

СОДЕРЖАНИЕ

От автора 9

Завтраки

Сырники 13

Вкуснейшие блинчики 15

Оладьи на кефире 19

Постные пышные оладьи 21

Творожная запеканка без муки и манки, с шоколадом 23

Фриттата с беконом, черри и пармезаном 25

Супы

Сборная солянка 29

Суп гороховый с копченостями 31

Суп с консервированным тунцом 33

Окрошка с айраном 35

Рассольник с обжаренной свиной 37

Борщ с салом и чесноком 39

Томленые кислые щи 41

Густой суп из говядины с овощами 43

Закуски и салаты

- Пастрома из индейки (или курицы) 47
- Креветки в кляре с кокосовой стружкой 49
- Салат из мяса птицы с черносливом и грецким орехом 51
- Квашеная капуста за 4–5 дней 53
- Скумбрия домашнего посола 55
- Теплый салат с печенью 57
- Баклажаны с орехами 59
- Суши-торт 61
- Хумус 63
- Салат «Тбилиси» 65
- Салат с креветками и ананасом 67

Горячие блюда (из мяса, рыбы, овощей)

- Гречка по-купечески 71
- Утка, запеченная в духовке с квашеной капустой 73
- Запеченные картофельные дольки с соусом из тунца 75
- Ризотто с шампиньонами 77
- Дымляма 79
- Рататуй 81
- Куриные котлеты а-ля «Пожарские» 83
- Филе минтая в беконе 85
- Цыплята-мохито с соусом «Йогуртовый мохито» 87
- Каре ягненка на сковороде 89

- Запеченная в духовке нога барашка 91
- Жареха из печени с маринованными огурцами 95
- Котлеты из минтая 97
- Сациви из перепелиных грудок 101
- Соба-вок с овощами и шампиньонами 103
- Пельмени домашние 104
- Печень по-милански 107
- Куриное мясо в сметанно-горчичном соусе 109

Сладкая выпечка

- Орехово-кофейный пирог с меренгой 112
- Малиновый крамбл с овсяными хлопьями 115
- Творожно-сметанный тарт с малиной 116
- Булочки со штрейзелем 119
- Сырник с халвой 121
- Рикотник с виноградом 123
- Ватрушки с творогом 125
- Кокосовый манник 127
- Королевская ватрушка с кремом 128
- Мандариновый кекс 131
- Рождественский кекс 133
- Сливовый пирог по рецепту The New York Times 135

Несладкая выпечка

- Пирог заливной с тунцом 139
- Чесночные пампушки 141

- Булочки с мясом 143
Киш с лисичками 146
Слоеные завитки с творогом и зеленью 149
Сырные лепешки 151
Вкуснейшие чебуреки 152
Пирог с копченым лососем 155
Пицца 157

Торты и десерты

- Торт бисквитный с вареной сгущенкой 162
Чизкейк 165
Чизкейк вишневый без выпекания 167
Торт «Павлова» 171
Торт на сковороде 173
Торт «Панчо» 175
Меренговый рулет 179
Маковый медовик 180
Эстерхази 183
Торт «Три молока» 185
Заключение 188



ОТ АВТОРА

Кухня — это место в доме, где живет семейное счастье. Точнее, там его можно приготовить и всех накормить, сделав их чуточку счастливее.

Накормить вкусным завтраком в выходные, приготовить любимое блюдо на обед или ужин, испечь что-нибудь домашнее к чаю, сварить ароматный компот, нажарить аппетитных чебуреков, придумать особенные блюда к празднику — все это происходит именно на кухне.

За утренней чашкой кофе или за сытным субботним обедом семья становится ближе, именно на кухне решается большинство проблем и вопросов. А уж совместное приготовление торта или семейная лепка пельменей гарантированно сближают. И неважно, какой техникой оснащена ваша кухня. И неважно, какая у вас кухня: 5 метров или 25. Творить можно на любой. Абсолютно. Главное — желание, а оно ведь есть?



ЗАВТРАКИ

Утро — время особенное, пробуждающее и задающее тон. От того, как оно пройдет, зависит порой весь день. Вот и завтрак так же важен. И если в будни на него у нас мало времени, то уж в выходные он просто обязан быть вкусным!

Вспомните детство... Молочная каша, ароматные сырники, нежный омлет, вкусная запеканка, любимые блинчики и оладьи. Запах какао или молока... Что вы любили больше всего?

Мне очень повезло: в выходные я просыпаюсь гораздо раньше всех и, пока мои домашние еще досматривают сны, у меня есть время на приготовление вкусного завтрака.

Приглашаю вас на свой завтрак!

Сырники-творожники, пожалуй, каждому знакомы с детства. Вспомните лето или выходные у бабушки... Вы еще спите, хоть лучи солнца через окно уже щекочут нос, а из кухни доносится этот аромат: сливочный, жареный, его ни с чем не спутаешь.





❖ СЫРНИКИ

Ингредиенты:

Творог (0–9%-й) — 400 г

Яйцо — 1 шт.

Сахар — 1–3 ст. л.
(по вкусу)

Рисовая мука — 3 ст. л. +
для обваливания (в зависимости
от влажности творога муки может
понадобиться больше или меньше)

Масло для обжаривания

Приготовление:

Творог протереть через сито, смешать с сахаром и яйцом.

Всыпать муку, еще раз перемешать. Скатать шарики, сформовать из них «шайбы». Обвалять в муке.

Прогреть сковороду с небольшим количеством масла, обжаривать на среднем огне с двух сторон до румяной корочки.



❖ ВКУСНЕЙШИЕ БЛИНЧИКИ

В моем детстве ни мама, ни бабушки не пекли такие блины. Нет, тонкие блины у них были в репертуаре, но они были другие: жарились на масле, смазывались маслом и в детстве я их очень любила.

Потом, выйдя замуж, я вдруг поняла, что блины печь не умею... никакие. Несколько попыток порадовать любимого мужа блинами оказались провальными.

И тогда он решил накормить блинами меня. Как-то ловко и просто замесил тесто, испек. Они были совсем не похожи на те, к которым я привыкла. Я влюбилась в них с первого блина.

Очень тонкие, вкусные, с хрустящим краешком и пятнышками-веснушками. Вкусные и горячими, и холодными.

Так и жили несколько лет: если хотели блинов, то муж готовил тесто, а я пекла. Потом и сама научилась. И делаю только так много лет! Нет, конечно, я иногда пеку на кефире, на дрожжах и т. п. Но любимыми блинами в нашей семье остаются те, которым меня научил муж.

И это один из пунктиков его гордости: «Я ж без него даже блины печь не умела».

Он всегда делает тесто на глаз, и я тоже. Но пару лет назад все взвесила-замерила специально для рецепта, которым теперь делюсь. Многим он понравился.

Вот такая блинная история.

Эти блины хорошо подходят для сладких и несладких начинок.

И без начинок мы их с удовольствием едим: дети любят со сметаной или с вареной сгущенкой.