

ЗАПЕКАНКИ НА ЛЮБОЙ ВКУС

БАБУШКИНЫ РЕЦЕПТЫ



Бабушкины рецепты

Гера Треер

Запеканки на любой вкус

«РИПОЛ Классик»

2013

УДК 641/642
ББК 36.99

Треер Г. М.

Запеканки на любой вкус / Г. М. Треер — «РИПОЛ Классик»,
2013 — (Бабушкины рецепты)

ISBN 978-5-386-06423-5

Разнообразие запеканок не знает границ. Острые и сладкие, легкие и сытные – они подойдут к любому столу. При этом приготовление запеканки не потребует от вас больших усилий и специального набора продуктов. Использовать можно все, что есть под рукой! В этой книге вы найдете лучшие рецепты запеканок: от мясной запеканки с баклажанами и помидорами до запеканки с рисом, миндалем и сгущенным молоком. Готовьте по этим рецептам – и наполняйте ваш дом ароматным теплом и уютом.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-386-06423-5

© Треер Г. М., 2013
© РИПОЛ Классик, 2013

Содержание

Введение	7
Творожные запеканки	8
Помидоры со сметаной, укропом и чесноком «Для красных, белых и зеленых»	8
Кабачки с яйцами, брынзой и миндалем «Прогрессивные»	9
Картофель с молоком и овсяными хлопьями «Боярин»	10
Картофель с цветной капустой, сыром и сметаной «Бова-королевич»	11
Картофель с яйцом «Люли-люли»	12
Грибы с зеленым луком, петрушкой и шафраном «Рок-н-ролльные»	13
Брокколи со сметаной и мускатным орехом под соусом «Дарлинг»	14
Грибы с луком и сыром «Из парижского ресторанчика»	15
Петрушка с сухарями и яйцами «Румба»	16
Цветная капуста с сыром «Лямур»	17
Зеленый лук с яйцами «Тужур»	18
Морковь со шпинатом, яблоками, инжиром и изюмом «Бонжур»	19
Яблоки с мандаринами и курагой «Много тройских унций»	20
Яблоки с изюмом и корицей «Новосветские»	21
Медовый творожник «Трефовый король»	22
Фрукты с миндалем, изюмом и молоком «Воскресное лакомство»	23
Фенхель с яйцами и кориандром «Меломан»	24
Творожник с топленным маслом, ванилином и апельсиновой цедрой «Бабушкинский»	25
Творожник с изюмом, сахаром, маслом и сметаной «Искренне ваш»	26
Гречневый крупеник с лимонной цедрой и корицей «Импровизационный»	27
Гречневый крупеник со сметаной и ванилином «Тряхнем стариной»	28
Рис с орехами, лимонной цедрой и красным перцем «Попурри»	29
Рис с изюмом и яйцами «Перемены к лучшему»	30
Рис с яблоками, изюмом и молоком «Кабаре-люкс»	31
Кукурузный крупеник с изюмом и грецкими орехами «Амброзия»	32
Пшеничный крупеник с изюмом и молоком «Три богатыря»	33
Малина с яйцами и маслом «Миссис Или»	34
Персики с медом, вином и миндалем «Козырные»	35
Лимонный творожник с цукатами, изюмом и кремом «Богатенький»	36
Домашний творог с сыром, яйцами и маслом «Хозяйский»	37
Творожный каравай «Кого хочешь – выбирай!»	38
Брусника со сливками, хлебом и корицей «Мисс Ури»	39
Лапшевники	40

