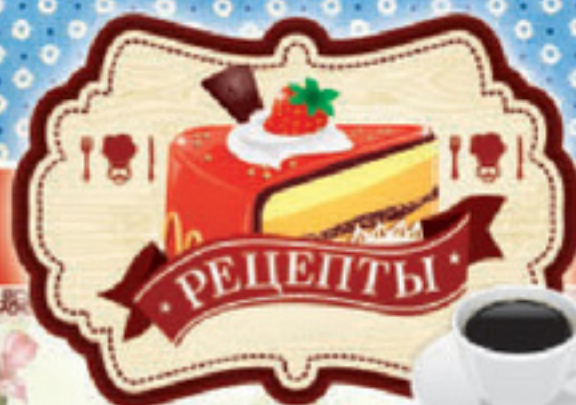


• САМЫЕ



ВКУСНЫЕ •

СВЕРХПРОСТЫЕ КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Салаты, закуски, блюда из мяса и рыбы, десерты



Самые вкусные рецепты

Сверхпростые кулинарные рецепты

«РИПОЛ Классик»

2015

Сверхпростые кулинарные рецепты / «РИПОЛ Классик»,
2015 — (Самые вкусные рецепты)

В этом издании вы найдете великолепную подборку рецептов очень простых, но при том не лишенных изысканности блюд. Если вдруг нагрянули гости или просто нет желания готовить долго, откройте книгу и выберите рецепт по вкусу. Поверьте, никто не останется равнодушным, а ингредиенты найдутся в холодильнике любой хозяйки. Готовьте, радуйте, удивляйте, не тратя времени и сил!

, 2015

© РИПОЛ Классик, 2015

Содержание

Бутерброды	8
Горячие бутерброды	8
«Замки Луары»	8
«Бременские музыканты»	8
«Чудеса Мальты»	8
«Мозговая зависимость»	8
«Оранжевые острова»	9
«Зеленое облако»	9
«Спасение Рима»	9
«Улочки Парижа»	9
«Вторая жизнь»	10
«Волжские просторы»	10
«Простое удовольствие»	10
«Курортная жизнь»	11
«Чукотская сказка»	11
«Сказание о репке»	11
«Старичок-боровичок»	11
«Победа над вампирами»	12
«Радуга»	12
«Семеро козлят»	12
«Утро в разливе»	12
«Раковые шейки»	13
«Закуска сумиста»	13
«Красоты Гавайев»	13
«Творожный десерт»	13
«Клубничный рай»	14
«Полная чаша»	14
«Вишневый сад»	14
«Сладкая жизнь»	14
«Узник замка Иф»	14
«Покорение мужчин»	15
«Женское озеро»	15
«Тайна Скандинавии»	15
«Надежда»	15
«Серьезное предложение»	16
«Расплавленное счастье»	16
«Контрасты жизни»	16
Яичница	17
Глазуньи и болтушки	17
Глазунья «Горячий привет»	17
Глазунья «Деревенская»	17
Глазунья «Зимняя»	17
Глазунья «Дачная фантазия»	17
Глазунья «Августовские звездочки»	18
Глазунья «Монастырская»	18
Глазунья «Бабушкина гордость»	18

Глазунья «Завтрак по-американски»	18
Глазунья «Солнечная долина»	19
Глазунья «Десертная»	19
Глазунья «Зигзаг удачи»	19
Глазунья «Молочные берега»	19
Глазунья «Провинциальная»	20
Болтушка «Курочка-Ряба»	20
Глазунья «Золушка»	20
Болтушка «Слабо?!»	21
Болтушка «Дунайская»	21
Болтушка «Нежность»	21
Болтушка «Рисовый рай»	21
Глазунья «Любимая»	22
«Фаршированные помидоры»	22
Омлеты	23
«Ленивый»	23
«Грибной»	23
«Улыбка»	23
«Оригинальный»	24
«Верный Мишель»	24
«Деревенское утро»	24
«Детский»	25
«Омлет по-неаполитански»	25
«Королева»	25
«Россиянка»	26
Каши	27
Каши из гречневой крупы	27
«Одинокый остров»	27
«Молочный залив»	27
«Любителям мясного»	27
«Грибная поляна»	27
«Добыча грибника»	28
«Воспоминания о Швейцарии»	28
«Студенческая»	28
«Слоеный сюрприз»	28
«Завтрак дикаря»	29
«Блуждающие огни»	29
«Дары юга»	29
«Снежная вершина»	30
«Райский сад»	30
«Недосыгаемость»	30
«Млечный Путь»	30
Маннные каши	32
«Антарктида»	32
«Плавающий айсберг»	32
«Угощение для белочки»	32
«Песчаный берег»	32
«Тройное удовольствие»	33
«Сливки общества»	33

«Баловням судьбы»	33
«Вишневый аромат»	34
«Итальянские солнышки»	34
Рисовые каши	35
«Завтрак мандарина»	35
«Острое ощущение»	35
«Белое облако»	35
«Грибное раздолье»	35
«Восток и Запад»	36
«Сбывшиеся мечты»	36
«Сладкоежкам»	36
«Зебра»	36
«Рисовый замок»	37
«Утро в Китае»	37
«Мудрость ламы»	37
«Сила самурая»	38
«Нежное прикосновение»	38
«Малазийский сюрприз»	38
Конец ознакомительного фрагмента.	39

Самые вкусные рецепты. Сверхпростые кулинарные рецепты

© ООО «Абсолют-Юни», 2015

Все права защищены. Никакая часть электронной версии этой книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для частного и публичного использования без письменного разрешения владельца авторских прав.

Бутерброды

Горячие бутерброды

«Замки Луары»

Ингредиенты

2 яйца, $\frac{3}{4}$ стакана молока, 1 чайная ложка ванилина, 8 ломтиков батона, 1 апельсин, клубника.

Способ приготовления

В глубокую тарелку вбейте одно яйцо, добавьте один белок, ванилин, влейте молоко и перемешайте.

Разогретую сковороду смажьте маслом. Обмакните ломтики хлеба в приготовленную смесь, положите на сковороду и поставьте в духовку. Запекайте минут пять, пока не образуется золотистая корочка.

Готовые тосты выложите на тарелку и украсьте дольками апельсина, клубникой.

«Бременские музыканты»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 200 г ветчины или нежирной колбасы, 150 г сыра (любого), 3 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 2 помидора, 1 огурец, 20 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Хлеб намажьте маслом и обжарьте с обеих сторон. Ветчину, сыр, сваренные вкрутую яйца нарежьте мелкими кубиками, смешайте со сметаной, посолите, поперчите. Этот салат уложите на бутерброды, украсьте ломтиками огурца, помидора, листьями салата и веточками укропа.

«Чудеса Мальты»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 стакан молока, 100 г сыра (любого), соль.

Способ приготовления

В разогретой сковороде растопите масло и поджарьте муку, добавьте молоко, соль, доведите до кипения и тушите 5 минут. Хлеб обжарьте в отдельной сковороде на сливочном масле и залейте приготовленным соусом. Сверху посыпьте сыром и запеките в духовке.

«Мозговая зависимость»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 200 г мозгов (вареных), 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 яйца, соль.

Способ приготовления

Мозги нарежьте небольшими кусочками. Лук мелко порубите и обжарьте на сливочном масле. Добавьте мозги и жарьте еще 5 минут, затем сковороду снимите с огня. Когда мозги остынут, влейте взбитые яйца и хорошо перемешайте.

Хлеб обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. Приготовленной смесью намажьте хлеб и поставьте в духовку на 2–3 минуты.

«Оранжевые острова»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 50 г маргарина, 2 морковки (большие), 100 г сыра (любого), 2 столовые ложки толченых сухарей, 2 помидора, 2 огурца, зелень (любая).

Способ приготовления

Хлеб обжарьте на маргарине с обеих сторон. Морковь сварите и нарежьте кружочками. Сыр натрите на терке и разогрейте на маргарине с сухарями.

На каждый ломтик хлеба положите несколько кружочков моркови, сверху на них – сыр с сухарями. Бутерброды поставьте в духовку на 2–3 минуты.

Готовые бутерброды украсьте дольками помидоров и огурцов.

«Зеленое облако»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 50 г маргарина, 400 г шпината, 100 г ветчины, 2 чайные ложки муки, 1 белок, 3 столовые ложки майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Ветчину порежьте и обжарьте. В отдельной сковороде потушите мелко рубленый шпинат, добавьте к нему муку, соль, перец и тушите 5 минут. Яичный белок взбейте и смешайте с майонезом.

