

ТВОРОЖНЫЕ ВАФЛИ

(16 вафель)

Нежнейшие, в меру сладкие вафли с добавлением творога могут оставаться мягкими несколько дней, если хранить их в герметичном контейнере. Правда, съедаются они гораздо быстрее. Если вам достаточно восьми вафель – просто уменьшите пропорции ингредиентов вдвое.

Такие вафли прекрасно сочетаются с любыми топпингами – шоколадной пастой и бананом, медом и ягодами, сиропом и мороженым. Выбор за вами!

Ингредиенты:

300 г зерненого творога 5%
110 г сливочного масла
480 г муки
350 мл кефира
200 мл молока
6 яиц
10 ст. ложек сахара
3 ч. ложки разрыхлителя
1 ч. ложка ванилина

Способ приготовления:

Взбейте творог с парой ложек молока в блендере или протрите через сито. Отделите белки от желтков.

Сливочное масло растопите, вылейте его в миску, добавьте желтки, творог, сахар, ванилин, кефир и молоко, хорошо перемешайте.

Просейте муку и разрыхлитель, слегка взбейте.

Белки с щепоткой соли взбейте до мягких пиков и аккуратно смешайте с тестом.

Выпекайте в вафельнице по 3–4 минуты до румяной корочки.



ДРАНИКИ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

В детстве драники были одним из самых любимых моих лакомств. Минимум усилий – и обычная картошка становится просто невероятным угощением!

Сейчас я часто дополняю их сыром, чесноком или зеленым луком, а подаю с рыбой или сметаной.

Ингредиенты:

700 г тертого картофеля
250 г твердого сыра
2 зубчика чеснока
3 ст. ложки муки
2 яйца
Пучок зеленого лука
Соль, перец по вкусу

Для подачи:

80 г слабосоленого лосося
или форели
3–4 яйца
2–3 перышка зеленого лука

Способ приготовления:

Чтобы получить 700 г тертого картофеля, почистите и натрите на терке 8 средних картофелин.

Сыр натрите или измельчите в блендере. Чеснок и лук мелко порежьте. Разбейте яйца, размешайте их венчиком, влейте в миску с картофелем и сыром, добавьте чеснок и лук, посолите, поперчите, всыпьте муку и хорошо перемешайте.

Сформируйте руками шарики и придавите их до формы оладушек.

Обжарьте на растительном масле на среднем огне с двух сторон до готовности. Выложите готовые драники на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки масла.

Для подачи нарежьте рыбу слайсами, измельчите зеленый лук, отварите яйца пашот.

Чтобы приготовить яйцо пашот, предварительно аккуратно разбейте яйцо в мисочку или сито (чтобы удалить жидкий белок). Воду доведите до кипения, затем уменьшите огонь. Пока на дне еще остаются пузырьки воздуха, поднесите край миски (или сита) к поверхности воды и одним движением перелейте яйцо в воду. Варите пару минут. Используя шумовку, аккуратно выньте яйцо из воды. Удалите лишние части белка.



САЛАТ «ЛЕТО НА ТАРЕЛКЕ»

Сочетание арбуза и сыра давно перестало быть удивительным, подобные салаты все чаще стали появляться на страницах летних меню ресторанов. Если вы любите смелые вкусовые сочетания – обязательно попробуйте!

Ингредиенты:

200 г арбуза
 $\frac{1}{4}$ небольшой красной
луковицы
20 г стебля сельдерея
1 небольшой помидор
40 г брынзы
 $\frac{1}{4}$ ч. ложки семян льна
2 ст. ложки кунжутного или
оливкового масла
 $\frac{1}{2}$ ч. ложки бальзамик-крема
Несколько листочков свежего
базилика

Способ приготовления:

Арбуз нарежьте кубиками или с помощью ложки для мороженого – шариками, очистите от косточек. Помидор нарежьте средними кусочками, корень сельдерея – тонкими слайсами. Лук – сначала тончайшими кольцами, а затем – на четыре части.

