

ЮЛИЯ ВЕСЕЛЦОВА



ВОСКРЕСНЫЕ
ЗАВТРАКИ



УДК 641\642
ББК 36.997
В93

Дизайн макета: Ирина Борисова

Фото на обложке: Влад Локтев
Фото и стиль: Екатерина Демина

Фото: goir
Используется по лицензии fotolia.com

Высоцкая Ю. А.
В 93 Воскресные завтраки / Юлия Высоцкая. — М. : Издательство «Э»,
2015. — 144 с. : илл. — (Едим Дома. Избранные рецепты).

ISBN 978-5-699-83280-4

Идеальное утро! Каждый, наверное, представляет его по-своему. Для Юлии Высоцкой это утро столь желанного выходного дня, когда никуда не нужно спешить. В такой день ты предоставлен самому себе, своим любимым и родным и можешь сделать из утренней еды целое событие, считает Юлия и предлагает читателям интересные, яркие и запоминающиеся рецепты для воскресного завтрака из своей телепрограммы.

УДК 641\642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-83280-4

© ООО «Издательство Юлии Высоцкой», 2015
© Высоцкая Ю., 2015
© ООО «Издательство «Э», 2015



Люди часто придумывают себе идеальный мир, в котором все немного лучше, чем есть на самом деле. Но вот в случае с едой воплощение может быть максимально приближено к мечте. Создание атмосферы в доме при помощи еды — это как раз та самая магия, когда из ничего получается чудо. Радостным может быть каждый день, как каждый день может быть катастрофа и каторга — все зависит от восприятия жизни. Но, как бы мы ни хотели, чтобы праздник был каждый день, все равно наступают будни со своей рутинной, спешкой, нехваткой времени не только на то, чтобы перекусить — даже вспомнить об этом. И в этой прозе бывают такие замечательные паузы, когда наступают выходные дни. И тогда именно еда помогает создать желанное ощущение праздника и домашнего уюта. У меня есть четкое представление об идеальном утре — начале свободного дня, когда ничто тебя никуда не гонит и нет никаких обязательств впереди. Ты предоставлен самому себе и своим любимым и можешь себе позволить сделать из завтрака целое событие. Для меня идеальный завтрак бывает двух видов. Когда летом к нам приезжают погостить на несколько дней друзья, самое любимое мое время — не вечерние посиделки с музыкой и весельем, а именно завтраки. Все собираются за большим столом, и весь день впереди. Мы это называем — «пойдем попьем кофейку, поболтаем». Почему-то именно за завтраком разговоры получаются особенно душевными, светлыми, радостными. По всем правилам заваривается чай, для кого-то мой любимый черный ассам с ванилью, для кого-то травяной, например имбирный с цветочками лаванды или земляники. Делается много крепкого кофе, кипятятся сливки, поджариваются тосты. Если я встала раньше всех, то специально к завтраку пеку круассаны, или маффины, или блины. И вот никто никуда не спешит, и я даже могу быстренько вернуться на кухню и сварить кому-то яйцо пашот или сотворить гранолу. Второй мой идеальный завтрак — это завтрак городской, за окном должно быть прохладно. Горячий кофе сразу заставляет почувствовать, что тебе хорошо и не надо никуда по этому холоду бежать. А дальше это может быть газета или новости и, конечно, опять разговоры, но уже чуть более деловые — обсуждение того, что произошло накануне, или построение планов на следующие выходные. И в том и в другом случае, как бы весело и содержательно это ни было, если изъять присутствие горячих булок, ароматного кофе, домашнего варенья или яиц с семгой, без еды все будет не то. Еда в моей идеальной картинке обязательно должна присутствовать и делать ее еще более сочной, яркой, напоминающейся! Конечно, важно и то, как это подается. К неспешному воскресному завтраку как нельзя более уместны и крахмальные салфетки, и вазы с цветами, и вода в хрустальном кувшине. И я с гордостью могу сказать, что люди, которые побывали и в деревенской моей мечте, и в городской, вспоминают мои завтраки не реже, чем мои званые обеды и ужины!

Юлия Высоцкая

содержание

10 ЯЙЦА

12 Piperade — баскский завтрак
Взбитые яйца на слоеном тесте

14 Омлет с карамелизированным
шалотом, моцареллой
и тимьяном

16 Крабовое суфле
с чеддером и пармезаном
Яйца, запеченные
в корзиночках фило с грибами

