СТС
ПРО 100 КУХНЯ
ПРОСТО
КУХНЯ
С АЛЕКСАНДРОМ БЕЛЬКОВИЧЕМ

Белькович, Александр.

Б44 ПроСТО кухня с Александром Бельковичем / Александр Белькович. — Москва : Эксмо, 2019. — 96 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

Александр Белькович стал шеф-поваром крупного ресторана в Санкт-Петербурге в 21 год, стремительно поднялся по карьерной лестнице до должности бренд-шефа в известной ресторанной сети, открыл более 20 ресторанов, в том числе в Лондоне и Нью-Йорке. Александр ведет авторское шоу «ПроСТО кухня» на канале СТС о том, как легко готовить из доступных продуктов.

В книге Саша научит каждого готовить блюда ресторанного уровня и делать кулинарные шедевры из доступных ингредиентов.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-092509-4

© Белькович А.С., текст, 2018
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019

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

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Александр Белькович

ПРОСТО КУХНЯ С АЛЕКСАНДРОМ БЕЛЬКОВИЧЕМ

Фотографии *И. Лиманской*, *В. Бобылева*

Ответственный редактор *С. Ильичева*
Редактор *О. Ивенская.* Художественный редактор *В. Брагина*
Компьютерная верстка *С. Туркиной.* Корректор *М. Мазалова*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»
Интернет-магазин : www.book24.ru
Интернет-дукен : www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импортташы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
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) 251-59-90/91/92; 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 на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification
Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 01.10.2018. Формат 80x100 1/16.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,89.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-04-092509-4

16+

BOOK24.RU
ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН

EKSMO.RU
новинки издательства

В электронном виде книги издательства вы можете купить на www.litres.ru
ЛитРес: один клик до книг

Содержание

Вступление **7**
Пита с хумусом из фасоли **10**
Фирменный гамбургер **12**
Шаверма с курицей **14**
Кесадилья **16**
Салат из хрустящего хлебного мякиша с разноцветными помидорами и авокадо **20**
Салат из зеленой гречки **22**
Копченая корюшка с мятно-цитрусовым салатом **24**
Холодный томатно-перечный суп (гаспачо) **28**
Сырный суп в хлебе **30**
Архангельский борщ с черносливом **32**
Суп из индейки с баклажанами **34**
Чечевичный суп со слабосоленой форелью **38**
Рагу из фасоли с корнеплодами и овощами **42**
Розовое ризотто с печеной свеклой и брынзой **44**
Макаронная запеканка премиум-класса с грибами и сыром **46**
Гречневая лапша с капустой и яйцом **48**
Фаршированные мясом перцы с томатами и булгуром **50**
Зеленая гречка с грибами, грудинкой и сельдереем **52**
Жаркое из свинины с картофелем и ананасом **54**
Рагу из копченых колбасок с кукурузной кашей **56**
Пастуший пирог с печенью **58**
Запеченная свиная шея с картофельно-луковым пюре и битыми огурцами **60**

Пряные кисло-сладкие запеченные свиные ребра с салатом «коул слоу» **62**

Блинчики с запеченной свининой и овощами по-азиатски **64**

Куриная грудка в соевом соусе с кунжутом **66**

Курица в индийском стиле с овощами и кускусом **68**

Домашний плов с курицей с салатом «ачик-чучук» **70**

Куриные крылышки в пряном маринаде с гарниром из свежих овощей **72**

Куриные сердечки в медово-горчичном соусе с перловкой и морковкой **74**

Жюльен из куриных потрошков с маринованными огурцами **76**

Котлеты из грибов и индейки с соте из свежей зелени **78**

Наггетсы из индейки с овощными чипсами и соусом тартар **80**

Треска с грибами и яйцом-пашот на хрустящем тосте **82**

Картофельные драники с форелью **84**

Печеный картофель с начинкой из сливочного сыра с копченой рыбой **86**

Рыбный пирог **90**

Чизкейк с клубникой на шоколадной основе **92**

Овсяные оладьи с березовым сиропом **94**

Крем-брюле **95**

Салаты и закуски

Пита с хумусом из фасоли

Фирменный гамбургер

Шаверма с курицей

Кесадилья

Салат из хрустящего хлебного мякиша
с разноцветными помидорами и авокадо

Салат из зеленой гречки

Копченая корюшка
с мятно-цитрусовым салатом

Пита с хумусом из фасоли

Ингредиенты (4 порции)

100 г сухой белой фасоли
100 г сухой красной фасоли
½ средней моркови
1 луковица
20 мл оливкового масла + дополнительно по вкусу
150 г томатов в собственном соку
кумин по вкусу
1 лимон
1 крупный огурец
1 крупный помидор
6 маслин и оливок
4 питы
100 г сыра фета или брынзы
2 средние редиски
кинза и базилик для подачи
оливковое масло extra virgin для подачи
соль по вкусу

