

ЗВЕЗДА РУНЕТА

обогнавшая по популярности
всех известных телеведущих
и лучшие гастрономические
журналы



АНАСТАСИЯ СКРИПКИНА

7 ДНЕЙ: ГОТОВИМ

ВКУСНО И ПРОСТО



- В пошаговых фотографиях
- Первые блюда
 - Закуски
 - Бутерброды



Анастасия Скрипкина

7 дней: готовим вкусно и просто

**Первые блюда,
закуски
и бутерброды
в пошаговых фотографиях**

Издательство АСТ
Москва

УДК 641
ББК 36.991
С45

Фотографии Сергея Скрипкина

Ведущий редактор Я.В. Сурженко
Корректор И.Н. Мокина
Технический редактор Т.П. Тимошина
Компьютерная верстка Л.А. Быковой

С45 Скрипкина, Анастасия Юрьевна.

7 дней: готовим вкусно и просто. Первые блюда, закуски, бутерброды / Анастасия Скрипкина. — Москва : Издательство АСТ, 2016. — 152 с. : илл. — (Лучшие рецепты Анастасии Скрипкиной).
ISBN 978-5-17-094977-9.

Гуру кулинарных, домашних и вкусных рецептов Анастасия Скрипкина представляет сборник самых простых и необходимых закусок и первых блюд. Вы не только разнообразите свой стол такими блюдами, как чихиртма, суп с крапивой, суп с перепелами, брюссельской капустой и картофелем, а также приготовите всеми любимый борщ, рассольник, грибной суп по фирменным рецептам Анастасии.

А еще можно удивить гостей такими закусками, как буррито, тортильяс с начинкой, фаршированный лук-порей, куриный холодец и даже гнездышки «Пасхальные». Все блюда максимально просты в исполнении и не потребуют от вас высоких кулинарных навыков. Тем более все рецепты — в пошаговых фотографиях. Ошибиться просто невозможно!

УДК 641
ББК 36.991

Подписано в печать 28.12.2015. Формат 60х80/8. Усл. печ. л. 8,37
Тираж экз. Заказ № .

Общероссийский классификатор продукции
ОК-005-93, том 2; 953000 — книги, брошюры

ООО «Издательство АСТ»
129085, РФ, г. Москва, Звездный бульвар, дом 21, строение 3, комната 5

© Скрипкина А. Ю.
© Скрипкин С., фото
© ООО «Издательство АСТ»

Закуски и
бутерброды



Бутерброды
«Сюрприз»



Помидоры
заливные



Бутерброды с руле-
тиками из ветчины
и салатом



Закуска
«Новогодняя»



Бутерброды с паште-
том из куриной печени



Омлет с помидорами
и картофелем



Морковь по-
корейски



Драники
с грибами



Горячие бутерброды
с окороком, помидо-
рами и яйцами



Омлет с ветчиной и
помидорами



Паштет с куриной
печенью и сыром



Закуска из баклажа-
нов «Светофор»



Перец, фарширован-
ный сыром и яйцами



Фаршированные яйца
«Цыплята»



Фаршированные
булочки



Крекеры с авокадо
и помидорами черри



Грибная икра



Гнездышки
«Пасхальные»



Тарталетки с печеноч-
ным муссом, пере-
пелиными яйцами
и помидорами черри



Тарталетки с сыром
и помидорами



Черри, огурцы,
болгарский перец
маринованные
по-быстрому



Салат в корзинках
из «Пармезана»



Тортильяс с начинкой



Кабачковая икра
(не заготовка)



Фаршированный
батон



Куриный холодец



Маринованные
шампиньоны



Яйца, фарширован-
ные грибами



Буррито



Сосиски в слоеном
тесте



Баклажаны, запечен-
ные с помидорами и
грибами



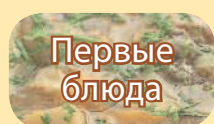
Картошка-гармошка



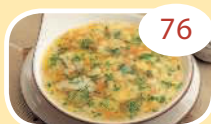
Цуккини, фарши-
рованные мясом,
грибами и рисом



Фаршированный
лук-порей



Первые
блюда



76

Куриный суп
со «звездочками»



