



*Сборник
Рецептов*

ОТ

Алены
Морозик

(кастрюльки)



Гороховый суп:

Промываю 2 стакана гороха заливаю водой как закипит добавляю копчёное мясо на кости (это могут быть копченые рёбра, у меня гусиная ляжка) Готовлю отдельно за жарку, лук и морковь! Как только горох раскрылся добавляю за жарку и картофель резаный кубиками. Соль специи по вкусу. Батон нарезаю кубиками и на противне подсушиваю в духовке при 180 гр! При подаче в суп добавляем гренки!

Тушеная капуста с мясом:

- вилок капусты
- 1 морковь
- 1 луковица
- 700 гр мяса, у меня свинина
- 2-3 стл томатной пасты если есть томаты в собственном соку
- 5 шт картофель

Нарезаем мясо кусочками, обжариваем на оливковом масле добавляем лук резаный кубиками и морковь натертую! Обжариваем и добавляем шинкованную капусту и картофель! В стакане воды разводим томатную пасту и добавляем в капусту! Соль специи, в конце зелень !

Творожная запеканка с сыром и зеленью:

- 500 гр творог 2%
- 2 яйца
- 40 гр кукурузной муки или крахмала
- 1/2 чл разрыхлитель
- 60 гр сыр можно порционный пластинками 4 шт
- зелень пучок (у меня лук+укроп)
- соль специи по вкусу

Соединяем творог, яйцо, муку, разрыхлитель, соль, специи и взбиваем погружным блендером! Зелень моем обсушиваем и мелко нарезаем! В силиконовую форму у меня не большая как на кулич, 13 см дно, выкладываем две столовые ложки творога, разравниваем. Остальной творог смешиваем с зеленью. Выкладываем половину, сверху 2 пластинки сыра или натертого сыра 1/2 часть и на сыр выкладываем оставшийся творог. Запекаем при 180° гр 35-40 минут достаём посыпав сыром и запекаем до корочки!

Ну и компот)))



Суп солянка:

Варю на говядине, рёбра говяжьи отвариваю часа два. Отдельно в одной сковороде обжариваю лук, морковь. Во второй сковороде жарю 4 нарезанные сосиски, грамм 200 любой копчёной колбаски и гр 200 буженины, обжариваю, добавляю обжаренный лук с морковью, 2 ст л. томатной пасты и 100 гр нарезанных оливок (можно маслин, тут на любителя)

5 минут тушу и добавляю в бульон с говядиной. Картофель кубиками 5-6 шт и ещё минут 20-30 кипит, добавляю зелень. Специи, соль по вкусу. При подаче добавляю дольку лимона. Если есть рассол с маринованных огурцов добавляю в конце готовки для кислинки.

Салат шуба:

Отвариваем морковь, картофель 4-5 шт, отдельно варю свеклу (покупаю мелкую 4 шт, так быстрее)

2 шт соленой сельди, очищаю полностью от шкуры и костей, нарезаю кубиками.

На блюдо выкладываю сельдь, можно сверху чуть нарезанный лук, картофель на крупной тёрке и смазываю майонезом, следующий слой тру морковь на крупной тёрке, майонез. Отдельно в тарелку тру свеклу на крупной тёрке перемешиваю с майонезом и выкладываю поверх морковки.

Кукурузная каша (1+)

Чтобы молоко не пригорело, сначала кипятим 200 мл воды, как закипело добавляем 350 мл молока, молоко закипело и засыпаем стружкой кукурузную манку 40гр. Кипит минут 5, добавляю кусок масла сливочного. Каша жидкая но постояв полчаса загустеет.

Компот (1+)

Ягоды с заморозки: голубика, клубника, черешня, малина, и свежее яблоко. Заливаю водой и довожу до кипения, сахар не добавляю.



Куриные бедра в соусе:

- 4-5 шт крупный лук
- 1 кг помидор
- 5 шт куриные бедра
- соль специи

Бедра моем, обсушиваем бумажным полотенцем и обжариваем на хорошо разогретой сковороде, на масле, до румяного цвета, с двух сторон по несколько минут. Перекладываем в тарелку. Тут же в этой сковороде обжариваем лук полукольцами до золотистого цвета и добавляем помидоры нарезанные кубиками. Тушим минут 15 и когда помидоры отдадут свой сок выкладываем бедра. Добавляем соль, перец, приправы и накрываем крышкой. На медленном огне томим до готовности. На гарнир макароны.

Быстрый суп из заморозок(1+)

Для быстроты приготовления выручает заморозка. Кабачок, перец, суповая смесь всё смешиваю заливаю водой, довожу до кипения и кидаю кубик говядины, в конце кидаю чуть тонкой лапши, 1/2 яйцо мелко нарезанное.

Кекс с голубикой:

- 180 гр муки
- 3 яйца
- 80 гр сахара
- 200 гр мягкого творога
- 80 мл растительного масла
- ванилин по вкусу
- 10 гр разрыхлитель
- 140 гр голубики (любой ягоды)

Взбиваем яйца с сахаром и ванилином до плотной массы. Добавляем творожок, перемешиваем. Вводим масло, ещё раз перемешиваем.

Просеиваем муку с разрыхлителем всё соединяем. В конце добавляем ягоду, аккуратно вымешиваем. Перекладываем в форму, разъемную или в силиконовую. Выпекаем в разогретой духовке при 180 гр минут 40. Готовность проверяем деревянной палочкой или зубочисткой.

