

лучшие рецепты

МАМИНА КУХНЯ

Леди Mail.Ru

Издательство АСТ
Москва

СОДЕРЖАНИЕ

7	ПРЕДИСЛОВИЕ	37	Блины с зеленью
11	БЛЮДА ДЛЯ ЗАВТРАКА	38	Блины с куриной печенью и морковью
12	Омлет с овощами	40	Вареная кукуруза
13	Омлет с сыром и зеленью	42	Пицца «Солнце»
14	Ленивые вареники	44	Сосиски в тесте
15	Вареники с клубникой	45	Рулетики из ветчины
16	Вареники с творогом	46	Чебурек с брынзой
18	Вареники с соленым творогом и зеленью	48	Гренки с килькой
20	Вареники с вишней	50	Драники картофельные
22	Вареники с яблоком и корицей	51	Драники из кабачков
23	Овсяная каша с бананами	52	Малосольные огурцы
24	Сырники	53	Икра кабачковая
26	Каша пшенная с тыквой и курагой	54	Шаурма из курицы
27	Манная каша	55	Майонез домашний
28	Рисовая каша с тыквой	56	Заливное рыбное
29	Каша «Дружба» с рисом и пшеном	58	Заливное из грибов
31	БЛИНЫ И ЗАКУСКИ	60	Селедка под шубой
32	Заварные блины на кефире	62	Салат «Мимоза»
34	Блины дрожжевые	64	Печеночный торт
35	Блины с сырным припеком	66	Салат с овощами и брынзой
36	Блины на пиве	67	Салат из зеленого яблока и моркови
		68	Шампиньоны, фаршированные мясом
		71	ПЕРВЫЕ БЛЮДА
		72	Суп с фрикадельками
		73	Щавелевый суп

74	Щавелевый суп с яйцом-пашот
76	Солянка
78	Гороховый суп
80	Суп из белых грибов
82	Суп из тыквы
84	Окрошка на кефире
86	Окрошка на квасе
88	Холодный свекольник с ботвой
90	Холодный свекольник

93 ВТОРЫЕ БЛЮДА

94	Шашлык из свинины с овощами
96	Шашлык из курицы с овощами
98	Гуляш из говядины со сладким перцем
100	Бефстроганов
101	Картофельная запеканка
102	Картошка в горшочке
104	Жареная картошка
106	Мясное азу с картофелем
108	Треска с овощами в пергаменте
110	Жареная рыба с картофелем
111	Запеченная капуста
112	Тушеная капуста с фаршем
114	Свинина с черносливом и гречкой

116	Гречка с грибами
117	Макароны по-флотски
118	Тушенка из свинины
119	Свекольные котлеты
120	Пельмени «Сибирские»
122	Пельмени с квашеной капустой
124	Перцы фаршированные
126	Ежики в томатном соусе
128	Котлеты по-киевски
130	Картофельные зразы с мясным фаршем
132	Куриное филе в сырной панировке
134	Куриные котлеты на пару
135	Куриные голени в панировке
136	Куриные голени в меду
138	Макароны с семгой в сливочном соусе

141 ДЕСЕРТЫ

142	Чизкейк в яблоках
144	Яблоко, запеченное с медом и орехами
146	Малиновое варенье «Пятиминутка»
148	Варенье из арбузных корочек

151 ВЫПЕЧКА

152	Кекс в микроволновке
154	Банановые кексы

156	Пирожное «Картошка»
158	Манник
160	Вишневый пирог
162	Пирог «Зебра»
164	Шарлотка
166	Яблочные розы
168	Слойки с яблоками
170	Трубочки с белковым кремом
172	Муравейник
174	Медовые пряники

176	Бисквитный торт со сметанным кремом
178	Печенье «Курабье»
180	Сочники с творогом
182	Творожный пирог
184	Булочки с изюмом

187 ВМЕСТО ЧАЯ

188	Брусничный морс
190	Какао



ПРЕДИСЛОВИЕ

Сегодня найти рецепт несложно — Интернет предложит тысячи вариантов для завтрака, обеда или ужина. Но вот сколько из них проверенных?

Тех, по которым действительно можно готовить, не переживая за результат?

В кулинарном разделе проекта Леди Mail.Ru мы собираем рецепты уже более 10 лет. Но в эту книгу вошли избранные: из 6347 рецептов — сотня самых-самых. Тех, которые набрали больше всего лайков или комментариев.

Все рецепты проверены нами или нашими читателями, поэтому на страницах книги вы найдете реальные советы реальных людей о том, как еще можно было бы приготовить то или иное блюдо, а также просто впечатления от результата.

