

# Содержание



Вступление **7**

Морковный хумус **10**

Салат по-ларошельски **12**

Салат из куриной печени с бальзамическим кремом **14**

VIP-«Мимоза» **16**

Сырные шарики **18**

Суп из лесных грибов **22**

Рамен **24**

Грибной крем-суп с тартаром из яблок и печени трески **26**

Грибной суп с солеными огурцами **28**

Суп из куриных сердечек с сырными лепешками **30**

Веер из баклажана **34**

Стейк из сома с хрустящими кабачковыми наггетсами **36**

Рыбные котлеты с лимонным соусом и свежими овощами **38**

Индейка под соусом тоннато **40**

Котлеты из овощей и индейки на помидорно-яблочной подушке **42**

Крылья индейки в хрустящей корочке **44**

Пожарская котлета с клюквенным соусом и антоновскими яблоками **46**

- 
- Курица в тыкве **48**
- Утка по-руански **50**
- Бризоль с курицей **52**
- Запеченная голень индейки с пряной капустой **54**
- Булгур с запеченной свинойной **56**
- Баранья лопатка с зеленым горошком **58**
- Говядина по-бургундски **60**
- Японский плов с говядиной **62**
- Бараний бок с гречневой кашей **64**
- Жюльен **68**
- Гнезда из фарша с картошкой **70**
- Слоеные пирожки с картошкой, сыром и ветчиной **74**
- Пирог «Три капусты» **76**
- Мясо, запеченное в слоеном тесте с грибами **80**
- Блинный торт **82**
- Шоколадное печенье с мюсли **84**
- Тарталетки с карамельным лимоном и ананасом **86**
- Юбилейный торт **88**
- Десерт из слив и груш **92**
- Малиновая панакотта **94**



# Вступление



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

Вот и пятая книга «ПроСТО кухни» готова! И я этому очень рад! Яркая, красивая, с шикарными рецептами – все для вас, друзья. Пользуйтесь на здоровье.

В этот раз я приготовил для вас несколько особенно интересных рецептов: грибной крем-суп с тартаром из яблок и печени трески, курица в тыкве, бараний бок с гречневой кашей, тарталетки с карамельным лимоном и ананасом и другие. И пусть эта книга будет вам полезна, приносит хорошее настроение и делает вашу жизнь ярче и позитивнее. Ставьте ее на полочку рядом с остальными книгами из коллекции «ПроСТО кухня» и кайфуйте. Готовьте, улыбайтесь и приятного аппетита!

**Ваш Саша Белькович**



# Салаты и закуски



**Морковный хумус**

**Салат по-ларошельски**

**Салат из куриной печени  
с бальзамическим кремом**

**VIP-«Мимоза»**

**Сырные шарики**

# Морковный хумус

## Ингредиенты

- 3 питы
- сок и цедра  $\frac{1}{4}$  лимона
- 6 вареных морковок
- 45 г сливочного масла
- 50 г очищенных тыквенных семечек
- 60 г очищенных подсолнечных семечек
- 1 щепотка кориандра

- 2 зубчика чеснока
- 10 мл оливкового масла
- соль

## Для подачи

- 4 редиски
- 5 г зеленого салата
- 1 щепотка копченой паприки
- листочки базилика

## Приготовление

1. Очистить и нарезать на небольшие кусочки морковь.
2. С помощью погружного блендера измельчить морковь в течение 3 минут.
3. На разогретую сковороду выложить сливочное масло, мелко нарезанный чеснок, щепотку кориандра и обжаривать 3–5 минут.
4. В чаше блендера смешать до однородной консистенции чеснок и кориандр вместе с маслом, на котором они обжаривались, и очищенные подсолнечные и тыквенные семечки (оставить немного целых для подачи).
5. К измельченной моркови добавить пасту из семечек, сок лимона, несколько щепоток соли и перемешать.
6. Подогреть питы на медленном огне и разрезать каждую на 4 части.
7. Выложить морковный хумус на тарелки и полить оливковым маслом.
8. Сверху посыпать семечками, копченой паприкой и лимонной цедрой.
9. Рядом выложить кусочки питы, разрезанный на половинки редис и зеленый салат, украсить листочками базилика.



