СПЕЦВЫПУСК №9 (110), сентябрь

НА СКОРУЮ РУКУ

4 607088 330102

Кулинарные хитрости

Выиграйте

соковыжималку, 1000 рублей или бесплатную подписку

Подробности на странице 12

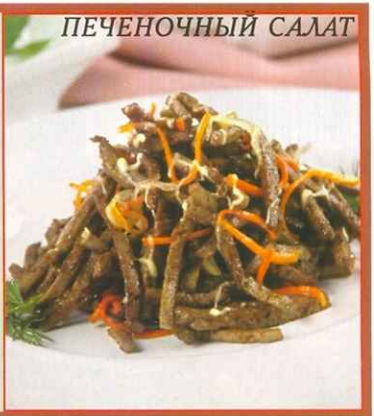
Подписной индекс в каталоге агентства «Роспечать» — 19215; в каталоге ООО «МАП «Почта России» — 24258

Салаты

ПЕЧЕНОЧНЫЙ САЛАТ

300 г печени, 5—7 шт. моркови, 3—4 луковицы, 2—3 маринованных огурчика, соль, перец по вкусу, майонез.

Печень нарезать небольшими кусочками и отварить в чуть подсоленной воде (5—7 минут, не переварить!). Морковь натереть на терке, лук измельчить, обжарить их на масле до мягкости. Печень нарезать мелкой соломкой, смешать с поджаркой и добавить мелко нарезанные огурцы. Приправить по вкусу и заправить майонезом.



ПЕЧЕНОЧНЫЙ САЛАТ

САЛАТИК «НЕПОНЯТНЫЙ»

Куриная грудка (копченая), 2/3 стакана вареного риса, 3 свежих огурца, 3 помидора, майонез, соль и перец.

Куриную грудку нарезать кубиками, положить на дно тарелки, сверху рис вареный. Огурцы натереть на крупной терке и выложить следующим слоем. Верхним слоем выложить мелко нарезанные помидоры. Залить салат майонезом, поперчить. Дать пропитаться.

САЛАТ ИЗ СОСИСОК С ФАСОЛЬЮ

300 г сосисок (колбасы), 400 г мелкой белой фасоли (консервированной), 150 г соленых огурцов, 100 г яблок, 100 г майонеза, 50 г сметаны, 1 ч. л. горчицы, зелень, соль.

Сосиски отварить, охладить и нарезать тонкими кружками, перемешать с фасолью, из которой слить жидкость. Огурцы нарезать кубиками, яблоки натереть на крупной терке. Все продукты перемешать и заправить смесью из майонеза со сметаной и горчицей. Посолить по вкусу и украсить зеленью.

САЛАТ «ГОСТИ В ДОМЕ»

На большую тарелку выложить слоями: тертый картофель (5 штук), слой майонеза, 2 банки лосося, слой майонеза, 4 тертых яблока, слой майонеза, 5 тертых яиц, слой майонеза и зеленый лук.

САЛАТ «КРАСНЫЙ»

3 помидора, упаковка крабовых палочек, 2 пучка укропа, майонез.

Палочки и помидоры нарезать кубиками, зелень измельчить. Перемешать и заправить майонезом, солить по вкусу.

САЛАТ «ПИКАНТНЫЙ ВКУС»

Свинина копченая (окорок, шейка и т.п.) — 300 г, 100 г сыра, 3 помидора, 200 г шампиньонов, майонез.

Грибы измельчить и обжарить. Мясо и помидоры нарезать кубиками. Перемешать с грибами, заправить майонезом, посыпать тертым на мелкой терке сыром.

САМЫЙ БЫСТРЫЙ САЛАТИК

САМЫЙ БЫСТРЫЙ САЛАТИК

1 маленькая банка кукурузы, 1 банка лосося, 1 маленькая луковица, 2 вареных яйца, по 0,5 пучка зеленого лука и петрушки.

Консервы размять (косточки удалить), перемешать с кукурузой. Добавить измельченные кубиками яйца и мелко нарезанный лук и зелень. Перемешать и заправить майонезом.

САЛАТ «ФРАНЦУЗ»

1-й слой — луковица средней величины (нарезать полукольцами, обдать кипятком).

2-й слой — 2 яйца (на крупной терке).

3-й слой — яблоко, тертое на крупной терке.

4-й слой — тертый сыр (100 г).

Каждый слой смазать небольшим количеством майонеза.

Закуски

КАБАЧКОВЫЙ ТОРТ

3—4 небольших кабачка, 2 яйца, 1 стакан муки, соль, перец по вкусу, зелень укропа и петрушки (0,5 пучка).

Для прослойки: 200 г майонеза, 3—4 дольки чеснока, зелень для украшения.

Кабачки натереть на мелкой терке, смешать со взбитыми яйцами, мукой, зеленью, посолить и поперчить по вкусу. Печь как блины, с обеих сторон. Майонез смешать с чесноком и, прослаивая блины, сложить торт. Украсить зеленью или овощной поджаркой.

КАБАЧКОВЫЙ ТОРТ

САЛАТ «ВИТАМИН»

Свежая капуста — 500 г, морковь свежая — 200 г, 2 яблока, сметана, сахар и соль по вкусу.

Все продукты натереть на терке, по отдельности. Капусту помять руками, добавив немного соли, до появления сока. Перемешать с яблоками и морковью, добавить по вкусу сахар и заправить сметаной.

ЧЕРНОСЛИВ, ФАРШИРОВАННЫЙ ТВОРОГОМ

Чернослив — 600 г, творог — 250 г, сахар — 2/3 стакана, орехи (грецкие) — 2/3 стакана, немного ликера или коньяка.

Творог протереть с сахаром. Чернослив отварить, удалить косточки и заполнить творожным фаршем. Выложить горкой на небольшую сковороду и запечь. Готовый чернослив полить ликером, посыпать орехами и подать в горячем виде.

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ

«КРАБОВАЯ СЛОЙКА»

4 яйца, 200 г сыра, майонез, упаковка крабового мяса.

Выкладывать слоями, все натереть на мелкой терке:
1-й слой — яичный белок от 4 яиц,
2-й слой — майонез,
3-й слой — сыр (100 г),
4-й слой — крабовое мясо (упаковка),
5-й слой — сыр (100 г),
6-й слой — майонез,
7-й слой — желток от 4 яиц.

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ ИЗ АРБУЗА С ФРУКТАМИ

Арбуз — 150 г, сливы — 200 г, яблоки — 150 г, виноград — 150 г, сметана — 150 г, сахарная пудра — 50 г.