Возможно, многие блюда вам покажутся «простоватыми» и очевидными — домашними, знакомыми, из детства. Ежики, суп с фрикадельками, шарлотка, манник... Но, как показывает наша статистика, это те рецепты, которые люди ищут чаще всего. А мы знаем, как их аутентично приготовить — так, как это делали наши мамы и бабушки.

В то же время на некоторые привычные рецепты мы предлагаем взглянуть по-новому: в ингредиентах или подаче. Например, попробуйте приготовить пиццу на слоеном тесте в виде солнца. Или подать мимозу прямо в стакане, а кекс испечь сразу в кружке.

Мы уверены, что книга не пролежит у вас на полке без дела: по этим рецептам вы сможете готовить хоть каждый день. А еще ее можно подарить, ведь ничто так не облегчает жизнь, как знание того, что ты приготовишь сегодня вечером.

Лена Володина,
руководитель проекта Леди Mail.Ru

Команда Леди Mail.Ru, которая работала на кухне:

Сергей Милянчиков фотограф

Сергей — фотограф и кулинар. В свое время он бросил работу на ТВ и переключился на еду. Правда, на телевидение вскоре пришлось вернуться — в качестве участника шоу «МастерШеф», в котором 16 непрофессиональных поваров боролись за оценку главного жюри — ресторатора Аркадия Новикова.

Многие пошаговые рецепты для «Леди Mail.Ru» Сергей отснял на ресторанной кухне: «Я говорю с шефами на одном языке, мы понимаем друг друга, и я не заставляю поваров делать что-то неестественно, например, резать левой рукой, потому что «так для картинки лучше».



Евгения Ковязина фотограф

Женя любит кулинарные съемки за то, что в процессе приготовления от шеф-поваров узнает много лайфхаков. Например, чтобы снять кожицу с помидора, не обязательно обдавать его кипятком, можно просто опалить его газовой кулинарной горелкой. Кожица вздузывается, отойдет от мякоти и легко счистится ножом.

Насмотревшись на шеф-поваров, Женя стала готовить и снимать сама. Для этой книги, например, она лично сделала и отсняла пиццу-солнце и яблочные розы. Выглядит очень аппетитно — оцените сами!



Татьяна Поликова

фотограф

Таня увлеклась фотографией в 11 лет, когда еще были пленочные зеркальные камеры. Как и все девочки, она пыталась фотографировать других девочек, но им очень быстро надоедало ждать, пока она разберется с настройками. Так Таня переключилась на еду.

Таня признается: когда освоила все технические нюансы, начала получать удовольствие и от самого кулинарного процесса. Для этой книги она приготовила и сняла самые простые домашние блюда — пирог «Зебра» и малиновое варенье.



Елена Володина

руководитель проекта Леди Mail.Ru

Лена пришла на проект 6 лет назад кулинарным редактором. За это время она успела не только вырасти до позиции издателя, но и отучиться в кондитерской школе Алена Дюкасса во Франции.

Благодаря Лене в базе рецептов Леди Mail.Ru появилось много пошаговых десертов и сладостей, в том числе традиционных, домашних. Некоторые из них есть и в этой книге — например, манник, творожный пирог (он же тертый, он же «Королевская ватрушка») и пирожное «Картошка». Последнюю, кстати, Лена предлагает декорировать не кремом, а марципаном — очень натуралистично.

Мария Березовская

кулинарный редактор

Кулинарный редактор на сайте — боец невидимого фронта. Причем в прямом смысле: Маша живет в четырех часовых поясах от Москвы и демонстрирует чудеса дистанционного управления процессом. И только ежемесячно растущее количество рецептов в базе говорит о том, что наш редактор существует!

Как признается сама Маша, писать о еде приходится чаще, чем готовить. Но знание теории находит свое применение и в реальной жизни: у Маши подрастает уже четверо маленьких детей, и о вкусах она с ними не спорит.





БЛЮДА

для завтрака



ОМЛЕТ *с овощами*

🕒 Время приготовления: 10–12 минут

Омлет можно готовить самыми разными способами: на плите, в духовке, в микроволновке, на пару. Паровой омлет — самый нежный и полезный из всех. Он как нельзя лучше подходит тем, кто придерживается принципов правильного питания и любит готовить без масла. Кстати, пароварка совсем не обязательна! Вместо нее можно использовать сито или дуршлаг и подходящую по размерам кастрюлю. Дуршлаг не должен касаться налитой в кастрюлю воды (ее нужно немного).

