

Ольга Ивушкина

***300 лучших
кулинарных рецептов***



УДК 641/642
ББК 36.997
И17

Ивушкина, О.

И17 300 лучших кулинарных рецептов / О. Ивушкина. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 64 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75443-4

Представленные в данной книге кулинарные рецепты порадуют каждую хозяйку своей изысканностью, оригинальностью и в то же время легкостью в исполнении. Салаты, холодные и горячие закуски, первые блюда, выпечка, десерты, напитки — огромное разнообразие блюд для вашего праздничного или домашнего обеденного стола!

Книга рассчитана на массового читателя.

BIC WBA
BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75443-4

© Т8 RUGRAM, оформление, 2020
© Т8 Издательские технологии, 2020

Холодные закуски, салаты, бутерброды



Фаршированные помидоры

Требуется: 1 кг помидоров, 300 г пикантного сыра, 4 зубчика чеснока, зелень петрушки, укропа и базилика — по $\frac{1}{2}$ пучка, 100 г майонеза, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Выберите не очень крупные твердые помидоры, вымойте и высушите их. Осторожно острым ножом срежьте верхнюю часть и ложечкой выньте мякоть. Сыр натрите на терке и смешайте с майонезом. Зелень и зубчики чеснока очень мелко порубите и смешайте с сырной массой. Добавьте по вкусу соль и перец. Этой начинкой наполните помидоры и накройте их «крышечками».

Большое плоское блюдо покройте листьями салата и выложите на них помидоры. Подавайте, украсив веточками петрушки и базилика.

Салат из креветок и крабов

Требуется: 1 упаковка крабовых палочек, 2 банки мяса креветок, 1 банка консервиро-

ванной сладкой кукурузы, 5 яиц, 400 г свежей капусты, 1 банка майонеза, листочки мяты для украшения, соль.

Способ приготовления. Крабовые палочки и креветочное мясо порежьте на небольшие кусочки, яйца мелко нарубите. Капусту тонко шинкуйте и перетрите с солью, чтобы капуста дала сок. Слейте сок из консервированной кукурузы. Соедините капусту, кукурузу, яйца, креветки и крабовые палочки, заправьте майонезом. Хорошенько перемешав, выкладывайте в салатник и подавайте, украсив листочками мяты.

Салат из дичи с апельсинами

Требуется: 200 г отваренного филе дичи, 2 яблока, 1 апельсин, 4 ст. л. майонеза, долька лимона.

Способ приготовления. Яблоки и апельсины очистите от кожицы и семян и нарежьте ломтиками. Филе нарежьте кубиками, смешайте с яблоками, апельсином и заправьте майонезом.

Овощная закуска с маринованными грибами

Требуется: 300 г яблок, 200 г молодого сельдерея, 150 г помидоров, 150 г маринованных шампиньонов, $\frac{1}{2}$ банки черных маслин без косточек, 2 яйца, 1 банка майонеза, по $\frac{1}{4}$ ч. л. порошка шалфея и майорана, сок $\frac{1}{2}$ лимона, соль.

Способ приготовления. Яблоки очистите от кожуры, выньте сердцевину, нарежьте кубиками и сбрызните

лимонным соком. Сельдерей почистите, побланшируйте 3—4 мин в кипятке, остудите и тоже порежьте кубиками. Помидоры ошпарьте кипятком, снимите кожицу и порежьте ломтиками, а маринованные шампиньоны — пластинками. Яйца нарежьте кружочками. Подготовленные овощи и фрукты хорошенько перемешайте, заправьте солью, перцем и майонезом, добавьте порошок шалфея и майорана. Готовый салат подавайте, украсив кружочками яиц и маслинами.

Салат из моркови с грибами

Требуется: 2—3 большие моркови, 200 г вешенок (можно использовать порядовки), 50 г растительного масла, соль, красный перец, 1 ст. л. уксусной эссенции.

Способ приготовления. Натрите морковь длинными полосками, добавьте соль, перец, уксусную эссенцию, оставьте пропитаться. Отдельно пожарьте грибы, также их посолив и поперчив по вкусу. Затем перемешайте грибы с морковью — салат готов.

