Сохраните нас в закладках

и мы всегда будем рядом!

[Книги по кулинарии](https://svoi-produkt.ru/kulinarnie_knigi)

Кулинарная книга

"Удивительные блюда"

Нелля Лысенко

А что, если…?  
Как-то после застолья в холодильнике осталось полбаночки консервированного зеленого горошка. Я, решив приготовить драники, полезла в холодильник за яйцами, и тут  
мой взгляд натолкнулся на нее. «А что, если добавить го-  
рошек?» – подумала я. То, с какой скоростью получившая-  
ся вкусняшка исчезла тарелок, сподвигло меня на новые ку-  
линарные эксперименты и положило начало моему путеше-  
ствию в мир создания удивительных рецептов.  
А потом настал момент, когда люди, побывавшие у меня  
в гостях, начали просить рецепты представленных на столе  
блюд. Одна близкая подруга так и сказала: «Хочу книгу с  
твоими блюдами!». Сказано – сделано! В этой книге вы най-  
дете разные рецепты. В каких-то из них изменена всего лишь  
пара ингредиентов или способ приготовления, другие же яв-  
ляются полноценным воплощением фантазии автора.  
Уважаемый читатель, я надеюсь, что эта книга не только  
обогатит ваш стол удивительными блюдами, но и вдохновит  
  
вас на создание собственных, своим примером показав, на-  
сколько это легко и просто быть кулинарным творцом!  
  
Соль, сахар, специи (ССС)  
Соль  
Точные рекомендации о том, сколько соли необходимо  
положить, вы найдете лишь в описании нескольких блюд.  
Это связано с тем, что у каждого человека есть свое пред-  
ставление о том, насколько соленой должна быть пища. Ну,  
и, конечно же, всегда можно досолить блюдо уже в тарелке.  
Сложность здесь заключается еще и в том, что у разных про-  
изводителей соль может значительно различаться по солено-  
сти, распознать которую возможно лишь опытным путем.  
  
Сахар  
Началось мое знакомство с использованием сахара в го-  
товке весьма прозаично. Я пересолила суп и решила погуг-  
лить советы о том, как это исправить. Оказалось, что для  
этого достаточно всего лишь добавить в блюдо немного са-  
хара. Меня несказанно удивило, что в результате таких экс-  
периментов у супа оказался куда более яркий и насыщенный  
вкус. Что и сподвигло меня на дальнейшие эксперименты.  
Но, уважаемый читатель, эта книга совсем не о том, как  
усоливать свои блюда с последующим их усахариванием.  
Она о том, как разнообразить свой рацион с помощью про-  
стых кулинарных манипуляций. И первая моя вам рекомен-  
дация – иногда добавляйте при приготовлении буквально  
щепотку сахара. И в зависимости от того, понравился ли вам  
результат, принимайте решение о продолжении или же пре-  
кращении таких экспериментов.  
  
Специи  
Не знаю как для вас, а для меня стало настоящим откры-  
тием, что в еду можно и даже нужно добавлять абсолютно  
любые специи, а отнюдь не рекомендуемые надписью на упа-  
ковке.  
Так свою любимую приправу «для курицы» я добавляю и  
в суп, и в тушеные овощи, и в салат. А еще мне очень нравит-  
ся эти самые специи смешивать, например, в жареную кар-  
тошечку всыпать по щепотке сразу из нескольких наборов  
приправ: «для курицы», «для картофеля» и «для шашлыка».  
Таким образом можно каждый раз получать новое блюдо!  
Главное, что стоит учитывать при таких экспериментах –  
это остроту выбранной приправы. При наличии в ее соста-  
ве перца, особенно красного, лучше всего опробовать ее за-  
ранее на небольшой порции. Это поможет вам избежать по-  
вторения моего конфуза с подачей для гостей неожиданно  
острого овощного салата.  
  
P.s.  
В описании большинства предложенных в книге блюд  
соль, сахар и специи обозначены как ССС. Объемы же и  
необходимость их использования остаются на усмотрение  
читателя. Я рекомендую добавлять их по вкусу.  
  