Достаём из формы когда полностью остынет. Размер формы 20 см.



СЫРНИКИ:

- 400 гр творог влажный
 - 1 яйцо
 - 2 стл рисовой муки
 - у меня вместо сахара, сахзам фитпарад 4 мерные ложки
- Всё смешиваем , катаем небольшие шарики и жарим на кокосовом масле.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ:

Когда готовлю пюре никогда не взбиваю блендером , только толкушкой. Где-то на 1 кг картофельного пюре добавляю 1 яйцо и 2 ст л муки, всё смешиваю , делаю оладьи и обжариваю на разогретой сковороде на оливковом масле. Со сметаной улетают сразу.

Куриные голени с овощами:

Мою голени, обсушиваю бумажным полотенцем , натираю солью и паприкой. Обжариваю быстро на небольшом кол-ве оливкового масла, со всех сторон, и добавляю любые овощи из заморозки, тушу под крышкой на медленном огне.

ТОРТ:

- Тесто:
 - 150гр сливочного масла
 - 150 гр сахару
 - ванильный сахар 1 упаковка
 - 2 яйца
 - 300 гр муки
 - 2 ч л разрыхлитель
 - 250 мл молока
 - Крем:
 - Сливки 35% 300 мл +сахарная пудра 3-4 ст л
 - Глазурь: 1,5 плитки шоколада +1 ч л сливочного масла +3 ст л молока
- Яйца +сахар +масло, всё смешиваем, добавляем молоко. Отдельно просеиваем муку, разрыхлитель и добавляем ванильный сахар. В жидкую смесь добавляла по немного муку и взбивала миксером. Тесто получается густое , выпекала в кольце 20 см, при 180 гр, около 50 мин. Проверяем зубочисткой.
- Горячим корж не разрезать, только когда полностью остынет, иначе рассыпется . Я разрежала на 3 слоя.
- Холодные сливки + сахарная пудра, взбивала миксером минут 5-7.
- Если вдруг вам коржи покажутся плотными, чуть смочите их молоком.
- А вот с глазурью у меня не срослось, купила шоколадку Аленка пришла домой открыла, а она уже вся в белых пятнах (старая), стала топить и она свернулась комочками. Я просто Варюх печенье детское помяла и через сито обсыпала)



Рыба под маринадом:

Рыбу выбираем на свой вкус, у меня минтай. Нарезаем на небольшие кусочки. Посолить, поперчить, можно оставить минут на 20, но я сразу готовлю. Обваливаем каждый кусочек в муке и обжариваем на разогретой сковороде на любимом масле.

Обжаренную рыбу складываем в кастрюлю. Отдельно обжариваем лук с морковкой, как на зажарку, добавляем 2 ст л томатной пасты, добавляем воды 1/2 стакан, лавровый лист и этим маринадом заливаем рыбу. Накрываем крышкой и тушим 5 минут.

СЫРНИКИ :

- 2 пачки творог 2% по 220 гр (у меня Простоквашино)
- 1 яйцо
- 2 стл рисовой муки (и ещё 1 ст л для присыпки)
- 20 гр кокосовой стружки
- ванилин, подсластитель

Всё смешиваем и формируем сырники в руках. Руки присыпая мукой. Если берёте меньше творога, тогда добавляете только желток или пол яйца. Жарим на медленном огне, крышкой не накрываем. Я жарила на кокосовом масле.

Картофельные драники:

Я готовила много и сразу разлетелись со сметаной на ура)

1,5 кг картофеля чистим, трём на мелкой тёрке, добавляем соль, перец, 2 яйца, 4 ст л муки. И жарим на хорошо разогретой сковороде на оливковом масле. Выкладываем на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло.

Суп с лапшой думаю готовить умеют все.



Тушеная капуста с мясом:

- 1 вилок капусты
- 1 морковь
- 1 луковица
- 700 гр мяса, у меня свинина (муж любит)
- 2-3 стл томатной пасты если есть томаты в собственном соку
- 5 шт картофель

Нарезаем мясо кусочками, обжариваем на оливковом масле, добавляем лук нарезанный кубиками и натертую морковь. Обжариваем и добавляем шинкованную капусту и картофель. В стакане воды разводим томатную пасту и добавляем в капусту. Соль, специи, в конце зелень.

Закуска из лаваша:

- Лаваш
- Сыр Альметте с зеленью или сливочный
- листья салата
- малосольная красная рыба

Лаваш смазываю сливочным сыром, сверху выкладываю листья салата, и тонко нарезанную рыбку. Сворачиваем в рулет и нарезаем дозировано по 3-4 см. Всегда готовлю на праздничный стол, и вкусно, и красиво, и быстро.

Салат:

- Руккола
- Шпинат
- моцарелла
- огурцы
- помидоры
- соль, оливковое масло

Нарезаем и смешиваем) Ещё в конце можно посыпать семечками кунжута.



Тушеная картошка с мясом:

- 0,5 кг свинины
- 2 средние луковицы
- 1 кг картошки

Моем, обсушиваем бумажным полотенцем мясо и режем на маленькие кусочки, обжариваем на раскалённой сковороде до румяного цвета. Добавляем лук полукольцами и картофель, обжариваем. Ну и конечно же чуть суповую заправку для вкуса и красоты.