Мякоть арбуза нарезать кубиками, яблоки и груши — ломтиками, сливы разделать на половинки и удалить косточки. Фрукты положить в креманки, слегка перемешать, сверху выложить ягоды винограда. Оформить салат взбитой с сахарной пудрой сметаной.

Салаты

САЛАТ «ГРАНАТ»

1 вареная свекла, натереть на терке, чернослив мелко нарезать (3—4 шт.), сыр (50 г) натереть, 1 огурец соленый, натереть, 1 долька чеснока, 4 грецких ореха, мелко раздробленных. Перемешать, заправить майонезом.

САЛАТИК «КУРИНАЯ ГОРКА»

1 куриная грудка, 3 яйца, 100 г сыра, майонез, кисть зеленого крупного винограда.

Куриную грудку мелко нарезать, яйца и сыр натереть. Все уложить на блюдо слоями в виде горки. Смазать майонезом. Сверху выложить разрезанным пополам зеленым виноградом так, чтобы он закрыл всю горку.

САЛАТ «ВИТАМИН»

Свежая капуста — 500 г, морковь свежая — 200 г, 2 яблока, сметана, сахар и соль по вкусу.

Все продукты натереть на терке, по отдельности. Капусту помять руками, добавив немного соли, до появления сока. Перемешать с яблоками и морковью, добавить по вкусу сахар и заправить сметаной.

САЛАТ «БУРЖУЙ»

3 ст. л. красной икры, 1 кг креветок, 2—3 пачки крабовых палочек, 4—5 белков от яиц, петрушка, майонез.

Мелкие креветки отварить, крабовые палочки нарезать. Перемешать, заправить майонезом. Выложить горкой в салатник, сверху по салату выложить икру, украсить листиками петрушки.

САЛАТ «ЗАГАДКА»

Выложить слоями.

1-й слой — картофелина, тертая на крупной терке,

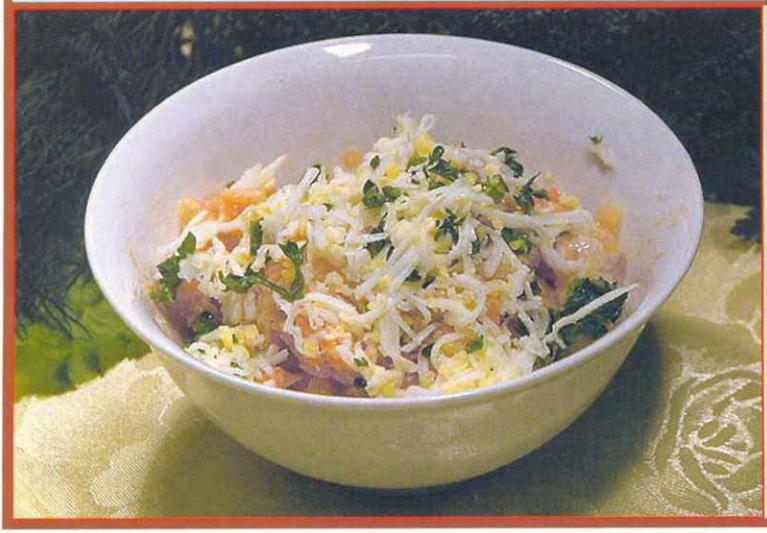
2-й слой — пассерованный лук с морковью (тертые на крупной терке),

3-й слой — шпроты нарезать кусочками или размять вилкой,

4-й слой — яйца, тертые на крупной терке,

5-й слой — тертый сыр.

Слои делать тонкие, промазывая майонезом.



САЛАТ «АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛОСОСЬ»

Баночка лосося (размять), 2 апельсина — очистить от шкурок и нарезать маленькими кусочками, 200 г твердого сыра (натереть), 1/2 красной луковицы (мелко нарезать). Все перемешать и заправить майонезом (лишний сок от апельсинов слить). Сразу подать на стол.

САЛАТ «КОЛЕСИКИ»

3 помидора, 200 г крабовых палочек, 300 г макарон — колесики (отварных), 1 маленькая луковица, майонез.

Помидоры и палочки нарезать кубиками, перемешать с колесиками, добавить очень мелко нарезанный лук. Перемешать и заправить майонезом.

Закуски

САЛАТ ИЗ СОСИСОК И СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С МАРИНАДОМ

500 г сосисок (можно копченых), 2 луковицы, 3 соленых огурца, 1 стакан растительного масла, 1/2 стакана лимонного сока, 1/2 стакана майонеза, молотый красный перец, соль.

Приготовить маринад: влить в растительное масло лимонный сок или уксус и взбить его вилкой или миксером (несколько секунд), затем посолить и поперчить, вновь взбить. Очистить лук, нарезать кубиками. Сложить в миску, залить маринадом, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 30 минут. Сосиски отварить и охладить. Нарезать колечками, так же нарезать соленые огурцы, все добавить в миску с луком, перемешать и слегка охладить.

САЛАТ ИЗ СОСИСОК С ПОМИДОРАМИ

200 г сосисок, 3 помидора, 2 луковицы, 1/2 банки майонеза, 3 картофелины, лимон, перец, соль.

Сосиски отварить, охладить, снять кожицу, нарезать на мелкие кусочки. Помидоры нарезать дольками, добавить рубленный лук, нарезанный кубиками картофель, приправы и соль по вкусу, заправить половиной майонеза. Продукты перемешать, уложить горкой в салатник, полить сверху оставшимся майонезом, украсить зеленью, дольками лимона и кусочками помидоров.

СОСИСКИ В МЕДЕ И ГОРЧИЦЕ

Запечь маленькие сосиски в духовке до готовности. Когда они приобретут золотистую корочку, побрызгать жидким медом и добавить немного горчицы, обвалять в ней сосиски. Подавать на зубочистках.

СОСИСОЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ

Запечь свиные сосиски на гриле до готовности, не давать им остыть. Тем временем обжарить 1 красную луковицу на сливочном масле, добавить щепотку сахара и немного ароматического уксуса. Намазать на кусок белого хлеба, сверху положить сосиски и накрыть другим куском хлеба.

СОСИСКИ НА ПАЛОЧКЕ

Надеть сосиски на зубочистки так, чтобы они напоминали леденец. Обжарить их на гриле или в духовке до готовности и подавать с вазочками кетчупа, горчицы, сладкого соуса чили и томатного соуса, чтобы окунать туда сосиски.

ШАШЛЫК ИЗ СОСИСОК

4 сосиски, 2 луковицы, помидоры — 5 шт., чернослив — 5 шт., грудинка — 50 г, сыр — 25 г, зелень петрушки — по вкусу.