Драники с сюрпризом  
Жареная картошечка – это всегда вкусно! Но, к сожале-  
нию, любое лакомство, каким бы восхитительным оно ни бы-  
ло, со временем приедается, а этот рецепт не только поможет  
вам оживить любимое блюдо, но и познакомит вас и ваших  
близких с новыми интересными вкусовыми ощущениями.  
  
Вам понадобится:  
Картофель – 4 шт.  
Яйца – 2 шт.  
Консервированный зеленый горошек – 200 гр.  
Сыр моцарелла – 50 гр.  
Мука – 5-10 ст. ложек  
Подсолнечное масло для жарки  
ССС  
  
Приготовление:  
Картофель и сыр натереть на терке, добавить горох. В  
отдельную миску разбить яйца, добавить ССС и немного  
взбить. Влить в картошку, перемешать. Добавить муку. Вы-  
ложить столовой ложкой на сковороду. Обжарить на поли-  
той маслом сковороде под закрытой крышкой до образова-  
ния золотистой корочки.  
Приятного аппетита!  
  
P. s.  
А что, если вместо моцареллы добавить другой сыр, а вме-  
сто горошка – кукурузу? Уверяю вас – получится не менее  
вкусно. Не бойтесь – экспериментируйте!  
  
Нежность с печенью  
Если вы любите печеночные оладьи, но для вас – это  
прежде всего долгое и муторное в приготовлении блюдо  
плюс исчезающий сразу поле остывания вкус, то попробуй-  
те этот рецепт. Тесто получается более плотным, что значи-  
тельно облегчает обжаривание, а на следующий день такие  
оладушки становятся лишь вкуснее, если доживут, конечно.  
  
Вам понадобится:  
Куриная печень 700-800 гр.  
Вареная куриная грудка – 400 гр.  
Лук репчатый – 2-3 шт.  
Батон, вымоченный в молоке 2 кусочка  
Яйца – 2 шт.  
Мука – 5-10 ст. ложек  
Подсолнечное масло для жарки  
ССС  
  
Приготовление:  
Куриную печень + вареную куриную грудку + лук + вымо-  
ченный в молоке батон – прокрутить в мясорубке. В отдель-  
ную миску разбить яйца, добавить ССС и немного взбить.  
Влить полученную смесь в миску с печенкой, перемешать.  
Добавить муку. Выкладывать столовой ложкой на сковоро-  
ду и обжаривать на политой маслом сковороде под закрытой  
крышкой по 4-5 минут с каждой стороны.  
Небольшая хитрость: оладьи стоит переворачивать только  
поле того, как они поменяют цвет.  
Приятного аппетита!  
  
P.s.  
Мой ребенок не очень любит курицу из бульона, зато с  
удовольствием ест такие оладушки. Так что, если вы заме-  
ните грудку на любое другое вареное куриное мясо, на вку-  
совые качества блюда это не повлияет.  
  
Рыбка под клюковкой  
Это простое в приготовлении блюдо может стать отлич-  
ным эстетическим и вкусовым украшением вашего празд-  
ничного стола.  
  
Вам понадобится:  
Филе тилапии – 4-8 шт.  
Свежая либо мороженная клюква – 50-100 гр.  
Сыр (любой типа Российского) – 250-350 гр.  
Майонез – 150-250 мл  
Подсолнечное масло – 2-4 ст. ложки  
Фольга для запекания  
Соль, молотый черный перец  
  
Приготовление:  
Разморозить тилапию. Включить духовку. Выстлать про-  
тивень фольгой. После чего обильно смазать фольгу подсол-  
нечным маслом и выложить на нее филе более гладкой сто-  
роной вверх. Каждый кусочек необходимо посыпать солью  
и молотым черным перцем. Теперь поместите противень с  
рыбкой в разогретую до 220 . духовку на 10-15 минут в за-  
висимости от ее размера.  
За это время вы как раз успеете приготовить для нее шуб-  
ку. Для этого необходимо натереть сыр на крупной терке, до-  
бавить в него майонез и перемешать.  
По истечении времени следует достать противень. И уба-  
вить духовку до 180.. Теперь нужно осторожно перевер-  
нуть каждый кусочек филе и выложить на него шубку. По-  
сле чего украсить блюдо клюквой согласно своим вкусовым  
предпочтениям. Верните противень в духовку и запекайте  
еще 15-20 минут.  
Приятного аппетита!  
  