Говядина с субпродуктами, луком и сметаной «Мало не покажется»	40
Говяжий фарш с грибами и чесноком под соусом «Пасодобль»	41
Мясо с шампиньонами, копченым салом и помидорами «Сытый голодному не товарищ»	42
Окорок с помидорами, творогом и сливками «Старосветский»	43
Сырокопченая ветчина с помидорами, оливками и перцем чили «Ча-ча-ча»	44
Копченая грудинка с сыром и сметаной «Ламбада»	45
Копченое сало с луком, базиликом и сливками «Весомый вклад»	46
Курица с капустой, горчицей, сметаной и сыром «Танцуют все!»	47
Копченая индейка с сыром, квашеной капустой и зеленым луком «Буги-вуги»	48
Капуста с брынзой, яйцами и молоком «Капитанская»	49
Морской язык с вином и сливками «Не верьте слухам!»	50
Помидоры с луком и сыром «Эй, на камбузе!»	51
Зеленый горошек с салом, творогом и луком-пореем «Феличита»	52
Шпинат с лимоном, сахаром и яйцами «Лоцманский»	53
Гороховые стручки с морковью, сметаной и сыром «Отряд веселых барабанщиков»	54
Помидоры с цукини, баклажанами и мускатным орехом «Европейские»	55
Грибы с луком, яйцами и мускатным орехом «Дилерские»	56
Морковь с яблоками, корицей и имбирем «Чувственная»	57
Баклажаны с помидорами, чесноком, сыром и базиликом «Брокерские»	58
Яблоки с орехами, сыром, изюмом и корицей «Краковяк»	59
Яблоки с черносливом, сливками и ванилином «Хоровод»	60
Ягоды с орехами, апельсинами, медом и сливками «Снился мне сад...»	61
Домашняя лапша с творогом, лимонной цедрой и яйцами «Ручная работа»	62
Сушеные грибы с яйцами и сухарями «Милый Августин»	63
Тыква с яйцами и корицей «Сладострастная»	64
Грецкие орехи с молоком и сиропом «Сиртаки»	65
Курага с яйцами и сахаром «Мазурка»	66
Творог со сметаной, яйцами и повидлом «Романс»	67
Творог со сметаной, луком-шалотом и сыром «Белый танец»	68
Черная смородина с миндалем, йогуртом и сахарной пудрой «Красиво жить не запретишь!»	69
Творог с яйцами и лимонной цедрой «Первый вальс»	70
Миндаль с корицей и сиропом «Мамбо»	71
Макаронники	72
Говядина с овощами и сыром «Третий Рим»	72
Вареное мясо с яйцами, сметаной и маслом «Колизеум»	73
Вареное мясо с капустой, луком и сыром «Для итальянцев в России»	74

Фарш с цветной капустой, сыром и томатным соусом «Солидный»	75
Фарш с вином, помидорами, беконом и душицей «Вечер пятницы»	76
Говяжий фарш с овощами под соусом «Генуэзский»	77
Конец ознакомительного фрагмента.	78

Гера Треер

Запеканки на любой вкус

Введение

Помните кинофильм «Блондинка за углом»? В нем героиня актрисы Евгении Ханаевой, смешная учительница Татьяна Васильевна, проявляет желание накормить внезапно нагрянувших гостей. «Давайте приготовим пиццу, – говорит она. – Я знаю поразительный рецепт. Все, что есть в доме, нужно мелко порезать и поставить в духовку». Если исключить тесто, на которое выкладывается все мелко порезанное, то Татьяна Васильевна знала, как приготовить не только пиццу, но и запеканку.

Ставшая обиходной фраза «Все гениальное просто» свежа, как никогда, если речь идет о замечательном кулинарном достижении человечества – запеканке. История не сохранила имени человека, впервые додумавшегося смешать разные продукты и запечь их на углях или в печи. А жаль, потому что одним нобелевским лауреатом точно было бы больше.

Простое в приготовлении, сытное, выгодное, аппетитное запеченное кушанье привлекательно и для молодых кулинаров, и для титулованных шеф-поваров. Первые научатся придумывать необыкновенные сочетания продуктов, виртуозно шинковать, равномерно обжаривать и художественно оформлять, а вторые просто приготовят кулинарный шедевр на скорую, но мастерскую руку. Первые догадываются, а вторые точно знают: запеканка – беспроигрышное блюдо во всех отношениях.

И правда, ну в чем холодильнике не найдется немного сыра, двух-трех котлеток и яиц, открытой упаковки сметаны и не поместившейся в салат оливье вареной картофелины? А у каких ответственных владельцев шести соток не останется нескольких килограммов яблок, ревеня или крыжовника от сырья для могучих зимних заготовок?

Даже рукава засучивать не надо: быстро нарезали, натерли, взбили, залили нарезанное взбитым, посыпали натертым и забыли в духовке на некоторое время – до образования румяной корочки. Вкус – волшебный, потраченное время – минимально, разнообразие сочетаний – ограничено только вашей фантазией. От соединения того, другого и третьего – тройное удовольствие.