Сырные лепёшки:

Ингредиенты:

- 220 гр мягкого творога 5%
- 100 мл молока
- 3 яйца
- 6 ст л муки без горки
- 80 гр сыра
- укроп или петрушка
- соль по вкусу

Приготовление:

1. Смешиваем творог и яйца до однородной консистенции
2. Добавляем туда муку и молоко, и снова тщательно перемешиваем.
3. Добавляем мелко рубленную зелень, тертый сыр, соль, все смешиваем до однородной консистенции
4. Обжариваем с двух сторон

Куриные голени :

Просто мою, обсушиваю бумажным полотенцем, натираю соль, молотая паприка и обжариваю на небольшом кол-ве оливкового масла.

Компот:

- Кизил
- Клубника
- Смородина
- Голубика

Заливаю водой мороженую ягоду, добавляю пару ложек сахара и довожу до кипения.

Макарошки, уверена, все умеют готовить



Простой и вкусный ужин на всю семью. Картофельное пюре никогда не взбиваю блендером , мну толкушкой, потому что если не съедят сразу, после блендера пюре уже не вкусное.

Летний салатик:

Огурцы, помидоры, перец, зелень, заправляю маслом виноградных косточек. Масло не имеет запаха не горчит , заказываю на IHerb.

Гуляш:

- говядина, рёбра с мякотью 700 гр
- Морковь, лук
- 2 ст л томатной пасты
- 150 гр шампиньоны
- соль специи по вкусу

Говядину нарезала мелко, обжарила на масле на сильном огне, добавила воды, накрыла крышкой и тушила на медленном огне около часа. По мере надобности добавляла водичку. Лук нарезала кубиками, морковь была натертая с заморозки, шампиньоны пополам разрезала и добавила к мясу, всё тушила с мясом ещё минут 30. Потом добавила томатную пасту, и еще тушила минут 5 -10.



Борщ:

- мясо на косточки, у меня ребра свинины
- 1 лук, 1 морковь, 1 свёкла
- маленькая капуста
- 5-6 средней картохи
- 2 ст л томатной пасты
- специи, соль, лавровый лист
- зелень

Ставим варить мясо, снимаем пенку, в это время готовим зажарку, лук+морковь+свёкла (свеклу тру на крупной тёрке, половину кидаю к мясу, так борщ будет ярким, половину обжариваю с морковью). Как только зажарка стала мягкой, добавляю том пасту, перемешиваю и в кастрюлю. Добавляем картофель, соль, шинкованную капусту и в конце зелень и специи. Кастрюля на 7 литров.

ОВОЩНОЕ РАГУ:

- 1 луковица +1 морковь
- 4шт баклажана
- 3 небольших кабачка
- 4-5 средних помидор
- 1 стл томат паста
- чеснок по вкусу
- соль специи зелень

Баклажаны режем на кубики, солим и заливаем холодной водой минут на 30. Лук режем кубиками, морковь трём на крупной тёрке и обжариваем на масле. Сливаем воду с баклажан, добавляем к зажарке и тушим на масле. Через 10-15 минут добавляем нарезанные на кубики кабачки и минут через 15 помидоры, выдавливаем чеснок, специи, томат пасту, накрываем крышкой. Жарим на среднем огне, иногда помешивая.

Жарим стейки:

Мясо просто мою, обсушиваю бумажным полотенцем, соль, специи и на раскалённой сковороде обжариваю с двух сторон по 2 минуты, как только мясо загорит, накрываю крышкой и ставлю на медленный огонь.



Тефтели:

- 800 гр фарша, у меня телятина и постная говядина
- 2 мелких яйца
- 1 лук
- 1 морковь
- стакан риса
- томаты (у меня замороженные) #morozikpp_заморозка
- соль , специи

Рис промываем и отвариваем до полуготовности, сливаем в дуршлаг и промываем холодной водой, воду сливаем. Лук с морковкой обжариваем на оливковом масле. Соединяем фарш, яйцо, рис, зажарку половину, специи, соль. Делаем небольшие шарики. В кастрюлю добавляю вторую половину зажарки, томаты из заморозки (либо томатную пасту), складываем наши шарики, заливаем водой и тушим до готовности.

Говядина. Покупаю мякоть, нарезаю на маленькие кусочки и в пароварку. Ставлю сначала в пароварку на 30 минут два раза , и тут же блендером взбиваю в пюре. Замораживаю в силиконовых формах по 1 ст л , и в морозилку. Потом перекладываю в пакет. Когда Варюх варю суп добавляю один брикет. Она очень любит такой бульон!

Банановые оладьи:

- банан
- 2 столовые ложки творог детский или сметана
- 2 ст л муки
- 1 яйцо

Банан тру на крупной тёрке, добавляю взбитое яйцо, муку , творог . Замешиваем тесто. Вместо банана можно использовать яблоко. И жарим на сухой антипригарной сковороде с двух сторон. Подойдёт деткам с годика.

Салат летний: помидоры, огурцы, сладкий перец, зелень , масло виноградных косточек.



САЛАТ МИМОЗА:

- горбуша в собственном соку 1 баночка
- 2 шт отварной средней моркови
- 150 гр плавленный сыр (в брикетах)
- 3 шт отваренные яйца
- 1/2 луковица
- майонез (я беру оливковый)

В глубокую тарелку выкладываю горбушу, давлю вилкой, чуть поливая её же соком, чтобы не была сухая. Лук нарезаю полукольцами и мну рукой, чтобы был мягким. На лук тру через мелкую терку яйца, следующий слой плавленный сырок и следом морковь (всё через мелкую терку), так салат получается воздушный. Каждый слой промазываю майонезом.