P.s.:  
Если вы забыли вовремя достать рыбу для разморозки, не  
расстраивайтесь. Просто поместите пакет с замороженным  
филе в миску с теплой водой, и несколько раз ее поменяйте  
по мере остывания. Такой способ экспресс разморозки ни-  
коим образом не повлияет на вкусовые качества блюда.  
  
Редисочка  
Этот нежный, хрустящий, сочный, простой в приготовле-  
нии и очень полезный салат непременно придется по вкусу  
не только вашим близким, но и гостям. Скажу по секрету,  
без него у нас не обходится ни одно торжество.  
  
Вам понадобится:  
Упаковка редиски (800-1000 гр.)  
Яйца вареные – 4 шт.  
Майонез – 3-6 ст. ложек  
ССС  
  
Приготовление:  
Редиску и яйца натереть на крупной терке, приправить са-  
лат майонезом и ССС по вкусу.  
  
P.s.:  
И хотя, не смотря на небольшое количество ингредиен-  
тов, блюдо получается очень вкусным, у этого салатика мо-  
жет быть множество модификаций:  
– добавить тертый или нарезанный кубиками твердый  
сыр,  
– добавить тертое яблоко,  
– добавить апельсин,  
– добавить измельченный грецкий орех,  
– интересный и оригинальный вкус получается при добав-  
лении крабового мяса или палочек.  
  
Сырные штучки  
Мои дети их называют «эклеры с сыром», ведь они полу-  
чаются такие же воздушные и от них так же невозможно ото-  
рваться.  
  
Вам понадобится:  
Слоеное дрожжевое тесто – 1 уп.  
Сыр Моцарелла – 200 гр.  
Подсолнечное масло – 1 ст. ложка  
Яйцо – 1 шт.  
Фольга для запекания  
  
Приготовление:  
Разморозить тесто, как указано на упаковке. Сыр натереть  
на крупной терке. Яйцо разбить в миску и немного взбить.  
Выложить тесто на присыпанную мукой доску и аккуратно  
раскатать. Затем необходимо нарезать его на равные квадра-  
тики размером приблизительно 8.8 см. Теперь следует за-  
стелить противень фольгой и смазать ее маслом. После чего  
можно перейти уже непосредственно к сборке блюда. Для на-  
чала осторожно с помощью кисточки или ватного диска по-  
мажьте тесто сверху взбитым яйцом. Теперь положите на ла-  
донь квадратик намазанной стороной вверх, а в его середину  
насыпьте 1-2 чайных ложки тертого сыра, сверните уголки  
к центру и заклейте края. Так как тесто увлажнено, то для  
этого достаточно просто на него нажать. Поместите готовую  
сырную штучку на противень. Когда все конвертики будут  
склеены, промажьте каждый из них сверху остатками яйца и  
поместите противень в разогретую до 200 . духовку на 15  
минут.  
Приятного аппетита!  
  
Картофельное блаженство  
Помимо того, что это блюдо является прекрасным гарни-  
ром, это еще и отличное решение для тех, кто как и я при-  
вык варить картофель на салат с запасом, а потом не знает,  
куда его деть.  
  
Вам понадобится:  
Картофель вареный в мундире – 4 шт.  
Сыр Моцарелла – 50 гр.  
Яйца – 2 шт.  
Подсолнечное + сливочное масло для жарки  
ССС  
  
Приготовление:  
Очищенный картофель и сыр натереть на крупной тер-  
ке. В отдельной миске разбить яйца, добавить к ним ССС  
и немного взбить, влить в картофель и перемешать. Руками  
либо при помощи ложек сформовать котлетки и обжарить их  
в масле (сливочное + растит.) до золотистой корочки.  
Приятного аппетита!  
  
Чудо-горшочки  
Прелести этого блюда можно долго расписывать! Оно го-  
товится само, то есть не надо ни мешать, ни следить, ни бо-  
яться, что что-то подгорит, но главной плюс на мой взгляд  
состоит в том, что оно просто не может не получиться. А зна-  
чит, вы и ваши гости обязательно будете сыты и довольны.  
К тому же такое блюдо можно подавать прямо в горшочках,  
что добавит оригинальности вашему столу.  
  
