

Ольга Ивушкина

***Тайная формула
запеканки***



УДК 641/642
ББК 36.997
И17

Ивушкина, О.

И17 Тайная формула запеканки / О. Ивушкина. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. — 64 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75415-1

Книга «Тайная формула запеканки» будет интересна даже самым привередливым хозяйкам. Здесь вы найдете самые разнообразные и оригинальные рецепты запеканок, начиная от овощных и заканчивая фруктово-ягодными и оригинальными.

Книга будет интересна широкому кругу читателей.

BIC WBA
BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75415-1

© Т8 RUGRAM, оформление, 2021
© Т8 Издательские технологии, 2021

Глава 1. Сладкие запеканки



Сладкая творожная запеканка с изюмом

Требуется: 500 г творога, $1\frac{1}{2}$ ст. л. муки, 3 яйца, 5 ст. л. сахарного песка, 3 ст. л. изюма, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. молотых сухарей, $\frac{1}{2}$ стакана абрикосового сиропа.

Способ приготовления. Протрите творог через сито. Разотрите желтки с сахаром, добавьте просеянную муку, творог, промытый изюм и все это хорошо перемешайте. Полученную массу соедините с сухарями, а затем с сахарным песком.

Выложите все в форму и запекайте в духовке. При подаче на стол полейте абрикосовым сиропом.

Запеканка творожная с яблоками

Требуется: 150 г творога, 20 г манной крупы, 2 яичных белка, 20 г сахара, 50 г молока, 50 г ржаного хлеба, 30 г яблок, 20 г изюма, 50 г сливок, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Хлеб разрежьте на 2 ломтика и намочите в молоке, добавив в него 5 г сахара. Творог протрите и смешайте со взбитым белком, сахаром, манной крупой, добавьте изюм и нарезанные кубиками яблоки. Все хорошо перемешайте. В формочку, смазанную маслом, положите ломтик смоченного хлеба, на него творожную массу, сверху второй ломтик хлеба. Облейте маслом и запеки­те. Подавайте к столу со сливками.

Запеканка «Пикантная»

Требуется: 200 г творога, 1 ч. л. манки, 1 белок, 3 ч. л. сахара, 2 ст. л. молока, 200 г батона или белого хлеба, 100 г ягод, 1 ст. л. изюма, 50 г масла сливочного.

Способ приготовления. Разрежьте хлеб на кусочки одинаковой величины, намочите их в молоке с сахаром. Затем протрите творог, клубнику и смешайте со взбитым белком, сахаром и изюмом. Хлеб уложите в смазанную маслом форму, а на него — приготовленную массу. Сверху накройте другими ломтиками хлеба, промажьте маслом и поставьте в духовку. К столу подайте со сливками или сметаной.

Запеканка из творога с тыквой

Требуется: 500 г творога, 1 кг тыквы, 150 г манной крупы, 2 стакана молока, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 50 г сливочного масла, сметана, тмин, соль.

Способ приготовления. Из манной крупы сварите вязкую кашу. Тыкву очистите, нарежьте кружочками и жарьте на сливочном масле до готовности. Творог

протрите. Манную кашу соедините с жареной тыквой, протертым творогом, добавьте 3 яйца, соль, тмин и все тщательно перемешайте. Массу выложите на смазанный маслом противень (сковороду), поверхность сровняйте и смажьте яйцом. Запекайте в духовке.

Сладкая картофельная запеканка

Требуется: 1 кг картофеля, 4 яйца, 4 ст. л. масла или маргарина, 2 ст. л. ядер орехов, лимонная корочка, 100 г сахара, 2 ст. л. крахмала или муки.

Способ приготовления. Картофель отварите, остудите и протрите до образования пюре. Масло с сахаром, желтками и специями взбейте, добавьте толченые орехи, муку и картофельное пюре. После этого взбейте белки. Массу выложите на смазанный жиром противень, сверху посыпьте сладкими сухарями или переложите кусочками масла и запекайте в духовке. Запеканку подавайте со сладким соусом.

Запеканка из блинчиков с творогом

Требуется: 250 г муки, 250 г творога, 3 яйца, 50 г изюма, соль, $\frac{1}{4}$ л сливок.

Способ приготовления. Из муки, яиц, соли и воды приготовьте жидкое тесто и испеките из него тонкие блинчики. Творог разотрите с желтком, сахаром и смешайте с изюмом. Приготовленной массой намажьте блинчики, сверните их рулетом и уложите в смазанную жиром огнеупорную форму. Залейте сливками, сверху распределите взбитый с небольшим количеством соли белок и запекайте в духовке приблизительно 35—45 мин.

Лапшевник с творогом

Требуется: 250 г лапши, 2 яйца, 1 стакан творога, по 2 ст. л. сахара и сухарей, $\frac{1}{2}$ ч. л. соли, 1 ст. л. масла.

Способ приготовления. Отварите лапшу и смешайте ее с сырыми яйцами, солью и сахаром. Творог протрите сквозь сито или пропустите через мясорубку, хорошо перемешайте его с лапшой и выложите на сковороду, смазанную маслом, разровняйте, посыпьте сверху панировочными сухарями и сбрызните маслом. Запекайте в духовке 20—25 мин. Перед подачей посыпьте сахаром.

Фруктовая запеканка с пряниками

Требуется: 8—10 пряников, $\frac{1}{2}$ л молока, 3—4 яйца, соль, 120 г сахара, пакетик ванильного сахара, консервированные фрукты (половинки персиков, крыжовник и другие).