Сосиски нарезать на куски длиной 3—4 см. Чернослив замочить в теплой воде на 6—8 часов, удалить из него косточки и обернуть каждую сливу ломтиком полосками нарезанной грудинки. Лук и помидоры нарезать четвертинками. Надеть на шампур вперемежку сосиски, свернутые листья петрушки, лук, помидор, чернослив в грудинке, ломтик сыра, снова сосиску. Подавать шашлык горячим с фасолевым салатом: фасоль замочить на 8—10 часов, отварить в этой самой воде, отцедить и смешать с мелко нарезанным луком и горчицей, растереть ее предварительно с растительным маслом, солью, сахаром и уксусом. Если нет мангала или гриля, то блюдо можно поджарить на сковороде на большом количестве жира или испечь на листе в духовке, периодически поливая растопленным сливочным маслом.

ЗАКУСКИ ИЗ СОСИСОК С ЛАВРОВЫМ ЛИСТОМ

24 маленькие сосиски, 24 лавровых листа, 250 г копченого бекона с прослойками, разрезанного пополам.

Завернуть каждую сосиску в лавровый лист, затем завернуть в бекон. Закрепить зубочисткой. Положить на противень и запекать в духовке 10—15 минут до золотистого цвета.

Закуски

ЯЙЦА В «РУБАШКАХ»

Яйца — 5 шт., говядина или свинина — 400 г, 1 луковица, мука — 3 ст. л., соль и перец по вкусу.

Сварить вкрутую 4 яйца и очистить их. Из мяса приготовить фарш: мясо и лук пропустить через мясорубку. Затем в эту массу добавить муку, яйцо, соль и перец. Все хорошо перемешать. Завернуть в фарш (обвалять в нем) каждое из 4 яиц. Обжарить на сковороде с двух сторон.

ЯЙЦА В «РУБАШКАХ»

ОМЛЕТ «ПИЦЦА»

4 яйца, 2 ст. л. масла, 2 ст. л. молока, 1 ч. л. муки, 150 г тертого сыра, 2 ст. л. кетчупа, молотый красный перец.

Яйца хорошо взбить венчиком, добавить молоко и муку, посолить и тщательно размешать. Яичную массу вылить на разогретый жир и пожарить, подгибая края, чтобы масса могла стекать вниз. Когда загустеет, снять с огня, посыпать тертым сыром и на несколько минут поставить в разогретую духовку. Вынуть и полить кетчупом или посыпать красным перцем.

ЯЙЦА С ВЕТЧИНОЙ

Яйца — 5 шт., ветчина или колбаса — 200 г, хлеб ржаной, зеленый салат — 100 г, красный стручковый перец — 200 г, вареная свекла — 200 г, маслины, соленые огурцы — 2 шт., майонез.

Сварить вкрутую несколько яиц, очистить от скорлупы, дать им остыть и затем разрезать пополам по длине. На одну половинку яйца положить ломтик ветчины или колбасы, чтобы он равномерно выступал со всех сторон, а сверху накрыть другой половинкой яйца. Каждое яйцо обрезать с тупого конца, чтобы оно могло стоять вертикально. В зависимости от количества яиц поджарить такое же количество ломтиков хлеба, нарезанного в виде прямоугольных треугольников. На середину блюда положить крупно нарезанный зеленый салат, на него поместить вертикально яйца, а между ними положить поджаренные ломтики хлеба. Украсить красным сладким стручковым перцем, кружочками вареной свеклы, маслинами, солеными огурцами. Отдельно подать майонез.

ОМЛЕТ «СЫТНЫЙ»

ЯЙЦА-ГРИБКИ

Яйца — 6—8 шт., майонез, вареное мясо, картофель, сельдерей, ядра грецких орехов, помидор — 9 шт., зелень петрушки (нарезанная) — 1—2 ложки.

Яйца сварить вкрутую и очистить. Взять густой майонез и прибавить к нему вареное мясо, картофель и сельдерей, нарезанные кубиками, крупно нарезанные ядра грецких орехов, 1 помидор, очищенный от семян и нарезанный кубиками, 1—2 ложки мелко нарезанной зелени петрушки. Смесь размешать, положить на тарелку и оформить в виде торта. На одинаковом расстоянии поместить яйца и положить на каждое по маленькому помидору, предварительно удалив мякоть с семенами. Концом спички нанести на «шляпки» точки из майонеза.

ОМЛЕТ «СЫТНЫЙ»

2 свежих помидора, 2 сосиски, 3 яйца, 150 мл молока, 1 головка лука, зелень, приправы.

Обжарить на подсолнечном масле лук, затем нарезанные ломтиками помидоры, сосиски (нарезанные колечками). Залить все это заранее приготовленной массой для омлета.

Закуски

Лаваш с начинкой

Лаваш (который продается в упаковке, по 4 тонких пласта), 6—8 крабовых палочек, 1 пачка майонеза, 200 г сыра твердых сортов, 2 вареных яйца, 1 банка рыбных консервов.

Отдельно натереть сыр, крабовые палочки и яйца на терке. Затем каждый пласт лаваша сначала промазать майонезом и затем на первый уложить крабовые палочки с яйцом, на второй — тертый сыр, на третий — размятые вилкой рыбные консервы. Сверху закрыть оставшимся листом лаваша и аккуратно свернуть в рулет (удобнее это делать на фольге). На 30 минут поставить рулет в холодильник, а перед подачей на стол нарезать на кусочки.

Лаваш с начинкой

Горячая закуска из сосисок и сыра

Разрезать сосиски вдоль на четыре части, сыр и шпик — на тонкие ломтики, смазать горчицей и посыпать перцем. Проткнуть спичкой, смазать растительным маслом и обжарить в предварительно нагретой духовке. Подавать с хлебом.

Салат «Сырный рай»

Смешать мелко нарезанные корнишоны (200 г), 2 пачки сухариков («Кириешки с сыром») и натертый на крупной терке сыр (80 г). Заправить майонезом. Выложить в салатник, украсить вареным яйцом и петрушкой или чем-нибудь другим.

Печеночный пирог

Печень — 400 г, 1 луковица, яйцо — 2 шт., молоко — 150 г, соль, сметана + майонез для смазки слоев, соль и перец по вкусу.

Приготовить фарш из печени и лука, добавить все ингредиенты (кроме майонеза и сметаны) и поджарить на растительном масле оладушки. Оладушки уложить друг на друга в виде пирога, промазав сметаной с майонезом.

Пюре из консервов

Протереть через сито 4 крутых яичных желтка вместе с банкой рыбы (например скумбрии в масле), добавить немного масла из этой же консервной банки. Использовать для приготовления бутербродов.