78

Картофельный суп с
фрикадельками



80

Куриный суп
с чечевицей



82

Суп «Харчо»



84

Сырный суп



86

Борщ



88

Щи с кислой капустой



90

Суп с фасолью



92

Рассольник



94

Чихиртма



96

Томатный суп с рисом
и фрикадельками



98

Гречневый суп



100

Суп с картофелем
и стручковой
фасолью



102

Суп с клецками



104

Суп с крапивой



106

Суп-пюре с кабачками
и цветной капустой



108

Грибной суп



110

Овощной суп
с фаршем



112

Гороховый суп
с копченостями



114

Суп с перепелами,
брюссельской капу-
стой и картофелем



116

Суп с бараниной
и овощами в гор-
шочке



118

Суп с тыквой
«Краски осени»



120

Сырный суп
с белыми грибами



122

Томатный суп с охот-
ничьими колбасками
и фасолью



124

Окрошка



126

Суп в горшочке с го-
вядиной и овощами



128

Суп с грибами,
сухариками и сыром
с благородной пле-
сенью



130

Суп с фрикадельками
и шпинатом



132

Суп с цыпленком,
овощами и клецками с
зеленью



136

Суп с индейкой и
пшеном



138

Суп с беконом, сель-
дереем и фасолью



140

Суп с машем и беко-
ном



142

Суп с савойской капу-
стой и рисом



144

Венгерский суп «Гуляш»



148

Суп с нуттом и бара-
ниной



150

Суп с уткой, рисом
и грибами

Закуски и бутерброды



Бутерброды «Сюрприз»



Помидоры заливные



Бутерброды с рулетиками из ветчины и салатом



Закуска «Новогодняя»



Бутерброды с паштетом из куриной печени



Омлет с помидорами и картофелем



Морковь по-корейски



Драники с грибами



Горячие бутерброды с окороком, помидорами и яйцами



Омлет с ветчиной и помидорами



Паштет с куриной печенью и сыром



Закуска из баклажанов «Светофор»



Перец, фаршированный сыром и яйцами



Фаршированные яйца «Цыплята»



Фаршированные булочки



Крекеры с авокадо и помидорами черри



Грибная икра



Гнездышки «Пасхальные»



Тарталетки с печеночным муссом, перепелиными яйцами и помидорами черри



Тарталетки с сыром и помидорами



Черри, огурцы, болгарский перец маринованные по-быстрому



Салат в корзинках из «Пармезана»



Тортильяс с начинкой



Кабачковая икра (не заготовка)



Фаршированный батон



Куриный холодец



Маринованные шампиньоны



Яйца, фаршированные грибами



Буррито



Сосиски в слоеном тесте



Баклажаны, запеченные с помидорами и грибами



Картошка-гармошка



Цукини, фаршированные мясом, грибами и рисом



Фаршированный лук-порей

Закуски и бутерброды





Ингредиенты:

- 6 яиц
- батон
- растительное масло

соус:

- 1 ч.л. сливочного масла
- 1 ч.л. муки
- 1 стакан мясного бульона
- 100 г сметаны
- соль

4–6 порций

Бутерброды «Сюрприз»



1. Батон нарезать на 6 кусочков, толщиной 1–1.5 см.
 2. Из середины вынуть мякиш.
 3. Обжарить кусочки на растительном масле до золотистого цвета.
 4. Масло растопить.
 5. Добавить муку, хорошо перемешать.
 6. Добавить бульон.
 7. Следом добавить сметану, довести до кипения.
 8. Соус вылить в форму.
 9. Выложить кусочки батона.
 10. В серединку кусочков разбить яйца, посолить.
- Поставить в духовку.
Запекать при температуре 180 градусов в течение 20–25 минут.



Отличная идея для завтрака.
Бутерброды получаются очень
вкусные и сытные.



Ингредиенты:

- 1 кг помидоров (6–7 штук)
- 200 г куриного филе
- 150 г моркови
- 150 г лука
- 20 г желатина
- соль
- перец

6–7 порций

Помидоры заливные



Интересный способ подачи заливного.