Намажьте хлеб маргарином, затем тушеным шпинатом. Сверху положите ветчину и смесь майонеза с яичным белком. Бутерброды запекайте в духовке.

«Спасение Рима»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 100 г сливочного масла, филе маринованной рыбы (любой), 4 яйца, 100 г брынзы, 2 столовые ложки толченых сухарей, 1 чайная ложка томатного пюре, 50 г сыра (любого).

Способ приготовления

Хлеб намажьте маслом. Брынзу и сыр натрите на терке, смешайте с яичными желтками и толчеными сухарями. Смесь намажьте на хлеб. Сверху положите филе рыбы и томатное пюре. Бутерброды запекайте в духовке. Готовые бутерброды посыпьте тертым сыром.

«Улочки Парижа»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 2 желтка, $\frac{1}{3}$ стакана молока, 150–200 г сыра (любого, тертого), 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

В тарелку вбейте 2 желтка, влейте молоко и размешайте. Сыр натрите на терке.

Ломтики хлеба обмакните в приготовленную смесь и выложите на сковороду, смазанную маслом, сверху посыпьте тертым сыром. Сковороду накройте крышкой, поставьте на огонь и запекайте до тех пор, пока сыр не расплавится.

«Вторая жизнь»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 2 яйца, $\frac{3}{4}$ стакана молока, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана повидла (любого), 2 столовые ложки измельченных орехов (любых).

Способ приготовления

Желтки яиц смешайте с сахаром, добавьте молоко и хорошо перемешайте. Обмакните ломтики хлеба в приготовленную смесь, обжарьте на сливочном масле. В повидло всыпьте орехи, перемешайте, намажьте им хлеб и выложите на противень. Сверху залейте взбитыми яичными белками и поставьте в духовку на 7–9 минут.

«Волжские просторы»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 3 яблока, $\frac{1}{2}$ стакан молока, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, корица.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожуры, удалите семечки и сердцевину, порежьте на небольшие кубики, присыпьте сахаром и корицей. Яйца взбейте, добавьте молоко и хорошо перемешайте. Обмакните ломтики хлеба в приготовленную смесь с двух сторон, посыпьте сахаром и положите на сковороду. Сверху на каждый ломтик положите яблоки и поставьте в духовку на 5–7 минут.

«Простое удовольствие»

Ингредиенты

1 батон, 100 г сливочного масла, 200 г колбасы, 3 помидора, зелень (любая).

Способ приготовления

Батон нарежьте тонкими ломтиками, колбасу – небольшими кусочками, помидоры – дольками. Сковороду смажьте маслом, положите на нее ломтики хлеба и обжарьте с обеих сторон. На готовые ломтики хлеба положите кусочки колбасы, сверху – дольки помидоров. Бутерброды украсьте зеленью.

«Курортная жизнь»

Ингредиенты

$\frac{1}{4}$ буханки хлеба (батона), 2 апельсина, 2 банана, $\frac{1}{4}$ часть граната, 1 стакан сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{2}$ пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления

Хлеб нарежьте тонкими ломтиками. Апельсины и бананы очистите и порежьте небольшими дольками. Нанизывайте на шпажки поочередно дольки апельсина и банана, разделяя их кусочками хлеба. Шпажки поместите в духовку и подсушите хлеб. В это время приготовьте соус. Взбейте сметану с сахаром, добавьте ванильный сахар и зерна граната. Шпажки выложите на тарелку, рядом поставьте соус и приглашайте всех к столу.

«Чукотская сказка»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 2 столовые ложки майонеза, 100 г балыка или лосося, зелень (любая).

Способ приготовления

Хлеб подсушите в духовке. Балык порежьте на маленькие кусочки. Ломтики хлеба намажьте майонезом и положите сверху кусочки балыка.

Бутерброды украсьте зеленью.

«Сказание о репке»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 3–4 репы, 3 яйца, 1 стакан мяса креветок (крабов и т. п.), $1\frac{1}{2}$ стакана сливок, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Репу натрите на крупной терке, смешайте с $\frac{1}{2}$ стакана сливок, двумя ложками масла, посолите, поперчите, переложите в кастрюлю и поставьте на огонь. Тушите, пока репа не станет мягкой. Взбейте яйца со стаканом сливок, посолите и испеките омлет. Омлет разрежьте по форме ломтиков хлеба. Ломтики хлеба смажьте кетчупом, на каждый положите кусочек омлета, ложку репы, креветки, переложите на противень и поставьте в духовку на 1–2 минуты.

«Старичок-боровичок»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 50 г грибов (любых, свежих), 1 луковица, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка муки, 1 столовая ложка сметаны, сухари (толченые), перец, соль.

Способ приготовления

Яйцо взбейте, посолите и обмакните в него хлеб. Хлеб обжарьте с обеих сторон на сливочном масле и переложите на противень, смазанный маслом. Грибы мелко порубите и

обжарьте на сливочном масле вместе с луком. Добавьте сметану, муку, перец, соль и тушите 20 минут. Этот соус выложите на хлеб, сверху посыпьте сухарями и поставьте в духовку на 5 минут.

«Победа над вампирами»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 1 столовая ложка сливочного масла, 6–8 зубчиков чеснока, зелень петрушки, соль.

Способ приготовления

Хлеб обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. Чеснок мелко порубите и разотрите с солью. Каждый ломтик хлеба посыпьте чесноком и украсьте зеленью.

«Радуга»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 1 морковь, 1 картофелина (среднего размера), 100 г цветной капусты, $1/2$ кабачка (среднего размера), 2 яйца, 3 столовые ложки зеленого горошка (консервированного), 1 столовая ложка сливочного масла, 100 г сыра (любого), соль.

Способ приготовления

Морковь, капусту, кабачок, картофель отварите и порежьте кубиками. Добавьте зеленый горошек, взбитые со сливочным маслом яйца, соль и хорошо перемешайте. Овощи положите на ломтики хлеба, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку на 5 минут.

«Семеро козлят»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки молока, 2 яйца, 100 г капусты (свежей), 1 яблоко, 100 г тыквы, зелень (любая), сахар, соль.

Способ приготовления

Капусту, тыкву, зелень (любая), яблоко порубите, положите в кастрюлю, добавьте сливочное масло, соль, перец и тушите до готовности. Яйца взбейте, добавьте молоко и хорошо перемешайте. Обмакните ломтики хлеба в приготовленную смесь и обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. На обжаренный хлеб положите тушеные овощи. Бутерброды украсьте зеленью.

«Утро в разливе»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 луковицы, соль.

Способ приготовления

Хлеб обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. Лук порежьте кольцами, положите на ломтики хлеба, посолите и поджарьте.

«Раковые шейки»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 2 столовые ложки сливочного масла, 7–8 раков, 3 помидора, 3 белка, 1 столовая ложка майонеза, зелень (любая).

Способ приготовления

Хлеб обжарьте в сливочном масле. Раков разделайте мясо и мелко порубите. Яичные белки и помидоры нарежьте маленькими кусочками и смешайте с мясом.

Каждый ломтик хлеба намажьте майонезом. Сверху положите приготовленный фарш и украсьте зеленью.

«Закуска сумиста»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, филе соленой сельди, $\frac{1}{2}$ стакан риса (вареного), 1 яйцо, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Хлеб подсушите в духовке. Филе порежьте. Лук порубите и обжарьте на сливочном масле. Яйцо взбейте.

В кастрюлю положите филе, лук, рис, залейте взбитым яйцом, поставьте на огонь и прогрейте. Приготовленную массу намажьте на хлеб и запеките бутерброды в духовке.

«Красоты Гавайев»

Ингредиенты

2 стакана муки, 100 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 стакан мяса креветок, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакан маслин (без косточек), 2–3 огурца (соленых), $\frac{1}{2}$ стакана риса (вареного), 1 банка майонеза, соль.

Способ приготовления

Муку порубите с охлажденным маслом, добавьте сметану, соль, замесите тесто и поставьте его в холодильник на 1 час. Испеките из теста тарталетки в форме корзиночек. Яйца, мясо креветок, маслины, огурцы мелко порубите, добавьте рис, майонез и перемешайте. Этим фаршем наполните тарталетки и украсьте зеленью.

«Творожный десерт»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба (батона), 400 г творога, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, сухари (толченые).