Закуска «Бублики»

Помидоры жареные

Помидоры, соль, перец.

Отобрать зрелые цельные помидоры, обмыть в холодной воде, разрезать поперек на две части, посыпать солью и перцем. Для обжаривания помидоры уложить разрезом вверх на сковородку, разогретую с маслом. Как только наружная сторона обжарится, помидоры перевернуть и слегка обжарить со стороны разреза.

Закуска «Бублики»

Бублики (сушки без ванилина, мака и т.д.), мясной фарш, кетчуп, тертый сыр, майонез.

Бублики подержать 2 минуты в молоке, чтобы не сильно размокли. На смазанный маслом противень выложить бублики, внутрь каждого поместить фарш, смазать кетчупом, посыпать тертым сыром, залить майонезом и запечь в духовке.

Вторые блюда

КУРОЧКА «ПО-БЫСТРОМУ»

Филе курицы нарезать помельче, но не слишком, и потушить на растительном масле со специями. Отдельно сварить картофель, затем нарезать его кусочками, такими же как и курочку. Затем все перемешать, добавив масло со специями, в котором тушилась курочка.

КУРОЧКА «ПО-БЫСТРОМУ»

РЫБКА ПО-ДОМАШНЕМУ

В тарелку разбить пару яиц, добавить по вкусу соль, специи, сливки (или сметану) — 1—2 ст. л. Филе рыбы (какая больше по вкусу) нарезать небольшими кусочками, обмакивать в приготовленный соус и обжаривать до готовности.

РЫБА В СОУСЕ

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками. Выложить на противень, смазанный маслом. Приготовить соус: мелко нарезанные помидоры, чеснок, натертый сыр, зелень и майонез по вкусу. Кусочки рыбы сбрызнуть лимонным соком, сверху покрыть соусом. Запекать в духовке 20—30 минут при 200°С.

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

1 кг капусты, 2 шт. моркови, 1 болгарский перец, 1 средняя луковица, 4 средних помидора, 1 стакан риса, растительное масло.

Рис сварить в кастрюле до полуготовности. Спассеровать лук, морковь, болгарский перец, помидоры. Когда овощи будут готовы, добавить мелко нашинкованную и посоленную капусту, через 5 минут добавить готовый рис, все хорошо перемешать и тушить еще 5 минут. После окончания тушения добавить лавровый лист, можно добавить кориандр или орегано (по желанию).

ЦЫПЛЕНОК «ЮЖНЫЙ»

ЗРАЗЫ МОРКОВНЫЕ С ЯБЛОКАМИ

4 морковки, 1 ст. л. манной крупы, 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 1 яблоко.

Морковь очистить и нашинковать соломкой, потушить в молоке с маслом, добавить манную крупу, сахар и соль. Слегка остудить, влить яйцо и тщательно перемешать. Полученную массу разделить на лепешки, на середину каждой положить нашинкованные яблоки, посыпанные сахаром. Края лепешек соединить, придав им овальную форму, обвалять в сухарях и обжарить с двух сторон на растительном масле. Подавать со сметаной.

ЦЫПЛЕНОК «ЮЖНЫЙ»

400 г куриного филе (лучше с бедрышек), 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 500 г помидоров, 120 мл сухого красного вина, 1 банка консервированной красной фасоли, специи по вкусу.

Курицу, лук и чеснок нарезать кубиками и немного поджарить на растительном масле, переложить в кастрюлю. Затем добавить фасоль, помидоры и влить вино. Все это тушить до готовности, в конце добавить специи. На гарнир лучше рис. Выкладывать на тарелку рис, сверху цыпленка, затем рубленную зелень.

Вторые блюда

ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С КОЛБАСОЙ

800 г отварного картофеля, 100 г жира, 2 яйца, 300 г охотничьей или другой копченой колбасы, 2 ст. л. тертого сыра, сухари.

Сваренный в мундире картофель очистить и натереть на терке стружкой. Отделить яичные желтки от белков. Колбасу нарезать кружочками или соломкой. Половину жира смешать с белками, добавить соль, картофель и взбитые белки. В смазанную жиром и обсыпанную сухарями форму положить половину подготовленной массы, затем слой мелко нарезанной колбасы и остальную массу. Сверху посыпать сухарями и тертым сыром, положить комочки масла. Запечь в духовке. Подавать со сметаной или соусом, на гарнир — салат.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯЙЦАМИ И СЫРОМ

1 кг картофеля, 60 г сала, соль, тмин, 250 мл молока, 4 яйца, зеленый лук, 40—60 г твердого сыра.

Отваренный в мундире картофель очистить, нарезать кубиками, обжарить в растопленном сале, посолить, добавить толченый тмин, залить молоком, размешанным с яйцами, посыпать рубленной зеленью, тертым сыром и быстро запечь в духовке. Подать сразу же с салатом из свеклы, морковным салатом с хреном и т.п.

ГУЛЯШ ИЗ СОСИСОК

ГУЛЯШ ИЗ СОСИСОК

По банке консервированной кукурузы и фасоли (425 г), 1 банка консервированного репчатого лука (320 г), 1 банка ананасов (425 г), по стручку красного и зеленого сладкого перца, 4 сосиски, 1 ст. л. оливкового масла, 1 банка очищенных помидоров (400 г), 2 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. смеси мелко порубленной зелени, соль, перец, 1 ч. л. сахара, карри, молотый перец чили.

Фасоль выложить в дуршлаг и дать стечь. Промыть водой и дать обсохнуть. Слить сок из банки с кукурузой, луком и кусочками ананаса. Стручки перца помыть и разрезать пополам. Удалить семена и внутренние перегородки, мякоть нарезать кубиками. Сосиски нарезать ломтиками толщиной 1 см. Нагреть масло в жаровне. Обжарить в нем кусочки сосисок. Добавить фасоль, кукурузу, лук и кубики перца. Быстро нагреть. Помидоры протереть сквозь сито. Добавить к гуляшу вместе с томатной пастой, кусочками ананасов и зеленью. Тушить на небольшом огне около 10 минут. Гуляш приправить солью, перцем, сахаром, карри и чили. Перед подачей на стол можно украсить зеленью. Хорошим гарниром послужат макароны спиральками или рис.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН, СЫРА И ПЕЧЕНКИ

250 г макарон, 2 луковицы, 250 г печенки, соль, перец, 3 ст. л. масла, 1 стакан молока, 1 ст. л. муки, 250 г сыра, 1 яйцо, молотые сухари, зелень.

