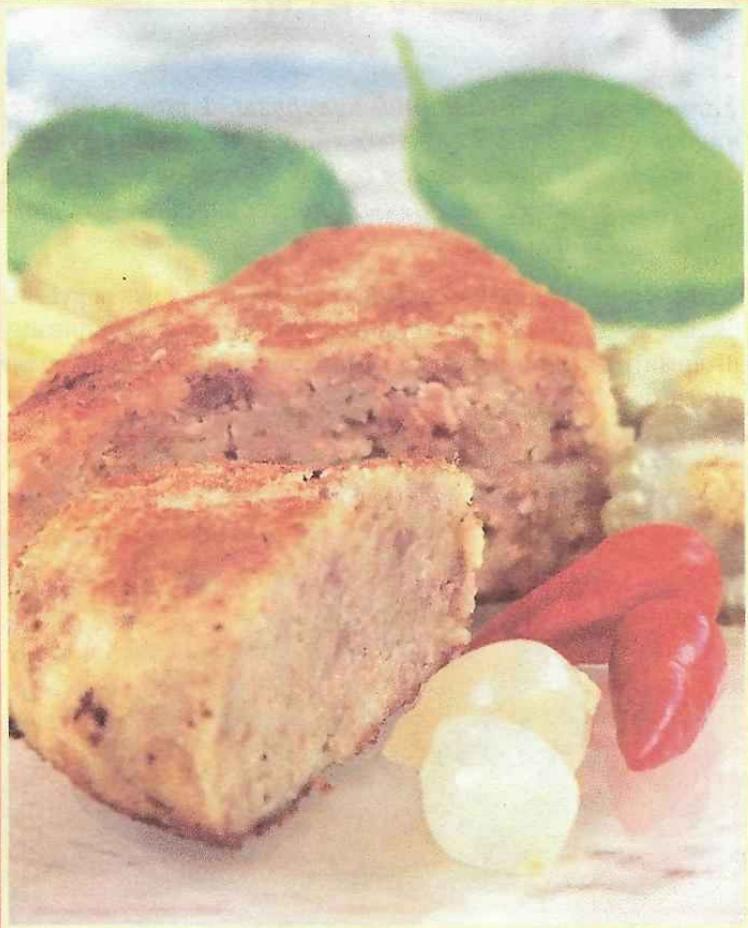
Сало мелко нарезать, обжарить до образования шкварок, добавить нацинкованный лук, обжарить все вместе и вмешать в отдельно сваренную рассыпчатую гречневую кашу.



ФАСОЛЬ ЗАПЕЧЕННАЯ

Фасоль — 200 г, 1 луковица, 1 морковь, корень сельдерея — 1 шт., масло сливочное — 1 ст. л., томат-пюре — 1 ч. л., соль и красный молотый перец по вкусу, зелень сельдерея.

Фасоль промыть и залить холодной водой на 4—5 часов. Затем воду сменить, добавить нарезанные соломкой морковь и корень сельдерея и варить до размягчения. Нарезанный кубиками лук спассеровать на масле, добавить перец и томатное пюре. Соединить лук с фасолью, выложить на сковороду и запекать в разогретой духовке в течение 15 минут. За 5 минут до готовности посолить. Перед подачей посыпать блюдо мелко нарезанной зеленью.



КОТЛЕТЫ «СТУДЕНЧЕСКИЕ»

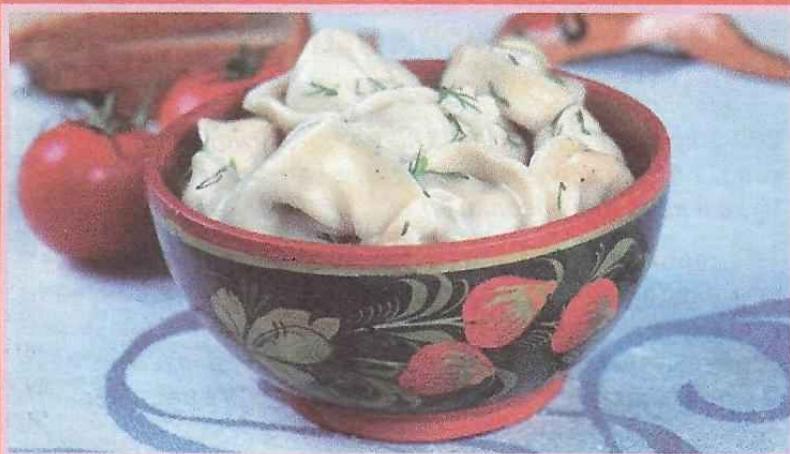
Фарш мясной — 300 г, вермишель яичная — 500 г, сыр тертый — 250 г, яйца — 3 шт., масло оливковое (можно заменить растительным без запаха) — 3 ст. л., сухари панировочные — 2 ст. л., перец черный молотый, соль по вкусу, консервированные овощи.

Вермишель отварить в подсоленной воде. Охладить, добавить фарш, сыр, яйца и 2 желтка. Массу взбить.

Сформовать котлеты, обмакнуть во взбитые белки, запанировать в сухарях и обжарить на масле.

При подаче гарнировать консервированными овощами.

Экономные рецепты



ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБАМИ И ВЕТЧИНОЙ

Белые грибы (сушеные) — 140 г, сливочное масло — 1 ст. л., лук репчатый — 1 шт., ветчина — 450 г, соль, перец по вкусу, яйцо (крутое) — 1—2 шт., пельменное тесто.

Сварить размоченные сушеные белые грибы, измельчить и поджарить на сковороде в ложке масла с луком и ветчиной. Добавить соль, перец, крутые яйца, смешать в фарш. Готовить далее тесто и пельмени.

РЫБА В ТЕСТЕ

Рыба, филе без кожи и костей — 500 г, тесто слоеное — 500 г, майонез — 2 ст. л., 1 яйцо, лук репчатый — 1 головка, соль, перец по вкусу, лимон — 1 шт.

Филе рыбы припустить с луком, солью, перцем и лимонным соком до готовности, охладить и обсушить. Тесто поделить пополам, раскатать толщиной 5 мм. На одну половину теста положить рыбное филе, смазать майонезом, посыпать оставшейся зеленью и перцем. Смазать тесто по контуру рыбы яичным желтком, не задевая края, и накрыть второй половиной. Прижать верхний пласт теста к нижнему и срезать излишки теста, придавая изделию форму рыбы. Смазать взбитым яйцом. Противень сбрзнуть водой, уложить рыбу в тесте и выпекать при 220°С в течение 20—25 минут. Подавать горячей или холодной, оформив лимоном и зеленью.



ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ОВОЩАМИ

Картофель — 300 г, морковь — 90 г, капуста белокочанная — 90 г, 1 луковица, яйцо — 2 шт., мука — 2 ст. л., сметана — 50 г, сыр — 30 г, растительное масло, соль.

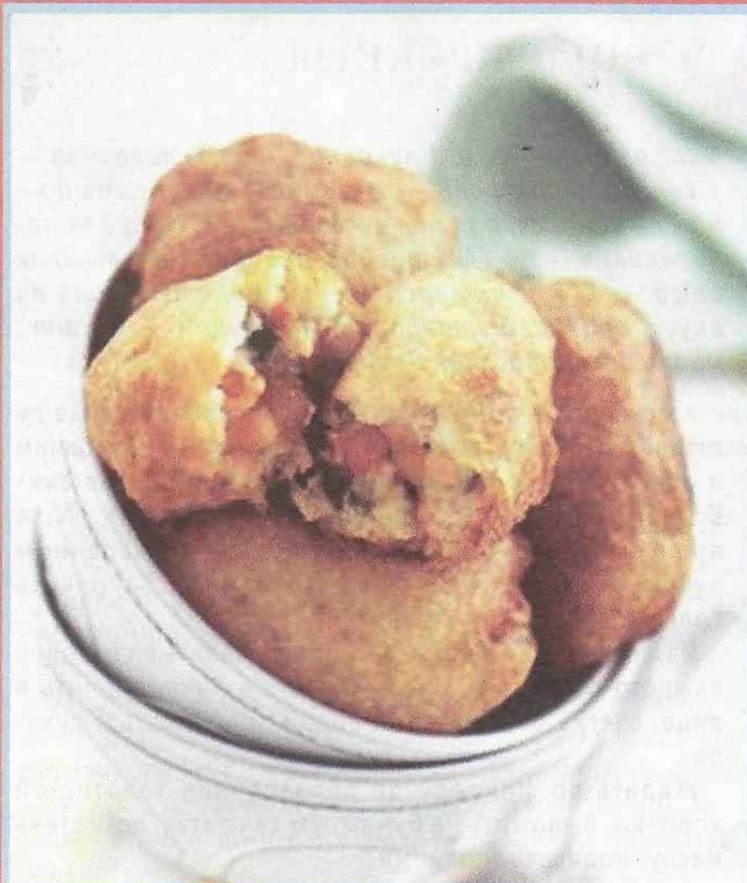
Приготовить фарш: нашинкованные соломкой морковь, капусту, лук залить небольшим количеством воды, посолить, добавить сметану и тушить под крышкой до готовности.