Салат из репы с шампиньонами

Требуется: 1 репа среднего размера, 400 г шампиньонов, 1 стакан консервированных бобов, 1 луковица, 40 г сливочного масла, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. винного уксуса, чеснок, перец, соль.

Способ приготовления. Натрите репу на терке. Обжарьте на сливочном масле шампиньоны, предварительно посолив и поперчив их, и добавьте их к тертой репе, тщательно перемешайте.

Отдельно приготовьте соус: измельчите луковицу, несколько перьев чеснока и поджарьте их на растительном масле. Пока лук жарится, вскипятите смесь из 2 ст. л. винного уксуса и такого же количества растительного масла, затем соедините с луком. После этого вылейте в репу с шампиньонами, добавьте консервированные бобы, перемешайте.

Рыбные рулетики

Требуется: $\frac{1}{2}$ кг нежирной рыбы, 1 морковь, 1 луковица, 2 ч. л. желатина, зелень, соль, перец.

Способ приготовления. Отделите мясо рыбы от костей. Филе посолите и поперчите по вкусу. Зелень порубите и положите на кусочки рыбы. Скатайте ломтики в рулеты и свяжите ниткой. Рулетики отварите в чуть подсоленной воде. Через 15 мин выньте готовые рулетики и удалите нитки.

Замочите желатин и растворите его в отваре. Когда он остынет, залейте им уложенные и украшенные зеленью петрушки, отварной морковью и кольцами лука рыбные рулетики. Блюдо поставьте в прохладное место для застывания.

«Оливье» классический

Требуется: 300 г отварного картофеля, по 200 г белого куриного мяса, отварной свинины, телячьего языка и копченой ветчины, 200 г маринованных шампиньонов, 100 г маринованных огурчиков, 2 яйца, соль.

Для соуса: 4 сырых яичных желтка, 2 ч. л. сахарной пудры, 100 г рафинированного рас-

тительного масла, 2 ч. л. мелкой соли, сок $\frac{1}{2}$ лимона.

Способ приготовления. Картофель, яйца и различные сорта мяса порубите мелкими кубиками. Огурцы нарежьте соломкой, а шампиньоны — ломтиками. Перемешайте и посолите по вкусу. Приготовьте соус. Для этого желтки охладите и разотрите с солью и сахарной пудрой. Можно использовать миксер. Вылейте смесь в посуду с высокими стенками, добавьте лимонный сок и взбивайте на средней скорости, вливая растительное масло очень тонкой струйкой. Поставьте посуду на лед и взбивайте на высокой скорости 1—2 мин. Этим соусом заправьте салат.

Салат из шампиньонов и брокколи

Требуется: 200 г шампиньонов, 1 помидор, 500 г маринованной брокколи, 30 г сливочного масла, перец, соевый соус, петрушка.

Способ приготовления. В невысокой кастрюльке растопите сливочное масло. Шампиньоны порежьте дольками и перемешайте с мелко нарезанным помидором. Смесь выложите в кастрюльку, сбрызните соевым соусом, добавьте перец. Поставьте посуду в разогретую духовку на 8—10 мин. В тушеные шампиньоны добавьте порезанную брокколи, петрушку.

Салат со свиной и сыром

Требуется: 250 г постной свинины, 8 помидоров, 100 г сыра, 100 г сметаны, 5—6 ст. л. уксуса, $\frac{1}{2}$ л воды, 2 головки чеснока, 4—5 луковиц, зелень.

Способ приготовления. Свинину нарежьте тонкими ломтиками, залейте водой, добавьте лук, нарезанный кружочками, чеснок, уксус и поставьте в прохладное темное место на 3—4 ч. Помидоры нарежьте кружочками, сыр натрите на мелкой терке и смешайте со сметаной. Мясо выньте из рассола и дайте стечь воде. Возьмите неглубокое блюдо и положите на дно слой помидоров. Затем смешайте мясо и сыр и выложите горкой эту массу на помидоры, сверху посыпьте зеленью.

