

• БЛЮДА ИЗ •

ЯБЛОК

ГОТОВЬ БЫСТРО! ГОТОВЬ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



- Французский яблочный пирог **стр. 8**
- Яблочные «пончики» **стр. 13**
- Австрийский штрудель **стр. 14**



• БЛЮДА ИЗ •

ЯБЛОК

ГОТОВЬ БЫСТРО! ГОТОВЬ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!



Москва
2015


МАСТЕРСКАЯ
ВКУСА

Б71 Блюда из яблок . — Москва : Эксмо, 2015. — 16 с. : ил. — [Кулинария. Веселые повара].

УДК 641.55

ББК 36.991

ISBN 978-5-699-82135-8

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ВЕСЕЛЫЕ ПОВАРА

БЛЮДА ИЗ ЯБЛОК

В книге использованы рецепты и фото К. Жука

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *В. Брагина*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Н. Билюкина*
Корректор *М. Мазалова*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания
согласно законодательству РФ о техническом регулировании
можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 01.07.2015. Формат 60х84 ¹/₁₆.
Гарнитура «Iris». Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93.

Тираж экз. Заказ

В электронном виде книги издательства Эксмо вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
одна книга — одна цена



ISBN 978-5-699-82135-8



ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН

shop.eksmo.ru



Э К С М О



Содержание

Яблоки, запеченные в ветчине	2
Фаршированные яблоки	4
Джангл карри	6
Печенье ЭПЛ ДЖЕК	7
Французский яблочный пирог	8
Яблочный бисквит	9
Яблочный чатни	10
Яблочный мармелад	11
Яблочные оладьи	12
Яблочные «пончики»	13
Австрийский штрудель	14

Ингредиенты:

3 крупных зеленых
яблока

12 тонких ломтиков
ветчины

100 г моцареллы

¼ ч. л. белого перца

Яблоки, запеченные в ветчине

1. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать на крупные брусочки.
2. Моцареллу нарезать тонкими ломтиками.
3. На ломтик ветчины выложить ломтик сыра, сверху 2–3 яблочных брусочка, посыпать щепоткой белого перца и свернуть рулетом. При необходимости закрепить зубочисткой.
4. Готовые рулетики уложить на противень и выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, 10 минут.



Ингредиенты:

6 зеленых яблок

300 г говяжьего фарша

50 г сыра чеддер

1 белая луковица

1 корень пастернака

20 мл рафинированно-
го оливкового масла

1 ч. л. соли

Фаршированные яблоки

1. С яблок срезать верхушку с плодоножкой, сделать ножом широкое отверстие, не повреждая дно.
2. Луковицу измельчить, корень пастернака и сыр натереть на крупной терке.
3. Измельченные овощи смешать с фаршем, добавить соль и черный перец.
4. Обжарить фарш с овощами на оливковом масле до готовности. Смешать с тертым сыром.
5. Яблоки наполнить фаршем, накрыть яблочной крышкой и запечь в духовке при температуре 190 °C в течение 15 минут.