Приготовление

1. Заранее замочить в холодной воде фасоль (примерно на 8 часов).
2. Очистить и нарезать небольшими кусочками половину моркови, нарубить лук.
3. В кастрюле обжарить на оливковом масле морковь, лук и замоченную фасоль.
4. Томаты в собственном соку выложить в кастрюлю, чуть-чуть полить соком из банки. Долить небольшим количеством воды. Накрыть крышкой, готовить 50 минут, пока фасоль не станет мягкой. Добавить кумин и соль, хорошо перемешать.
5. Снять кастрюлю с огня, измельчить содержимое блендером или размять толкушкой для картофеля. Если хумус слишком густой, добавить немного горячей кипяченой воды.
6. Влить немного оливкового масла. Выжать небольшое количество сока из лимона. Перемешать, переложить хумус в тарелку.
7. Нарезать тонкой соломкой огурец и небольшими кубиками — помидор. Маслины и оливки нарезать колечками.
8. Каждую питу завернуть в пищевую пленку и поместить в микроволновку на 20 секунд.
9. У каждой питы отрезать край так, чтобы было удобно раскрыть ее и положить внутрь начинку.
10. Внутрь горячей питы выложить помидоры, хумус, огурцы и оливки. Сверху посыпать фетой или брынзой.
11. Редис нарезать тонкими ломтиками, зелень промыть и обсушить.
12. При подаче украсить сэндвичи из питы ломтиками редиса, кинзой и базиликом, сбрызнуть оливковым маслом холодного отжима.

Приятного аппетита!

Фирменный гамбургер

Ингредиенты

(10 порций)

1½ кг говяжьей лопатки
200 г салата айсберг
150 г маринованных огурцов
2 маленьких кабачка
4 побега зеленого лука
200 г твердого сыра
сливочное масло
10 булочек для бургеров
30 мл растительного масла
150 г грузинского шашлычного соуса
соль и перец по вкусу

Приготовление

1. Для фарша сырое мясо нарезать кусками и прокрутить через мясорубку (предварительно его не солить и не перчить).
2. Нарвать крупно листья салата. Нарезать маринованные огурчики тонкими ломтиками.
3. Кабачки нарезать кружочками, затем обжарить с двух сторон на растительном масле до золотистой корочки (но внутри кабачки должны остаться слегка сырыми). Посолить, поперчить и снять с огня.
4. Нарезать зеленый лук колечками.
5. Натереть сыр на крупной терке.
6. Подготовить котлеты (на каждую потребуется около 150 г фарша). Сформовать из каждой порции фарша круглую плоскую котлету, соответствующую диаметру булочки.
7. Каждую булочку разрезать на 2 части (если она не разрезана).
8. Растопить сливочное масло, не доводя до кипения. Небольшим количеством сливочного масла смазать внутренние стороны каждой половинки булочек, обжарить на сковороде плоской стороной вниз.
9. Влить в сковороду растительное масло и обжарить на нем котлеты. В процессе жарки их посолить и поперчить.
10. Когда обжаривается вторая сторона котлеты, на первую посыпать сыр и накрыть крышкой, чтобы сыр лучше расплавился.
11. Когда булочки и котлеты будут готовы, смазать обе части булочек шашлычным соусом. Положить на нижнюю часть каждой булочки лист салата, затем котлету с сыром, кабачки, маринованные огурчики, зеленый лук.
12. Накрыть гамбургер верхней половинкой булки и проткнуть шпажкой.

Приятного аппетита!

Фирменный гамбургер

Шаверма с курицей

Ингредиенты (10 порций)

1¼ кг филе куриных бедер
4 ч. л. абхазской аджики
5 листов тонкого лаваша
растительное масло для жарки
300 г (6–8 листьев) пекинской капусты
300 г помидоров
300 г огурцов
100 мл воды

Для соуса
2 яичных желтка
1 ст. л. горчицы
300 мл растительного масла
200 мл кефира
3 зубчика чеснока
4 веточки укропа
1 лимон
соль и перец по вкусу

Приготовление

1. Замариновать филе куриных бедер в аджике, равномерно обмазав ею куриное мясо (если аджика очень острая, лучше делать это в перчатках). Оставить мариноваться, пока готовится соус.
2. Для соуса в удобной для взбивания миске соединить яичные желтки с горчицей. Взбивая венчиком, постепенно, тонкой струйкой влить охлажденное растительное масло. Взбить до однородности.
3. Добавить кефир, перемешать. Очистить и пропустить через пресс чеснок. Нарубить укроп вместе с веточками и вмешать его в соус. Посолить, поперчить и выжать сок из лимона. Вновь перемешать.
4. Для начинки нашинковать листья пекинской капусты. Помидоры нарезать мелко, огурцы — соломкой.
5. Быстро обжарить курицу в растительном масле на раскаленной сковороде с обеих сторон. Убавить огонь, влить немного воды и накрыть крышкой.
6. Когда курица будет готова, нарезать ее соломкой.
7. Собрать шаурму. Выложить на каждую половину листа лаваша пекинскую капусту, огурцы, помидоры, затем курицу, полить примерно 3 неполными столовыми ложками соуса.
8. Завернуть шаверму: сделать один оборот вдоль, затем подогнуть внутрь края и свернуть до конца.
9. Подогреть шаурму на сковороде без масла, чтобы лаваш стал слегка хрустящим, и сразу подавать.

Приятного аппетита!