Готовила без картошки и так мне больше понравилось.

Запеченный картофель:

- 1 кг картофель мелкий
- соль, перец
- растительное масло гр 30-50
- 1 зубчик крупного чеснока (если не любите ядреный запах при запекание, лучше добавить сухой)
- зелень :лук, укроп (немного)

Чистим картофель. Отдельно в тарелочке смешиваем соль , перец, масло, мелко порезанную зелень, выдавленный чеснок.

Перемешиваем картофель с этой смесью и выкладываем в пакет для запекания, делаем в пакете несколько наколов. Запекаем в предварительно разогретой духовке, при температуре 180 гр, минут 40, потом разрезаем пакет и ещё минут 15-20 с открытым пакетом. Готово.

Борщ:

- мясо на косточке
- 1 лук, 1 морковь, 1 свёкла
- маленькая капуста
- 5-6 средней картохи
- 2 стл томатной пасты
- специи соль лавровый лист
- зелень

Ставим варить мясо, снимаем пенку, в это время готовим зажарку , лук+морковь+свёкла (свеклу тру на крупной тёрке, половину кидаю к мясу, так борщ будет ярким, половину обжариваю с морковью), как только зажарка стала мягкой добавляю том пасту, перемешиваю и в кастрюлю. Добавляем картофель , соль, шинкованную капусту и в конце зелень и специи. Кастрюля на 7 литров.



СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ:

Фарш 500 гр телячий+1 яйцо +соль перец. Хорошо замешиваем, это будут наши фрикадельки) 1 луковица +1 морковь готовим зажарку на оливковом масле. Кастрюля на 3 литра : 5 картошин нарезаем кубиками добавляем зажарку, заливаем водой, как закипела катаем на не большие шарики с фарша, и кидаем в кипящий бульон, снимаем пенку , добавляем мелкую лапшу можно рис чуть соль специи и в конце зелень и лавровый

РИС С КУРИЦЕЙ:

- 4 шт куриное бедро
 - 2 стакана риса
 - 4 стакана воды
 - лук морковь
 - соль специи
 - овощи заморозка либо свежие (кабачок, баклажан, помидор, горошек, перец болгарский, фасоль стручковая), половина своей заморозки , половина магазинной , можно любой.
- Обжариваем бедро до золотистого цвета, если не доверяете своей сковородке добавьте немного оливкового или растительного масла, добавляем лук нарезанный полукольцами и морковь тёртую на крупной тёрке, овощи заморозку или свежие нарезанные на кубики 2*2, минут 10 потушили , засыпаем промытый рис, заливаем водой, специи и соль по вкусу.
- Накрываем крышкой и на медленном огне до готовности.

СЫРНЫЕ КЕКСЫ-БУЛОЧКИ :

- 1 пачка творога 180 гр Блagoда
 - 60-80 гр сыр у меня Гауда
 - 1/3 чл разрыхлитель
 - 1 яйцо
 - рисовая мука 100 гр
 - если сыр не соленый можно добавить соль и специи
- Сыр трём на крупной тёрке, всё смешиваем, делим на 5 частей, катаем шарики и в форму для кексов, каждый шарик смазываем желтком и посыпаем кунжутом. Выпекаем 30-40 минут при 180°.

КОМПОТ ДЛЯ ВАРЮХ:

1/2 груша, горсть голубика, абрикос, черешня , слива. Заливаю водой и довожу до кипения, закипело, сразу выключила и настаивается.



СУП С КЛЁЦКАМИ:

- 1 маленький цыпленок
- 5-6 шт картошин
- 1 лук +1 морковь
- 1 яйцо
- 5-6 ст л муки без горки
- 2-3 ст л молока или воды
- соль, специи, зелень
- половинка красного болгарского перца, половинка желтого и половинка зеленого

Ставим варить цыплёнка, в это время готовим зажарку, лук + морковь, можно и сырое кинуть в суп не зажаривать, через минут 30 добавляем картофель и перец нарезанный кубиками (цветной перец сделает суп очень красивым). Отдельно в чашке взбиваем вилочкой яйцо с щепоткой соли, добавляем просеянную муку, воду или молоко (тесто должно получиться жидким)

Чайной ложкой набираем тесто 1/2 ложки и второй чайной ложкой соскребаем с ложки в кипящий суп (так быстро и удобно) добавляем зелень. Кастрюля 7л.

ЛЕНИВЫЕ ГОЛУБЦЫ:

- вилок молодой капусты среднего размера
- фарш 700-800 гр (у меня телятина)
- стакан риса
- пучок зелени (укроп лук петрушка)
- половинки перцов желтый красный зелёный
- 3-4 шт большие помидоры
- 2 ст л сметаны
- 1 ст л томат пасты
- 1 лук 1 морковь

Готовим зажарку, лук+морковь. Отвариваем до полуготовности рис и промываем в дуршлаге под холодной водой. Вода стекла, добавляем рис в фарш, соль и перец, хорошо смешиваем.

Шинкуем капусту, солим, мнём руками, чтоб стала мягкая, добавляем к ней нарезанную мелко зелень, кубиками перец, зажарку, всё смешиваем.

СОУС:

Отдельно трём помидоры на крупной тёрке, кожуру выкидываем, добавляем 2 ст л сметаны, 1 ст л томат пасты, чуть воды, соль, перец, свои любимые специи.

В утятницу складываем слоями 1/2 капуста, сверху весь фарш с рисом и сверху оставшуюся капусту, заливаем соусом, закрываем крышкой.

Ставим в предварительно разогретую духовку 220° на 40 минут, потом снимаем крышку и ещё минут 10 запекаем.



Котлеты:

- 1,5 кг фарш смешанный, говяжий с телячьим
- 1 луковица крупная
- два кусочка белого хлеба, замачиваю в молоке
- соль, перец

Когда хлеб хорошо разбухнет, всё смешиваю, формирую котлеты, обжариваю на оливковом масле до золотистого цвета. Складываю в кастрюлю, добавляю чуть воды, закрываю крышкой и протушить 10 минут на медленном огне.

Жаренный адыгейский сыр любит вся моя семья. Нарезаю на кусочки по 0,5 см и обжариваю на сухой сковороде.

Куручка в духовке:

Натираю сметаной, соль, перец и запекаю при температуре 180 гр, 40-50 минут.

Салат:

Отвариваю горсть мидии и креветок, добавляю салат айсберг, помидоры, огурцы, перец болгарский, заправляю маслом виноградных косточек.



ПТИТИМ С ИНДЕЙКОЙ:

упаковка птитим, покупаю в Ашане фирму Bravolli

700 гр идейки

лук, морковь, болгарский перец

зелень, специи, соль по вкусу

Обжариваем мясо, на оливковом масле, добавляем лук, морковь, болгарский перец, немного тушим и добавляем пачку птитима. Всё перемешиваем, заливаем водой и добавляем специи. Накрываем крышкой и ставим на медленный режим. Если требуется, воду подливаем пока птитим не станет мягкий.

ЖЕЛЕ:

250 мл ряженки термостатной 2.5%

15 гр желатина

60 мл воды

подсластитель, у меня сахзам фитпарад

1 скупка протеина шоколадного, или 2 чл кофе растворимого, или какао

ванилин по желанию

Желатин залить холодной водой, чтоб набух, топим на водяной бане, но не кипятим, можно поставить на 10 секунд в микроволновку. Смешиваем ряженку, желатин, протеин или свои предпочтения. И в холодильник на 2-3 часа.

КУРИНЫЙ СУП:

Отвариваем курицу до полуготовности, добавляем картофель кубиками, поджарку (лук, морковь), немного мелкой вермишели, зелень, специи, соль, всё по вкусу.



Шарлотка в мультиварке:

- 3 яйца
- 210 гр сахара
- 160 гр муки
- ванилин
- 1/2 ч л разрыхлитель
- 2 крупных яблока

Вырезаю сердцевину у яблока и нарезаю мелкими кубиками (режем произвольно, как вам удобно). Яйца с сахаром взбиваю миксером, сначала на низкой скорости, потом перехожу на высокую скорость, пока масса не увеличится втрое. Добавляю просеянную муку, разрыхлитель, ванилин. Взбиваю миксером до однородной массы.

Чашу мультиварки смазываю маслом. У меня мультиварка уже старенькая, чуть прилипает, очень удобно на дно постелить бумагу для выпечки.

Половину теста смешиваю с яблоками, выкладываю в чашу, сверху вторую половину. Выпекаю 60 минут, у меня режим бисквит, так как в моей мультиварке нет режима выпечки.

Куриные крылья (плечики)

Моем, обсушиваем, соль, перец, приправы на любителя и 1 ст л сметаны. Всё хорошо перемешиваем и запекаем при 180 гр, минут 50, до румяного цвета.

Минтай в кляре:

Так можно приготовить любую рыбу.

Рыбку моем, обсушиваем бумажным полотенцем, чтобы вода с неё не стекала. Отдельно в тарелке смешиваем венчиком 1 яйцо + 1 ст л муки (у меня рисовая). Рыбку натираем солью, специями и сверху смазываем кляром.

Тефтели:

- 800 гр фарша у меня телятина и постная говядина
- 2 мелких яйца
- 1 лук
- 1 морковь
- стакан риса
- томаты (у меня замороженные) #morozikpp_заморозка
- соль, специи

Рис промываем и отвариваем до полуготовности, сливаем в дуршлаг и промываем холодной водой, воду сливаем. Лук с морковкой обжариваем на оливковом масле. Соединяем фарш, яйцо, рис, зажарку половину, специи, соль. Делаем небольшие шарики. В кастрюлю добавляю вторую половину зажарки, томаты из заморозки (либо томатную пасту) складываем наши шарики, заливаем водой и тушим до готовности.



Борщ :

Кастрюля 5 литров.

Отвариваю в подсоленной воде мясо, свинина 700 гр, на кости, снимаю пенку. Готовлю зажарку (лук с морковью) и свеклу, горсть свежей свеклы не тушу, а кидаю в кастрюлю к мясу, так борщ получается очень ярким. В зажарку добавляю 2 ст л томатной пасты. Шинкую капусту маленькую. К мясу добавляю капусту, зажарку, как закипит минут пять и кладём картофель 5-6 шт, нарезанный кубиками. В конце добавляю зелень , лавровый лист , перец.