Отварной картофель пропустить в горячем виде через мясорубку, добавить муку, яйцо и перемешать. Разделать на тонкие лепешки, на середину каждой положить приготовленный фарш, края соединить. Придать зразам форму пирожков, переложить на смазанную растительным маслом сковороду, сверху полить сметаной, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. Можно, не используя сыр и сметану, приготовить их во фритюре.

КАРТОФЕЛЬ «СЕЛЬСКИЙ»

5 картофелин, 2 яйца, 2 ст. л. майонеза, тертый сыр, соль, зелень.

Картофель сварить в «мундире», очистить, нарезать кружочками и сложить в сковороду рядами со сваренными и нарезанными кружочками яйцами. Смазать майонезом, присыпать тертым сыром и запечь в духовке. Посыпать зеленью.



Экономные рецепты



КОТЛЕТЫ ИЗ КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК

200 г крабовых палочек, 100 г сыра, 1 долька чеснока, 1 яйцо, 1 банка консервов в масле, 1 ст. л. муки.

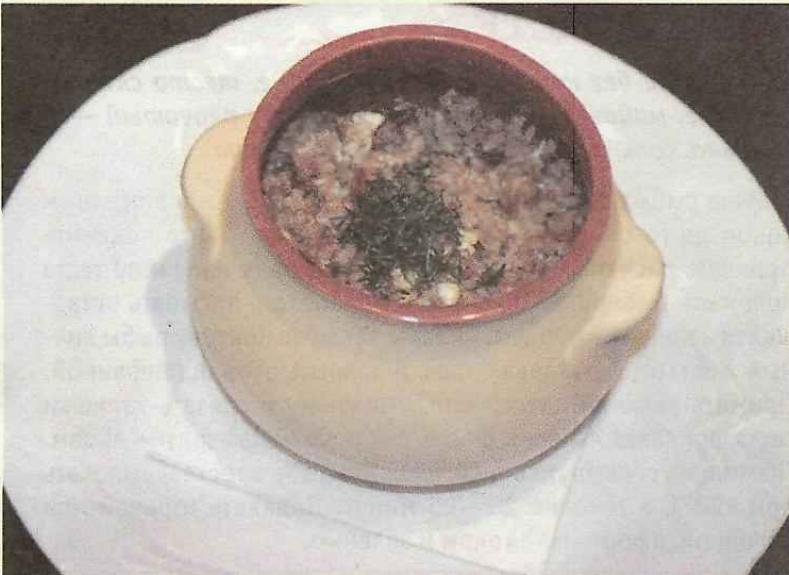
Мука и яйцо для обвалки.

Замороженные крабовые палочки, сыр, чеснок натереть на мелкой терке. Добавить яйцо и размятые консервы, а также муку или размоченную в майонезе булку, все перемешать. Сформировать котлетки, обвалять их в муке, затем в яйце и опять в муке. Обжарить на растительном масле.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША ПО-УРАЛЬСКИ

Крупа гречневая — 250 г, вода — 400 мл, лук репчатый — 150 г, грибы — 150 г, масло сливочное — 150 г, сало шпик — 100 г, зелень укропа, яйцо вареное — 3 шт., соль по вкусу, сыр.

Сварить рассыпчатую гречневую кашу. Лук очистить, нацинковать соломкой и обжарить на масле до золотистого цвета. Сало нарезать мелкими кубиками и обжарить до светло-коричневого цвета. В гречневую кашу добавить жареный лук, пассерованные грибы, шкварки, размешать и уложить в керамические горшочки. Посыпать кашу рублеными яйцами, тертым сыром, посолить, перемешать и запечь в духовке. Готовую кашу подавать в горшочке, посыпав рубленой зеленью.



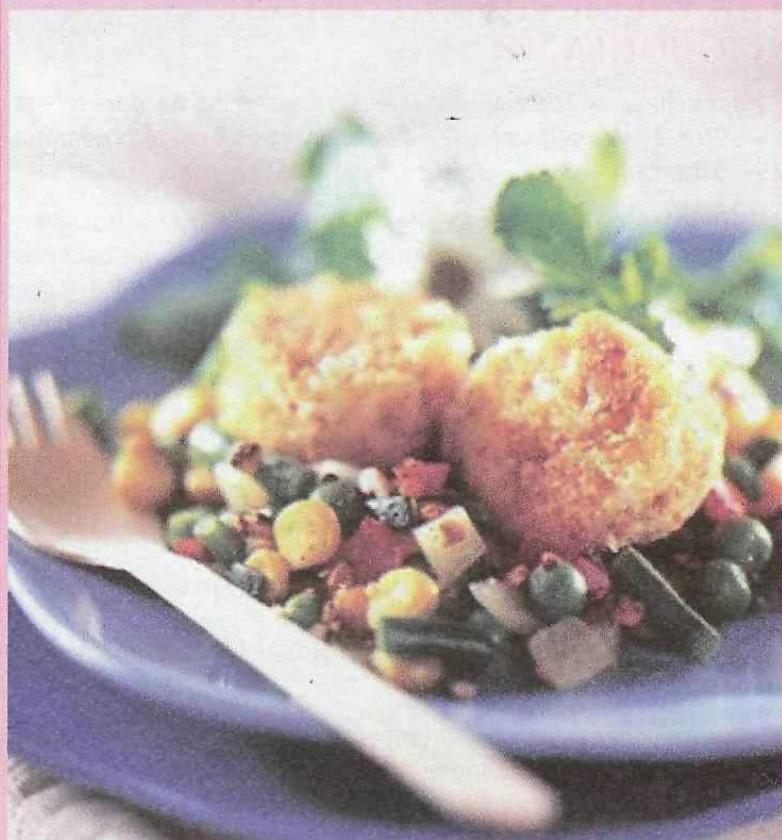
РЫБНЫЕ КРОКЕТЫ С ОЛИВКАМИ

Филе рыбы — 400 г, 1 луковица, масло сливочное — 1 ст. л., картофель — 2—3 шт., сыр тертый — 50 г, 1 яйцо, сухари белые молотые и мука для панирования — по 1/2 стакана, приправа для рыбных блюд — 1/4 ч. л., перец черный молотый, соль по вкусу, оливки, фаршированные перцем — 24 шт., масло растительное для фритюра.

Картофель сварить в кипящей подсоленной воде до готовности. Слить воду, картофель протереть горячим и охладить. Лук мелко нарезать и обжарить на сливочном масле без изменения цвета. Охладить. Филе пропустить через мясорубку вместе с обжаренным луком, смешать с картофелем и сыром. Заправить солью, перцем и приправой.

Из массы сформовать 24 шарика, вдавить в середину каждого по оливке. Запанировать в муке, смочить в яйце, слегка разведенном водой, и обвалять в сухарях.

Жарить во фритюре до образования золотистой корочки. Выложить на бумажную салфетку, дать стечь маслу, подавать горячими.