Вам понадобится:  
Керамические горшочки для запекания 2-4 шт.  
Куриные бедра – их количество равно числу горшков  
Картофель – 1-2 кг  
Лук – 1-2 шт.  
Морковь – 1-2 шт.  
Майонез – 50-100 мл  
Подсолнечное масло – 2-4 ст. ложки  
ССС  
  
Приготовление:  
Курицу нужно предварительно замариновать. Лучше сде-  
лать это за сутки, но допустимо и за два часа до приготов-  
ления блюда. Для этого снимаем с бедер кожу, обсыпаем их  
ССС, обмазываем майонезом и помещаем в плотно закры-  
том пластиковом контейнере в холодильник.  
Когда наша курочка будет подготовлена, необходимо  
включить духовку на разогрев и можно заняться овощами.  
В отдельную миску выложить нарезанный кубиками карто-  
фель, натертую на крупной терке морковь, мелко порезан-  
ный лук. Добавить ССС и перемешать. Включаем духовку и  
ставим чайник кипятиться.  
Теперь следует налить немного масла на дно горшочков  
и покрыть его овощами буквально на пару сантиметров. По-  
верх выкладываем наше бедрышко и максимально присыпа-  
ем его овощами. Заливаем горшочек кипятком под горлыш-  
ко, предварительно переместив его на плиту или разделоч-  
ную доску, чтобы не сжечь клеенку. Готовые горшочки ста-  
вим на противень и на нем помещаем в разогретую до 220.  
духовку на 40 минут.  
Приятного аппетита!  
  
P.s.:  
Этот рецепт так же подходит и для приготовления в утят-  
нице. При этом следует увеличить время приготовления до  
60 минут.  
  
Сырная прелесть  
Вкуснейшие сытные лепешки с пиццей внутри – вот как в  
двух словах можно описать это блюдо.  
  
Вам понадобится:  
Для теста:  
2 стакана тертого сыра (любой типа Российского)  
2 стакана кефира  
2 стакана муки + мука для раскатывания теста.  
1 ч.л. соды  
2 ч.л. соли  
2 ч.л. сахара  
Для начинки:  
Моцарелла – 150-200 гр.  
Вареная колбаса – 200-300гр.  
Потереть на крупной терке и перемешать.  
  
Приготовление:  
Для начала давайте приготовим тесто. Кефир должен быть  
комнатной температуры. Для этого вы можете либо заранее  
достать его из холодильника, либо подогреть его в микро-  
волновке.  
В миску с кефиром следует добавить соду, соль, сахар и  
перемешать. Затем нужно потереть сыр на крупной терке,  
добавить его к кефиру, вновь перемешать. Теперь замесите  
тесто, постепенно вмешивая в смесь муку. Подготовьте на-  
чинку.  
Далее следует скатать из теста колбаску и разрезать ее на  
кусочки на заранее присыпанной мукой доске, а из получен-  
ных кусочков заготовить лепешки одним из способов:  
1. Из каждого такого кусочка нужно сформовать оладу-  
шек размером с ладонь, положить внутрь начинку, залепить  
края, как при приготовлении пирожков. Теперь получив-  
шийся колобок необходимо осторожно раскатать скалкой до  
размера сковороды, не забывая при этом добавлять на доску  
муку, чтобы тесто к ней не прилипло.  
2. Поделить кусочек пополам, из каждой половины ска-  
тать шарик, а затем раскатать его скалкой до размера ско-  
вороды, не забывая при этом добавлять на доску муку, что-  
бы тесто к ней не прилипло. Теперь на одну такую половину  
  
положить начинку, накрыть ее второй половиной и залепить  
края, предварительно смазав их водой или взбитым яйцом.  
Получившиеся начиненные сыром с колбасой лепешечки  
следует жарить на политой маслом сковороде под закрытой  
крышкой до образования золотистой корочки.  
Приятного аппетита!  
  
P.s.  
При нехватке времени или желания возиться вы можете  
приготовить не менее вкусные ленивые сырные оладушки.  
Для этого вам следует прежде, чем вмешивать в тесто му-  
ку, добавить в него начинку. И только после этого, понемно-  
гу досыпая муку, довести смесь до консистенции чуть гуще  
сметаны.  
Все дальнейшее приготовление сводится к выливанию те-  
ста на сковородку с маслом, как при выпекании обычных  
оладий.  
К слову сказать, моему мужу больше нравятся именно  
оладушки, чем лепешки.  
  