Способ приготовления

Яйца разотрите с сахаром, добавьте творог, сливочное масло, сухари и хорошо перемешайте. Приготовленную массу намажьте на ломтики хлеба и поставьте в духовку на 1–2 минуты.

«Клубничный рай»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба (батона), 2 стакана клубники, 1 стакан яблочного сока, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки толченых сухарей, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Яйца взбейте, обмакните в них ломтики хлеба, сверху посыпьте сухарями и обжарьте на сливочном масле.

Клубнику разомните, добавьте яблочный сок, сахар и взбейте до образования густой массы. Этой массой намажьте хлеб.

«Полная чаша»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакан молока, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, фрукты и ягоды (любые, консервированные).

Способ приготовления

Взбейте яйца, добавьте молоко, сахар и хорошо перемешайте. Разогретую сковороду смажьте маслом. Обмакните ломтики хлеба в приготовленную смесь, положите на сковороду и обжарьте с обеих сторон на сливочном масле. Консервированные ягоды и фрукты прогрейте в сахарном сиропе и выложите на хлеб.

«Вишневый сад»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба (батона), 1 стакан вишни (без косточек), 1 стакан сахара, 1 столовая ложка молока, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Яйца взбейте, добавьте сахар, молоко, вишню, сливочное масло и хорошо перемешайте. Этой смесью залейте хлеб и поставьте в духовку на 5 минут.

«Сладкая жизнь»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2 чайные ложки сахара, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Яйцо взбейте, добавьте молоко, сахар и хорошо перемешайте. Хлеб положите на сковороду, смазанную маслом, залейте приготовленной смесью и жарьте 5 минут.

«Узник замка Иф»

Ингредиенты

10 сладких сухарей, 4 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка изюма, 2 столовые ложки сливочного масла, зелень (любая).

Способ приготовления

Желтки разотрите с сахаром, добавьте молоко и залейте этой смесью сухари на 20 минут. Затем к сухарям добавьте изюм и взбитые белки. Эту массу выложите на противень и запеките в духовке.

При подаче порежьте на кусочки и украсьте зеленью.

«Покорение мужчин»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 8 котлет, 2 столовые ложки йогурта, 2 столовые ложки майонеза, 2 чайные ложки горчицы, $\frac{1}{4}$ чайной ложки укропа (сушеного), 1 огурец, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Огурец мелко порубите. В глубокой тарелке смешайте йогурт, майонез, горчицу, укроп и огурец.

Хлеб обжарьте на сливочном масле. На каждый ломтик положите котлету, а сверху полейте приготовленным соусом.

«Женское озеро»

Ингредиенты

8 рогаликов, 100 г сливочного масла, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, 100 г мака (растертого), $\frac{1}{2}$ л молока.

Способ приготовления

Молоко вскипятите и налейте в глубокую тарелку, добавьте сахар, растопленное сливочное масло, мак и хорошо перемешайте.

Рогалики слегка подогрейте на сковороде, переложите на блюдо. Молоко налейте в пиалы и подавайте к столу.

«Тайна Скандинавии»

Ингредиенты

8 рогаликов, $\frac{1}{2}$ л молока, 200 г брынзы, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления

Молоко вскипятите и налейте в глубокую тарелку, добавьте сахар, растопленное сливочное масло, тертую брынзу и хорошо перемешайте.

Рогалики слегка подогрейте на сковороде, переложите на блюдо. Молоко налейте в пиалы и подавайте к столу.

«Надежда»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 4 яйца, 2 столовые ложки маргарина, 3 баклажана (среднего размера), 3 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Одно яйцо взбейте. Обмакните в него ломтики хлеба и обжарьте их с обеих сторон. Приготовьте из баклажанов пюре и намажьте им хлеб. Три яйца сварите вкрутую, порежьте кружочками и положите на бутерброды.

«Серьезное предложение»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 2 столовые ложки маргарина, 8 луковиц (среднего размера), 100 г грудинки (копченой), 2 чайные ложки муки, 3 столовые ложки сметаны, 2 помидора, перец, соль.

Способ приготовления

Хлеб обжарьте с обеих сторон.

Лук, грудинку мелко порубите и потушите. Добавьте муку, сметану, соль, перец и хорошо перемешайте. Этой смесью намажьте хлеб, сверху положите дольки помидора.

«Расплавленное счастье»

Ингредиенты

8 ломтиков хлеба, 8 котлет, 100 г сыра (любого), 1 луковица, сливочное масло, перец, соль.

Способ приготовления

Лук мелко порубите и пожарьте. Сыр порежьте пластинками.

Намажьте хлеб маслом. На каждый ломтик положите жареный лук, затем котлету и пластинку сыра. Бутерброды переложите на противень и запекайте в духовке, пока сыр не расплавится.

«Контрасты жизни»

Ингредиенты

8 ломтей хлеба, 150 г колбасы, 1 помидор, 2 яблока, сливочное масло, хрен.

Способ приготовления

Ломтики хлеба обжарьте в масле с обеих сторон. Колбасу порежьте кружочками и тоже обжарьте. Яблоки натрите на крупной терке и обжарьте, добавив хрен.

На каждый ломтик хлеба положите кусочек колбасы, на него слой тертых яблок, а сверху дольку помидора.

Яичница

Глазуньи и болтушки

Глазунья «Горячий привет»

Ингредиенты

2–3 яйца, 20 г сливочного масла или жира (для жарения), соль.

Способ приготовления

Вбейте яйца в сильно разогретую сковороду, смазанную маслом или жиром. Вбивать нужно по одному яйцу. Глазунья будет готова, когда немного подрумянится.

Глазунья «Деревенская»

Ингредиенты

100 г свиного сала, 3 яйца, соль, зеленый лук.

Способ приготовления

Нарежьте сало небольшими кубиками и обжарьте на сильно разогретой сковороде. Сало поджарилось, и можно вбивать туда яйца. На подрумянившуюся яичницу покрошите зеленый лук.

А если вы считаете себя человеком необычным и любите соответствующую еду, то мы приглашаем вас приготовить яичницу по этому оригинальному рецепту.

Глазунья «Зимняя»

Ингредиенты

1 сельдь (среднего размера, лучше жирная, подойдет также селедочный фарш), 30 г сливочного масла, зеленый лук, 4–5 яиц.

Способ приготовления

Если Вы взяли селедку, а не фарш, то отделите ее от костей и мелко порежьте. Перемешайте с яйцами и вылейте на разогретую и смазанную маслом сковороду. Когда яичница будет готова, посыпьте ее мелко нарезанным луком.

Глазунья «Дачная фантазия»

Ингредиенты

8–10 яиц, 6 сухарей, 30 г масла, зеленый лук, специи (любые), перец, соль.

Способ приготовления

Чтобы ваша яичница вышла удачной, возьмите глубокую сковороду, смажьте дно и стенки маслом.

Мелко порубите сухари, почти до крошки, посыпьте ими дно и стенки сковороды.

Яйца вбивайте по одному, отдельно каждое посолите, поперчите, посыпьте специями и положите по небольшому кусочку сливочного масла. Как только яйца поджарятся, посыпьте их зеленым луком и подавайте к столу.

Глазунья «Августовские звездочки»

Ингредиенты

10 яиц, 50 г сыра (любого), 5 помидоров (среднего размера), 10–15 зубчиков чеснока, 30 г сливочного масла, веточки укропа или петрушки, майонез, соль.

Способ приготовления

Сделайте яичницу-глазунью из всех яиц. Помидоры разрежьте пополам, осторожно удалите из них мякоть. Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с измельченным чесноком. Получившуюся массу разложите поровну в помидоры.

Дальше от вас потребуется определенное мастерство – нужно будет в каждый помидор с сыром положить по одному яйцу так, чтобы оно не деформировалось и не вытекло. Не забудьте посолить.

«Звездочки» почти готовы, осталось украсить веточками петрушки или укропа. Можно также использовать мелко порезанный зеленый лук.

Глазунья «Монастырская»

Ингредиенты

4 яйца, 300 г белого хлеба, 40 г сливочного масла.

Способ приготовления

Разогрейте сковороду, смажьте ее маслом. Белый хлеб нарежьте небольшими ломтиками и обжарьте его с обеих сторон. Как только подрумянится вторая сторона, вбейте яйца. Посолите и поперчите по вкусу.