18 Яйцо бенедикт с беконом

20 Рулет из омлета
с ветчиной и сыром

22 Суфле с курагой

24 ТВОРОГ

26 Лимонные сырники
с соусом из маскарпоне

28 Ванильный творожник

30 Творожное суфле с апельсином

32 Груши, запеченные с медом
и творогом
Сырники с морковью

34 КАШИ

36 Кукурузная каша с тыквой
и грецкими орехами

38 Миндально-кремовый рис
с ягодами

40 Рисовая каша с бананами
и мускатным орехом

42 Хрустящая овсянка с йогуртом,
персиками и абрикосами

44 Гречневая каша с курагой
и грушей

46 БЛИНЫ, ОЛАДЫ, ВАФЛИ

48 Ароматные оладьи с маком
и мандаринами

50 Гречневые блины
с карамелизированными
яблоками и медовым соусом

52 Яблочные блинчики из Виченцы

54 Банановые оладьи
с кленовым сиропом,
голубикой и орехами pekan

56 Вафли с тыквой и кардамоном

58 Сырные оладьи с беконом
и помидорами

60 Блинная лазанья с творогом
и семгой

62 Сырные вафли с творогом
и карамелизированными
помидорами

64 НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА И БУТЕРБРОДЫ

66 Киш лорен

68 Киш с семгой и шпинатом

70 Слоеные плюшки с козым
сыром и анчоусами

72 Треугольники со шпинатом,
курицей и кедровыми орешками

74 Тартин по-английски

76 Ароматные цитрусовые
круассаны

78 Средиземноморский
горячий бутерброд с тунцом
и артишоками

80 СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

82 Быстрый пирог с апельсиновым джемом, орехами и амаретти

84 Бисквит с клубникой и сливочным кремом

86 Яблоки и чернослив под хрустящим фило

88 Легкий пирог с грушами и сушеной черникой

90 Апельсиново-миндальный кранбл с финиками

92 Шоколадный кранбл с грушами

94 Клафути с вишней

96 Штрудель с тыквой, изюмом и вяленой вишней

98 БРАУНИ, КЕКСЫ, МАФФИНЫ, КРУАССАНЫ

100 Миндальные маффины с вишней

102 Морковные маффины с грецкими орехами

104 Маффины с кабачком, кардамоном и лаймом

106 Апельсиновые маффины

108 Кокосовые капкейки со свежими ягодами

110 Кекс с папайей и орехами

112 Малиновые маффины

114 Круассаны, запеченные в сливочном креме

116 Брауни с грецкими орехами

118 ФРУКТЫ, ЯГОДЫ

- 120 Томленые сливы
со взбитыми сливками
и карамелизированными
орехами
- 122 Фрукты в ванильном креме
- 124 Сливочный пудинг
со свежими ягодами
- 126 Ананасовый флан
- 128 Карамелизированные бананы
под хрустящим тестом

130 НАПИТКИ

- 132 Горячий шоколад с перцем чили
Горячий шоколад
со взбитыми сливками
- 134 Кофе по-венски
Чай с розмарином,
апельсином и медом
- 136 Банановый коктейль
с папайей, манго и киви
Грушевый смузи с йогуртом
и апельсиновым соком
- 138 Коктейль из йогурта и клубники
с медом и мятой
Милк-шейк с бананом и ягодами





Piperade — баскский завтрак

- 4 яйца
- 100 г бекона
- 1 сладкий перец
- 1 крупный помидор
- 1 красная луковица
- 1 зубчик чеснока
- 2–3 веточки кинзы
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 1/4 ч. ложки свежемолотого черного перца
- 1/4 ч. ложки морской соли

- 1 Лук и чеснок почистить и тонко нарезать.
- 2 Разогреть в сковороде оливковое масло и обжарить лук и чеснок.
- 3 Сладкий перец нарезать тонкими полосками, помидор крупными кусочками, добавить в сковороду, посолить, поперчить и перемешать.
- 4 Бекон обжарить на сухой сковороде с обеих сторон до хрустящей корочки.
- 5 Яйца слегка взбить вилкой, посолить, поперчить, влить в сковороду с овощами и, помешивая, обжаривать около минуты.
- 6 Кинзу измельчить, посыпать омлет и подавать с беконом.

яйца

Взбитые яйца на слоеном тесте

- 1 пласт замороженного слоеного теста
- 4 яйца
- 100 г тонко нарезанной ветчины типа пармской
- 1 желток
- несколько веточек петрушки
- 2 ст. ложки сметаны
- 2 ст. ложки молока
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1 ст. ложка муки
- щепотка белого перца
- 1/4 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно разогреть до 190 °С.

- 1 Тесто разморозить, поместить на бумагу для выпечки, нарезать небольшими кусочками и наколоть в нескольких местах вилкой.
- 2 Желток взбить с молоком и смазать тесто.
- 3 Тесто посолить, переложить вместе с бумагой на противень и выпекать 12–15 минут.
- 4 Растопить в сковороде сливочное масло, всыпать муку и перемешать в однородную массу.
- 5 Добавить сметану и, непрерывно помешивая, снова довести до однородного состояния, затем снять сковороду с огня.
- 6 Яйца посолить, поперчить и взбить вилкой.
- 7 Разогреть в сковороде оливковое масло, влить яйца и жарить, приподнимая края.
- 8 Выложить на омлет сметану, перемешать, поддержать на огне 2–3 минуты и снять с огня.
- 9 Вынуть из духовки тосты, разложить на них яичную начинку, а сверху ветчину.
- 10 Петрушку измельчить и посыпать омлет.