Экономичные рецепты



ДЕРУНЫ С ГРИБАМИ

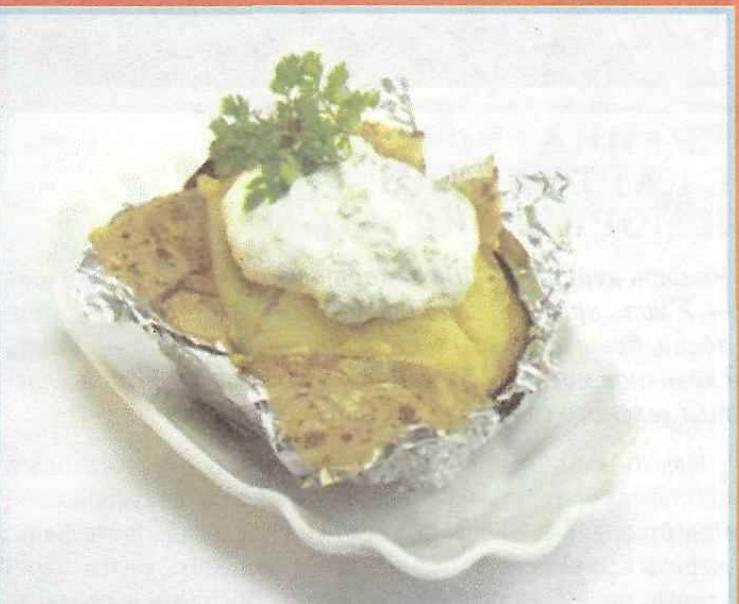
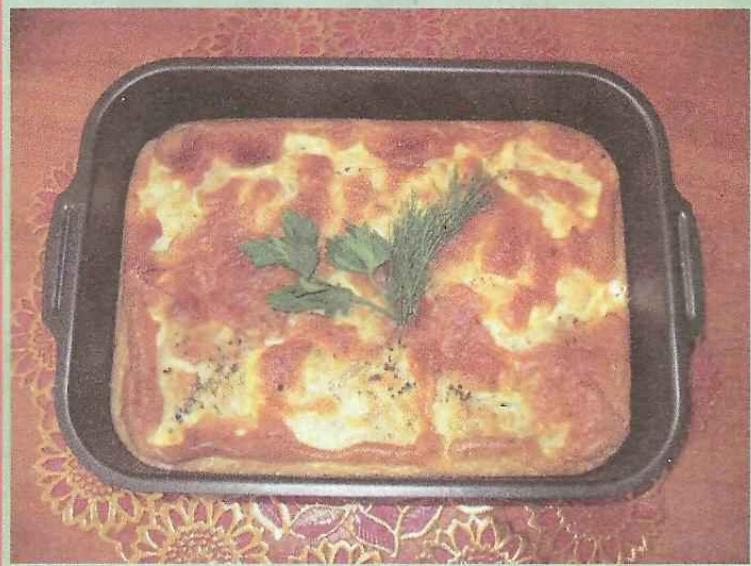
500 г картофеля, 200 г шампиньонов, 50 мл растительного масла, 20 г сливочного масла, 15 г муки, 10 мл молока, 1 яйцо, соль.

Грибы вымыть, обсушить, мелко нарезать и обжарить на сливочном масле. Остудить. Картофель очистить, натереть на мелкой терке и откинуть на дуршлаг. Когда жидкость стечет, влить молоко, посолить по вкусу, добавить муку, яйцо, шампиньоны и тщательно перемешать. Обжаривать на разогретом растительном масле небольшими порциями с обеих сторон до золотистого цвета.

РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ

2 филе минтая, 2 ст. л. майонеза, 2 яйца, специи, соль и зелень по вкусу.

Филе нарезать порционными кусками, посолить, выложить в смазанную форму. Майонез взбить с яйцами и специями, залить рыбу. Запекать в разогретой духовке 20—30 минут при 180°С. Готовое блюдо украсить зеленью.



КАРТОФЕЛЬ В ФОЛЬГЕ

Картофель вымыть и обсушить, сделать надрез в форме креста и положить чуть сливочного масла (можно сделать в картофелине углубление и положить ломтик сала). Завернуть в фольгу и поставить в духовку на 1 час, за 5 минут до конца в разрез добавить кусочек сыра и не закрывать фольгу. На готовый картофель полить сметану или любимый соус.

РИС С ФАСОЛЬЮ

200 г риса, 200 г черной или красной фасоли, 1 луковица, 1 долька чеснока, 1 красный перец, 1 лимон, пучок кинзы, соль, перец по вкусу.

Небольшую луковицу и чеснок почистить, измельчить. Сладкий перец помыть, очистить от семян, нарезать кусочками. Пучок кинзы промыть и мелко порубить. Рис промыть, отварить, слить воду и поставить в теплое место.

Фасоль отварить до мягкости. Лук, чеснок и перец обжарить, добавить вместе с рубленой кинзой в кастрюлю с фасолью, перемешать. В нужную посуду выложить фасоль и рис. Все перемешать, посолить, поперчить, сбрызнуть соком одного лимона, украсить веточкой базилика и подавать.



Экономные рецепты



РЫБА, ТУШЕННАЯ С ЧЕСНОКОМ

Рыба — 500 г филе, лук репчатый — 1 головка, перец сладкий — 2—3 шт., томат-пюре — 2 ст. л., чеснок — 2—3 дольки, мука пшеничная — 2 ст. л., масло растительное — 2 ст. л., зелень укропа, перец черный молотый, соль по вкусу.

Филе рыбы нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на масле. Лук нарезать кольцами и обжарить на масле, добавить сладкий перец, нарезанный соломкой, и томат-пюре. Выложить в сотейник обжаренные овощи, налить немного воды и довести до кипения, после чего положить куски рыбы, добавить чеснок, растертый с солью, и тушить. Подавать, оформив зеленью.

КУРИЦА С КАРТОФЕЛЕМ И МОРКОВЬЮ

Мякоть курицы — 600 г, картофель — 4 шт., морковь — 2 шт., красный сладкий перец — 2 шт., лук — 1 головка, брынза — 100 г, сметана — 40 г, яйцо — 1 шт., сливочное масло — 80 г, майя рубленая — 2 ст. л., листья зеленого салата — 12 шт., соль по вкусу.

Мякоть курицы пропустить через мясорубку. Морковь и картофель натереть на терке, лук нарезать полукольцами. Подготовленные овощи обжарить на масле, добавить фарш, жарить все вместе 15 минут, затем положить мелко нарезанный перец, жарить еще 10 минут. Посолить и добавить мяту, затем выложить в форму. Яйцо взбить со сметаной, добавить измельченную брынзу и перемешать. Приготовленным соусом залить овощи с мясом. Запекать при 250°С до образования золотистой корочки. При подаче разрезать на порции и подавать на листьях зеленого салата.



ТЕФТЕЛИ В КАРТОФЕЛЬНОМ ТЕСТЕ

Фарш мясной — 250 г, рис вареный — 1/2 стакана, лук репчатый — 1 головка, растительное масло — 1 ст. л., соус чили сладкий — 1 ст. л., паприка молотая — 1 ч. л., сыр твердый тертый — 150 г, 1 яйцо.

Для теста: пюре картофельное в порошке — 1/2 стакана, мука пшеничная — 2 стакана, маргарин — 200 г, вода — 200 мл, разрыхлитель для теста — 1 ч. л.

Для теста муку смешать с картофельным пюре, разрыхлителем, добавить нарезанный кусочками маргарин и измельчить в крошку. Влить холодную воду, замесить тесто, завернуть его в пищевую пленку и выдержать 30 минут на холоде.

Для начинки лук мелко порубить, обжарить на масле, охладить. Фарш смешать с рисом, яйцом, луком и оставшимися ингредиентами. Тесто разделить на 20 частей, раскатать каждую в кружок. Уложить кружочки в формочки, смазанные маслом, так, чтобы края теста слегка выходили за края формы. В каждую получившуюся «корзиночку» выложить по 3—4 ложки фарша, края теста слегка собрать. Запекать 15 минут при 200°С.

Экономичные рецепты



РОЖКИ В ТОМАТЕ

Макаронные изделия — 100 г, томат-пюре — 1,5 ст. л., масло сливочное — 2 ст. л., перец черный молотый, соль по вкусу.

Макаронные изделия отварить в большом количестве подсоленной воды до готовности, откинуть на дуршлаг. Томат протереть через сито, пассеровать на масле 5 минут, посолить, поперчить. При подаче заправить макаронные изделия томатом, выложить на блюдо и посыпать рубленой зеленью.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С СЫРОМ

Филе белой рыбы — 700 г, сыр твердый тертый — 100 г, хлеб пшеничный черствый — 3 ломтика, вода — 3 ст. л., зеленый лук — 3 пера, лимонный сок — 2 ст. л., зелень петрушки нарезанная — 2 ст. л., зелень укропа нарезанная — 1 ч. л., яйцо — 1 шт., мука — 2 стакана, майонез — 1/2 стакана, огурец маринованный — 1 шт., перец черный молотый, соль.

Филе рыбы и замоченный в воде хлеб пропустить через мясорубку, добавить соль, рубленый зеленый лук, лимонный сок, перец, зелень, яйцо, сыр. Полученную массу тщательно перемешать и взбить.