Способ приготовления. Смазанную жиром форму выложите пряниками. Молоко, желтки, соль, ванильный сахар хорошо перемешайте и вылейте поверх пряников. Форму поставьте в кастрюлю с теплой водой и затем в разогретую духовку. Белки взбейте и смешайте с сахаром. Форму с затвердевшей яичной массой выньте из духовки, уложите в нее фрукты и сверху залейте взбитыми белками. Запекайте в духовке на медленном огне.

Запеканка из тыквы и яблок

Требуется: 1 кг тыквы, 4—5 яблок, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы или 1 стакан из-

мельченных пшеничных сухарей, 2 ст. л. масла, 1 стакан сметаны.

Способ приготовления. Тыкву очистите от кожицы, удалите семена, после чего натрите на терке, сложите в кастрюлю, добавьте масло, немного молока, закройте крышкой и варите. Во время варки добавляйте натертые яблоки. После того как готовая масса остынет, добавьте в нее измельченные сухари или замоченную в молоке манную крупу, растертые с сахаром яичные желтки, соль, хорошо перемешайте, добавьте взбитые белки и снова перемешайте. Выложите в смазанный маслом и посыпанный тертыми сухарями противень или миску, сбрызните маслом и запекайте в духовке. Отдельно к запеканке подайте сметану.

Запеканка рисовая с изюмом

Требуется: 1 стакан риса, 2 стакана молока, 2 яйца, 2—3 ст. л. сахара, 50 г изюма, $\frac{1}{2}$ ч. л. соли, $\frac{1}{2}$ стакана сухарей, 4 ст. л. масла.

Способ приготовления. Промытый рис варите в кипятке 10 мин. После этого воду слейте, а рис залейте горячим молоком, добавьте соль и, помешивая, варите 25—30 мин. Затем добавьте сахар, яйца, все это хорошо перемешайте, переложите на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду или в кастрюлю и запекайте. Готовую запеканку выложите на блюдо, разрежьте на порции и подавайте с фруктово-ягодным соусом.

Запеканка творожная с тмином

Требуется: 150 г творога, 3 ст. л. растопленного маргарина, 1 яичный желток, 1 ст. л. молока, соль, щепотка тмина.

Способ приготовления. В миску с творогом влейте маргарин, добавьте тмин и выложите на сковороду. Когда масса начнет густеть, добавьте яичный желток, растертый в молоке, перемешайте и, заполнив формочки, поставьте остывать, пока масса не затвердеет. Перед этим можно положить в формочки нарезанную кусочками ветчину, домашнюю колбасу, соленый огурец.

Запеканка из риса и тыквы

Требуется: 1 кг тыквы, 3 стакана молока, $\frac{3}{4}$ стакана риса, 5—6 яиц, 5 ст. л. сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

Способ приготовления. Тыкву очистите от кожицы и мелко нарежьте, влейте 200—300 г воды и варите до тех пор, пока тыква не станет мягкой. Добавьте молоко, рис (его необходимо хорошо промыть) и варите 20—25 мин. После этого массу охладите, положите яйца, растопленное сливочное масло, сахар и тщательно перемешайте. Массу выложите в форму, смазанную маслом, посыпанную молотыми сухарями, и запекайте в духовке.

Творожники с изюмом

Требуется: 100 г творога, 10 г пшеничной крупы, $\frac{1}{2}$ яйца, 10 г сахара, 5 г манной крупы, 30 г изюма, 5 г кулинарного жира, 30 г варенья.

Способ приготовления. В протертый творог добавьте сахар, яичный белок, соль, манную крупу, промытый и ошпаренный изюм. Все перемешайте, сформируйте колобки, обваляйте их в муке и положите на сковороду (разогретую и смазанную жиром). Колобки смажьте

сверху желтком и запекайте в течение 10 мин, после чего полейте вареньем.

Запеканка из творога с пшеничными хлопьями

Требуется: 250 г творога, 50 г пшеничных хлопьев, 150 г яблок, 2 яйца, 40 г сливочного масла, 3 ст. л. молока, по 2 ст. л. меда и орехов, цедра лимона или апельсина.

Способ приготовления. Творог разотрите с маслом, молоком, цедрой лимона, медом и взбитыми яйцами. Яблоки очистите и нарежьте тонкой соломкой или полукольцами. Орехи очистите, мелко порубите и слегка обжарьте до светло-золотистого цвета. Половину орехов, пшеничные хлопья и яблоки всыпьте в творожное тесто.

Керамическую форму смажьте маслом и выложите в нее творожное тесто. Выпекайте при средней температуре до образования румяной корочки. Готовый творожник смажьте взбитым яйцом и посыпьте оставшимися орехами. Отдельно подайте кипяченое холодное молоко.

Запеканка из риса двух цветов

Требуется: 1½ стакана риса, 4½ стакана молока, 2 ст. л. масла, 50—100 г шоколада (или какао), ⅔ стакана сахара, немного вишневой настойки, корица.

Способ приготовления. Рис промойте несколько раз в холодной воде и опустите в кипяток. Доведите до кипения, откиньте, промойте холодной водой, дайте воде

стечь. Вскипятите молоко с маслом, всыпьте рис и варите до готовности, после чего разделите его на две части. В одну положите шоколад (или какао), натертый на терке и размешанный с горячей водой и сахаром. В другую часть риса положите сахар и влейте рюмку вишневой настойки. Перемешайте. В форму, намазанную маслом и обсыпанную сухарями, положите рис, чередуя ряды. Должно получиться 5—6 рядов. Поставьте в нагретую духовку на 20—25 мин. Когда чуть-чуть остынет, выложите на блюдо, обсыпав сверху сахаром с корицей. Подавайте с шоколадным или молочным соусом.