Ингредиенты:

- яйца — 2 шт.
- молоко — 50 мл
- шампиньоны — 1–2 шт.
- перец сладкий — 30 г
- лук зеленый — 1–2 пера
- соль и перец черный

Процесс приготовления:

1. Нарезать шампиньоны.
2. Нарезать сладкий перец.
3. Мелко порубить зеленый лук.
4. Взбить яйца с молоком.
5. Добавить нарезанные овощи и грибы в яично-молочную смесь.
6. Аккуратно перелить смесь в форму для пароварки (чашу для приготовления риса). Если вы используете бамбуковую пароварку, нужно сделать емкость из фольги (2 слоя), чуть меньше емкости пароварки, чтобы между стенками пароварки и стенками емкости было немного места (1 см).
7. Поставить форму на кастрюлю с кипящей водой (или в пароварку), готовить 10–12 минут.
8. Омлет на пару готов! Приятного аппетита!



ОМЛЕТ *с сыром и зеленью*

🕒 Время приготовления: 10–12 минут

Ингредиенты:

- яйца — 3 шт.
- сливки (33%) — 50 мл
- моцарелла — 50 г
- шпинат — 20 г
- зелень (укроп, кинза и петрушка) — по 2 г
- масло растительное — 20 мл
- брынза — 30 г
- салат корн — 1 г
- черри (вяленые) — 20 г

Процесс приготовления:

1. Мелко нарезанную зелень выложить в глубокую миску.
2. Разбить туда яйца.
3. Добавить тертый сыр моцарелла и шпинатную пасту.
4. Влить сливки или обезжиренное молоко/воду.
5. Перемешать.
6. Вылить яичную смесь на сковороду.
7. Традиционным способом приготовить омлет.
8. На готовый омлет выложить заранее нарезанную кубиками брынзу, вяленые помидоры черри. Украсить зеленью. Приятного аппетита!

Совет: Для шпинатной пасты нужно ошпарить свежий шпинат, добавить соль и измельчить в блендере.



ЛЕНИВЫЕ *вареники*

🕒 Время приготовления: 40 минут

Ленивые вареники можно готовить даже тем, кто сидит на диете или придерживается принципов здорового питания: творог нужно взять сухой, с низким процентом жира — муки к нему придется добавлять немного. К тому же и муку можно использовать из твердых сортов пшеницы или рисовую. И, конечно, подавать готовые вареники стоит не с жирной сметаной, а с натуральным йогуртом.

Ингредиенты:

- творог — 250 г
- яйца — 1 шт.
- муки из твердых сортов — 20–25 г
- соль и сахар по вкусу
- + для обваливания — 1 ст. л.

Процесс приготовления:

1. В творог разбить яйцо, добавить муку.
2. Хорошо перемешать и убрать в холодильник на 30–40 минут (можно и на ночь).
3. Рабочую поверхность присыпать мукой. Скатать тесто в форме шара, разделить его на две части и каждую раскатать в колбаску диаметром 2–3 см.
4. Острым ножом разрезать каждую колбаску на несколько частей, шириной примерно 1 см. С плоской и широкой стороны будущих вареников сделать небольшое углубление, слегка надавив на них пальцем.
5. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду и варить около 3 минут — как только всплывут, достать шумовкой и переложить на тарелку.

«Я лентяй, мне этот рецепт как раз по душе!»

Сергей Караченцев

«Вкусно — это не то слово! Съешь все и еще попросишь!»

Людмила Косымова



ВАРЕНИКИ *с клубникой*

🕒 Время приготовления: 1 час

Когда на столе вареники с клубникой – дома праздник.

Ингредиенты:

- мука – 350 г
- крахмал – 300 г
- яйца – 1 шт.
- вода – 300 мл
- соль – щепотка
- клубника – 1 кг
- сахар – 300 г
- ваниль (стручок) – 2 г
- сахарная пудра – 3 г
- мята – 3 г

Процесс приготовления:

1. Муку высыпать в миску, разбить яйцо. Добавить щепотку соли и крахмал, перемешать. Влить воду, замесить тесто. Готовое тесто оставить на 20 минут под пленкой.
2. Приготовить начинку: нарезать клубнику, смешать с сахаром и нарезанной мятой.
3. Тесто тонко раскатать, вырезать кружочки, на каждый выложить начинку.
4. Плотно защипнуть края.
5. Опустить вареники в кипящую воду, как только всплывут – подождать пару минут, и можно вытаскивать.
6. Готовые вареники подавать со сливочным маслом, присыпав сахарной пудрой. Приятного аппетита!

«Как раз с мятой не пробовала! Должно быть обалденно!»

Будникова Вера