Сформовать котлеты, запанировать их в муке и жарить на горячей крышке барбекю (или в духовке) по 2—3 минуты с каждой стороны до готовности и образования золотистой корочки.

Для соуса майонез смешать с рубленым огурцом. Подавать котлеты горячими с приготовленным соусом.



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Картофель — 3—4 шт., сметана — 1/2 стакана, тертый сыр жирных сортов — 100 г, соль, перец по вкусу, зелень.

Картофель отварить, слить воду и приготовить пюре. Отдельно взбить сметану, смешать с тертым сыром, приправить солью, поперчить и перемешать с картофельным пюре. Запечь недолго в духовке. Посыпать пюре зеленью.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ОВОЩАМИ

1 кг картофеля, 25 мл молока, 10 г сливочного масла, 1 яйцо, 50 г сметанного соуса или 15 г сливочного масла.

Для фарша: 1 морковь, 2 ст. л. горошка, зелень петрушки, 2 луковицы, 100 г капусты, 50 мл молока, 1 яйцо, соль и перец по вкусу.

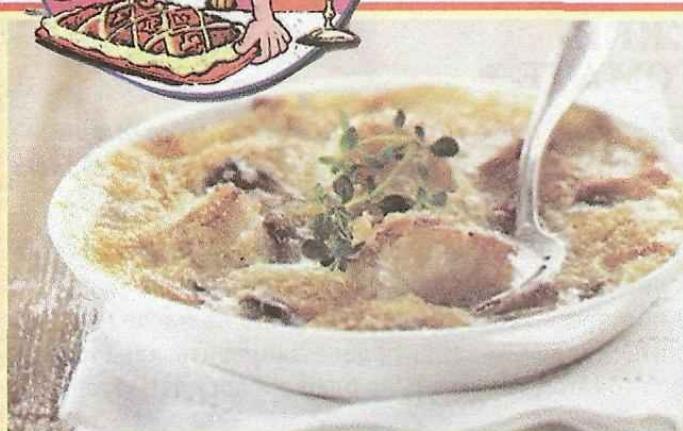
Приготовить картофельное пюре. Выложить половину пюре в форму для запекания, выложить начинку и закрыть оставшимся пюре. Посыпать сухарями.

Для приготовления начинки морковь и лук мелко нарезать и спассеровать на масле до полуготовности. Мелко нарезанную белокочанную капусту, растертую с солью и отжатую от сока, смешать с пассерованными овощами, добавить перец и тушить 15—20 минут с добавлением молока. В фарш добавить зелень, горошек и мелко нацинкованные вареные яйца.

Запекать до готовности.

К запеканке подать сметанный соус или сливочное масло.

Экономные рецепты



«УЖИН КРЕСТЬЯНИНА»

Яйцо — 2 шт., картофель — 100 г, масло, петрушка (зелень), 1 помидор, соль, чеснок по вкусу.

Картофель вымыть, очистить, вновь вымыть и нарезать тонкими ломтиками, жарить на разогретой сковороде с маслом, добавить ломтики помидора и чеснока. На готовый картофель выпустить яйца, посолить и жарить на умеренном огне 3—5 минут до тех пор, пока белок не свернется, а желток не станет полужидким. Яичницу можно готовить с вареным картофелем, предварительно нарезанным ломтиками и обжаренным до золотистого цвета. При подаче на стол яичницу можно посыпать нарезанной зеленью.

ЗАПЕКАНКА С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ

Картофель — 8 шт., яйцо — 3 шт., молоко — 1/2 стакана, панировочные сухари — 2 ст. л., репчатый лук — 1 шт., сметана — 4 ст. л., соль по вкусу.

Сварить очищенный картофель, обсушить, хорошо размять, добавить горячее молоко и сырое яйцо. Отдельно нарезать вареные яйца, смешать с обжаренным репчатым луком. Смастить сковороду жиром, посыпать панировочными сухарями, положить слой картофеля, на него положить фарш из яйца и лука, а сверху — второй слой картофеля. Залить все сметаной или маслом, посыпать сухарями и поставить запекаться в духовку до образования золотистой корочки. Подавать на стол горячим со сметаной или маслом.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА ИЗ ОСТАТКОВ

Отварной картофель в мундире, яйцо, куриное мясо, чеснок, брокколи или цветной капусты, морковь, сметана, сыр, соль.

Картофель натереть на мелкой терке, добавить яйцо, посолить, тесто распределить по форме, сделать бортики. Нижний слой: мелко нарезанная курица с чесноком, слой отварных брокколи или цветной капусты, сверху заливка — вареная морковь, сметана, соль, остатки сыров. Залить и запекать до румяной корочки.



МЯСНЫЕ ЛЕПЕШКИ

150 г говяжьего фарша, 200 г куриного фарша, 150 г куриной печени, 1 красный болгарский перец, 1 яйцо, 1 ломтик булки, соль и перец по вкусу.

Булку размочить в майонезе. Все мясные продукты прокрутить в мясорубке вместе с хлебом и болгарским перцем. Добавить соль и перец по вкусу, яйцо. Тщательно перемешать и жарить как лепешки с двух сторон до готовности.



МОЙВА «ЗОЛОТИСТАЯ»

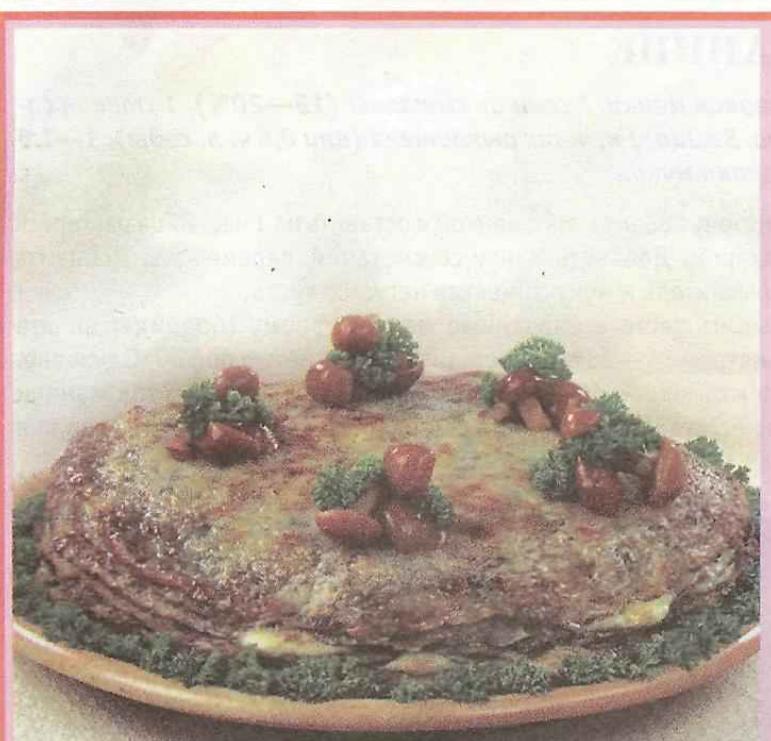
600—700 г мойвы, 1 ст. л. муки, растительное масло для жарки во фритюре, соль по вкусу.

Гарнир: 200—300 г картофеля, лимон.

Подготовленную мойву посыпать солью, панировать в муке и пожарить в большом количестве жира.

Жареную целиком мойву выложить на тарелку, рядом поместить жареный картофель с кружочком лимона.

Экономные рецепты

ТОРТ
ИЗ БЛИНЧИКОВ
С ГРИБАМИ

Грибы соленые или маринованные — 600 г, корейка копченая — 100 г, репчатый лук — 1 шт., мука — 1 стакан, крахмал — 1 ст. л., молоко — 1 стакан, яйца — 2 шт., растительное масло — 2 ст. л., соль по вкусу.

Для крема: сыр плавленый мягкий — 200 г, сливочное масло — 2 ст. л., зелень укропа рубленая — 1 ст. л., красный молотый перец по вкусу.

Грибы, лук и корейку пропустить через мясорубку и обжаривать на части растительного масла 10—15 минут. Из муки, крахмала, молока и яиц замесить тесто, добавить в него грибную массу, посолить и перемешать. Испечь блинчики на раскаленной сковороде, смазывая ее оставшимся растительным маслом. Сыр взбить с размягченным сливочным маслом, добавить зелень и перец. Уложить блинчики стопкой, прослоив сырным кремом, и запекать в духовке 5—7 минут. Подавать торт горячим, оформив солеными грибами и веточками зелени.