Рубленые куриные котлеты :

- 1 кг куриной грудки
- 1 яйцо
- 6-7 ст л овсяных отрубей
- 6-7ст л молока
- 50 гр сыра

Куриную грудку режим на мелкие кубики, отруби заливаем молоком и взбиваем яйцо, хорошо перемешиваем и настаиваем 10-15 минут. В грудку добавляем специи по вкусу, соль перец, чеснок. Трём сыр на мелкой тёрке. Всё соединяем, грудку, отруби, сыр и хорошо смешиваем. Делаем небольшие котлетки и обжариваем с двух сторон под крышкой. Как только котлеты стали румяные , добавляем немного воды и 5-10 минут протушить.

Запеченная скумбрия:

Натираю сметаной, специями и солью. Разогреваем духовку до 250 гр, убавляем жар до 200 гр и запекаем минут 20-25

Творожная запеканка:

- 3 пачки мягкого творога по 180 гр
- 3 яйца
- ванильный сахар 40гр (можно ваниль и свой подсластитель)
- 20 гр кукурузного крахмала (можно заменить картофельным)
- 70 гр вяленой клубники (можно изюм, любые сухофрукты)

Белки взбиваем до стоячих пиков. Во-первых белки должны быть холодные, и не должен попасть желток, иначе не взобьёте. Творог, желтки, сахар, сухофрукты, крахмал соединяем, добавляем взбитые белки, хорошо всё смешиваем и выпекаем при 180° гр 40-50 минут. Форма должна быть высокая, иначе получится как блин.



Суп:

Отвариваю кусочек мяса до готовности и вынимаю. Мясо всегда беру разное, тут куриное. В бульон кидаю картофель, нарезанный кубиками, морковь, лук. Как всё закипит, добавляю крупу пшеничную и кабачок кубиками. Мясо мелко нарезаю, возвращаю в бульон. В конце, в тарелочке чуть взбиваю яйцо и стружкой вливаю в суп, помешивая ложкой, чтобы образовалась паутинка. В конце зелень.

Форель на гриле:

Рыбку помыла, посолила, поперчила и на гриль. Жарим на сухой сковороде с двух сторон.

Рисовая каша:

- 1 литр молока
- 120 гр риса круглого
- соль, сахар по вкусу (я не добавляю)
- в конце кусочек масла сливочного

Молоко закипело - добавляем промытый рис и варим на медленном огне минут 20. Выключаем, оставляем на горячей плите, накрываем крышкой, и настаиваем час. Рис разбухнет, впитает оставшееся молоко и каша получается волшебная. Готовлю как правильно с вечера, на утро.

Супер бомба рулет)))

- Маленькая банка сладкой кукурузы
- три отварных яйца
- крабовые палочки (можно заменить любым отварным мясом)
- 2 средних огурца
- сливочный сыр Almette, 200 гр
- лаваш тонкий

Мелко нарезаем кубиками яйца, огурцы, крабовые палочки, добавляем кукурузу, сливочный сыр, всё хорошо перемешиваем и выкладываем на лист лаваша. Заворачиваем в рулет и красиво нарезаем.



Суп с вермишелью:

Отвариваю пару кусочков курицы, добавляю картофель кубиками, как только закипит, кидаю вермишель и отдельно приготовленную зажарку (лук+ морковь). В конце зелень. Когда даю Варюшке чуть мну.

Картошка с мясом:

Свинину, рёбра, обжариваю на масле на сильном огне до румяности, перекладываю в кастрюлю, добавляю зажарку и картофель крупно нарезанный. Заливаю водой, кладу соль и перец . В конце чуть зелень.

Баклажаны с сыром:

Баклажаны нарезать вдоль, обжарить на масле с двух сторон и выложить на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло . Отдельно на мелкой тёрке тру сыр, добавляю чеснок и майонез (либо сметану). Нарезаю помидор брусочками. На баклажан, с краю, выкладываю 1 чайную ложку сыра, сверху помидор и заворачиваю.

Овощная икра:

Обжариваю на масле морковь, лук, как на зажарку, добавляю кубиками кабачок, кубиками баклажан, тушу минут 20 и добавляю кубиками помидор, соль. И тушу на медленном огне до готовности.



#варюшкины_кастрюльки

Молочная лапша:

На пол литра молока добавляю 60 гр тонкой лапши. В конце сливочное масло.

Суп рисовый с кроликом:

Готовлю супы быстро, так как заранее у меня всегда заготовки мяса и суповой заправки. Мясо замораживаю с бульоном. В кастрюльку добавляю мясо с бульоном, воды, мелко порезанный картофель. Как закипит, немного риса, гр 20, и суповой заправки. Кастрюли объемом 1 литр.

Тыквенные оладьи:

- 100 гр запечённая тыква
- 1 яйцо
- 130 мл молока
- 100 гр кукурузной муки
- 1/2 чл разрыхлитель
- ванилин, 1 ст л сахара (получается не очень сладкое, можно добавить по вкусу)

Тыкву запекаем или отвариваем. Я тыкву запекаю сразу много, блендером бжиккккк и по формам замораживаю. Когда надо достаю размораживаю, всё добавляю и жарю на а/п сковородке, на медленном огне. На каждую оладушку по 2 стл ложки.