Смешайте масло и бальзамик. Выложите на тарелку ингредиенты, залейте соусом, перемешайте, сверху покрошите брынзу, посыпьте семенами льна и украсьте базиликом.

Подавайте немедленно!



АЗИАТСКИЙ САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

Очень популярный в последнее время салат стал и моим фаворитом. Хрустящие баклажаны, сочные помидоры, пикантность соуса, пряность кинзы – ничего лишнего, но как это безумно вкусно! Щепотка кунжута в качестве последнего штриха – и идеальное блюдо у вас на тарелке.

Ингредиенты:

2 баклажана
3 помидора
3 зубчика чеснока
7–8 веточек кинзы
3 ст. ложки крахмала
1 ст. ложка муки
70 мл соевого соуса
1 ч. ложка бальзамического уксуса
 $\frac{1}{4}$ ч. ложки сухого имбиря
1 ч. ложка кунжута
2 ст. ложки кисло-сладкого соуса
Соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

Баклажаны помойте, очистите от кожуры, нарежьте брусочками, положите в миску, добавьте крахмал и муку, накройте миску тарелкой и хорошо потрясите, чтобы покрыть все кусочки слоем крахмала и муки. Обжарьте на растительном масле, на огне чуть больше среднего, до золотистой корочки – по 2–3 минуты с каждой стороны. Удалите излишки масла бумажным полотенцем.

Помидоры помойте и нарежьте средними кусочками, кинзу и чеснок измельчите.

Для соуса хорошо смешайте соевый и кисло-сладкий соусы, бальзамик, имбирь, чеснок, кинзу, перец и соль (если нужно). Смешайте баклажаны, томаты и соус, посыпьте кунжутом.

Подавайте сразу!



КЕСАДИЛЬЯ

Это мексиканское блюдо завоевало сердца любителей вкусной еды по всему миру. Только представьте: хрустящая тортилья, нежнейшая и в то же время сочная начинка, тянущийся сыр! Лично я могу есть это блюдо каждый день. И опять же – в качестве начинки можно использовать любые ингредиенты – от фарша, консервированной фасоли и перца чили до индейки с томатами и кукурузой. Я поделюсь своим идеальным сочетанием.

Ингредиенты:

6 листов тортильи
или лаваша
200 г сыра
100 г сулугуни или моцареллы
1 болгарский перец
2 помидора
250 г куриного филе
1 небольшая луковичка
3 зубчика чеснока
Соль, перец по вкусу

Способ приготовления:

Куриное филе порежьте кубиками, посолите, поперчите, лук измельчите. Обжарьте на сковороде до готовности.

Болгарский перец разрежьте пополам, промойте и запекайте в духовке в течение 20 минут. Порежьте запеченный перец и помидоры кубиками, чеснок измельчите, сыр натрите. Всю начинку смешайте в миске.

Выложите начинку на тортилью, затем перенесите ее на горячую сухую сковороду, накройте второй лепешкой, примните, подрумяньте с каждой стороны по 3–4 минуты на среднем огне, чтобы сыр хорошо расплавился.

Готовую кесадилью разрежьте на 4 части, подавайте со сметаной и томатной сальсой.



СЫРНЫЕ ШАРИКИ

Любителям сыра посвящается! Эти милые малыши имеют нежнейшую текстуру и яркий пикантный вкус с неожиданной кислинкой. Идеально подходят к белому вину и душевным беседам, прекрасны в сочетании с виноградом – намек, думаю, вы поняли!

Ингредиенты:

250 г твердого сыра
100 г творожного сыра
с зеленью
1 зубчик чеснока
50 г очищенных фисташек
12–15 ягод свежемороженой
клюквы

Способ приготовления:

Твердый сыр натрите на мелкой терке или измельчите в блендере, мелко порежьте чеснок и фисташки.

Хорошо смешайте два вида сыра и чеснок. На ладони сформируйте маленькую лепешку из сырной массы, положите в центр ягодку клюквы, закройте края лепешки и скатайте шарик. Обваляйте в измельченных фисташках.