МОРКОВНЫЙ РУЛЕТ
С ЯБЛОКАМИ

Морковь — 1,2 кг, яблоки — 360 г, крупа манная — 90 г, мука пшеничная — 6 ст. л., яйца — 3 шт., сметана — 180 г, масло сливочное — 30 г, сахар — 6 ст. л.

Морковь нашинковать и припустить до готовности. Очищенные яблоки нарезать, соединить с морковью, добавить манную крупу, перемешать и припускать 10—15 минут.

Слегка охлажденную морковно-яблочную массу соединить с яйцами. Для соуса муку подсушить, охладить, смешать с горячей сметаной и сахаром, довести смесь до кипения.

Из морковной массы сформовать батон, уложить его на смазанный маслом противень, полить приготовленным соусом и запекать при 200°С до золотистого цвета. При подаче нарезать рулет ломтиками.



БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ

Блинчики — 10 шт., грибы сушеные — 100 г, лук репчатый — 1 головка, сметана — 1 стакан, масло топленое — 1—2 ст. л., зелень петрушки и укропа, соль, перец.

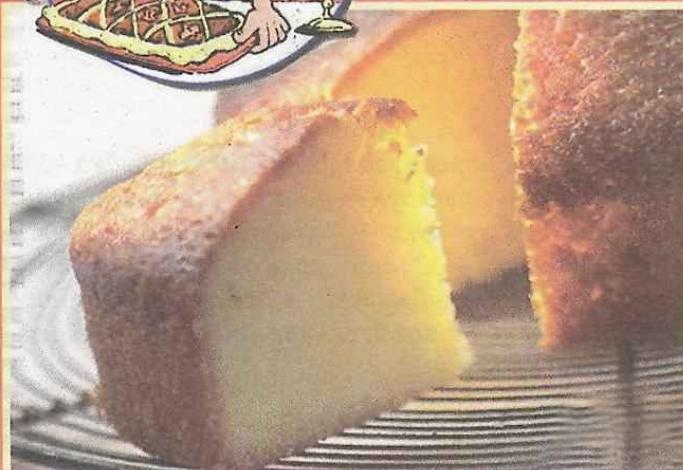
Грибы промыть, отварить до мягкости. Охладить и нашинковать соломкой. Лук мелко нарезать, обжарить на части масла, добавить грибы и обжарить до золотистого цвета. Подлить 2—3 ложки грибного отвара, накрыть крышкой и потушить на слабом огне до испарения влаги. Массу охладить и пропустить через мясорубку, добавить сметану (часть оставить для подачи), перец, соль и перемешать. На поджаренную сторону блинчика положить готовый фарш, завернуть в виде прямоугольных пирожков и обжарить на масле с обеих сторон до образования румяной корочки. Подавать горячими со сметаной, оформив зеленью.



Вкусные хитрости

— 14 —

Экономные рецепты



МАННИК

1 стакан манки, 1 стакан сметаны (15—20%), 1 стакан сахара, 3 яйца, 1 ч. л. разрыхлителя (или 0,5 ч. л. соды), 1—1,5 стакана муки.

Сметану перемешать с манкой и оставить на 1 час. Яйца растереть с сахаром. Добавить манку со сметаной, перемешать. Добавить разрыхлитель и муку, замесить негустое тесто.

Вылить тесто в смазанную маслом форму (подойдет форма диаметром 24—26 см), поставить в разогретую до 180°С духовку. Выпекать около 40—50 минут. Чтобы проверить, готов манник или нет, его надо проткнуть спичкой (или зубочисткой), если она сухая — манник готов.

ХВОРОСТ

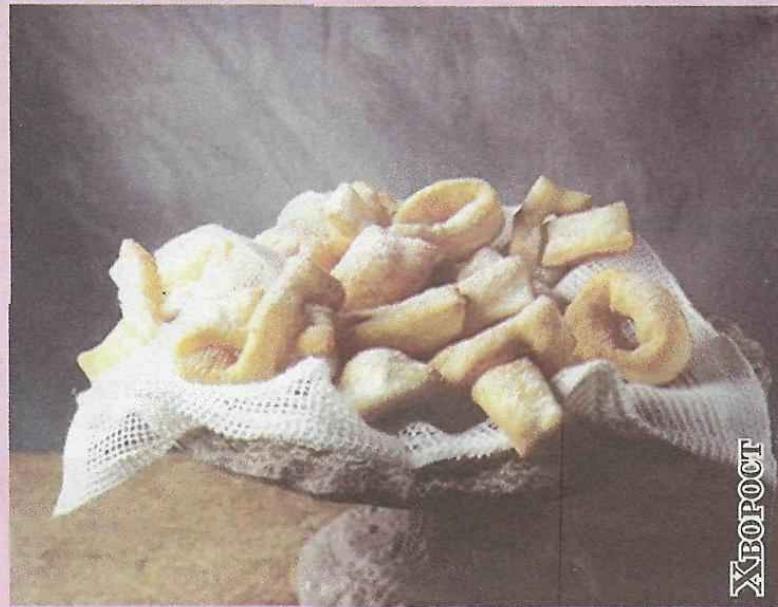
4 яйца, 1 ст. л. сметаны, 1/4 стакана молока, 2 ст. л. водки или коньяка, 1 ч. л. сахара, соль, около 3 стаканов муки.

Смешать все компоненты, тонко раскатать, нарезать полосками и жарить на подсолнечном масле.

ЛЕПЕШКИ В САХАРЕ

Мед — 3 ст. л., мука — 2 стакана, 1 яйцо, сахар — 1 стакан, соль — 1/2 ч. л., растительное масло.

Размешать мед с солью, залить 4 ст. л. теплой воды, добавить яйцо и растереть все в однородную массу. Тщательно перемешивая, постепенно добавить муку. Сформовать небольшие лепешки, жарить на растительном масле. Готовые лепешки обвалять в сахаре.



ХВОРОСТ



ПИРОЖКИ «ВОЗДУШНЫЕ»

3 ст. л. молока, 1 стакан кефира, 0,5 стакана растительного масла без запаха, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара, 50 г свежих дрожжей, 3 стакана просеянной муки.

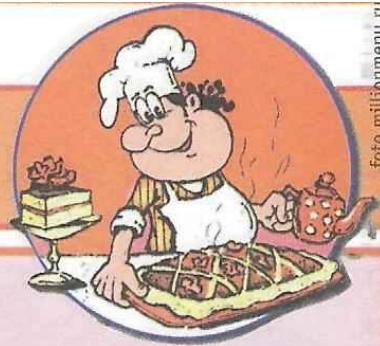
Развести дрожжи в теплом молоке (чтобы лучше разошлись, положить 1/2 ч. л. сахара).

Смешать кефир, растительное масло, соль, сахар и дрожжи, затем добавить просеянную муку. Хорошо вымесить, пока тесто не станет эластичным (20 минут), и поставить тесто в теплое место на 1 час для подъема, накрыв чистым полотенцем. Разминать тесто руками (скакалка не нужна), так как оно очень нежное.

На середину каждой лепешки класть начинку, края соединять и защищивать, пирожки выкладывать на противень, смазанный жиром. Выпекать в разогретой до 180°С духовке, пока не зарумянятся (20—25 минут).

Пример начинки со сладкими яблоками: нацинковать тонкими ломтиками или кубиками 4 яблока без кожуры, посыпать 2 ст. л. сахара и 1/2 ч. л. корицы.

Экономные рецепты



КЕКС С КЛЮКВОЙ

1 стакан клюквы, 350 г сметаны, 10 ст. л. сахара, 100 г сливочного масла, 6 ст. л. с горкой муки, 2—1 яйца, 4 ч. л. разрыхлителя, ванилин.

Масло комнатной температуры взбить с сахаром. По очереди ввести яйца, сметану, муку (смешанную с ванилином и разрыхлителем), после каждого компонента взбивая массу. Добавить клюкву. Аккуратно вылить тесто в смазанную форму. Важно, чтобы тесто заполняло форму не выше, чем на половину высоты. Форму сверху затянуть фольгой. Духовку разогреть до 200°С и выпекать до готовности (45—50 минут).

Готовый кекс обсыпать сверху сахарной пудрой.