Гарнир тыквенно-  
необыкновенный  
Тыква относится к тем продуктам, которые многим быст-  
ро приедаются и надоедают. Так вот, это блюдо – отличная  
альтернатива привычным способам ее приготовления.  
  
Вам понадобится:  
Тыква – 500 гр.  
Картофель – 500 гр.  
Сливочное масло – 100 гр.  
ССС  
  
Приготовление:  
Овощи почистить, нарезать кубиками и отварить до го-  
товности (легко входит вилка) в воде с ССС. Затем следует  
слить воду, добавить в кастрюлю масло и растолочь смесь в  
пюре.  
Приятного аппетита!  
  
Кукурузник  
Мой младшенький просто обожает кукурузу. Однажды  
ему даже удалось меня упросить добавить ее в суп. Со вре-  
менем это оригинальное блюдо стало одним из самых люби-  
мых в нашей семье.  
  
Вам понадобится:  
Банка консервированной кукурузы  
Куриный бульон  
Вермишель – 100-150 гр.  
Морковь – 1 шт.  
Картофель 2-3 шт.  
ССС  
  
Приготовление:  
В кипящий бульон добавить ССС по вкусу, тертую мор-  
ковь, нарезанную кубиками картошку и кукурузу. Прежде  
чем добавлять в суп вместе с кукурузой сок из банки, его сто-  
ит попробовать. Если сок окажется не очень вкусным, то его  
класть не стоит. В противном случае – смело добавляйте его  
в наше блюдо. Минут через 10-15 необходимо начать пробо-  
вать картошку на готовность. Как только она приготовится,  
следует всыпать в кастрюлю вермишель, тщательно ее пере-  
мешать, довести суп до кипения, еще раз перемешать, вы-  
ключить и оставить блюдо доходить под крышкой еще 5-10  
минут.  
Приятного аппетита!  
  
P.s.:  
Как и другие блюда, это можно модифицировать, заменив  
вермишель на рис. С одной оговоркой, что рис следует до-  
бавлять одновременно с другими ингредиентами, а не после  
того, как картошка сварится.  
  
Гуляш тающий  
  
Вам понадобится:  
Свинина 400 гр.  
Лук – 2 шт.  
Морковь – 1 шт.  
Томатный соус – 200 мл  
Подсолнечное масло – 1-2 ст. ложки  
Перец черный молотый  
ССС  
  
Приготовление:  
Нарезанную кубиками свинину посолить и поперчить, за-  
тем обжарить на сковороде с подсолнечным маслом. Доба-  
вить мелко нарезанный лук и натертую на крупной терке  
морковь. Продолжить тушить на среднем огне. В томатный  
соус добавить ССС и стакан воды. Перемешать. Влить на ско-  
вороду. Тушить 30 минут.  
Приятного аппетита!  
  
Чесночинки  
Эта простая и быстрая в приготовлении закуска обяза-  
тельно придется по вкусу вам и вашим гостям.  
  
Вам понадобится:  
Картофель – 1-2 кг  
Сыр (любой типа Российского) – 200 гр.  
Майонез – 100-200 мл  
Чеснок – головка  
Подсолнечное масло – 2-3 ст. ложки  
ССС  
Фольга для запекания  
  
Приготовление:  
Картофель тщательно промыть. Не очищая, нарезать на  
кружки толщиной либо 5 мм, либо 1 см. Противень засте-  
лить фольгой и промазать подсолнечным маслом. Выложить  
наши кружочки, присыпать их ССС. Поставить противень в  
разогретую до 220. духовку на 10-15 минут. Пока кружоч-  
ки пекутся, вам следует натереть сыр на крупной терке, до-  
бавить в него измельченный чеснок (на мелкой терке, либо  
в чеснокодавилке) и майонез, перемешать.  
По истечении времени нужно будет достать противень.  
Затем максимально осторожно, чтобы не повредить фольгу,  
перевернуть картошечки и выложить на каждую из них нашу  
сырно-чесночную смесь. В убавленную до 170-180. духов-  
ку вернуть чесночинки еще на 15-25 минут в зависимости от  
выбранной вами изначально толщины нарезки.  
Приятного аппетита!  
  
