

A top-down view of a wooden cutting board. On the left, a wooden-handled brush with a metal ferrule and light-colored bristles is coated with a thick, textured red sauce. To the right of the brush, a single long red chili pepper lies vertically. Below it is a smaller, wrinkled red chili pepper. The rest of the board is covered with several ribs, each coated in the same thick red sauce. The ribs are arranged in a slightly overlapping manner. The wood grain of the board is visible throughout.

Рецепты для тех,  
кто знает толк в еде

@True.Morkvu



# Содержание

От автора.....9

## 12

### ЗАКУСКИ

Беконные финики.....	14
Мидии, тушеные в сливках.....	17
Рулетики из цукини с рикоттой.....	18
Мидии в мускате.....	21
Тарталетки на любой вкус.....	22

## 26

### СУПЫ

Согревающий густой чечевичный суп.....	28
Неправильный гороховый суп.....	31
Двухкомпонентный тыквенный суп.....	32
Шурпа.....	35
Рыбный суп со сложнопроизносимым названием «Лохикейто».....	36
Кокосово-шпинатная уха.....	39
Тыквенный суп-пюре с тайской душой.....	40

## 42

### ВТОРЫЕ БЛЮДА

Утиные ножки с апельсинами.....	44
Утка с вишневым соусом и салатом с жареными персиками.....	47
Бургеры из индейки со свиной.....	48
Рагу с яблочным сидром и бельгийским стюмпом.....	51
Ребрышки BBQ.....	52
Паста болоньезе.....	55
Рубленый бифштекс и почти разрезанный картофель.....	56
Говядина «Веллингтон».....	59
Сливочно-грибные чесночные куриные грудки.....	63
Говядина, маринованная в груше.....	64
Мой любимый жареный рис с креветками и свиной.....	67
Запеченная курица с виноградом, она же кок-о-ван.....	68
Быстрые баклажаны с нутом и луком.....	71
Ньокки из сельдерея и картофеля.....	72
Флорентийский курито в сливочном масле.....	75

Форель с медово-горчичным и авокадо-базиликовым соусом.....	76
Курица с кешью .....	79
Красная рыбка под горчичной шубой с гарниром.....	80
Такос с креветками, авокадо и манго .....	83
Не плов, а шикарный рис с мясом.....	84
Крылышки а-ля баффало.....	87
Стремительно пряный вок.....	88
Цыпленок «Адобо» .....	91
Паста псевдокарбонара .....	92
Барабулька в маринаде из кинзы и лайма....	95
«Кубинский цып» .....	96
Картопля с сыром и тимьяном.....	99
Тайский базиликовый курито .....	100
Паста с псевдопесто и цветной капустой.....	103
Кисло-сладкий курито с мартини .....	104
Греческие сувлаки.....	107
Марокканский тажин с говядиной.....	108
Рататуй как из мультика.....	111
Простейшие тефтели с карри за 30 минут....	112
Красная рыбка в медово-лаймовой карамели.....	115
Курица марбелья.....	116

## 118

### НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Хлеб, просто хлеб.....	120
Фокачча с маслинами .....	123
Весенний хлеб — хала .....	124
Корнуоллские пироги с мясом .....	127
Мясной пирог с темным пивом.....	128
Пицца с лисичками .....	131
Пикантный пирог с грушей.....	132

Сырно-помидорный киш .....	135
Острое сырное печенье .....	136
Кутабы с тыквенно-морковным дипом....	139

## 140

### СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Ромовые бабы .....	142
Синнабоны, или Плюшки сверхсладкожек .....	145
Мимишные панкейки с медовым соусом.....	146
Карамельно-сливовая шарлотка-перевертыш.....	149
Творожные сердечки .....	150
Меренговый рулет .....	153
Бискотти .....	154
Скандинавские булочки-бублики с кардамоном .....	157
Кольца из заварного теста с кремом .....	158
Абрикосово-миндальный пирог .....	161
Правильная «Павлова».....	162
Американские панкейки.....	165
Мандариновые маффины .....	166
Чайно-сливочный фисташковый кекс с ягодами.....	169
Овсяное печенье с шоколадом и орехами....	170
Ленивые творожные печенья .....	173
Простейший грушевый тарт из слоеного теста.....	174
Лимонный кекс .....	177
Маковая плетенка.....	178
Малиновый маршмеллоу .....	181
Тирольский пирог с клубникой .....	182
Лавандово-грейпфрутовые капкейки .....	186
Вместо заключения.....	189







# От автора

Эта книга про еду, а не про персонажа, который набивает текст, красиво раскладывает продукты по тарелкам или щелкает затвором фотоаппарата.

Еда здесь играет главную роль, это ее моноспектакль. Привычные ингредиенты могут переплетаться, сливаясь и образуя вкусовую симфонию у вас во рту. А приготовить вкусное и интересное блюдо можно из самых обычных продуктов, если творчески подойти к процессу, и для этого совсем не нужно обладать навыками шеф-повара.

## Вкусно готовить — просто.

Сколько себя помню, я всегда увлекался приготовлением еды. Возможно, моя внутренняя привычка всегда получать именно то, что хочу, и привела меня на кухню, где я стал осваивать азы кулинарии. Затем это как-то само переросло в блог, а теперь и в книгу с рецептами.

В этой книге я постарался соблюсти баланс между рецептами, ингредиенты для которых нужно немного поискать, и рецептами, ингредиенты для которых есть на полках большинства магазинов. Хотя в моей кулинарной философии любое блюдо — это конструктор, нельзя сильно отступать от базы, а вот начинку можно менять. То есть не нужно пытаться заменить рис в ризотто на картошку, а трюфели — на сало: будет вкусно, но получится совсем не ризотто.

Если вы будете придерживаться этих правил, ваш кухонный джаз всегда найдет своих поклонников.









часть 1

# Закуски

Беконные финики 14

Мидии, тушенные в сливках 17

Рулетики из цукини с рикоттой 18

Мидии в мускате 21

Тарталетки на любой вкус 22



# Беконные ФИНИКИ

**Личное открытие недели: розмарин, бекон, козий сыр и финики в одной закуске. Быстро, просто и ненапряжно, ленивый кулинар одобряет. А гости, к визиту которых, собственно, и были сделаны начиненные финики, даже устроили мини-митинг с требованием новой тарелки с закуской.**

**ДЛЯ 24 ФИНИКОВ**

150 г мягкого сыра на ваш вкус  
(козий, фетакса, творожный)  
24 финика

12 ломтиков сырокопченого бекона  
1 веточка розмарина (листья)

100 мл меда, в идеале  
розмаринового  
½ ч. л. острого перца  
по щепотке соли  
и молотого черного перца

**1** Смешайте в миске розмарин, перец, соль и мед, оставьте на 30 минут.

**2** Разрежьте финики пополам, удалите косточки, нафаршируйте каждую половинку сыром и сложите их вместе. Оберните каждый финик половинкой ломтика бекона, выложите на противень, покрытый пергаментом, швом вниз.

**3** Слегка полейте финики половиной медовой смеси, отправьте противень в разогретую до 200 °С духовку на 15–20 минут, пока бекон не станет золотистым.

**4** Подавайте блюдо холодным или теплым, с остатками медового соуса.