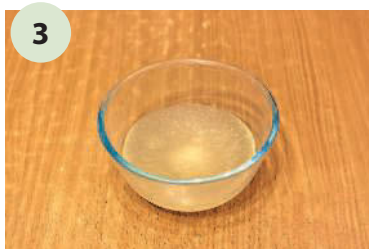
Вместо куриного филе можно использовать филе индейки.



1. Луковицу разрезать на 4 части, морковь крупно нарезать.



2. Выложить в кастрюлю филе, лук, морковь, посолить, поперчить, варить филе до готовности (около 20 минут после закипания).



3. Желатин замочить в 150 мл холодной кипяченой воды и оставить на то время, которое указано на упаковке.



4. Филе мелко нарезать.



5. Бульон процедить (всего понадобится около 1 стакана бульона), добавить желатин и довести до кипения, но не кипятить. Остудить.



6. Помидоры вымыть, срезать верхушку.



7. Аккуратно чайной ложкой удалить мякоть.



8. Нафаршировать куриным филе.



9. Залить бульоном. Поставить в холодильник на 5–6 часов.





Ингредиенты:

- 2–3 кусочка хлеба для тостов
- 4–6 кусочков ветчины
- 4–6 ст.л. готового салата
- зеленый лук

4–6 порций

Бутерброды с рулетиками из ветчины и салатом



Необычные, вкусные, сытные бутерброды.

Их можно делать с любым салатом на Ваш вкус.

Я их сделала с салатом из кукурузы, яиц и крабовых палочек.



1. На ветчину выложить салат.



2. Свернуть рулетик.



3. Завязать луком.



4. Хлеб нарезать треугольниками, выложить на них рулетики.





Ингредиенты:

- 100 г крабовых палочек
- 3 яйца
- 50 г вареного риса
- 1 баночка кукурузы (380 г)
- соль
- майонез
- кокосовая стружка

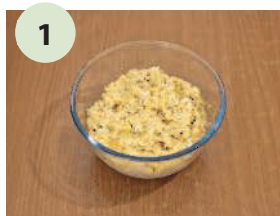
4–6 порций

Закуска «Новогодняя»



Нетрадиционная подача крабового салата.

Эти снеговички не только очень вкусные, но они замечательно украсят новогодний стол и создадут праздничное настроение.



1. Пропустить через мясорубку крабовые палочки, яйца, рис, кукурузу (воду слить), посолить.
2. Добавить майонез, хорошо перемешать. Масса должна получиться не жидкой, но и не сухой.
3. Из получившейся массы сформировать шарики, обвалять их в кокосовой стружке. Вместо кокосовой стружки можно использовать тертые белки или сыр.
4. На стол можно просто подать шарики, также можно из них сделать снеговичков. Колпак и нос можно сделать из морковки, глаза из горошин черного перца, пуговицы из горошин красного перца, руки из веточек укропа.



Ингредиенты:

- 500 г куриной печени
- 150 г лука
- сметана
- соль
- перец
- растительное масло
- хлеб

Ок. 15 бутербродов

Бутерброды с паштетом из куриной печени



Замечательные бутерброды!
Нежный паштет, хрустящий хлеб — это очень вкусно!
Такие бутерброды идеальны на завтрак.



1. Лук мелко нарезать.



2. Обжарить лук на растительном масле.



3. Добавить печень, посолить, поперчить, жарить до готовности (около 10–15 минут).



4. Когда печень остынет, пропустить ее через мясорубку.



5. Добавить сметану, хорошо перемешать.



6. Обжарить хлеб на растительном масле.



7. На хлеб намазать паштет.



8. Украсить по вкусу.





Ингредиенты:

- 4 яйца
- 200 г картофеля
- 150 г помидоров
- 100 г сыра
- зелень
- соль
- перец
- растительное масло

4–6 порций

Омлет с помидорами и картофелем

Если вам надоел обычный омлет, то обязательно попробуйте этот рецепт.

Омлет получается очень сытный, на завтрак – идеальный вариант.

Важно картофель натереть на мелкой терке, тогда он хорошо проготовится.





1. Помидоры нарезать небольшими кусочками.



2. Зелень мелко нарезать.



3. Картофель (сырой) почистить, натереть на мелкой терке.



4. Сыр натереть на мелкой терке.



5. Яйца взбить.



6. Добавить помидоры, сыр, зелень, картофель, посолить, поперчить.



7. Массу выложить на сковороду, смазанную растительным маслом. Накрыть крышкой.



8. Жарить на среднем огне до готовности (около 10–15 минут).



Морковь по-корейски



Ингредиенты:

- 500 г моркови
- 500 г лука
- 100 мл растительного масла
- 1 ч.л. уксуса 70%
- 1 ст.л. сахара
- 3–4 зубчика чеснока
- красный острый перец
- соль

6–8 порций



Популярнейшая закуска!
Остренькая
и очень ароматная.



1. Лук крупно нарезать.



2. Морковь натереть на специальной терке или нарезать длинной тонкой соломкой.



3. Посолить, перемешать и дать постоять 20–30 минут.



4. В морковь добавить сахар, красный перец (я добавляю 0.5 ч.л.).



5. Хорошо перемешать.



6. Обжарить лук на растительном масле до темно-золотистого цвета.



7. Затем лук убрать, он нам не понадобится. Масло убрать с огня, немного остудить, добавить уксус.



8. Горячим маслом залить морковь, перемешать.



9. Добавить выдавленный через чеснокодавку чеснок.



10. Все хорошо перемешать.



11. Перед употреблением дать постоять в холодильнике 2–3 часа.



Ингредиенты:

- 700 г картофеля
- 300 г грибов
- 150 г лука
- 1–2 ст.л. муки
- 1 яйцо
- соль
- перец
- растительное масло для жарки

12–15 штук

Драники с грибами





1. Лук мелко нарезать.



2. Грибы мелко нарезать.



3. Обжарить лук на растительном масле.



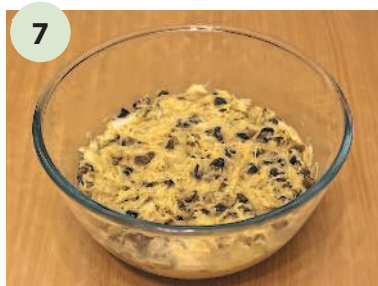
4. Добавить грибы, посолить, жарить до тех пор, пока не испарится вся жидкость (около 15 минут).



5. Картофель почистить, натереть на средней терке.



6. Добавить яйцо, посолить, поперчить, перемешать.



7. Добавить грибы, перемешать.



8. Добавить муку, хорошо перемешать.



9. Столовой ложкой выложить в сковороду с разогретым растительным маслом.



10. Жарить с двух сторон до золотистого цвета.



Конечно, драники хороши и без грибов, но с грибами они просто фантастически вкусные и ароматные.

Подавать их можно со сметаной.



Ингредиенты:

- 6 кусочков окорока (колбасы, балыка и т.д.)
- 12 кусочков хлеба
- 150 г помидоров
- 12 перепелиных или 6 куриных яиц
- соль
- перец

6 порций

Горячие бутерброды с окороком, помидорами и яйцами



Такие бутерброды –
отличный завтрак.

Также их можно взять в дорогу,
на работу или на пикник.



1. Помидоры нарезать кружочками.



2. У шести кусочков хлеба вынуть мякиш.



3. Кусочки хлеба (целые) выложить в форму для запекания.



4. На хлеб выложить кусочки окорока.



5. На окорок выложить кусочки хлеба (которые без мякиша).



6. Выложить помидоры.



7. Добавить 2 перепелиных (или 1 куриное) яйца.



8. Немного посолить, поперчить. Поставить в духовку. Запекать при температуре 180 градусов до готовности (примерно 20–25 минут).



9. При подаче украсить зеленью.



Ингредиенты:

- 200 г ветчины
- 200 г помидоров
- 4 яйца
- 200 мл молока
- 150 г лука
- 1 чайная ложка муки
- соль
- перец
- растительное масло

4–6 порций

Омлет с ветчиной и помидорами



Этот омлет поможет разнообразить ваш завтрак.

Он получается очень вкусным и сытным.