P.s.:  
Если вы не любите острые блюда, то можете нафарширо-  
вать наши кружочки смесью сыра с майонезом или просто  
посыпать сыром.  
  
Жареные макароники  
Знание об этом блюде выручит вас в ситуации, когда еду  
необходимо приготовить срочно. Пельмени – и то дольше ва-  
рятся.  
  
Вам понадобится:  
Макароны типа «вермишель» – 1 пачка  
Подсолнечное масло – 3 ст. ложки  
Вода – 1 стакан  
  
Приготовление:  
На сковороду налить масло и высыпать вермишель. Посо-  
лить. Обжарить на среднем огне, непрерывно помешивая, до  
золотистого цвета. Осторожно влить воду, перемешать. На-  
крыть крышкой и на медленном огне довести до готовности.  
Приятного аппетита!  
  
P.s.:  
Вы можете уменьшить объем ингредиентов в соответ-  
ствии с количеством едоков.  
К тому же для внесения разнообразия в готовое блюдо  
можно добавить:  
– сырое яйцо (перемешать, еще немного потомить);  
– вместе или по отдельности консервированные кукурузу  
и зеленый горошек;  
– тушенку;  
– что-то свое.  
  
Курочка в чесночке  
Если вдруг у вас по какой-то причине в холодильнике  
осталась вареная курица. Мои дети, например, далеко не все-  
гда едят ее в супе. То вы можете приготовить из нее вот та-  
кое удивительное блюдо.  
  
Вам понадобится:  
Курица вареная  
Чеснок – 5-6 зубчиков  
Сливочное масло – 50 гр  
Подсолнечное масло – 1 ст. ложка  
ССС  
  
Приготовление:  
Сливочное масло растопить на сковороде и добавить в  
него немного подсолнечного. Всыпать в сковороду измель-  
ченный чеснок (на мелкой терке, либо в чеснокодавилке) и  
специи, потомить немного. Добавить разделенную на кусоч-  
ки курицу, перемешать, обжарить до золотистой корочки.  
Приятного аппетита!  
  
Запеканка Кабачокс  
  
Вам понадобится:  
Кабачок – 1-2 шт.  
Картофель – 2-4 шт.  
Помидоры – 2-3 шт.  
Свежая зелень по вкусу  
Яйца – 2 шт.  
Мука – 0.5 стакана  
Манная крупа – 3-5 ст. ложек  
Сыр (любой типа Российского) – 150-200 гр.  
Подсолнечное масло – 1 ст. ложка  
ССС  
  
Приготовление:  
Кабачок и картофель натереть на крупной терке. В отдель-  
ную миску разбить яйца, добавить ССС и немного взбить.  
Влить в овощи, перемешать. Добавить туда же муку и манку,  
перемешать еще раз.  
Противень застелить фольгой и смазать маслом. Выло-  
жить на него получившуюся массу. Сверху украсить наре-  
занными кружочками помидорами и мелко нашинкованной  
зеленью. Затем посыпать натертым на крупной терке сыром.  
  
Выпекать в разогретой до 200. духовке 45 минут.  
Приятного аппетита!  
  
Блинцы-удальцы  
Этот рецепт передается поколениями у нас в семье. При-  
готовленные по нему блинчики всегда получаются необы-  
чайно вкусными и красивыми.  
  
Вам понадобится:  
Мука – 1 стакан  
Молоко – 2 стакана  
Яйца – 2 шт.  
Сахар – 3 ст. ложки  
Сливочное масло – 3 ст. ложки  
Сода – 0.5 ч. ложки  
Соль – 1 ч. ложка  
Подсолнечное масло – 0.5 ст. ложка + для жарки  
  
Приготовление:  
В миску с горячим молоком добавить соль, сахар, соду,  
сливочное масло и перемешать до их растворения. Либо по-  
ставить миску с добавленными в холодное молоко ингреди-  
ентами на несколько минут в микроволновую печь, после че-  
го перемешать до их растворения.  
Затем добавить яйца, смешать миксером. Теперь необхо-  
димо постепенно вмешать в тесто муку и взбить миксером  
получившуюся смесь.  
Добавить подсолнечное масло, перемешать ложкой или  
половником.  
  