СЛОЙКИ С ГРИБАМИ

100 г сливочного сыра, 100 г сушеных грибов, 1 ст. л. измельченного репчатого лука, соль и перец по вкусу, 230 г слоеного дрожжевого теста.

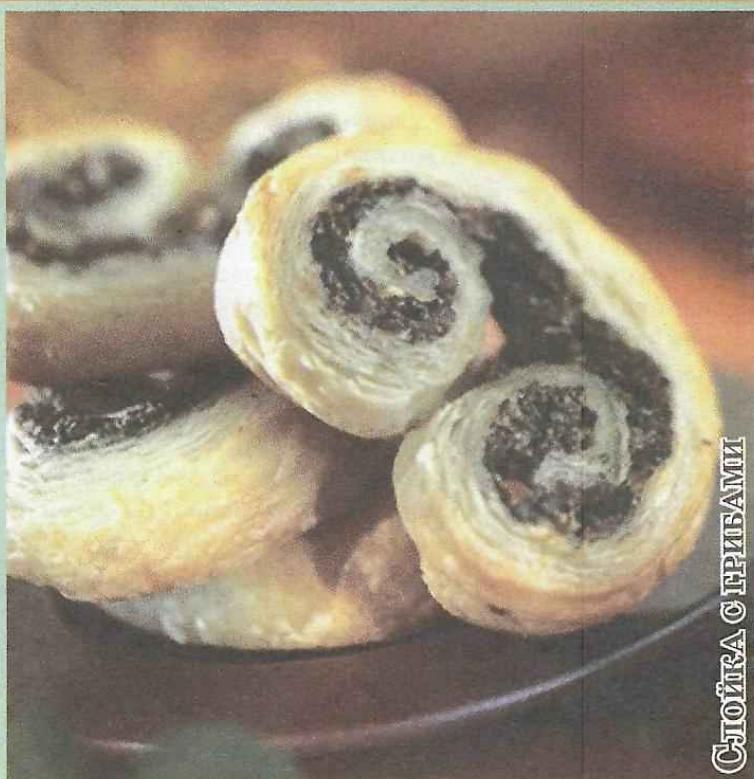
В комбайне или блендере соединить сливочный сыр, грибы (предварительно сваренные и обсушенные), лук, смешать до однородной массы, посолить и поперчить. Тесто раскатать и выложить начинку. Скатать тесто с двух сторон внутрь и нарезать полученный рулет ломтиками. Выложить на противень. Запекать в духовке 8—10 минут при 220°С.

НАПОЛЕОН «ДОМАШНИЙ»

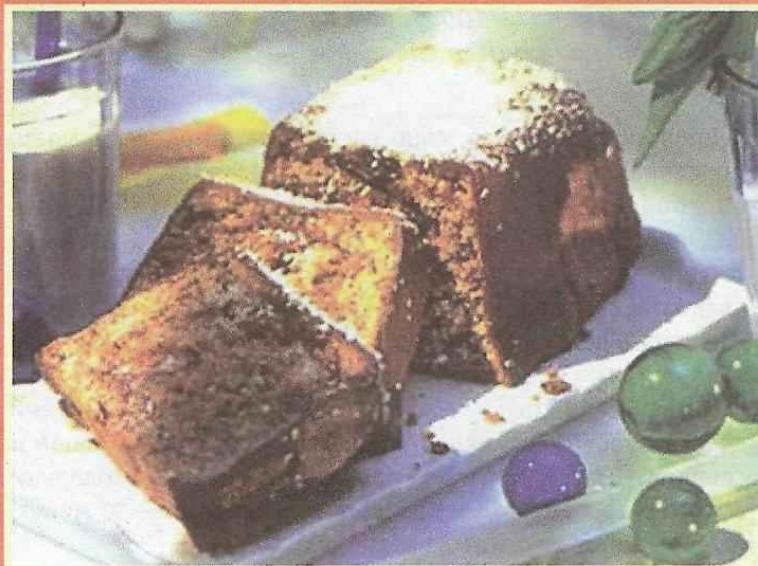
Тесто: 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. молока, 2 ст. л. сливочного масла, мука.

Крем: 1 л молока, 4 ст. л. муки, 4 ст. л. сахара, яйцо, ванильный сахар, 150 г сливочного масла.

Замесить тесто, разделить на 7—8 коржей, испечь. Для крема смешать все, кроме 800 мл молока (его вскипятить). Смесь влить в кипящее молоко, заварить, остудить, смешать с маслом. Коржи промазать, посыпать крошкой и орехами. Украсить.



СЛОЙКА С ГРИБАМИ



БАНАНОВЫЙ КЕКС

Бананы — 2 (чем спелее, тем лучше), масло (маргарин) — 175 г, сахар — 150 мл, 3 яйца, пшеничная мука — 400 мл, пекарский порошок — 2 ч. л., ванильный сахар — 2 ч. л., молотая корица — 1/2 ч. л.

Вилкой размять бананы. Масло комнатной температуры взбить с сахаром. Продолжая взбивать, добавить яйца одно за другим. Смешать пекарский порошок с мукой и добавить их в тесто, затем добавить ванильный сахар и корицу. В последнюю очередь в тесто добавить бананы. Форму для кексов смазать маслом и присыпать панировочными сухарями. Выпекать около 40—50 минут при температуре 180°С.

Готовность проверить спичкой. Дать кексу остить в течение 10 минут. Затем можно вынимать его из формы.



Вкусные хитрости

— 16 —

Экономные рецепты

КУРИНЫЙ ТОРТ

Для песочного теста: мука — 400 г, яйца — 1 шт., сливочное масло — 250 г, сахар — 20 г, горчица — 20 г (1 ст. л.), соль.

Для начинки: куриная грудка — 1,5 шт., пармезан — 50 г, дижонская горчица — 30 г, сливки (30%) — 200 мл, молоко — 150 мл, яйца — 2 шт., желтки — 2 шт., репчатый лук — 3 шт., яблоки — 2 шт., растительное масло — 50 мл, сахар — 1 ч. л., соль, перец, базилик, орегано по вкусу.

На мягкем сливочном масле замесить тесто из всех ингредиентов. Промесить руками 1—2 минуты и оставить на холода на 2 часа.

Яблоки натереть, добавить измельченный репчатый лук, соль, сахар, тушить на растительном масле около 30 минут (до золотистого цвета).

Куриное филе замариновать в горчице с солью и перцем, обжарить в растительном масле с двух сторон (20—25 минут), охладить и нарезать кубиками.

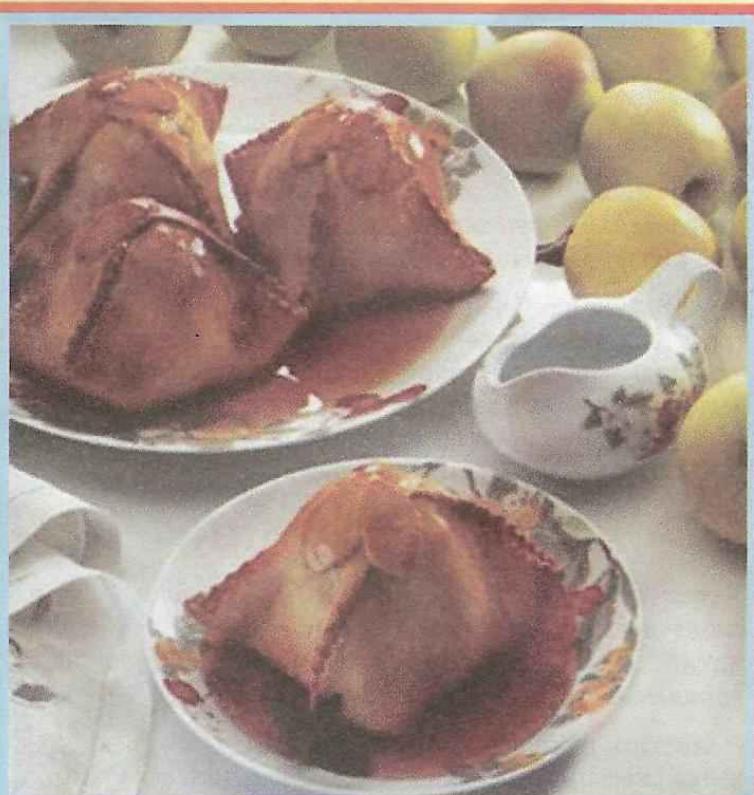
Молоко, сливки, яйца и желтки взбить венчиком, добавить соль, перец, базилик, орегано. Тесто раскатать в глубокой круглой форме, выложить на него куриное мясо, тушеные яблоки, залить яично-молочной смесью, засыпать тертым пармезаном и выпекать в духовке при температуре 160—180°С 40 минут.