Творожные запеканки

Помидоры со сметаной, укропом и чесноком «Для красных, белых и зеленых»

Ингредиенты

- ✓ 250 г жирного творога,
- ✓ 6 помидоров,
- ✓ 150-170 г сметаны,
- ✓ ½ стакана мелко нарезанного укропа,
- ✓ 3 зубчика чеснока,
- ✓ 3 яйца,
- ✓ 2 ст. ложки муки,
- ✓ 2 ст. ложки кетчупа,
- ✓ ½ ч. ложки сладкой или острой паприки,
- ✓ 1 ст. ложка манной крупы,
- ✓ маргарин,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Помидоры мелко нарежьте и слейте образовавшийся сок. Подготовленные помидоры смешайте с творогом, сметаной, взбитыми яйцами, мукой, кетчупом, укропом, пропущенным через пресс чесноком, паприкой, солью и перцем. Полученную массу тщательно перемешайте и выложите в смазанную маргарином и посыпанную манной крупой форму. Запекайте в духовке около 50 минут при средней температуре.

Кабачки с яйцами, брынзой и миндалем «Прогрессивные»

Ингредиенты

- ✓ 250 г жирного творога,
- ✓ 1 кг кабачков,
- ✓ 4 яйца,
- ✓ 250 г брынзы,
- ✓ ½ стакана тонкомолотого миндаля,
- ✓ сливочное масло,
- ✓ белый перец и соль.

Способ приготовления

Кабачки натрите на мелкой терке и тщательно отожмите. Брынзу раскрошите и смешайте с кабачками и творогом. Добавьте взбитые яйца, масло и миндаль. Полученную массу посолите, поперчите, тщательно перемешайте и выложите в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке 50 минут при средней температуре. Подавайте, охладив 20 минут.

Картофель с молоком и овсяными хлопьями «Боярин»

Ингредиенты

- ✓ 200 г творога,
- ✓ 3 картофелины,
- ✓ 100 мл молока,
- ✓ ½ стакана овсяных хлопьев,
- ✓ 1 яйцо,
- ✓ растительное масло и соль.

Способ приготовления

Картофель сварите в подсоленной воде до готовности и разомните в пюре. Молоко нагрейте и влейте его в пюре.

Остывшее картофельное пюре смешайте с творогом, взбитым яйцом, тщательно перемешайте, посолите, всыпьте овсяные хлопья и еще раз тщательно перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке до образования золотисто-коричневой корочки при средней температуре.

Картофель с цветной капустой, сыром и сметаной «Бова-королевич»

Ингредиенты

- ✓ 150 г жирного творога,
- ✓ 3 картофелины,
- ✓ 1 кочан цветной капусты,
- ✓ 100 г тертого сыра,
- ✓ 1 стакан молока,
- ✓ 4 яйца,
- ✓ 4-5 ст. ложек сметаны,
- ✓ манная крупа,
- ✓ маргарин,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Картофель сварите в подсоленной воде и разомните в пюре. Цветную капусту разберите на соцветия, залейте водой, чтобы она только покрыла капусту, и сварите до полуготовности. Затем слейте воду и разомните капусту до получения однородного пюре. Добавьте молоко, взбитые яйца, подготовленный картофель и все тщательно перемешайте.

В полученную смесь положите творог, сметану, соль, перец и взбейте до получения однородной массы. Затем выложите массу в смазанную маргарином и посыпанную манной крупой форму и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 55 минут при средней температуре.

Картофель с яйцом «Люли-люли»

Ингредиенты

- ✓ 1 кг жирного творога,
- ✓ 8 картофелин,
- ✓ 1 яйцо,
- ✓ молоко,
- ✓ растительное масло и соль.

Способ приготовления

Творог протрите через сито, добавьте соль, взбитое яйцо, слегка разбавьте молоком и тщательно перемешайте смесь. Картофель сварите (или нарежьте ломтиками и обжарьте в небольшом количестве масла) в подсоленной воде, обсушите и нарежьте ломтиками.

Картофель смешайте с подготовленным творогом. Полученную массу выложите в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при средней температуре.

Грибы с зеленым луком, петрушкой и шафраном «Рок-н-рольные»

Ингредиенты

- ✓ 250 г полужирного творога,
- ✓ 250 г отжатого творога,
- ✓ 150 г любых грибов,
- ✓ ½ стакана нарезанного зеленого лука,
- ✓ 1 стакан нарезанной зелени петрушки,
- ✓ ¼ ч. ложки молотого шафрана,
- ✓ 5 яиц,
- ✓ 3 ст. ложки муки,
- ✓ маргарин, перец и соль.