Первый блин лучше жарить на смазанной подсолнечным  
маслом сковороде, для последующих обычно этого не требу-  
ется, но тут уже зависит от качества покрытия вашей сково-  
роды.  
Приятного аппетита!  
  
P.s.:  
Если вы предпочитаете более легкие и тонкие блинчики,  
то вы можете полностью или наполовину заменить молоко  
водой.  
В зависимости от количества едоков вы можете увеличить  
и число ингредиентов в 2-3 раза, главное при этом сохранить  
пропорциональность рецепта.  
Такое тесто отлично живет в холодильнике в течение су-  
ток. Если же оно при этом немного загустеет, то можно его  
разбавить, добавив немного воды.  
  
Блинные обжорки  
Если, несмотря на их потрясающий вкус, вам все-таки  
удастся отложить немного блинов, то вы сможете пригото-  
вить из них самостоятельное сытное блюдо.  
  
Вам понадобится:  
Готовые блины – 6-8 шт.  
Рис – 200 гр  
Яйца – 3-4 шт.  
Лук репчатый – 1-2 шт.  
Сливочное масло – 50-100 гр  
Подсолнечное масло для жарки  
ССС  
  
Приготовление:  
Рис приготовить в подсоленной воде. Яйца отварить. На  
сковороде растопить сливочное масло, добавить к нему мел-  
ко нашинкованный лук и 3-5 минут его обжарить на сред-  
нем огне. Затем добавить натертые на крупной терке яйца  
и ССС, перемешать, обжарить пару минут. Теперь выложи-  
те на сковороду рис, перемешайте и потомите еще минутку.  
Начинка готова.  
Положите в середину каждого блина начинку и сверните  
его конвертиком. Чистую сковороду смажьте подсолнечным  
маслом. Затем выложите на нее блинные конвертики и об-  
жарьте их с двух сторон на медленном огне.  
Приятного аппетита!  
  
P.s.:  
Самый простой рецепт блинов с начинкой – это просто за-  
вернуть в блинчик кусок сыра и поставить его на пару минут  
в микроволновку или обжарить на сковороде с двух сторон.  
  
Салат витаминно-красочный  
Вам понадобится:  
Помидоры – 2-4 шт.  
Перец болгарский мясистый – 1-2 шт.  
Сыр (любой типа Российского) – 50-100 гр  
Сметана – 50-100 мл  
Зеленый лук по вкусу  
ССС  
  
Приготовление:  
Порезать овощи как вам нравится. Добавить тертый на  
крупной терке сыр и нашинкованный лук. Посыпать ССС и  
полить сметаной. Перемешать, дать настояться пять минут,  
вновь перемешать.  
Приятного аппетита!  
  
Оладушки послесалатные  
Любая хозяйка знает, что недоеденный сразу овощной са-  
лат уже через пару часов теряет свою вкусовую привлека-  
тельность, что уж говорить о том, каким он становится на  
следующий день. Так вот, спасти такую недоедку поможет  
этот удивительный рецепт.  
  
Вам понадобится:  
Остатки вчерашнего овощного салата  
Кабачок – 0.5 – 1 шт.  
Яйца – 2-3 шт.  
Мука – около стакана  
Манка – 3 ст. ложки  
Подсолнечное масло для жарки  
ССС  
  
Приготовление:  
Кабачок натереть на крупной терке. В отдельную миску  
разбить яйца, добавить ССС и немного взбить. Влить смесь  
в кабачок и перемешать. Выложите туда остатки вчерашне-  
го салата и манку, затем вновь перемешайте. Теперь необхо-  
димо понемногу вмешивать в тесто муку до достижения им  
привычной для вас консистенции оладий. Я обычно делаю  
ее чуть гуще сметаны. Жарить оладушки лучше на среднем  
огне под крышкой на сковороде с добавлением масла.  
Приятного аппетита!  
  
Горбушечка  
Очень вкусный, сытный и простой в приготовлении рыб-  
ный пирог.  
  