Глазунья «Бабушкина гордость»

Ингредиенты

2–3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 50–80 г сыра (любого), 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Растопите сметану на сковороде, вбейте туда яйца, немного посолите. На каждое яйцо положите по небольшому кусочку сливочного масла и поставьте сковороду в духовку. Через 3–4 минуты яйца посыпьте сыром, натертым на мелкой терке, и запекайте до готовности.

Глазунья «Завтрак по-американски»

Ингредиенты

6–8 яиц, 5 картофелин, 30 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Отварите картофель в соленой воде и после того, как он остынет, порежьте его кружочками толщиной 5–7 мм.

Разогрейте сковороду и растопите на ней масло или любой жир для жарения. Обжарьте ломтики картошки с обеих сторон и вбейте туда яйца по одному, не перемешивая. Завтрак будет готов, когда яйца немного подрумянятся.

Глазунья «Солнечная долина»

Ингредиенты

6–8 яиц, 4–5 картофеля (среднего размера), 20 г растительного масла, 1 луковица (небольшая), соль.

Способ приготовления

Картофель порежьте соломкой и поджарьте его на растительном масле вместе с луком. Не забудьте посолить. На обжаренный картофель аккуратно вбейте яйца. Когда яичница будет готова, немного посолите.

Глазунья «Десертная»

Ингредиенты

4 яйца, 30–40 г масла, 1 стакан смородинового варенья.

Способ приготовления

Масло разогрейте на сковороде. Отделите белки от желтков и по отдельности взбивайте. Затем вылейте массу на сковороду и, как только яичница-болтушка подрумянится, переверните ее. После этого выложите «блин» на блюдо, смажьте его вареньем и сложите, чтобы получился полукруг. К столу подавайте в горячем виде.

Глазунья «Зигзаг удачи»

Ингредиенты

2–3 яйца, 30 г масла, 2 яблока, 1 груша, $\frac{1}{2}$ стакана черной смородины, 3 ягоды клубники (крупные), $\frac{1}{2}$ стакана вишни, соль.

Способ приготовления

Делайте яичницу-болтушку на сковороде, смазанной сливочным маслом. Когда остынет, выложите на отдельное блюдо.

Ягоды промойте, яблоки очистите от сердцевины и нарежьте небольшими дольками вместе с грушами. Из вишен удалите косточки и уложите их вместе со смородиной крупным зигзагом по краю яичницы в два ряда. В центре расположите ягодки клубники, а от них будут исходить «лучики» долек груш и яблок.

Глазунья «Молочные берега»

Ингредиенты

6 яиц, $\frac{1}{2}$ л молока, 2 столовые ложки сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Смешайте ингредиенты для этого блюда. Возьмите небольшую кастрюлю, смажьте ее стенки маслом и вылейте в нее смесь из яиц. Кастрюлю поставьте в другую, покрупнее, на пол-

ненную горячей, но не кипящей водой. Накройте маленькую кастрюлю крышкой. Варите яичницу до готовности. Подавайте к столу в охлажденном виде.

Глазунья «Провинциальная»

Ингредиенты

3 яйца, 30 г сливочного масла, 100 г творога, 3 столовые ложки сметаны, соль.

Способ приготовления

Разогрейте сильно сковороду, растопите на ней сливочное масло и вбейте туда яйца, посолите. Не доводя до полной готовности, посыпьте сверху измельченным творогом и полейте сметаной. Подавать яичницу лучше горячей.

Болтушка «Курочка-Ряба»

Ингредиенты

3 яйца, 2 картофелины (крупные), 20 г растительного масла, зеленый лук, веточки петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Отварите картофель в соленой воде, и, пока он варится, взбейте отдельно белки и желтки, посолите их и затем смешайте. Подождите, пока сойдет пена. Когда картофель сварится, отложите его в сторону, чтобы он остыл. После этого порежьте картофелины на небольшие кубики и обжарьте их на растительном масле. Пока вы проделывали это, с яиц сошла пена, можете делать из них болтушку. Когда картошка подрумянится, вылейте на сковороду взбитые яйца. Готовую болтушку выложите на блюдо, не забудьте посыпать мелко нарезанным зеленым луком и украсить веточками петрушки или укропа по вашему вкусу.

Глазунья «Золушка»

Ингредиенты

2–3 баклажана или кабачка (крупных), 20 г растительного масла, 7 яиц, 20 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны порежьте кружочками, предварительно очистив от кожуры. Положите ломтики в сильно соленую воду на 20 минут. Затем обвалите их в муке и обжарьте в растительном масле, немного посолите и поперчите.

А если у вас есть только кабачки, не расстраивайтесь, вкус у «Золушки» получится еще нежнее. Кабачки тоже очистите от кожуры и косточек, если они есть, и порежьте кружочками толщиной 7–10 мм. Но их не нужно класть в соленую воду, а сразу обжаривайте. После того как они подрумянятся, немного поперчите и посолите.

На отдельной сковороде растопите сливочное масло или жир и вбейте туда яйца. Нужно, чтобы яйца не деформировались и не растекались. Если все яйца не умещаются в вашу сковороду, то пожарьте их в два или три приема.

Когда баклажаны и яйца будут готовы, возьмите один кружочек баклажана, смажьте майонезом и положите на него одно яйцо. Подавайте к столу в горячем виде.

Болтушка «Слабо?!»

Ингредиенты

6–7 яиц, 2 баклажана или кабачка (небольших), 40 г растительного масла, 1 луковица (крупная), 2–3 помидора.

Способ приготовления

Очистите баклажаны или кабачки от кожуры, порежьте их небольшими кубиками и потушите немного в растительном масле. Затем порежьте мелко лук и перемешайте с баклажанами, тушите 5–6 минут. Когда баклажаны и лук будут готовы, положите к ним нарезанные небольшими ломтиками помидоры. Когда помидоры обжарятся, вылейте в эту смесь взбитые яйца и запекайте до готовности. Можете украсить листочками базилика и веточками петрушки.

Болтушка «Дунайская»

Ингредиенты

1 кочан капусты (среднего размера), 2–3 морковки (небольшие), 5 яиц, 3 столовые ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана томатной пасты, 2 луковицы, 1 лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Для того чтобы приготовить «дунайскую» яичницу-болтушку, нашинкуйте капусту и потушите ее на растительном масле. Через 10–15 минут добавьте нарезанную соломкой морковь, а потом лук и томатную пасту. Тушите все вместе еще 10–12 минут, а в конце посолите и положите лавровый лист.

А пока капуста готовится, взбейте яйца, перемешайте их с содержимым сковороды, следите, чтобы ничего не подгорело. «Дунайскую» яичницу-болтушку можно подавать с майонезом.

Болтушка «Нежность»

Ингредиенты

150–200 г вермишели, 3–4 яйца, 100 г сметаны, соль.

Для соуса: 20 г сливочного масла или маргарина, 3–4 столовые ложки томатной пасты, $\frac{1}{4}$ стакана воды, 5 столовых ложек сметаны, 1 желток, сахар, соль.

Способ приготовления

Отварите вермишель в трех литрах воды, посолите по вкусу. Переложите ее на разогретую сковороду, где растоплена сметана. Залейте вермишель взбитыми яйцами, посолите, если это необходимо. Яично-вермишелевая смесь должна немного подрумяниться.

А теперь приготовьте томатный соус. Смешайте масло, томатную пасту и воду, сильно разогрейте их в маленькой сковороде. После этого добавьте кислую сметану, положите соль, сахар по вкусу и снова подогрейте на слабом огне. Снимите с огня и вылейте взбитый яичный желток – от этого вкус соуса будет просто восхитительным!

Болтушка «Рисовый рай»

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ стакана риса, 1 болгарский перец (крупный), 3 столовые ложки растительного масла, 4 яйца, зеленый лук, соль.

Способ приготовления

Отварите рис в соленой воде. В то время, пока варится рис, мелко порежьте лук и перец соломкой, обжарьте на растительном масле. Вот как раз и подospel рис! Переложите его в сковороду с перцем и луком, перемешайте и ждите, пока он слегка подрумянится. Посмотрите, вот уже получается аппетитная и вкусно пахнущая основа для нашей яичницы! Взбейте в отдельной посуде яйца и вылейте в нашу основу. Посолите по вкусу. Если вы любите острую пищу, можете слегка поперчить. Но все-таки особенностью этой яичницы является ее чуть пресноватый вкус.

Глазунья «Любимая»

Ингредиенты

300 г грибов (любых), $\frac{1}{2}$ стакана риса, 2 луковицы (небольшие), 4 столовые ложки растительного масла, 4 яйца, соль.