Мясной салат

Требуется: 400 г вареного мяса, птицы или колбасы, 4 вареные картофелины, 3 маринованных огурца, 100 г зеленого горошка, 1 вареная морковь, 3 яйца, 1 банка майонеза, соль, зелень.

Способ приготовления. Все компоненты салата нарубите как можно мельче, посолите, добавьте майонез и тщательно перемешайте. Выложите в салатник и украсьте рубленой зеленью.

Салат из свинины с кукурузой

Требуется: 200 г постной свинины, $\frac{1}{2}$ кг капусты, 3—4 початка кукурузы, 2 ст. л. растительного масла, 3—4 луковицы, перец, соль, уксус.

Способ приготовления. Мясо обжарьте на растительном масле. Отварите кукурузу, капусту и лук мелко порубите. Все смешайте, добавьте соль, перец, уксус и растительное масло, перекаленное до дыма. Готовое блюдо посыпьте зеленым луком.

Салат с камбалой

Требуется: 2 кг камбалы, 250 г речной рыбы, 200 г зеленых оливок без косточек, 3 апельсина, 2 ст. л. оливкового масла, винный уксус, горчица, соль, молотый черный перец, сельдерей.

Способ приготовления. Приготовьте соус для заправки салата. Для этого смешайте винный уксус с солью и горчицей, а затем добавьте оливковое масло и цедру 3 апельсинов. В кипящую воду опустите обработанную камбалу, поварите не более 5 мин. Остудите, очистите, измельчите (нарежьте соломкой), положите в салатницу, добавьте измельченный сельдерей, мясо вареной речной рыбы и оливки. Украсьте кружочками апельсинов с кожурой и залейте соусом.

Салат из крабового мяса

Требуется: 500 г крабового мяса, 500 г капусты, 1 крупная морковь, 1 пучок кресс-салата, 1 небольшая репка, 5 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. уксуса, 1 ч. л. сладкой горчицы, 1 ст. л. соевого соуса, соль, перец, $\frac{1}{2}$ ст. л. меда.

Способ приготовления. Капусту и морковь нарежьте мелкой соломкой, смешайте с крабовым мясом и нарезанным соломкой кресс-салатом.

Для маринада очистите репку и натрите ее на средней терке. Добавьте соль, растительное масло, перец, уксус, горчицу и соевый соус. Посолите, поперчите и добавьте мед.

Салат выложите на порционные тарелки и полейте маринадом. Украсьте сверху зеленью.

Свекольный салат

Требуется: 500 г свеклы, 1 ч. л. тертого хрена, 3 ст. л. майонеза, 3—4 зубчика чеснока, 1 соленый огурец, 1 ст. л. измельченных грецких орехов, соль, зеленый лук.

Способ приготовления. Свеклу отварите, очистите, натрите на крупной терке. Соленый огурец мелко нарежьте, смешайте со свеклой, тертым хреном, толченым чесноком, орехами, зеленым луком и солью, заправьте майонезом.

Заливная стерлядь

Требуется: 1 стерлядка, 2 кг мелкой речной рыбы, 4—5 морковок, 3 луковицы, 2 яйца, горсть изюма, корень петрушки, черный перец горошком, лавровый лист, соль, желатин, 1 ст. л. сахара, зелень петрушки.

Способ приготовления. Стерлядь выпотрошите, удалите жабры, вымойте и положите в широкую плоскую кастрюлю. Мелкую рыбку выпотрошите, помойте и вместе с чешуей положите в ту же кастрюлю. Добавьте лук, морковь, корень петрушки и перец. Залейте холодной водой, доведите до кипения и снимите образовавшуюся накипь. Убавьте огонь, и пусть все варится на маленьком огне (кастрюлю крышкой не накрывайте).

Рыбу варите не менее двух часов, а во время варки еще 2—3 раза подливайте по $\frac{1}{2}$ чашки холодной воды и снимайте пену, которая будет всплывать на поверхность. За 30 мин до конца варки добавьте в кастрюлю горсть изюма. Снимите кастрюлю с огня и дайте остыть.