Печенье:

- 1 яйцо
- 100 гр масло сливочное
- 150 гр муки кукурузной +150 пшеничной (можно только пшеничную)
- 4 ст л творог Данон (можно густой йогурт)
- 2 ст л сахара (получается не сладкое) поэтому добавляем по вкусу
- 1/2 ч л разрыхлителя или 1 ч л соды без горки гашеная лимонным соком
- ванилин

У меня масло было мягкое, комнатной температуры, нарезала на кусочки, просеяла муку, сахар, ванилин. Всё хорошо смешать. Добавить яйцо, творог, соду. Замесить тесто и на пол часа в холодильник.

Раскатываем тесто, чуть присыпая мукой, и выдавливаем разные фигуры.

Выпекаем при 180° гр минут 15, до чуть золотистого цвета.



Суп с вермишелью:

Отвариваем кусочек мяса, солим по вкусу. Делаем зажарку, лук+ морковь, на оливковом масле. К мясу добавляем картофель, нарезанный кубиками. Как закипит, добавляем немного вермишели, 3 ст ложки, и зажарку. В конце зелень и немного суповой заправки.

Картошка отварная:

Уверена что тут все и так ясно)))

Скумбрия: как и с картошкой, ничего сложного нет, можно засолить самой, можно взять магазинную.

Салат - бомба, советую приготовить:

4-5 отварных яиц

1 отварная грудка

3-4 огурца свежих, но и соленые отлично подойдут.

Обжаренные шампиньоны с морковкой на оливковом масле - 300-400 гр

Нарезаем кубиками яйца, огурцы и грудку, добавляем обжаренные грибы, заправляем сметаной или майонезом



Горшочки с картошкой и мясом

6-7 средних картофелин

400г свинины

200г шампиньонов

1 луковица

1 небольшая морковь

75-100г сыра

150г сметаны

Соль, перец, паприка или другие специи

Картофель чищу и режу небольшими кубиками, добавляю соль, перец, паприку, лук тонкими полукольцами и морковь кубиками, все смешиваю и выкладываю в горшочки так, чтобы заполнить их на половину. Сверху выкладываю по 1 столовой ложке сметаны и наливаю немного воды, где-то до середины картошки, в каждый горшочек. Далее нарезаю небольшими кусочками свинину и пластинками шампиньоны. Обжариваю их вместе на растительном или оливковом масле до золотистого цвета и раскладываю все поровну по горшочкам. Все закрываю крышками и ставлю на 180 градусов, примерно на час. Посматриваю, как картошка готова вытаскиваю и посыпаю тертым сыром. Ставлю еще минуты на 3-5, чтобы только сыр расплавился, и все, приятного аппетита!



Пирог моей мамы, так понравившийся моим подписчикам)
Берём 1 стакан любого варенья и добавляем в него 1 ч л соды, перемешиваем и оставляем на 15 мин. Тут же в глубокую миску кладем один стакан кефира 2.5%, 2 яйца, 1 стак. сахара, 2.5 стак. муки, все смешиваем. По желанию можно добавить орехи (мама их скалкой мяла, что бы не сильно большие кусочки были), изюм. Можно добавить кусочки яблока, но тогда пирог получится влажным внутри. В эту смесь добавить варенье, и еще раз перемешать

Форма должна быть глубокая, объёмная, так как пирог поднимется. У меня форма силиконовая, диаметр 26, высота 6 см. На всякий случай лучше форму смазать сливочным маслом. Ставить пирог в разогретую духовку 180 гр минут 40-45. Готовность пирога лучше проверять зубочисткой.

Готовим глазурь:

5 ч.л какао, 3 ст л молока, 1/2 стакана сахара и сливочное масло 1 ч л.
Ставим на медленный огонь, помешиваем и доводим до кипения. Чуть остыла, смазываем пирог. Но я бы сделала проще, растопила шоколадку и смазала.



Супер пирожки:

Тесто:

Смешиваем быстрорастворимые дрожжи 7 гр + 1 ч л сахара и 100 мл тёплого молока. Отдельно в глубокой миске смешиваем 1 ч л сахара + 1 ч л соли + 50 гр растопленного сливочного масла + 200 мл тёплого молока + 2 желтка. Сюда добавляем набухшие дрожжи и просеиваем частями муку (всего 500 гр).

Замешиваем тесто, тесто липкое, но я муки не добавляла, тесто смазала немного оливковым маслом, укрыла, и поставила в тёплое место подниматься. Должно подняться в два раза. Начинка любая, какая вам по душе. Я потушила капусту, можно яйцо с зеленью, хоть с варёной сгущенкой

Когда тесто поднялось, делим тесто на шарики у меня получилось 15 шт по 60-70 гр. Оставляем шарики минут на 5-10 под полотенцем, чтобы поднялись. Раскатываем, кладём начинку, можно завернуть обычным вариантом, можно сделать треугольники.

Пирожки выкладываем на противень, застеленный бумагой для выпечки и накрываем полотенцем на 10 минут. Смазываем наши пирожки смесью: 1 желток + пару ложек молока. Ставим выпекать в разогретую духовку 190 гр минут на 25.