Способ приготовления

Яйца взбейте, грибы мелко нарежьте. Творог пропустите через мясорубку и смешайте с луком, петрушкой, яйцами, шафраном и все тщательно перемешайте. Добавьте грибы, перемешайте, посолите, поперчите и еще раз все тщательно перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную маргарином форму. Запекайте в духовке 45 минут при средней температуре.

Брокколи со сметаной и мускатным орехом под соусом «Дарлинг»

Ингредиенты

- ✓ 200 г творога,
- ✓ 600 г брокколи,
- ✓ 150-170 г сметаны,
- ✓ ¼ ч. ложки молотого мускатного ореха,
- ✓ 4 яйца,
- ✓ 2-3 ст. ложки муки,
- ✓ 1 ст. ложка манной крупы,
- ✓ растительное масло,
- ✓ перец и соль

Для соуса:

- ✓ ½ стакана сливок,
- ✓ 1-2 ст. ложки сливочного масла,
- ✓ 1 ст. ложка муки,
- ✓ молотый мускатный орех,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Брокколи нарежьте и смешайте с растительным маслом, сметаной, растертым творогом, взбитыми яйцами, мукой и молотым мускатным орехом. Смесь тщательно перемешайте, посолите, поперчите и еще раз тщательно перемешайте.

Полученную массу выложите в смазанную растительным маслом и слегка посыпанную манной крупой форму. Запекайте в духовке около 50 минут при средней температуре. Горячую запеканку полейте соусом и дайте ей пропитаться 5 минут.

Для соуса растопите сливочное масло, добавьте муку и размешайте до получения однородной массы. Затем влейте сливки, поварите смесь до загустения, посолите, поперчите, добавьте мускатный орех, снимите с огня и тщательно размешайте полученный соус.

Грибы с луком и сыром «Из парижского рестораника»

Ингредиенты

- ✓ 500 г творога,
- ✓ 500 г любых грибов,
- ✓ 1 луковица,
- ✓ 150 г тертого сыра,
- ✓ 2 ст. ложки порошка грибного супа,
- ✓ 3 яйца,
- ✓ сливочное масло, перец и соль.

Способ приготовления

Творог, сыр, взбитые яйца и порошок грибного супа смешайте до получения однородной массы. Лук нашинкуйте и обжарьте на сливочном масле до полуготовности. Добавьте нарезанные грибы и обжаривайте их вместе с луком 8-10 минут. Затем тщательно смешайте грибы с луком и творожную массу, посолите, поперчите и выложите в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке 40-50 минут при средней температуре.

Петрушка с сухарями и яйцами «Румба»

Ингредиенты

- ✓ 250 г полужирного творога,
- ✓ 2 стакана нарезанной зелени петрушки,
- ✓ 2 ст. ложки панировочных сухарей,
- ✓ 4 яйца,
- ✓ 1 ст. ложка манной крупы,
- ✓ маргарин, перец и соль.

Способ приготовления

Яйца взбейте и тщательно смешайте с творогом. Затем добавьте сухари, петрушку, перемешайте, посолите, поперчите и еще раз все тщательно перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную маргарином и посыпанную манной крупой форму. Запекайте в духовке 50 минут при средней температуре.

Цветная капуста с сыром «Лямур»

Ингредиенты

- ✓ 200 г жирного творога,
- ✓ 400 г цветной капусты,
- ✓ 1 стакан тертого сыра,
- ✓ 4 яйца,
- ✓ сливочное масло и соль.

Способ приготовления

Цветную капусту сварите в подсоленной воде и разберите на соцветия. Затем мелко нарубите, добавьте сыр, взбитые яйца, протертый творог, посолите и тщательно взбейте смесь до получения однородной массы. Полученную массу выложите ровным слоем в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке 20-25 минут при средней температуре. Подавайте со сметаной.

Зеленый лук с яйцами «Тужур»

Ингредиенты

- ✓ 500 г жирного творога,
- ✓ 6 стеблей зеленого лука,
- ✓ 5 яиц,
- ✓ 2 ст. ложки муки,
- ✓ 1 ст. ложка манной крупы,
- ✓ маргарин, перец и соль.

Способ приготовления

Зеленый лук мелко нарежьте. Отделите белки от желтков. Смешайте творог, муку, желтки и лук. Смесь посолите, поперчите и взбейте до получения однородной массы. Отдельно взбейте белки в крепкую пену и осторожно добавьте к творожной смеси. