

кабачки баклажаны тыква

50
рецептов

холодные закуски,
горячие первое и второе,
выпечка и десерты



Содержание

Кабачки

Бутерброды с кабачковой икрой, баклажанами и маслом	4
Гренки с кабачками	5
Аджика из кабачков	6
Кабачки, жаренные со сметаной и зеленью	7
Кабачки жареные	8
Куриные рулеты в «сюртучках»	9
Оладьи из кабачков	10
Запеканка из карпа с овощами	11
Пшенная каша с овощами	12
Рататуй	13
Запеканка овощная с макаронами	14
Кабачки фаршированные	14
Гивеч	15
Запеканка из овощей с курицей	15
Овощной пирог	16



Итальянский пирог с курицей и кабачком	17
Баранья корейка, запеченная с овощами	18
Запеканка из куриной грудки с овощами	19

Баклажаны

Икра из баклажанов	20
Айлазан (овощное рагу)	21
Закуска из баклажанов	22
Салат с тунцом	23
Рулеты из баклажанов с курицей и спагетти	24
Баклажан, фаршированный салатом с куриной грудкой	25
Баклажаны, запеченные с овощами	26
Баклажаны с грибами	26
Абаклажанчапа, или пряные вареные баклажаны	27
Баклажаны маринованные	27
Баклажаны с брынзой	28
Рулеты из баклажанов с овощами	29
Баклажаны, фаршированные овощами	30
Запеканка из баклажанов, моркови и картофеля	31
Чесночные баклажаны с томатами	32
Чанахи (баранина с овощами в горшочке)	33
Баклажаны с ветчиной	34
Баклажаны с чесноком	35
Баклажаны с пармезаном	36
Жареные баклажаны с печеным сладким перцем	36
Баклажаны, фаршированные сыром	37
Фаршированные баклажаны в соусе со сливками	37

Тыква

Ризотто с куриным филе и тыквой	38
Тыква, фаршированная курицей	39
Тыква, фаршированная рисом с фруктами	40
Молочный суп «оранжевый»	41
Суп с тыквой	42
Суп-минестроне	43
Запеканка из тыквы	44
Киш с тыквой и курицей	45
Пшенная каша с тыквой и семечками	46
Тыквенная каша со сливочным маслом	47



Бутерброды с кабачковой икрой, баклажанами и маслом

1. Ржаной хлеб нарезать, обжарить на сливочном масле, подсушить в предварительно разогретой духовке при температуре 150–180 °С в течение 5 мин. Остудить.
2. Луковицу разрезать на 4 части и тонко нашинковать.
3. Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, нарезать кружочками толщиной не более 1 см и обжарить на растительном масле с обеих сторон.
4. На остывшие гренки положить кабачковую икру и нарезанный лук, сверху выложить баклажаны.
5. Бутерброды украсить зеленью.

Состав:

200 г ржаного хлеба
150 г кабачковой икры
100 г баклажанов
1 луковица
50 г сливочного масла
30 мл растительного масла
30 г зелени



Время приготовления: 25 мин
Количество порций: 10

Гренки с кабачками

Состав:

300 г молодых кабачков
400 г батона (можно
черствого)

1 яйцо

500 мл молока

2 зубчика чеснока

30 г петрушки

20 г укропа

соль

1. Яйцо тщательно взбить в широкой эмалированной или стеклянной посуде, постепенно добавляя молоко и соль.
2. Кабачки вымыть, очистить от кожуры и нарезать кружочками толщиной не более 1 см. У молодых кабачков семена можно не удалять.
3. Чеснок очистить, измельчить.
4. Батон нарезать тонкими аккуратными ломтиками и смочить в яично-молочной смеси.
5. Уложить кабачок на ломтики хлеба, посыпать измельченным чесноком. Запекать в духовке при температуре 180 °C 5–10 мин.
6. Готовые гренки украсить зеленой петрушкой и укропа.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 20



Аджика из кабачков

1. Кабачки очистить от кожуры, нарезать крупными кусками и пропустить через мясорубку (должен получиться объем 5 л).
2. Морковь тщательно вымыть, очистить. Натереть на крупной терке.
3. Перец, яблоки почистить и пропустить через мясорубку.
4. Все перемешать, добавить масло, соус, паприку, уксус, сахарный песок, посолить и варить на слабом огне 1 час.
5. Чеснок очистить, измельчить, добавить в аджику после 1-го часа варки. После чего варить еще 1 час.
6. Банки ошпарить кипятком. Массу разложить по банкам и закрыть пластмассовыми крышками.

Состав:

6 кг кабачков
1 кг моркови
1 кг болгарского перца
6 яблок
200 г чеснока
0,5 л растительного масла
0,5 л томатного соуса
200 г столового уксуса
3 ст. ложки соли
3 ч. ложки паприки
200 г сахарного песка

Время приготовления: 2 ч 30 мин
Количество порций: 50



УДК 641/642
ББК 36.997
П 99

Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*,
преподавателя графического дизайна
в Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*

Фото *К. Филипповой, Л. Антоной, Г. Калинина, С. Моргунова,*
А. Дроздина, В. Соломонова

П 99 **50 рецептов. Кабачки. Баклажаны. Тыква.** — М. : Эксмо , 2011. — 48 с. : ил.

ISBN 978-5-699-50544-9

Перед вами книга из новой кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, блюда из птицы, рыбы, мяса, выпечка. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642
ББК 36.997

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ. КАБАЧКИ. БАКЛАЖАНЫ. ТЫКВА

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *Н. Никонова*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *И. Кондратюк*
Корректор *М. Мазалова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Подписано в печать 02.06.2011. Формат 70×100^{1/16}.
Гарнитура «NewBaskerville». Печать офсетная. Бум. офс. Усл. печ. л. 3,89.
Тираж экз. Заказ .

ISBN 978-5-699-50544-9



ISBN 978-5-699-50544-9

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2011