Чизкейк

Для основы:

Мука – 220 гр

Сахарная пудра – 60 гр

Масло сливочное – 120 гр

Желток яичный (категория С1) – 2 шт

Основа:

Смешиваем муку и сахарную пудру, на крупной терке натираем сливочное масло, всё растираем в крошку. Добавляем желтки и замешиваем тесто. Готовое тесто заворачиваем в пищевую плёнку и убираем в холодильник на 2-3 часа или на ночь. Разделяем тесто на две неравные части, одна чуть больше, вторая меньше.

Большую часть укладываем на дно, разравниваем руками. Меньшую делим на 3-4 части, скатываем колбаски, потом их раскатываем скалкой, чтоб получились полоски, и из них делаем борта, прижимаем пальцами ко дну и стенкам формы. Высота бортов 5-7 см. Можно пройтись ножом для пиццы по краю бортов, чтоб они ровные получились. Получившуюся основу убираем на пол часа в холодильник.

Далее на тесто в форме закрываем пергаментом и засыпаем грузом до краёв. Я сыпала горох, можно фасоль или муку. Это делается для того, чтобы основа для чизкейка не деформировалась в процессе приготовления. Форму с грузом ставим на 15-20 минут в духовку, на 180 градусов, до золотистой корочки. Далее убираем пергамент и груз, и ставим ещё на 15 минут в духовку, уже без груза.

Начинка:

Выкладываем творожный сыр в чашку, добавляем сахарную пудру, крахмал и разминаем всё лопаточкой, не взбиваем! Добавляем по одному яйцу, желтки, сливки и размешиваем аккуратно лопаточкой после каждого добавленного ингредиента. Перекладываем начинку в готовую основу, ставим в разогретую до 180 градусов духовку, как поставили, сразу уменьшаем до 110 градусов. Выпекаем два часа. Достаем форму из духовки, и даём 2-3 часа остыть при комнатной температуре. Далее убираем в холодильник на ночь.

Начинка:

Сыр сливочный творожный (Violette) – 750 гр

Сахарная пудра – 200 гр

Крахмал кукурузный – 20 гр

Яйцо – 3 шт

Желток – 2 шт

Сливки 33-35% - 100 мл



Пышные оладьи:

500 мл кефир

1 яйцо

3 стакана муки

0,5 чл соли

0,5 чл соды

3 стл сахара (если ни чем сверху не поливаете сладким, то сахара можно больше добавить в тесто)

Первое правило пышных оладушек кефир должен быть теплый, комнатной температуры. Яйцо взбиваем чуток венчиком, добавляем кефир, соль, сахар. Отдельно просеиваем муку и соду. И только потом добавляем в кефир. Не добавляйте соду в кефир, а сначала в муку. Хорошо всё вымешиваем, так чтоб сразу тесто было без комочков и даём ему постоять 30 минут. После того как тесто отдохнуло, не надо его перемешивать. По чуток ложкой берём тесто с краю и выкладываем на хорошо разогретую сковороду. И жарим на среднем огне.

Помните, чем меньше беспокоите тесто тем оно пышнее



Синнабоны:

На дрожжевое тесто

200 мл молока (тёплого)

пакетик дрожжей, 11 гр

2 яйца

1 чл соль

4 стакана муки, всего 600 гр

0,5 стакана сахара

1 пакетик ванильного сахара

3 полные стл сливочного масла (размягченного, но не жидкого)

В тёплое молоко высыпаем дрожжи. Отдельно взбиваем 2 яйца до пены и добавляем к молоку и дрожжам, сюда же 0,5 стакана сахара, пакетик ванильного сахара, 3 стл сливочного масла. В отдельную миску просеиваем муку, смешиваем с солью и соединяем с жидкими ингредиентами! Замешиваем тесто, если липнет к рукам не спешите добавлять большое количество муки, сыпьте по чуть-чуть на руки и замешивайте. Мне практически не пришлось добавлять. Накрываем тесто полотенцем, ставим в тёплое место на час, я поставила возле батареи. Можно поставить в духовку на 5-10 гр, тесто поднимется быстрее. Делим тесто на 2 части, чуть присыпаем стол мукой, каждую часть раскатываем толщиной 3-5 мм, смазываем сливочным маслом, должно быть мягкое, где-то 2 ст л, я прям ладошкой. Изюм предварительно заливаем кипятком, чтобы стал мягче, сливаем воду и высыпаем на бумажные полотенца, чтобы был сухой. Выкладываем изюм на тесто и присыпаем сахаром. Плотнo скручиваем в рулет. Но не приплюснуть. Нарезаем на 2-3 см, чтобы получилось красиво, как у меня, нарезаем ниткой, а не ножом. Застиливаем противень бумагой для выпечки, выкладываем наши синнабоны, чуть-чуть на расстоянии друг от друга. Ставим выпекать в разогретую духовку при 160° на 45 минут.

Заливка:

Я взяла самую простую. 250 гр сметаны 25% и пачку 60 гр сахарной пудры.

Смешала и смазала булочки.



Хачапури.

400 гр творога как на сырники + 2 яйца + 3 ст л сметаны + 1 ч л разрыхлителя, соль по желанию. Взбиваем блендером.

И добавляем 5 ст л муки. У меня чуть жидковато получилось, я добавила ещё 1 ст л муки. Липло к рукам, но форму лодочки я слепила с помощью ложки. Сверху натёртый сыр на крупной тёрке, сколько не жалко, но меру знайте)

В горячую духовку 180гр, у меня 40 минут, достала, сделала ямки и залила яйцо, смотрите сториз. И опять на 5 минут в духовку.