

Содержание



- Вступление **7**
- Печеночный торт **10**
- Салат из маринованной свеклы, желтой сливы и индейки **12**
- Теплый салат с печенью индейки **14**
- Гороховый суп **18**
- Вьетнамский суп «Фо бо» **20**
- Похлебка по-индийски со сдобными булочками **22**
- Лагман **24**
- «Толстые» щи с грибами **26**
- Луковые кольца с картошкой и беконом **30**
- Сырный сэндвич из макарон **32**
- Капустный шницель с грибным соусом **34**
- Медовая каша с сыром и черемухой **36**
- Бобовый фуль **38**
- «Петушки» на палочке **40**
- Котлеты по-киевски **42**
- Утка по-пекински **44**
- «Пьяная» курица с пряной тыквой **46**
- Кабачковая лодка любви **48**



Цыпленок табака с картошкой по-канарски **50**

Рулет из телятины с калиновым соусом **54**

Свинина в пиве с антоновкой **56**

Тефтели из баранины в гранатовом соусе **58**

Пицца с кабачками и томатным вареньем **62**

«Посикунчики» **64**

Ночной хлеб с картофельно-сырной начинкой **66**

Ватрушки с творогом и компот **68**

Творожное пирожное с клубникой **70**

Пышки и какао **72**

Желе из облепихи и шампанского с инжиром **74**

Ромовая баба **76**

Эклеры с творожно-ежевичным кремом
в лаймовой глазури **79**

Карамельный пудинг **82**

Медовик **84**

«Ушки» в апельсиново-сливочной пропитке **88**

Узбекская пахлава **90**

Банановый десерт и домашний ликер **94**



Вступление



**Привет, мои дорогие
читатели-кулинары!**

С большой радостью представляю вам четвертую книгу серии, созданную совместно с издательством «ХлебСоль» по мотивам кулинарного шоу «ПроСТО кухня», которое вот уже восьмой сезон с большим успехом идет на канале СТС. Я очень много путешествую по миру и по России и пробую много удивительных и необычных блюд, потом по возвращении с удовольствием перерабатываю их в доступные и понятные рецепты из наших ингредиентов! Каждый новый сезон – это вызов лично для меня! Столько всего уже приготовлено – столько всего еще можно сделать! Голова кругом от вкусов и запахов! Уверен, вам понравятся рецепты, которые я отобрал специально для этой книги. Думаю, что многие уже имеют дома хотя бы одну книгу «ПроСТО кухня» и оценили, что вместе – вкуснее. Я надеюсь, что моя работа и работа моей команды смогла подарить вам новые вкусовые впечатления и удивительные открытия на кухне!

Благодарю свою суперкоманду за классное шоу и помощь в создании книги. Создавайте и вы кулинарные шедевры у себя дома, готовьте вместе, готовьте с детьми, радуйте близких и друзей, ведь вкусная еда объединяет!

**Люблю, целую,
ваш Саша Белькович**

Салаты и закуски



Печеночный торт

**Салат из маринованной свеклы,
желтой сливы и индейки**

**Теплый салат с печенью
индейки**

Печеночный торт

Время приготовления

50 минут

Ингредиенты

- 4 крупные моркови
- 100 мл растительного масла
- 60 г сахара
- 500 г печени индейки
- 1 луковица
- 4 яйца
- 50 г пшеничной муки
- 300 г сливочного сыра (каймака)
- 100 г сметаны жирностью 15%

Приготовление

1. Две моркови нарезать кубиками и слегка обжарить на 20 мл растительного масла. Когда уйдет лишняя влага, добавить сахар.
2. Из двух оставшихся морковок выжать сок, используя соковыжималку. Влить сок в морковь с сахаром. На медленном огне выпарить жидкость до консистенции соуса. Слегка посолить и снять с огня.
3. Печень промыть и срезать белые жилки.
4. Лук нарезать крупными кусками.
5. Печень и лук пропустить через мясорубку.
6. Добавить в печеночный фарш 2 яйца и муку, перемешать. Посолить и поперчить, перемешать.
7. Разделить полученную массу на 4 равные части, чтобы коржи получились одинаковыми.
8. Разогреть сковороду с широким дном, добавив небольшое количество масла. Вылить одну часть печеночного теста в центр. Равномерно распределить фарш по всей площади посуды, сделав тонкий пласт. Обжарить каждый корж с двух сторон.
9. Два оставшихся яйца отварить.
10. В миске смешать сливочный сыр, сметану и зерновую горчицу. Добавить яйца, натерев их на мелкой терке.
11. Смазать корж получившимся соусом. Выложить часть морковной обжарки и накрыть вторым коржом из печени. Повторить этапы, завершая торт слоями из сливочного сыра и морковки.
12. Подавать торт, украсив листиками базилика.



2 ч. л. зерновой горчицы
соль, молотый белый перец
зеленый базилик для подачи