Макароны сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Промытую с вырезанными желчными каналами печенку нарезать и вместе с мелко нарезанным луком обжарить, добавить муку, прогреть, помешивая, разбавить молоком, добавить по вкусу соль и перец. В смазанную жиром форму положить слой макарон, слой печенки, сверху — смесь тертого сыра с яйцом, посыпать сухарями, покрыть маленькими кусочками масла и запечь в духовке.

ЗАПЕКАНКА ПО-ДОМАШНЕМУ

Творог — 500 г, масло сливочное — 100 г, сахар — 1/2 стакана, 3 яйца, сухари панировочные — 2 ст. л., лапша домашняя — 300 г, соль по вкусу.

Домашнюю лапшу сварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Яичные белки отделить от желтков. Желтки использовать для приготовления других блюд, а белки хорошо взбить. Творог растереть с яичными белками, сахарным песком, солью, половиной сливочного масла. В глубокой сковороде распустить половину оставшегося масла, уложить в нее слоями вареную лапшу и творожный фарш так, чтобы верхним был слой из домашней лапши. Поверхность выровнять, облить сливочным маслом, обсыпать сухарями. Сковороду поставить в разогретую духовку и запечь до готовности.

Вторые блюда

МАКАРОНЫ С МЯСОМ

На 150 г макарон — 300 г мяса, 4 ст. л. масла, 2 луковицы, соль по вкусу.

Говядину, баранину или свинину пропустить через мясорубку, положить на разогретую сковороду с жиром, посолить, поперчить и обжарить, помешивая, до готовности. Готовое мясо вновь пропустить через мясорубку, добавить в него поджаренный лук, все это хорошо прогреть на сковороде. Макароны, сварить, соединить с мясом, размешать.

МАКАРОНЫ С СЫРОМ

На 250 г макарон: 50 г сыра, 2 ст. л. масла.

Сварить макароны, заправить их маслом и половиной натертого сыра и все хорошо размешать. Перед едой посыпать оставшимся сыром.

МАКАРОНЫ С МЯСОМ

МЯСО В ПРЯНОЙ ШУБЕ

Вареную говядину (можно из супа), нарезать мелкими кусочками и выложить на блюдо так, чтобы закрыть все пространство. Отдельно натереть маринованные огурцы на крупной терке и добавить в них по вкусу чеснок. Полученной массой покрыть мясо, а сверху полить майонезом и разровнять по всей поверхности. Верх посыпать измельченной зеленью. Для улучшения вкуса дать пропитаться. Подать с картофельным пюре.

«ЗЕЛЕНЫЕ» ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯЙЦА

Яйца — 7 шт., молоко — 7 ст. л., петрушка — 1 пучок, тертый сыр или брынза — 1 стакан, сухари молотые — 0,5 стакана, масло — 3—4 ст. л., соль, черный перец.

Взбить яйца с молоком и мелко нарезанной петрушкой. Добавить 1 стакан тертой брынзы или сыра, 0,5 стакана молотых сухарей, соли и черного перца по вкусу. Смесь выложить в смазанный маслом жароупорный стеклянный сотейник, сбрызнуть 3—4 ложками масла. Запечь в духовке в течение 30 минут.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С СЫРОМ

900 г картофеля, 4 дольки чеснока, очищенных и нарезанных вдоль, 50 г сливочного масла, 450 г тертого сыра, соль, черный молотый перец.

Положить чеснок в маленькую кастрюлю с маслом, оставить на слабом огне на 30 секунд. Сварить картофель, размять его до состояния пюре. Чеснок разогреть с маслом, не выключая огня. Смешать с картофелем, добавить соль, перец и сыр. Сыр добавлять постепенно, тщательно перемешивая. Можно использовать миксер.

«РЫБКА В КЛЯРЕ»

«РЫБКА В КЛЯРЕ»

500 г филе любой рыбы, 1 яйцо, минеральная вода с газом — 1/2 стакана, 2 ст. л. майонеза, 4 ст. л. муки (тесто должно быть как густая сметана, если оно жидкое, то добавить еще немного муки), соль и специи по вкусу.

Филе рыбы нарезать на кусочки не толще 1,5 см и при желании, чтобы рыба была нежнее и вкуснее, положить их на 15 минут в молоко. Затем молоко слить. Приготовить кляр: смешать майонез с яйцом, мукой, минеральной водой и специями. Каждый кусочек обмакивать в кляре и жарить на раскаленной сковороде до готовности.

Вторые блюда

«ПИКАНТНЫЙ РИС»

Кальмары — 2—3 тушки, 1 небольшая луковица, 1/2 банки консервированной кукурузы и 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 1 стакан длинного риса, соль, перец и карри по вкусу.

Это блюдо будет хорошим гарниром, например для мяса или рыбы. Отварить в воде с бульонным кубиком (овощным) 1 стакан риса до готовности и откинуть на дуршлаг. Кальмары почистить, отварить в кипящей воде 2 минуты, затем нарезать их соломкой. Обжаривать на растительном масле кальмары, мелко нарезанный лук (по желанию), горошек, кукурузу, рис. Через 5 минут добавить соль, перец, карри. И тушить еще 10 минут на среднем огне.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ КОНСЕРВОВ

1 банка консервов в масле, 1 большая луковица, 3 яйца, 5 ст. л. манки, 0,5 ч. л. соды, соль, перец по вкусу, подсолнечное масло для жарки.

Консервы размять вилкой, яйца взбить, лук мелко нарезать, добавить в яйца, манку всыпать туда же. В полученную смесь добавить консервы, соду, соль, перец. Все тщательно перемешать, оставить на 20 минут. После выпекать на сковороде под крышкой с обеих сторон.

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ

800 г рыбного филе, 100 г белого хлеба, 1 луковица, 1 яйцо, соль, 0,5 лимона, жир, 2 ст. л. муки, бульон, 4 ст. л. сметаны, 2 яичных желтка, зелень.

Белый хлеб замочить в молоке или воде. Рыбное филе, лук и отжатый белый хлеб пропустить через мясорубку, добавить соль, тертую цедру лимона, яйцо, перемешать, сформовать круглые или продолговатые тефтели, положить в приготовленный соус и тушить. Для соуса пассеровать на жире муку, разбавить бульоном или водой, ввести соль, сметану, яичные желтки, лимонный сок, мелко нарезанную зелень. Тефтели залить соусом в глубокой посуде. На гарнир подать отварной картофель или картофельное пюре.

СЮРПРИЗ ИЗ САРДЕЛЕК С ГРИБАМИ

Сардельки, свежие грибы (шампиньоны), сыр твердых сортов.

