Ника Захарова

10 Самых востребованных рецептов блюд в России.

Вы удивитесь, какие блюда наиболее востребованы

Ника Захарова

10 самых востребованных рецептов блюд в России

«Издательские решения»

2014

Захарова Н.

10 самых востребованных рецептов блюд в России / Н. Захарова — «Издательские решения», 2014

ISBN 978-5-457-63816-7

Ежедневно люди запрашивают десятки и сотни рецептов различных блюд в интернете. В этой книге представлены 10 наиболее востребованных рецептов! Не думайте, что готовить завтра!

ISBN 978-5-457-63816-7

© Захарова Н., 2014
© Издательские решения, 2014

Содержание

Салат Греческий 6
Торт Наполеон 7
Конец ознакомительного фрагмента. 9

Ника Захарова
10 самых востребованных рецептов блюд в России

Вы удивитесь,какие рецепты блюд очень востребованы в России

Не думай, что приготовить завтра.

Итак, изучив тему, мы представляем вам 10 самых востребованных и вкусных рецептов в Росси. Это рецепты блюд, которые запрашиваются десятками тысяч в интернет и стоят в первой десятке по количеству запросов.

Все виды слоеного теста, вкуснейший торт «Наполеон», салаты и многое другое.

Салат Греческий

На 1 месте: Салат Греческий.

Ингредиенты:

1 пучок листьев салата
1 головка красного лука, тонко нарезанного
Маслины без косточек (сколько вам надо)
1 зеленый перец, нарезанный кубиками
1 красный перец, нарезанный кубиками
2 больших помидора, нарезанных кубиками
1 огурец, нарезанный кубиками
1 упаковка нарезанного рассыпчатого сыра Фета
6 ст. л. оливкового масла
1 ч. л. сушеного орегано
1 сочный лимон
Молотый черный перец по вкусу

Приготовление

1. В большой салатнице смешайте листья салата, лук, оливки, сладкий перец, помидоры огурец и сыр.

2. Смешайте оливковое масло, орегано, лимонный сок и черный перец. Полейте заправкой салат и подавайте. Приятного аппетита!

Торт Наполеон

Второе место: Торт Наполеон.
Время приготовления 90 мин. Потрясающий 15-ти слойный торт.
Ингредиенты
Для теста:
2 яйца
200 г сметаны
200 г сливочного масла
1/4 ч. л. соли
1/3 ч. л. соды погасить уксусом
Муки, сколько возьмет тесто, чтобы было мягким (ориентировочно 2 стакана)
Для крема:
1,5 л молока +1 стакан молока
1,5 стакана сахара
4 яичных желтка
4 ст. л. муки с горкой
Щепотка соли
1 рюмка коньяка, водки или рома
Цедра одного лимона
Ванилин
Щепотка мускатного ореха
150 г сливочного масла
Приготовление
Смешайте и немного взбейте яйца, размягченное сливочное масло и сметану добавьте к яйцам.
Добавьте соль.

Добавьте погашенную соду.

Постепенно добавляйте муку, пока не получится мягкое гладкое тесто. Не месите тесто слишком долго. Достаточно сделать его гладким и не липким.

Разделите тесто на 16 частей и сформируйте шарики. Положите в холодильник. Пока тесто охлаждается, приготовьте крем.

Заварной крем:

Довести 1,5 л молока в кастрюле с толстым дном. Не используйте алюминиевые кастрюли, будет все пригорать.

В то время, как молоко закипает, смешать желтки с сахаром и солью, смесь должна быть светло-желтой.

Добавить муку, хорошо перемешать.

Добавить стакан холодного молока, хорошо размешать.

Когда молоко закипит, прикрутить огонь.

Вылить крем смесь в кипящее молоко очень медленно, размешивая при этом венчиком.

Довести смесь до кипения еще раз, постоянно помешивая.

Когда смесь закипит, вы заметите, что она увеличилась в объеме. Пусть смесь еще кипит 2—3 мин. при постоянном помешивании.

Снять с плиты. Добавить лимонную цедру, ваниль, мускатный орех и водку ром, коньяк).

Когда смесь чуть остыла, добавить сливочное масло. Отставить.

Теперь вернемся к тесту.

Разогреть духовку до 220 градусов.

Достать одну часть из холодильника, тонко раскатать на хорошо посыпанной мукой поверхности.

Выложите на противень, слегка смазанный маслом и присыпанный мукой.

Проколите вилкой тесто в нескольких местах.

Выпекать в течение 2 минут или до слегка золотистого цвета.

Повторите шаги для остальных частей теста.

Последний корж выпекать немного дольше, до коричневого цвета, для посыпки.

Промажьте все коржи кремом, кроме последнего. Раскрошите последний корж сверху на торт.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.