Вам понадобится:  
Слоеное дрожжевое тесто – 1 уп.  
Рис – 200 гр.  
Лук репчатый – 1-2 шт.  
Горбуша консервированная 1-2 банки  
Сливочное масло – 50-100 гр.  
Подсолнечное масло – 2-3 ст. ложки  
ССС  
Фольга для запекания  
  
Приготовление:  
Рис отварить в подсоленной воде. На сковороде растопить  
сливочное масло, добавить к нему мелко нашинкованный  
лук и ССС, обжаривать на среднем огне 3-5 минут. Филе  
горбуши размять вилкой прямо в банке, не сливая сок. По-  
лучившуюся массу выложить в лук, перемешать. Добавить  
рис и вновь перемешать. Начинка готова.  
Тесто разморозить. Противень застелить фольгой и сма-  
зать ее подсолнечным маслом. Слоеное тесто обычно про-  
дается по две пластины в упаковке. Выберите ту, что по-  
больше – это будет основа нашего пирога. Выложите ее на  
присыпанную мукой доску и аккуратно раскатайте размером  
чуть больше противня. Теперь перенесите тесто на проти-  
вень, для этого можно предварительно его сложить в два или  
четыре раза. При складывании важно, чтобы на тесте было  
достаточное количество муки, иначе оно слипнется.  
Выложите на тесто нашу начинку. Теперь раскатайте вто-  
рую пластину размером чуть меньше противня, накройте пи-  
рог второй пластиной и слепите края обеих пластин. Для об-  
легчения склеивания можно промазать края взбитым яйцом  
или водой. После чего возьмите вилку и аккуратно, чтобы не  
повредить дно, проткните верхний слой теста в нескольких  
местах. Выпекать наш пирог следует в предварительно разо-  
гретой до 180. духовке 35-40 минут.  
  
Приятного аппетита!  
  
P.s.:  
Если вы хотите, чтобы у пирога была глянцевая корочка,  
то прежде, чем ставить его в духовку, необходимо смазать  
его взбитым яйцом.  
  
Пирог с вишней  
Вам понадобится:  
Слоеное дрожжевое тесто – 1 уп.  
Вишня – 300-500 гр  
Картофельный крахмал – 1 ст. ложка  
Сахар – 50-100 гр  
Подсолнечное масло – 2-3 ст. ложки  
Фольга для запекания  
  
Приготовление:  
Вынуть из вишни косточки, откинуть мякоть на дуршлаг  
и осторожно отжать сок вилкой. Переложить ягоды в миску,  
добавить сахар и крахмал, тщательно перемешать.  
Тесто разморозить. Противень застелить фольгой и сма-  
зать ее маслом. Слоеное тесто обычно продается по две пла-  
стины в упаковке. Выберите ту, что побольше – это будет  
основа нашего пирога. Выложите ее на присыпанную мукой  
доску и аккуратно раскатайте размером чуть больше против-  
ня. Теперь перенесите тесто на противень, для этого мож-  
но предварительно его сложить в два или четыре раза. При  
складывании важно, чтобы на тесте было достаточное коли-  
чество муки, иначе оно слипнется.  
Затем необходимо раскатать вторую пластину размером  
чуть меньше противня, и только после этого следует поме-  
стить на взятое для основы тесто нашу начинку (иначе она  
может растечься, и пирог подгорит). Так что сразу же после  
выкладки начинки накройте пирог второй пластиной и сле-  
пите края обеих пластин. Для облегчения склеивания можно  
промазать края взбитым яйцом или водой. После чего возь-  
мите вилку и аккуратно, чтобы не повредить дно, проткните  
верхний слой теста в нескольких местах. Выпекать наш пи-  
рог следует в предварительно разогретой до 180. духовке  
25-30 минут.  
  
Приятного аппетита!  
  
P.s.:  
Вы можете слить оставшийся после вишни сок в банку,  
добавить туда сахар по вкусу и поставить его в холодильник.  
Так у вас получится вишневый концентрат, который можно  
разбавлять горячей водой и пить вместо или вместе с чаем.  
  
В добрый путь  
Вот и подошло к концу ваше путешествие в мир моих уди-  
вительных рецептов. Надеюсь, что оно было для вас не толь-  
ко информативным, но и в хорошем смысле заразительным.  
А напоследок я хочу вам пожелать: «Не бойтесь экспери-  
ментировать! Творите свои собственные удивительные блю-  
да легко и радостно!».