Обжарить мелко нарезанные грибы на растительном масле. Сардельки нарезать вдоль, выложить на разрез жареные грибы, посыпать тертым сыром и готовить в микроволновой печи, пока не расплавится сыр.

СОСИСКИ С КАРТОФЕЛЕМ В ГОРШОЧКЕ

2—3 картофелины нарезать соломкой, немного обжарить их на растительном масле, чтобы подрумянились. Обжарить мелко нарезанную луковицу, пару ложек грибов и 1—2 сосиски. На дно керамических горшочков налить немного воды, затем выложить картофель, посолить, на него обжаренные с луком и грибами сосиски. Сверху положить столовую ложку сметаны или майонеза и поставить в духовку на 1 час при 150°С.

СОСИСКИ, ТУШЕННЫЕ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

Обжарить 8 сосисок до коричневого цвета, добавить нарезанную луковицу и чеснок, обжарить все вместе. Добавить горсть чечевицы, веточку тимьяна и бульон. Тушить все до готовности чечевицы. Добавить ложку крем-фреш или сметаны и немного зернистой горчицы, размешать и подавать.

СОСИСКИ С ПЮРЕ

Обжарить сосиски на ваш выбор почти до готовности, добавить 1 раздавленную дольку чеснока и 1 нарезанную луковицу и обжарить до коричневого цвета. Добавить щепотку муки и размешать, затем добавить немножко бульона и довести до кипения. Подавать с картофельным пюре.

ПРЯНЫЕ СОСИСКИ С МАКАРОНАМИ

Обжарить нарезанную луковицу с долькой чеснока, добавить 4 нарезанные сосиски и 1 нарезанный красный перец. Обжаривать до полной готовности. Размешать с отваренными макаронами, горстью петрушки, ложкой сметаны и паприкой.

МАКАРОННИК С ТВОРОГОМ

На 250 г макаронных изделий — 1 стакан творога, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1—2 ст. л. масла.

Сварить макароны или лапшу и смешать с сырыми яйцами, сахаром, солью и протертым сквозь сито или пропущенным через мясорубку творогом. Полученную массу после тщательного перемешивания выложить ровным слоем на смазанную маслом сковороду, полить маслом и запечь в хорошо разогретой духовке в течение 20—25 минут. Перед подачей на стол можно посыпать сахарной пудрой.

РУЛЕТЫ ИЗ ВЕТЧИНЫ

600 г ветчины, 400 г мясного фарша, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. молотых сухарей, 1 луковица, 1 ч. л. молотого красного перца, 100 г копченого шпика, 100 г масла, соль, зелень, сметана.

Мясной фарш смешать с сухарями и солью. Ломтики ветчины покрыть сверху слоем фарша, завернуть, как голубцы, перевязать белой ниткой, обжарить в жире. Шпик мелко нарезать, обжарить, добавить мелко нарезанный лук и слегка обжарить. Добавить бульон или воду, проварить, залить голубцы и тушить 15 минут. Голубцы вынуть и, сняв нитки, уложить в посуду. Сок со сковороды загустить мукой, замешанной на сметане, заправить соус перцем и перед подачей посыпать мелко нарезанной зеленью. На гарнир подать картофельное пюре, салат.

Супы

СУП ИЗ КОНСЕРВОВ

2 л воды, 5 картофелин, 2 моркови, 2 луковицы, 1 банка рыбных консервов (тунец, треска), горсть вермишели, специи.

В кипящую воду опустить нарезанный брусочками картофель и лавровый лист. Морковь натереть на крупной терке, потушить с маслом на сковороде. Лук мелко нарезать и добавить в почти готовую морковь, спассеровать. Консервированную рыбу разобрать на кусочки, удалить косточки, потушить вместе с морковью, добавить специи. Полученную массу ввести в картофельный бульон, заправить зеленью, посолить. Бросить горсть вермишели и варить еще 5 минут. Ввести толченый чеснок и снять с огня.

СУП ИЗ КОНСЕРВОВ

«СОЛЯНКА ИЗ СОСИСОК»

4 сосиски, 200 г (банка) томата, 100 г квашенной немецкой капусты (на небольшую кастрюлю), мелко нарезанная петрушка, лук репчатый, перец.

Вкус солянки получается островато-кислый. Подавать со свежим французским батоном. Суп готовится моментально.

На сковороде обжарить репчатый лук, кубиками нарезанные сосиски (это не позволит сосискам разбухнуть в супе), когда все зарумянится, добавить томат. В кастрюлю, в закипающую воду добавить квашенную капусту, предварительно немного отжав. Пусть капуста покипит минуты три, затем добавить содержимое сковороды, мелко нарезанную петрушку, соль и перец. Еще 10 минут кипятить на слабом огне.

КОНКУРС ПОДПИСЧИКОВ

ПОДПИСКА НА I ПОЛУГОДИЕ 2007 г.

Ждем от вас копии подписных квитанций, победители конкурса подписчиков (которые будут выбраны компьютерным жребием) будут объявлены в №1 за 2007 г. Среди участников будут разыграны следующие призы:

главный приз — соковыжималка;
три приза по 1000 рублей;
20 участникам будет возвращена стоимость подписки.

В письме следует указать ваши полные данные: имя, фамилию, отчество и адрес — полностью.

Письма с копиями квитанций присылайте по адресу: ***603115, г. Нижний Новгород, а/я 54.***

КОНКУРС

Уважаемые читатели, темы следующих выпусков: «Новогодние рецепты», «Блюда из макарон и риса» и др. Ждем от вас писем с подборкой рецептов на заданные темы. Авторы лучших рецептов будут награждены. Разыгрываются наборы специй, фартуки, прихватки, кухонные полотенца, контейнеры для хранения продуктов и другие кухонные принадлежности. Ждем ваших писем!

Следующий номер — «Запеканки» — в продаже с 23 октября. Не пропустите!

Второе, выпечка

КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Куриное филе, молодой картофель, укроп, немного муки, соль, приправа «весенняя зелень» или другая, в состав которой входит много зелени, либо просто смешать несколько сухих трав и добавить немного имбиря и сухой горчицы, майонез.

Картофель почистить и поставить вариться. Куриное филе отбить деревянным молоточком с обеих сторон.

Посолить, поперчить и обильно смазать майонезом, оставить на 10 минут. Муку смешать с приправой, причем приправа должна быть заметна в муке. Обвалять куриное филе в мучной смеси, лишнее стряхнуть. Обжарить на разогретом масле с двух сторон до готовности. Готовится очень быстро, так как филе отбито. А на вкус получается очень нежное пикантное мясо. Выложить на тарелки картофель, куриное филе и посыпать укропом.

КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ С КАРТОФЕЛЕМ

ЯБЛОКИ В «ПЛАТОЧКАХ»

3 стакана муки, стакан сахара, 3 яйца, 150 г маргарина, полстакана сметаны, сода, яблоки.

Из продуктов замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной полсантиметра, нарезать большие квадраты и на середину каждого такого квадрата положить по кусочку яблока. Края квадратов приподнять и соединить над яблоком. Полученные конвертики положить на смазанный противень и выпекать до готовности.

КЕКС «СНЕЖИНКА»

На 1 банку сгущенного молока — 1 яйцо, картофельная мука (крахмал) — 6 ст. л., сода — 0,5 ч. л., 1 лимон.

Хорошо взбить яйцо, добавить сгущенку, затем натертую на мелкой терке цедру и сок 1/2 лимона. Картофельную муку смешать с содой и соединить с полученной массой. Дно формы смазать жиром, вылить в форму тесто. Поставить в разогретую духовку и запекать в течение 30 минут.

ПАМПУШКИ ПОЛЬСКИЕ

400 г творога, 200 г муки, 4 яйца, 100 г масла, сметана, соль.

Творог протереть через сито, добавить муку, сырое яйцо, посолить, хорошо размешать и сделать булочки, которые опустить в кипяток. Когда всплывут, вынуть шумовкой, сложить в глубокое блюдо и полить маслом. Отдельно подать сметану.

ПИРОЖКИ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ТЕСТА

Равные части муки и картофельного пюре, немного масла, любой фарш.

Муку и картофельное пюре замешиваем на воде, как обычное тесто. Раскатать, разрезать на кусочки нужной величины, класть на них фарш и защипывать края. Обжаривать на сковороде или запечь в духовке.

ПИРОЖКИ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ТЕСТА

ЗАПЕЧЕНЫЕ ПРЯНИКИ

8—10 пряников, 0,5 л молока, 3—4 яйца, соль, 120 г сахара, пакетик ванильного сахара, консервированные фрукты (персики, крыжовник и др.)

В смазанную жиром форму выложить пряники. Молоко, желтки, соль, 20 г сахара и ванильный сахар хорошо размешать и вылить поверх пряников. Форму поставить в кастрюлю с теплой водой, а затем в разогретую духовку. Белки взбить и смешать с сахаром. Форму с затвердевшей массой вынуть из духовки, уложить в нее фрукты, а сверху залить взбитым белком. Запекать в духовке.

«СПИРАЛЬКИ»

Раскатать 175 г готового слоеного теста. Разрезать на 8 полосок размером 30х2 см. Смазать тесто 4 ст. л. кетчупа и обвернуть полоски теста вокруг охлажденных готовых сосисок, закрепив концы половинками зубочисток. Смазать каждую сосиску взбитым яйцом и запекать в духовке при 200°С 20 минут.

Выпечка

БУЛОЧКИ ЗАКУСОЧНЫЕ

Булка — 3 шт., яйцо — 6 шт., ветчина — 120 г, огурцы маринованные — 1 шт., масло сливочное — 90 г, молоко — 3 ст. л., майонез — 3 ст. л., горчица — 1 ч. л., зелень укропа, перец черный молотый.

Булочки разрезать по горизонтали пополам, вынуть мякиш, смазать углубление маслом и смочить молоком. Для начинки ветчину и огурец нарезать соломкой, соединить и заправить майонезом, смешанным с горчицей. Разложить начинку в половинки булочек, посыпать мелко рубленной зеленью. Сверху выпустить яйца, посыпать желтки перцем. Запекать булочки в духовке при 200°С до загустения яичного белка. При подаче украсить зеленью.

БЛИНЧИКИ С СЫРОМ И ПОМИДОРАМИ

120 г муки, соль, 1 яйцо, 2 желтка, 250 мл молока, 240 г твердого сыра, 240 г помидоров, соль, молотый перец, 40 г сливочного масла.

Соленые блинчики сразу после приготовления выложить на нагретое блюдо, положить на них тонкие ломтики сыра, на сыр выложить ломтики свежих или тушенных с маслом помидоров, приправленных перцем. Следующими блинчиками накрыть начинку, слои повторить. Последний блинчик смазать маслом и обильно посыпать сыром. Запечь. Подать сразу же.

БУЛОЧКИ ЗАКУСОЧНЫЕ

СЛОЕНЫЕ БУЛОЧКИ С НАЧИНКОЙ

СЫРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ЛЕПЕШКИ

Молоко — 1 стакан, яйцо (белок) — 3 шт., лаваш, натертый сыр — 1 стакан, нарезанный кубиками сладкий перец — 2 ст. л., соль, перец по вкусу.

Смешать молоко, яичные белки, соль и перец и хорошенько взбить смесь. Из лаваша вырезать чашкой кружочки диаметром примерно 7 сантиметров. Разложить кружочки в формах для печенья, сбрызнуть водой лаваш. В каждую форму положить 1 ст. л. сыра, добавить по вкусу несколько кусочков перца. Заполнить каждую емкость молочно-яичной смесью. Выпекать в разогретой до 200°С духовке до тех пор, пока начинка не начнет пузыриться, а лепешки не приобретут золотистый оттенок.

СЛОЕНЫЕ БУЛОЧКИ С НАЧИНКОЙ

Тесто слоеное — 600 г, филе копченой курицы — 260 г, сыр твердый тертый — 250 г, 1 луковица, 2 яйца, масло растительное — 2 ст. л., перец душистый молотый, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа рубленные — 2 ст. л.

Филе птицы и лук нарезать кубиками и спассеровать на масле, в конце поперчить и посолить. Соединить с зеленью, яйцом и перемешать. Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Сверху выложить начинку с птицей, посыпать сыром и свернуть рулетом. Смазать поверхность яйцом и разрезать поперек на ломтики. Выложить на смоченный водой противень. Выпекать до готовности.

Выпечка

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА

Творог — 500 г, мука пшеничная — 1/2 стакана, 1 яйцо, сахар — 2 ст. л., маргарин или масло сливочное — 20 г, сметана — 1/3 стакана.

Творог протереть, добавить муку, оставляя часть на подпыл, яйца, сахар, соль и хорошо перемешать. Массу скатать в форме батона диаметром 5—6 см, нарезать поперек на равные кусочки, которые запанировать в муке и придать им форму биточков. Сырники жарить на масле с двух сторон. Подать сырники со сметаной или вареньем.