Омлет с карамелизированным шалотом, моцареллой и тимьяном

8	яиц
8	луковиц шалота
1	большой шарик моцареллы
5–6	веточек свежего тимьяна
2	ст. ложки кленового сиропа
1	ст. ложка оливкового масла
1/2	ч. ложки сливочного масла
	щепотка свежемолотого черного перца
1/4	ч. ложки морской соли

- 1 Шалот почистить и разрезать вдоль на 4 части.
- 2 Разогреть в сковороде со съемной ручкой оливковое и сливочное масло и обжарить лук до золотистого цвета.
- 3 Влить кленовый сироп, перемешать и еще немного обжарить лук.
- 4 Моцареллу нарезать кружками.
- 5 Яйца разбить в глубокую посуду, посолить, поперчить, добавить листья тимьяна и слегка взбить венчиком.
- 6 На обжаренный шалот выложить моцареллу и залить яичной массой.
- 7 Отправить омлет под разогретый гриль на 3–5 минут.

Ю.В.: Такой омлет можно приготовить с добавлением цукини или запеченного сладкого перца. Травки подойдут любые, если нет свежих, всыпьте сухие в разогретую сковороду к луку — их аромат будет сильнее.





Крабовое суфле с чеддером и пармезаном

- 4 яйца
- 150 г сметаны
- 100 г крабового мяса
- 100 г твердого сыра
- 2 ст. ложки муки
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1/4 ч. ложки разрыхлителя
- щепотка свежемолотого черного перца
- щепотка морской соли

Духовку предварительно разогреть до 160°C.

- 1 Яйца соединить со сметаной, мукой и размягченным сливочным маслом.
- 2 Добавить разрыхлитель, соль и перец и взбить все в однородную пышную массу.
- 3 Сыр натереть на крупной терке.
- 4 В формочки разложить по 1 ст. ложке крабового мяса и по 1 ст. ложке сыра, залить яичной смесью и посыпать оставшимся сыром.
- 5 Поместить формы в противень, наполовину заполненный горячей водой, и отправить в разогретую духовку на 10–12 минут.

яйца

Яйца, запеченные в корзиночках фило с грибами

- 6 яиц
- 2 листа теста фило
- 7–9 коричневых шампиньонов
- 1/2 красной луковицы
- 1 зубчик чеснока
- 2–3 веточки петрушки
- 1 1/4 ст. ложки сливочного масла
- 1 ст. ложка оливкового масла
- 1/4 ч. ложки свежемолотого черного перца
- 1/2 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно разогреть до 180°C.

- 1 Грибы нарезать пластинками.
- 2 Лук и чеснок почистить и тонко нарезать.
- 3 Разогреть в сковороде оливковое масло и 1/4 ст. ложки сливочного масла, выложить лук, чеснок, грибы, слегка посолить, поперчить и обжарить.
- 4 Петрушку порубить, добавить к грибам и обжаривать еще пару минут.
- 5 Оставшееся сливочное масло растопить в маленькой кастрюле.
- 6 Один лист фило смазать растопленным маслом с двух сторон и поместить его на несмазанный лист фило.
- 7 Разрезать листы на 6 квадратов и уложить каждый квадрат в небольшую форму для выпечки смазанной стороной вниз, так чтобы края теста свешивались.
- 8 Выложить в формы с тестом грибную начинку и разбить по одному яйцу.
- 9 Запекать яйца в разогретой духовке 10 минут, затем посолить и поперчить.



Яйцо бенедикт с беконом

- 1 ржаная булочка
- 1 яйцо
- 50 г тонко нарезанного бекона
- 1 ст. ложка уксуса

Для соуса голландез:

- 125 г сливочного масла
- 3 желтка
- 1/2 лимона
- щепотка морской соли

- 1 Сливочное масло растопить.
- 2 Из половинки лимона выжать 1 ст. ложку сока.
- 3 Приготовить соус голландез: желтки выложить в маленькую кастрюлю и поместить ее в кастрюлю большего размера с кипящей водой так, чтобы верхняя кастрюля не касалась воды. Желтки посолить и начать взбивать блендером.
- 4 Продолжая взбивать, по одной добавить к желткам 4 ст. ложки кипятка, затем тонкой струйкой влить растопленное масло.
- 5 Убавить огонь до минимума, добавить в соус лимонный сок, еще немного взбить блендером и выключить огонь, но не снимать верхнюю кастрюлю с нижней, только накрыть полотенцем.
- 6 Булочку разрезать вдоль пополам и подсушить в тостере.
- 7 Бекон обжарить с двух сторон на сухой сковороде и выложить на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки жира, затем поместить на нижнюю половину булочки.
- 8 Приготовить яйцо пашот: в небольшой кастрюле довести воду до кипения, добавить уксус. Яйцо разбить в чашку, ввести в кипяток и чуть-чуть поварить, затем шумовкой выложить на бумажную салфетку, чтобы стекла лишняя жидкость.
- 9 Поместить яйцо пашот на булочку с беконом. Сверху полить голландским соусом и накрыть второй половиной булочки.

Ю.В.: Соус голландез очень популярен во французской кухне, с ним можно подавать не только яйца, но и, например, спаржу. Вместо бекона подойдет сало, а булочку можно взять любую, какая есть под рукой.