ОЛАДЬИ ПИКАНТНЫЕ

Мука пшеничная — 1 стакан, разрыхлитель для теста — 1/4 ч. л., яйцо — 1 шт., кефир или молоко — 1/2 стакана, колбаса копченая или сосиски — 2 шт., сыр колбасный — 3 ломтика, зелень рубленая — 2 ч. л., растительное масло — 1/2 стакана, сахар — 1 ст. л., соль — 1/2 ч. л.

Муку смешать с разрыхлителем, солью и сахаром, влить кефир или молоко, взбить венчиком, затем добавить яйцо. Сыр, колбасу или сосиски нарезать кубиками, соединить с тестом, добавить зелень. Выпекать оладьи с двух сторон до золотистого цвета на сковороде, смазанной растительным маслом. Подавать оладьи с майонезом и кетчупом.



ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ

Яблоки — 4 шт.

Для теста: мука — 100 г, дрожжи — 4 г, молоко или вода — 1/4 стакана, масло сливочное — 15 г, 1 яйцо, сахар — 1/2 ст. л.

Дрожжи, соль, сахар, яйцо растворить в молоке, всыпать просеянную муку и тщательно вымесить. Затем добавить растопленное масло и снова вымесить. Чтобы тесто поднялось, поставить его в теплое место на 2,5 часа. Готовое тесто раскатать в виде пласти толщиной 0,5 см, нарезать на квадратики или ромбы. Яблоки промыть, вынуть сердцевину и семена, очистить от кожицы и положить на подготовленные квадратики.

В отверстия, оставшиеся от сердцевины, насыпать сахарный песок, завернуть яблоки в тесто. Углы теста смазать яйцом и соединить. Затем уложить на противень, смоченный холодной водой, смазать яйцом и запекать в духовке 25—30 минут. Готовые яблоки посыпать сахарной пудрой.

Экономные рецепты**ТВОРОЖНЫЙ ПУДИНГ**

400 г творога, 2 яйца, 0,5 стакана изюма, 1/4 стакана молока, 2 ст. л. сахара, 20 г сливочного масла.

Изюм смешать с протертым творогом. Желтки растереть с сахаром, разбавить молоком и влить в творог. Хорошо перемешать и добавить масло, смешать со взбитыми белками. Положить в форму и выпекать в духовке 25—30 минут при 250°С. Когда масса поднимется, продолжать выпекать на слабом огне. Пудинг охладить и подавать с молочным соусом.

Соус: 1/4 стакана молока вскипятить, добавить в него 2/3 ст. ложки крахмала, 10 г сливочного масла и 1 ст. л. сахара.

ТРУБОЧКИ ИЗ ЛАВАША

Лаваш тонкий — 1 шт., сырок плавленый — 2 шт., чеснок — 2 дольки, зелень укропа, масло сливочное — 2 ст. л., 2 яйца.

Яйца взбить венчиком. Лаваш разрезать на полоски длиной около 7—10 см. Плавленый сырок нарезать тонкими пластинками. Чеснок измельчить. Зелень укропа мелко нарезать.

На кусочек лаваша выложить в длину 2 ломтика плавленого сыра, посыпать зеленью, добавить немного чеснока. Лаваш аккуратно свернуть в рулетик, обмакнуть в яйцо.

На раскаленную сковородку выложить сливочное масло и чеснок. Разогреть.

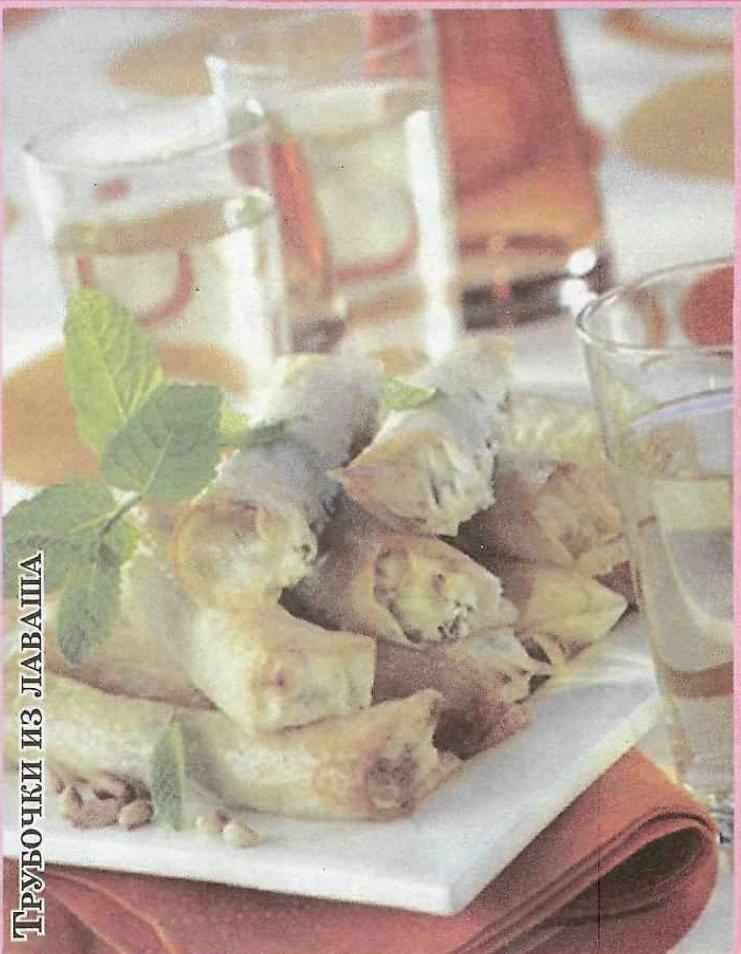
Трубочки с сырной начинкой обжаривать на сливочном масле со всех сторон до золотистого цвета. Сверху трубочки посыпать мелко рубленой зеленью.

ПИЦЦА НА КЕФИРЕ

1 стакан кефира, 2 стакана муки, 3 ст. л. растительного масла, кетчуп, лук, колбаса, сыр.

Добавить в кефир растительное масло, муку, все перемешать. Замесить руками тесто до однородной массы.

Смазать сковороду маслом. Выложить тесто на сковороду слоем толщиной 1—2 см, смазать сверху кетчупом, положить лук, колбасу и обильно посыпать сыром. Выпекать при 250°С не меньше 20 минут до появления золотистой сырной корочки.



Трубочки из лаваша



5

Конкурс «Собери 5 купонов»

Уважаемые читатели, предлагаем вам принять участие в конкурсе «Собери 5 купонов».

Среди тех, кто соберет 5 купонов и пришлет в редакцию до 20 февраля 2010 года, будут разыграны вафельница, тостер и соковыжималка.

Желаем удачи!



Экономные рецепты

СУЛУГУНИ
ЖАРЕНЫЙ

Сыр сулугуни — 1 головка, мука пшеничная — 1 ст. л., сливочное масло — 2 ст. л., зелень петрушки — 4 веточки.

Головку сыра разрезать на четыре части. Каждую часть запанировать в муке. Сыр поджарить с двух сторон на разогретом сливочном масле до образования румяной корочки. Подавать тотчас же, оформив листочками петрушки.

ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ

0,5 кг говяжьей или свиной печени, 2 яйца, 1 стакан молока, 0,5 стакана муки, соль по вкусу, маргарин или растительное масло для жарки.

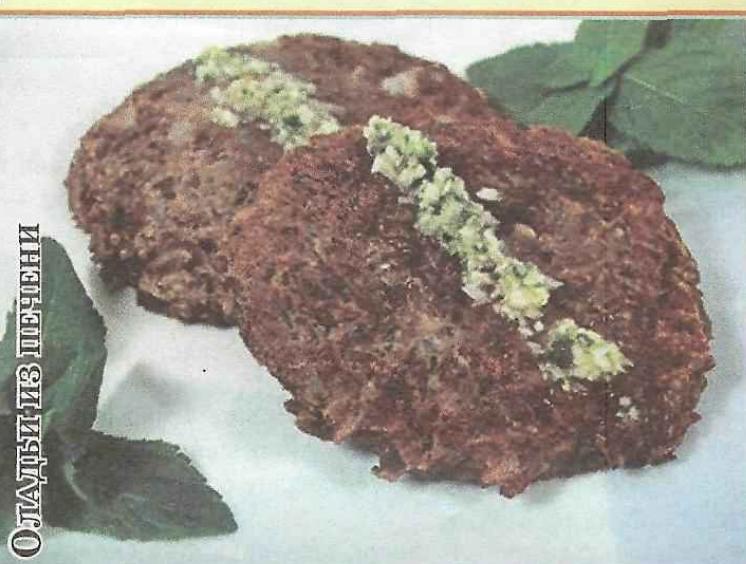
Печень пропустить через мясорубку. Добавить взбитые яйца, молоко и муку. Хорошо вымесить, посолить и жарить как обычные оладьи.

ОСТРЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Черный хлеб, творог нежирный — 200 г, укроп — 2 пучка, чеснок — 2—3 долеки, майонез.

Творог размять в миске, добавить мелко нарезанный укроп. Перемешать с майонезом и выдавить чеснок.

Полученную смесь намазать на кусочки черного хлеба.



ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ

«МОИ ПЕЛЬМЕШКИ»

Отварить до полуготовности пельмени. Дальше два варианта.

1. На сковороде обжарить морковь с луком и выложить пельмешки. Поперчить, посолить и тушить под крышкой до готовности.

2. На сковороду выложить слоями пельмени, обжаренный лук, шампиньоны (размороженные или консервированные), сверху немного тертого сыра и майонеза.

ЗАПЕКАНКА «ЗЕРНЫШКО»

3 луковицы нарезать, обжарить с 300 г мясного фарша. Выложить в форму, сверху — банку кукурузы и 2 плавленых сырка, нарезанных ломтиками. Запечь в духовке. Подать лучше с картофельным пюре.



ВКУСНЫЕ ХИТРОСТИ
СПЕЦВЫПУСК
№ 1 (62), 2010 г.

Цена свободная
Выходит один раз
в месяц.

Главный редактор: Степанова Н.А.

При работе над номером были использованы материалы изд-ва «Аркаим», © «Аркаим», г. Челябинск, 2008 г.

Отпечатано в ООО «ДПК»:

Нижегородская обл.,
г. Дзержинск, пр. Чкалова, д. 47А
Тел. 8 (8313) 22-38-73

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия
Свидетельство ПИ № 77-31588 от 4.04.2008 г.
Учредитель и издатель: ООО «Перфект-Пресс»

Редакция имеет право опубликовывать любые присланые в свой адрес произведения, обращения читателей, иллюстрированные материалы. Факт пересылки означает согласие их автора на передачу редакции всех исключительных прав на использование произведений, в любой форме и любым способом. За подлинность авторства произведений (рукописей, публикаций, стихов, фотоматериалов), присланных читателями, редакция ответственности не несет. За стиль и содержание рекламы ответственность несет рекламодатель. Перепечатка без письменного согласия с редакцией не допускается. Ссылка на издание обязательна. Рукописи, письма, фотографии не рецензируются и не возвращаются.

Адрес редакции, издателя: 603137, г. Н. Новгород, пр. Гагарина, 210—151.

Адрес для писем: 603137, г. Н. Новгород, пр. Гагарина, 210—151.

E-mail: vkusnie_xitrosti@mail.ru

По вопросам распространения обращаться в Н. Новгороде: по тел. 8 (831) 246-14-11

Подписано в печать: 15.01.10 г. в 15.00, по графику 15.01.10 г. в 15.00

Заказ №

Тираж — 50 000 экз.

Экономные рецепты



БУТЕРБРОДЫ «ИСКУШЕНИЕ»

1 батон, 3 яйца, соль (по вкусу), 3 ст. л. муки, 50 мл молока. Для начинки: 2 пачки плавленого сыра, 2 дольки чеснока, немного майонеза (чтобы получилась паста), 2 желтка, зелень (укроп, петрушка).

Взбить 3 яйца, добавить соль, муку, молоко и еще раз хорошо взбить. Батон нарезать и каждый кусочек обмакнуть в кляр и обжарить с двух сторон. Для начинки 2 пачки сыра протереть, добавить раздавленный чеснок, майонез, растертые желтки и зелень. Хорошо перемешать. Намазать обжаренный батон смесью и подать на стол.

СУП ГРИБНОЙ С КЛЕЦКАМИ

Вода — 3 стакана, грибы белые сушеные — 50 г, лук репчатый — 1 головка, морковь — 1 шт., корень петрушки, масло сливочное — 2 ст. л.

Для клецек: молоко — 150 мл, крупа манная — 100 г, 1 яйцо, соль по вкусу.

Грибы залить холодной водой, варить до готовности, затем откинуть на дуршлаг.

Нарезать грибы ломтиками, отвар процедить. Лук, морковь и корень петрушки нашинковать соломкой, спассеровать на части масла. Для клецек молоко довести до кипения, всыпать крупу и варить 15 минут. Кашу охладить, добавить яйцо, оставшееся масло и перемешать. Из полученной массы сформовать клецки, отварить их в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг. В кипящий грибной бульон положить грибы, пассерованные овощи, варить их 5—10 минут. При подаче добавить в суп клецки, оформить зеленью.



КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП-ПЮРЕ

Картофель — 500 г, вода — 2,5—3 л, сливочный сыр (плавленый) — 150 г, сливки (20%-ной жирности) — 200 мл, соль по вкусу.

Картофель очистить, залить водой, довести до кипения, приправить солью и готовить до мягкости картофеля. Шумовкой выловить картофель, дать ему немного остить, после чего измельчить в блендере, добавив немного картофельного отвара. Перелить получившуюся массу обратно в кастрюлю с картофельным отваром. Довести суп до кипения и уменьшить огонь. Добавить в суп сыр. Помешивать, пока сыр полностью не расплывется. Влить в суп сливки, прогреть (не кипятить!), после чего горячий суп можно разлить по тарелкам. Украсить зеленью и подавать с мягкой лепешкой.

Экономные рецепты



ЗАПЕКАНКА ИЗ СУХАРИКОВ С ИЗЮМОМ

Сухарики ванильные — 250 г, яйца — 4 шт., белки яичные — 2 шт., молоко — 3 стакана, орехи грецкие рубленые — 1/2 стакана, цукаты — 80 г, изюм — 80 г, масло сливочное — 2 ст. л., сахарная пудра — 3 ст. л., соль.

Два яйца взбить с солью, добавить 2 ст. л. сахарной пудры, часть молока, перемешать. В полученной смеси замочить сухарики. В смазанную маслом форму уложить половину сухарики, затем измельченные цукаты и ошпаренный изюм. Сверху выложить орехи, накрыть сухариками. Оставшиеся яйца взбить с молоком, залить полученной смесью сухарики и запекать до полуготовности. Яичные белки взбить с сахарной пудрой, выложить на запеканку и довести ее до готовности. Подавать запеканку с компотом.

МУСС ИЗ КЛЮКВЫ НА МАННОЙ КРУПЕ

Крупа манная — 15 г, клюква — 2 ст. л., сахар — 1 ст. л., вода — 200 мл, сироп ягодный — 1 ст. л.

Клюкву промыть и обдать кипятком. Затем размять ягоды и отжать сок. Выжимки залить горячей водой, варить 10 минут и процедить.

Клюквенный отвар вскипятить, всыпать в него манную крупу, добавить сахар и варить 20 минут на слабом огне. Затем охладить и взбить в пышную массу. Добавить отжатый сок, размешать, разлить в формы или креманки и охладить. Подавать с сиропом.



ЗАПЕКАНКА С ВАРЕНИЕМ

Макаронные изделия (мелкие) — 250 г, вода — 1 стакан, молоко — 1 стакан, творог — 250 г, яйца — 2 шт., сахар — 2 ст. л., масло сливочное — 4 ст. л., сухари панировочные — 4 ст. л., варенье клубничное — 1 стакан, соль по вкусу.

Молоко развести водой, довести до кипения, посолить, добавить сахар, половину нормы масла, положить макаронные изделия, варить их до готовности.

Макаронные изделия слегка охладить, соединить с 1 яйцом, перемешать. Творог протереть, добавить половину нормы варенья и оставшееся яйцо. В форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, выложить половину макаронной массы, на нее — творожную, затем вновь макаронную, сверху положить оставшееся масло, нарезанное кусочками. Запекать до образования золотистой корочки.

При подаче полить вареньем.