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА

МИНИ-ТОРТИКИ ИЗ ЗЕФИРА

Зефир — 2 кг, молоко сгущенное вареное — 1 банка, сливочное масло — 200 г, 1 лимон, грецкие орехи (очищенные и измельченные) — 1 стакан.

Отдельно взбить миксером сгущенку, отдельно — сливочное масло до белой однородной массы. Затем соединить вместе. Лимон хорошо помыть и натереть на мелкой терке вместе с цедрой (при этом белую пленку нужно удалить), добавить его к получившемуся крему. Зефир разделить на 2 половинки, одну половинку смазать кремом, посыпать 1 ч. л. измельченных орехов и зефир соединить между собой. Выложить мини-тортики на тарелку желательно в виде круга, сверху каждый зефир промазать кремом и посыпать измельченными орехами. Тортики готовы.

ПИРОГ «МАЗУРКА»

1 стакан муки, 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан грецких орехов, 1 стакан изюма, 1/4 ч. л. соды.

Растереть яйца с сахаром, положить изюм и измельченные орехи, соду и под конец муку. Все хорошо перемешать. Тесто выложить на противень, смазанный сливочным маслом, и поставить в духовку. Готовый пирог разрезать на куски еще горячим.

ПЕЧЕНЬЕ «БЕЛОЧКА»

Мука — 100 г, ядра лесных орехов — 200 г, очищенные семена подсолнечника — 50 г, мед — 150 г, ванилин — 2 г, сметана — 90 г, сахар — 150 г.

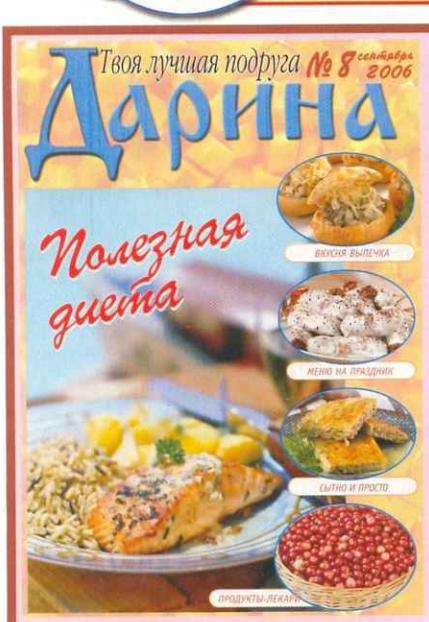
Ядра орехов и семечки пропустить через мясорубку. Всыпать сахар в сметану, хорошо взбить, затем добавить мед, ванилин и муку. Все хорошо перемешать. И переложить эту массу в сделанный конверт из пергаментной бумаги или кулек, на конце которого делаем ножницами срез, можно фигурный (можно воспользоваться и кондитерским шприцем). На смазанный жиром противень отсаживать печенья из сделанного кулечка. Выпекать в разогретой духовке при температуре 200°С. Это печенье получается вкусным и необычным на вкус из-за добавления в тесто смеси орешков и семечек.

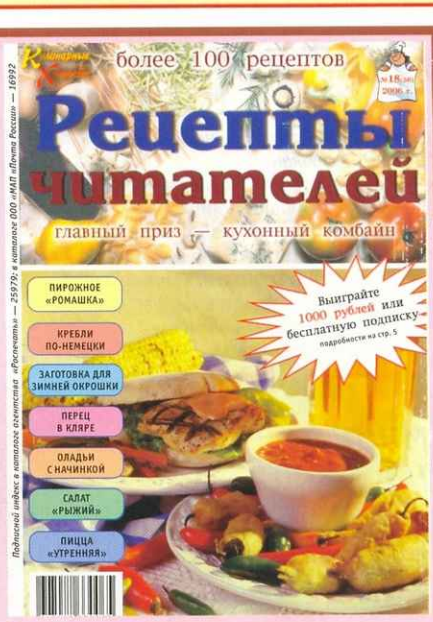
ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

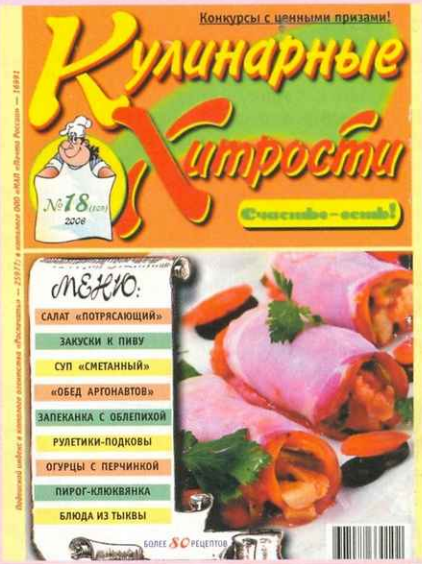
2 средних кабачка натереть на терке, добавить 2 яйца, горсть муки, соль и перец по вкусу, 1 дольку чеснока, соду на кончике ножа. Из полученной массы сформовать оладьи, жарить на растительном масле, подать горячими со сметаной.

Разное





Спрашивайте у распространителей
Покупайте и подписывайтесь



КУЛИНАРНЫЕ ХИТРОСТИ. СПЕЦВЫПУСК
№ 9(110), СЕНТЯБРЬ 2006
Выходит один раз в месяц.
Цена свободная

Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций
Свидетельство ПИ № 77—14833 от 3.03.2003 г.
Учредитель и издатель: ООО «Газета—Трамвай»

Подписные индексы: в каталоге агентства «Роспечать» — 19215
в каталоге ООО «МАП «Почта России» — 24258

Адрес для писем: 603115, г. Нижний Новгород, а/я 54. Адрес редакции и издателя: 603005, г. Н. Новгород, ул. Нестерова, 9, оф. 812
По вопросам распространения обращаться по тел. (8312) 28-15-10
Подписано в печать: 18.09.06 г. в 15.00, по графику 18.09.06 г. в 15.00
Заказ № 06-09-048R
Общий тираж — 165 200 экз. Тираж в типографии — 52 000 экз.

Главный редактор: Степанова Н.А.
Верстка: Мусихин А.И. Корректор: Орехова Е.В.

Перепечатка без согласования с редакцией не допускается. Ссылка на газету «Кулинарные хитрости» обязательна. Рукописи, письма и фотографии не рецензируются и не возвращаются.
При работе над номером были использованы материалы издательства «Аркаим».
© «Аркаим», г. Челябинск, 2001 г.

Отпечатано в ЗАО «Полиграфический комплекс «Экстра М»:
143400, Россия, Московская обл., Красногорский р-н, п/о Красногорск-5, а/м «Балтия», 23 км, полиграфический комплекс.