Способ приготовления

Варите рис в соленой воде. В это время порежьте грибы небольшими ломтиками и обжарьте их в растительном масле вместе с луком. Когда рис сварится, смешайте его с грибами, пусть он немного подрумянится. После этого вбейте в сковороду все яйца, не перемешивая. Посолите, если это необходимо. Чтобы вкус у вашей яичницы был поистине необыкновенным, покрошите в нее мелко нарезанный зеленый лук.

Болтушки и глазуньи можно использовать не только как самостоятельное блюдо, но и как компонент других закусок. Вот рецепт такого блюда.

«Фаршированные помидоры»

Ингредиенты

5–6 помидоров, 6–7 яиц, 2 луковицы (некрупные), 150–200 г колбасы или ветчины, 4 картофелины, веточки петрушки или укропа, соль.

Способ приготовления

Отварите картофель в соленой воде. И после того как он будет готов и немного остынет, порежьте его очень мелко.

Так же покрошите лук и ветчину, заправьте смесь майонезом.

Яйца взбейте и поджарьте. Следите внимательно, чтобы яичница не подгорела. Как только она остынет, порежьте ее и добавьте к смеси из ветчины, картофеля и лука.

Вы не забыли о помидорах? Помойте, срежьте у них верхушки и удалите изнутри мякоть. Каждый помидор наполните смесью и украсьте веточками петрушки и укропа. Подавайте к столу с холодными закусками и салатами. Вот несколько таких закусок мы и хотим вам предложить.

Омлеты

Омлеты готовить вам будет немного труднее, чем яичницы или болтушки. Взбивать яйца для омлета нужно тщательнее, и сковорода должна быть больше и массивнее. Перед тем как выпекать омлет, стенки сковороды смажьте маслом или жиром.

«Ленивый»

Ингредиенты

4 яйца, 150 г сыра (любого), 50 г сливочного масла или жира (любого), 3–4 помидора, зеленый лук, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымойте и очистите от кожуры. Для этого обдайте их кипятком и осторожно снимите кожицу. После того как вы проделаете эту процедуру, нарежьте мякоть кусочками. Разогрейте сковороду, смажьте ее сливочным маслом и немного обжарьте помидоры. Как только все будет готово, уложите их на тарелку.

А теперь приступайте к приготовлению омлета. Яйца взбейте с солью и добавьте мелко нарезанный зеленый лук и сыр, все вместе перемешайте. Оставшееся сливочное масло растопите на сковороде, вылейте приготовленную массу и выпекайте омлет 5–8 минут. После того как он слегка подрумянится, выложите его на помидоры.

Если хотите, можете посыпать блюдо зеленью укропа, петрушки или оставшимся зеленым луком.

Может оказаться, что вы обнаружили у себя грибы, купленные когда-то по случаю, и не знаете, что с ними делать. Мы посоветовали бы вам приготовить этот омлет.

«Грибной»

Ингредиенты

300 г грибов (лучше шампиньонов), 5 яиц, $\frac{1}{2}$ стакан муки, сливочное масло или жир (любой, для жарения), $\frac{1}{4}$ стакан воды, зеленый лук, петрушка, черный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Мелко порежьте грибы и жарьте их с зеленью и специями.

Пока грибы тушатся, приготовьте омлет. Для этого отделите белки от желтков, белки тщательно взбейте. А из желтков, воды (лучше взять минеральную негазированную) и муки приготовьте густую смесь. Затем смешайте с белками и поджаренными грибами.

Выпекайте омлет на смазанной жиром или маслом разогретой сковороде. Подавать к столу его лучше горячим.

«Улыбка»

Ингредиенты

6–9 яиц, 300 г ветчины или колбасы, 30 г сливочного масла, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Мелко порубите ветчину, отложите несколько кусочков. В оставшуюся вбейте все яйца, посолите, добавьте специи по вкусу и тщательно перемешайте. Затем разогрейте сковороду, смажьте ее маслом и вылейте взбитые яйца с ветчиной. Омлет печется 8–10 минут.

Как только омлет будет готов из ветчины, которую вы оставили, выложите на омлете лучезарную улыбку.

«Оригинальный»

Ингредиенты

6–9 яиц, 300 г ветчины, 1 луковица (средних размеров), 30 г масла, специи (любые), соль.

Способ приготовления

Смажьте маслом разогретую сковороду и обжарьте ветчину вместе с луком. А отдельно взбейте яйца с солью и перцем, можете добавить специи по вашему вкусу.

После того как ветчина подрумянится, вылейте смесь в сковороду. Омлет готовится 10 минут.

Когда он поджарится, сверните его в трубочку и так положите на тарелку. Вокруг можете уложить порезанные дольками помидоры и огурцы.

«Верный Мишель»

Ингредиенты

200 г вермишели или лапши, 100 г творога, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 5–6 яиц, $\frac{1}{2}$ стакан молока, соль.

Для оригинального соуса: $\frac{3}{4}$ стакана джема (любого, но лучше смородинового или сливового), 2 чайные ложки горчицы.

Способ приготовления

Отварите вермишель или лапшу в соленой воде. Растопите сметану на сильно разогретой сковороде и поджарьте на ней вермишель.

Приготовьте омлет следующим образом: взбейте белки и смешайте их с желтками, творогом и молоком, посолите. Вылейте смесь в поджаренную вермишель, выпекайте 8–10 минут до готовности.

Но вкус у получившегося омлета будет поистине сказочным, если к столу Вы подадите его с нашим оригинальным соусом. А приготовить его очень легко, с этим может справиться даже начинающий кулинар. Перемешайте в соуснице джем с горчицей – и соус готов, только к столу его лучше подавать в охлажденном виде.

«Деревенское утро»

Ингредиенты

4–5 яиц, 20 г сливочного масла, зелень укропа или петрушки, перец, соль.

Для соуса: 1 стакан сметаны (негустой), 1 столовая ложка муки, 2 желтка, 2 чайные ложки сахара, 30 г сливочного масла.

Способ приготовления

Приготовьте сначала соус: сметану, сахар и муку смешайте в кастрюле, поставьте на небольшой огонь и следите за тем, чтобы он не подгорел. Как только соус загустеет, процедите его через сито и вбейте туда яичные желтки. Все смешайте – и соус готов.

Приготовьте омлет: мелко порежьте зелень петрушки, смешайте со взбитыми яйцами, солью и выпекайте его в течение 8–10 минут. Затем выложите его на противень, полейте соусом и поставьте в уже прогретую духовку на 15–20 минут. Подавать к столу лучше в горячем виде, можете посыпать корицей.

«Детский»

Ингредиенты

10 яиц, соль.

Для соуса: 500 г сливок, 30 г сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка сахара.

Способ приготовления

Ингредиенты для соуса смешайте в одной небольшой кастрюле и поставьте на огонь. Можете добавить в него ванили, цедру лимона или апельсина. Как только соус загустеет, снимите его с огня.

Яйца тщательно перемешайте и выпекайте из них несколько тонких омлетов-блинов. Еще горячие блины смажьте каким-нибудь вареньем или джемом, скатайте в трубочки. На блюдо выложите готовые трубочки и полейте сливочным соусом.

«Омлет по-неаполитански»

Ингредиенты

4–5 яиц, 4 столовые ложки молока или сливок, 40 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Начните с соуса: растопите на сковороде 20 г сливочного масла, высыпьте муку и пассеруйте несколько минут. Затем добавьте томатной пасты, пусть все потушится. Через 5–7 минут положите сметану, спустя 3 минуты соус готов. Когда готовите этот соус, будьте внимательны и следите, чтобы он не подгорел.

А теперь займитесь приготовлением омлета.

Взбейте яйца вместе со сливками или молоком, посолите по вкусу. Возьмите самую массивную сковороду, какая у вас есть, смажьте ее маслом. Как только она разогреется, вылейте в нее смесь из яиц и выпекайте до готовности.

Выложите омлет на блюдо и подайте вместе с соусом.

«Королева»

Ингредиенты

8–10 яиц, $\frac{3}{4}$ стакана молока, $\frac{1}{4}$ стакан муки, 30 г сливочного масла, немного брынзы, соль.

Способ приготовления

В небольшой посуде тщательно взбейте молоко с мукой, чтобы не было комочков. Добавьте отдельно желтки, взбитые белки и измельченную брынзу. Все перемешайте до образования однородной массы, посолите по вкусу.

В это время разогрейте сковороду, смажьте маслом и вылейте в нее яйца. Как только омлет подрумянится с одной стороны, переверните его на другую и тоже обжарьте.

Подавать к столу омлет лучше всего в горячем виде.

«Россиянка»

Ингредиенты

3 яйца, 200 г мясного бульона, перец, соль.

Способ приготовления

В кипящий мясной бульон вбейте все яйца и варите, не переставая помешивать, посолите и поперчите по вкусу. Яйца сверху должны свариться.

Каши

Каши из гречневой крупы

Каши из гречневой крупы очень полезны. В этой книге мы постарались собрать все известные рецепты ее приготовления.

«Одинокий остров»

Ингредиенты

3 стакана воды, 1 $\frac{1}{2}$ стакана гречневой крупы, 2 столовые ложки сливочного масла или $\frac{1}{2}$ л молока, соль.

Способ приготовления

Тщательно переберите крупу, затем насыпьте ее в кастрюлю, залейте водой и поставьте на огонь. После закипания добавьте соль и варите минут 10.

Готовую кашу выложите на тарелки, добавьте сливочное масло или молоко. Ваш завтрак готов.

«Молочный залив»

Ингредиенты

2 стакана гречневой крупы, 4 $\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, соль.

Способ приготовления

Гречку всыпьте в кастрюлю, добавьте молоко, поставьте на огонь и варите до полного выкипания молока. Добавьте сливки, соль и поставьте на 10–15 минут в духовку.

«Любителям мясного»

Ингредиенты

2 $\frac{1}{2}$ стакана гречневой крупы, 3 $\frac{1}{2}$ стакана воды или мясного бульона, 100 г шпика, 2–3 луковицы, 1 яйцо, соль.

Способ приготовления

На горячую сковороду положите мелко нарезанный шпик, добавьте лук и жарьте до образования золотистой корочки. Переложите шпик и лук на отдельное блюдо, а в сковороду насыпьте крупу и слегка поджарьте. В кастрюлю налейте воды, посолите, вскипятите и добавьте охлажденную крупу. Варить до готовности.

«Грибная поляна»

Ингредиенты

2 $\frac{1}{2}$ стакана гречневой крупы, 2–3 гриба (любых, сушеных), 3 стакана грибного бульона, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2–3 луковицы, 3–4 столовые ложки масла.

Способ приготовления

Сварите сушеные грибы. Выложите мелко нарезанные лук и грибы на горячую сковороду, добавьте сметану и доведите до кипения.

На другой сковороде обжарьте гречневую крупу без масла и всыпьте ее в кипящий грибной бульон. Положите масло и варите до готовности.

Когда каша будет готова, смешайте ее с обжаренными грибами и луком.

«Добыча грибника»

Ингредиенты

1 ¹/₂ стакана гречневой крупы, 2–3 гриба (любых, сушеных), ¹/₂ стакан сливочного масла, ¹/₂ стакан грибного отвара.

Способ приготовления

Тщательно промойте гречневую крупу, подсушите ее, слегка обжарьте и положите в кастрюлю.

В другой кастрюле отварите грибы, мелко нарежьте их и переложите в кастрюлю с крупой, добавьте растопленное масло и грибной отвар. Кастрюлю поставьте в духовку на час.

«Воспоминания о Швейцарии»

Ингредиенты

1 ¹/₂ стакана гречневой крупы, 4 столовые ложки сливочного масла, 100 г сыра (любого).

Способ приготовления

Сварите гречневую кашу (см. рецепты выше). Сыр натрите на крупной терке.

Кастрюлю смажьте сливочным маслом и уложите в нее слоями кашу и тертый сыр так, чтобы последний слой был сырным. Сверху полейте растопленным сливочным маслом и поставьте в горячую духовку.

«Студенческая»

Ингредиенты

2 ¹/₂ стакана гречневой крупы, 300 г ливера, 1–2 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Сварите гречневую кашу.

Ливер промойте, положите в кастрюлю, залейте водой, добавьте соль по вкусу и варите на слабом огне, пока он не станет мягким. Готовый ливер охладите и пропустите через мясорубку. На сковороде, смазанной маслом, обжарьте мелко нарезанный лук до золотистой корочки, затем добавьте ливер, поперчите и жарьте еще минут 10.

Ливер смешайте с кашей.

«Слоеный сюрприз»

Ингредиенты

2 стакана гречневой крупы, 4 стакана воды, 2 столовые ложки сливочного масла, 4–5 яиц, $\frac{1}{2}$ стакан сухарей, 1 столовая ложка сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу всыпьте в кастрюлю, залейте кипятком, посолите, добавьте масло и поставьте в духовку на час. Яйца мелко порубите.

Форму смажьте сливочным маслом и посыпьте сухарями. Уложите в нее слоями кашу с яйцами так, чтобы последний слой был из каши. Сверху посыпьте сухарями и поставьте в духовку на 10–15 минут.

«Завтрак дикаря»

Ингредиенты

2 стакан гречневой каши (рассыпчатой), 200 г печени (жареной), 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 яйца, 250 г шпика, соль.

Способ приготовления

Пропустите через мясорубку жареную печеньку, добавьте мелко нарезанный поджаренный лук, порубленные яйца. Гречневую кашу смешайте с растопленным сливочным маслом. Все тщательно перемешайте.

В кастрюлю положите шпик и обжарьте его с двух сторон. Затем насыпьте в него кашу, сверху положите несколько ломтиков шпика, поставьте в духовку и запекайте до образования золотистой корочки.

«Блуждающие огни»

Ингредиенты

2 стакана гречневой крупы, 1 яйцо, 3 столовые ложки сахара, 2 стакана сметаны, 3 столовые ложки изюма, $\frac{1}{2}$ чайной ложки горчицы.

Способ приготовления

Вбейте одно яйцо в крупу, перемешайте. Готовую массу выложите на противень и поставьте в духовку минут на 20.

Крупу просейте через дуршлаг, добавьте сметану, сахар, изюм, переложите на заранее смазанную маслом сковороду и поставьте в духовку. Выпекайте в духовке минут 30–40.

«Дары юга»

Ингредиенты

1 стакан гречневой крупы, $\frac{1}{2}$ стакана чернослива, $\frac{1}{2}$ стакана груш (сушеных), 4 стакана воды, 4 столовые ложки сливок, соль.

Способ приготовления

Замочите чернослив и груши на 1 $\frac{1}{2}$ часа. Затем отварите фрукты в этой же воде. Отвар процедите и сварите в нем рассыпчатую кашу.

Готовую кашу украсьте отварными сухофруктами и сливками.

«Снежная вершина»

Ингредиенты

2 стакана гречневой крупы, 2 яйца, 4 стакана молока, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 стакана сливок, 3 столовые ложки сахара, 5 желтков (сырых), соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу перетрите с двумя сырыми яйцами. Выложите получившуюся массу на кондитерский лист или противень и высушите в духовом шкафу.

Сварите на подсоленном молоке рассыпчатую кашу из гречневой крупы, добавьте в нее сливочное масло, остудите. Когда каша совсем остынет, перетрите ее сквозь сито на тарелку.

Сливки смешайте с сахаром и вскипятите. Затем взбейте желтки, размешайте их с оставшимися сливками, поставьте на огонь и, помешивая, нагрейте до загустения. Заправка готова. Готовую кашу разложите по тарелкам и полейте заправкой.

«Райский сад»

Ингредиенты

$1\frac{1}{2}$ стакана гречневой крупы, $1\frac{1}{2}$ стакана воды, 5 яблок, 2 столовые ложки рубленых грецких орехов, 1 столовая ложка изюма, 4 столовые ложки сливочного масла, мускатный орех на кончике ножа (молотый).

Способ приготовления

Сварите гречневую кашу.

Яблоки нарежьте дольками и смешайте с кашей. Добавьте рубленые ядра грецких орехов, изюм, мускатных орехов.

«Недосягаемость»

Ингредиенты

$1\frac{1}{2}$ стакана гречневой крупы, 3 стакана воды, 2 стакана кефира, 3 столовые ложки меда, ванилин на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

Сварите гречневую кашу.

Кефир влейте в кастрюлю, поставьте на огонь, подогрейте, добавьте мед, ванилин. Все тщательно смешайте и варите несколько минут. Готовую кашу разложите по тарелкам и полейте подготовленным кефиром.

«Млечный Путь»

Ингредиенты

2 стакана ядрицы, 12 черносливен, 1 столовая ложка клюквенного сока, 1 столовая ложка орехов (любых).

Способ приготовления

В 3 столовых ложках воды замочите нарезанный чернослив на 9 часов. Отдельно намочите ядрицу тоже на 9 часов. По истечении времени слейте воду с крупы, дайте ей подсохнуть,

налейте в нее воды и варите до готовности вместе с черносливом. Добавьте орехи и клюквенный сок.

Манные каши

Кого из нас в детстве не кормили манной кашей. Мы же хотим разнообразить ваше меню, поэтому среди наших рецептов вы найдете много необычных и очень вкусных.

«Антарктида»

Ингредиенты

1 стакан манной крупы, 5 стаканов молока, 1 столовая ложка сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Вскипятите молоко, посолите, всыпьте крупу и варите 15 минут, постоянно помешивая. В конце варки добавьте сахар, размешайте. Каша готова.

«Плавающий айсберг»

Ингредиенты

1 стакан манной крупы, 5 стаканов молока, 1 столовая ложка сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 1 столовая ложка сливочного масла, 3 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана молока.

Способ приготовления

Сварите манную кашу.

Смешайте 1 столовую ложку сливочного масла, 3 желтка и $\frac{1}{2}$ стакана молока. Сливочное масло разотрите с желтками, добавьте молока. Кашу разложите по тарелкам и в каждую налейте приготовленный соус.

«Угощение для белочки»

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, 4 стакана молока, 2 столовые ложки сахара, 30 г грецких орехов, 1 яйцо, ванилин, соль.

Способ приготовления

В кастрюлю налейте молоко, вскипятите, добавьте сахар, соль и, помешивая, всыпьте крупу. Кашу варите 15 минут, постоянно помешивая.

В эмалированной посуде, помещенной в горячую воду, слегка взбейте одно яйцо. Кружку выньте из воды и взбейте яйцо до образования густой пены. Влейте взбитое яйцо в кашу. Кашу охладите. Грецкие орехи мелко нарубите, посыпьте ванилином и смешайте с кашей.

«Песчаный берег»

Ингредиенты

1 стакан манной крупы, 1–2 морковки, 4–5 стаканов молока, 2–3 столовые ложки изюма или 8–10 штук инжира, 1 стакан сахара, 3 столовые ложки масла.

Способ приготовления

В кастрюлю налейте 1 стакан молока, добавьте тертую морковь, сахар, масло, поставьте на огонь и тушите минут 10–15. Затем влейте оставшееся количество молока, вскипятите и, помешивая, всыпьте манку. Варите на слабом огне 15 минут.

В конце варки добавьте изюм (или инжир) и варите до полной готовности.

«Тройное удовольствие»

Ингредиенты

1 стакан манной крупы, 2 стакана молока или сливок, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана измельченных орехов или цукатов, 2 яйца, 2 столовые ложки варенья (любого) или меда, 150 г теста слоеного или сдобного пресного.

Способ приготовления

Орехи залейте горячей кипяченой водой. Минут через 5 выньте их, очистите от кожицы, истолките и опять добавьте немного воды.

Теперь вам надо приготовить пенки. Для этого в неглубокую кастрюлю налейте молока или сливок и поставьте ее в духовку. Как только образуется пленка, снимите ее вилкой и топите молоко дальше, пока не снимете 5–6 пенок. В оставшееся молоко или сливки всыпьте крупу и сварите кашу. В готовую кашу добавьте орехи, масло, сахар и перемешайте.

Далее вам потребуется большая форма. Смажьте ее маслом и выложите из слоеного теста, смазанного яйцом, бордюр. В середину положите слой пенок, затем слой каши и т. д. Сверху посыпьте сахаром, тесто смажьте яйцом. Форму поставьте в духовку и запекайте кашу минут 10–15.

Кашу вы можете подавать с вареньем или медом.

«Сливки общества»

Ингредиенты

2 $\frac{1}{2}$ стакана сливок или молока, $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы или риса, 3 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, $\frac{1}{2}$ стакана толченых грецких или лесных орехов, $\frac{1}{2}$ стакана цукатов (измельченных) или фруктов из варенья, 1 столовая ложка сахара, корица на кончике ножа.

Способ приготовления

В неглубокую кастрюлю налейте $\frac{1}{2}$ стакана сливок или молока, поставьте в духовку и снимайте пенки до тех пор, пока все молоко не обратится в пенки. Пенки нарежьте.

Сварите манную кашу (см. рецепт выше), остудите и смешайте с кашей $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 3 желтка, 1 столовой ложкой сливочного масла. Добавьте пенки, орехи, цукаты, всю перемешайте.

Форму смажьте сливочным маслом, положите в нее приготовленную массу, сверху посыпьте сахарным песком, корицей и поставьте в нагретую духовку на 30 минут. Готовую кашу украсьте цукатами, фруктами и орехами.

«Баловням судьбы»

Ингредиенты

$\frac{1}{2}$ стакана манной крупы, 2 стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана измельченных грецких орехов или цукатов, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца, 10 абрикосов, 2 столовые ложки сахара, 3–4 столовые ложки воды, ванилин на кончике ножа, соль.

Способ приготовления

В кастрюлю налейте молоко, вскипятите его, посолите, всыпьте манку и варите до готовности. Готовую кашу охладите и смешайте с сахаром, растертым с желтками яиц. На разогретую сковороду, смазанную сливочным маслом, положите ядра орехов, обжарьте их и добавьте взбитые белки. Орехи со взбитыми белками переложите в кашу и перемешайте.

Приготовьте форму. Смажьте ее маслом и выложите на нее слой каши. На этот слой положите абрикосы и накройте сверху их молочными пенками, затем положите еще один слой каши. Форму поставьте в духовку и запекайте до образования золотистой корочки.

Приготовьте соус. Порежьте абрикосы на маленькие кусочки и положите их в кастрюлю. Добавьте сахар, воду и варите до тех пор, пока фрукты не разварятся.

Готовую кашу сверху посыпьте измельченными орехами, украсьте фруктами и цукатами. Вместе с кашей подайте соус.

«Вишневый аромат»

Ингредиенты

$\frac{3}{4}$ стакана манной крупы, $\frac{1}{2}$ кг вишни, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 1 л пахты, цедра $\frac{1}{4}$ части лимона, $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

Способ приготовления

Сварите манную кашу (см. рецепт выше) на пахте. В кашу всыпьте сахар, ванильный сахар, положите цедру лимона и варите 2 минуты. Снимите кашу с огня, добавьте 2 желтка, перемешайте, а когда каша немного остынет – взбитые белки. Еще раз тщательно перемешайте. Форму смажьте маслом и укладывайте в нее слоями: кашу, затем вишню без косточек, сахар. Последний слой должен быть из каши. Сверху положите масло и поставьте форму в разогретую духовку на 15–20 минут.

«Итальянские солнышки»

Ингредиенты

$\frac{3}{4}$ стакана манной крупы, $\frac{1}{2}$ л молока, 2 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки тертого сыра, 1 чайная ложка мускатного ореха, соль.

Способ приготовления

В кастрюлю налейте молоко, положите масло, мускатный орех, посолите, поперчите и доведите до кипения. Затем всыпьте манную крупу и сварите густую манную кашу. В кашу вбейте яйца, добавьте тертый сыр, все тщательно перемешайте и дайте остыть. Из каши вылепите небольшие лепешки, смажьте их маслом, положите на противень, присыпьте сверху тертым сыром и поставьте в духовку на 10–15 минут.

Рисовые каши

Рис, как известно, пришел к нам с Востока. В этом разделе вы найдете рецепты блюд не только стран Азии, но и Запада и даже Америки.

«Завтрак мандарина»

Ингредиенты

1 стакан воды, $\frac{3}{4}$ стакана риса, $\frac{3}{4}$ стакана мелконарезанного зеленого перца, $\frac{1}{2}$ стакана мелконарезанного сельдерея, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 400 г помидоров (консервированных), 1 чайная ложка порошка чили, $\frac{1}{8}$ чайной ложки черного молотого перца.

Способ приготовления

В кастрюлю налейте воды. Положите перец, лук, сельдерей, посолите, доведите до кипения, уменьшите огонь и варите 5 минут. Затем добавьте рис, порошок чили, черный перец, помидоры, доведите до кипения и варите еще 20 минут.

«Острое ощущение»

Ингредиенты

1 стакан мелконарезанных грибов (любых, свежих), $\frac{3}{4}$ стакана риса, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 стакана куриного или мясного бульона, 2 столовые ложки белого сухого вина, 1 столовая ложка тертого сыра (любого).

Способ приготовления

В разогретой сковороде растопите масло. Положите грибы, рис, лук и жарьте 10 минут. Затем влейте бульон и вино, доведите до кипения, уменьшите огонь и варите 20 минут. Когда рис будет практически готов, добавьте сыр и через несколько минут подавайте к столу.

«Белое облако»

Ингредиенты

$\frac{1}{5}$ стакана риса, 3 стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла, соль.

Способ приготовления

В кастрюлю налейте молоко, вскипятите, всыпьте промытый рис, добавьте соль и варите 20 минут. В готовую кашу положите сливочное масло.

«Грибное раздолье»

Ингредиенты

1 стакан риса, 6–7 штук грибов (любых, сушеных), 3 столовые ложки сливочного масла, 1 луковица, соль.

Способ приготовления

Грибы замочите в холодной воде часа на полтора, промойте и отварите в воде, в которой грибы замачивались. Готовые грибы мелко порубите, а грибной отвар вскипятите, посолите,

добавьте масло, поджаренный репчатый лук и рис. Минут через 15 положите грибы и поставьте кастрюлю в слабо разогретую духовку на 10 минут.

«Восток и Запад»

Ингредиенты

1 стакан риса, 2 стакана воды, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 стакан молочного соуса, 1 стакан тертого сыра (любого), соль.

Способ приготовления

Сварите рисовую кашу.

Кашу выложите в сотейник, полейте молочным соусом, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку на 5–10 минут.

«Сбывшиеся мечты»

Ингредиенты

1 стакан риса, 4 стакана молока, 1 столовая ложка сахара, соль.

Способ приготовления

В кастрюлю налейте воды, вскипятите, добавьте рис и варите 5–8 минут. Рис откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и затем переложите его в горячее подсоленное молоко. Варите на слабом огне 15 минут. В кашу добавьте сахар. Для упревания поставьте кашу на 10–15 минут на водяную баню. В готовую кашу положите сливочное масло.

«Сладкоежкам»

Ингредиенты

1 $\frac{1}{2}$ стакана риса, 2 $\frac{1}{2}$ стакана воды, $\frac{1}{2}$ стакан молока, 3 столовые ложки сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки горчицы, 3–4 столовые ложки сливочного масла.

Способ приготовления

В кастрюлю налейте воды, вскипятите, добавьте риса, закройте кастрюлю крышкой и варите 10–15 минут на сильном огне, затем немного убавьте его и варите еще 5–7 минут. Готовый рис переложите в другую кастрюлю, влейте горячее молоко, добавьте сахар, пряности, масло и поставьте кастрюлю на 3–4 минуты в духовку.

«Зебра»

Ингредиенты

1 $\frac{1}{2}$ стакана риса, 4 $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 $\frac{1}{2}$ столовой ложки масла, $\frac{1}{5}$ стакана сахара, 100 г шоколада, $\frac{1}{2}$ столовой ложки сахарной корицы, порошок шафрана (на кончике ножа).

Способ приготовления

Залейте рис кипятком и вскипятите. Рис откиньте на дуршлаг и промойте его холодной водой.

В отдельной кастрюле вскипятите молоко, добавьте в него масло, приготовленный рис и варите до готовности.

Шоколад разотрите и смешайте его с 2 столовыми ложками горячей воды и с $\frac{1}{3}$ стакана сахара.

Готовый рис разделите на две части. Одну часть смешайте с шоколадом, в другую добавьте $\frac{1}{2}$ стакана сахара и рюмку шафранового настоя.

В заранее смазанную маслом и посыпанную сухарями форму или сковороду положите рядами рис и поставьте в нагретую духовку на 15 минут.

Готовую кашу выложите на блюдо, сверху посыпьте сахаром, смешанным с корицей.

«Рисовый замок»

Ингредиенты

1 стакан риса, 2 стакана воды, 1 стакан молока, 2 яйца, 5 инжирин, 5 фиников, 3 столовые ложки изюма, $\frac{1}{5}$ чайной ложки молотого имбиря, 2 столовые ложки сахара, ягоды или фрукты (любые, свежие).

Способ приготовления

В кастрюлю налейте воды, вскипятите, посолите, всыпьте рис и варите 10 минут.

В рис добавьте мелко нарубленный инжир, финики, изюм, сахар, имбирь. Все перемешайте, влейте молоко и тушите на слабом огне минут 10–15. Когда каша будет готова, добавьте в нее взбитые белки, выложите ее на тарелку и поставьте в холодильник на $1\frac{1}{2}$ часа. Готовый пудинг украсьте свежими ягодами или дольками фруктов.

«Утро в Китае»

Ингредиенты

1 стакан риса, 1 луковица, 3–4 зубчика чеснока, 2 штуки кардамона, $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотого имбиря, $\frac{1}{2}$ чайной ложки горчицы, $\frac{1}{2}$ чайной ложки острого красного перца, 2 столовые ложки растительного масла, 2 стакана воды, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Чеснок и половину луковицы мелко порубите, положите в заранее разогретую сковороду и обжарьте в растительном масле до золотистого цвета. Рис тщательно промойте и положите на сковороду с луком. Жарьте, пока зернышки риса не станут матовыми. Затем влейте кипящую воду, дайте закипеть, убавьте огонь, накройте крышкой и тушите, пока рис не впитает в себя всю воду. Оставшийся лук порежьте кольцами, пережарьте в растительном масле и украсьте им готовый рис.

«Мудрость ламы»

Ингредиенты

1 стакан риса, 4–5 грибов (любых), 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Отварите грибы в подсоленной воде.

В сковороду налейте растительное масло и пережарьте в нем промытый рис.

В отдельной сковороде обжарьте лук, нарезанный кольцами, и добавьте его в рис, туда же положите мелко рубленные грибы. Все перемешайте, залейте 2 стакана грибного бульона, поставьте в не очень горячую духовку и тушите, пока вся вода не выкипит.

«Сила самурая»

Ингредиенты

1 стакан риса, 1 морковь (большая), 2 стакана воды, 1 луковица, 2–3 лавровых листика, $\frac{1}{4}$ стакана растительного масла, $\frac{1}{3}$ чайной ложки соли.

Способ приготовления

Морковь натрите на терке и смешайте с промытым рисом. Добавьте воду, соль, половину масла. Все тщательно перемешайте, переложите в глубокую кастрюлю или сотейник и поставьте на огонь. Как только вода закипит, положите мелко рубленный лук и уменьшите огонь. Когда воды останется совсем чуть-чуть, добавьте оставшееся масло, положите специи, перемешайте и поставьте кастрюлю (сотейник) в разогретую духовку на 30 минут. Через полчаса духовку выключите, но не вынимайте кастрюлю, а оставьте ее на 15 минут.

«Нежное прикосновение»

Ингредиенты

1 стакан риса, 2–3 соцветия цветной капусты, 1 луковица, 6 гвоздичек, 6 зубчиков чеснока, 2 кардамона, $\frac{1}{2}$ чайной ложки красного острого перца, $\frac{1}{5}$ чайной ложки толченого имбиря, 2 столовые ложки растительного масла, $\frac{1}{2}$ стакана простокваши, 2 стакана воды (горячей, кипяченой), 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

На разогретой сковороде обжарьте цветную капусту в масле, посолите, поперчите.

На отдельной сковороде обжарьте мелко рубленный чеснок, кардамон, рис и гвоздику. Как только рис станет матовым, добавьте к нему капусту, имбир, посолите и жарьте 5 минут. Затем влейте простоквашу, воду, доведите до кипения, убавьте огонь и тушите до готовности. Когда будете подавать рис к столу, то украсьте его зеленью или свежими овощами.

«Малазийский сюрприз»

Ингредиенты

1 $\frac{1}{2}$ стакана риса, 150 г сливочного масла, 1 стакан кураги, 1 стакан изюма, 1 стакан слив (кислых), 2 персика, 1 стакан измельченных ядер грецких орехов или миндаля, 1 столовая ложка меда, 2 столовые ложки сахара, $\frac{1}{2}$ стакана сока (кислого), 1 чайная ложка корицы, 2–3 гвоздички, $\frac{1}{4}$ стакана воды, 1 чайная ложка растительного масла, 2 стакана муки.

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.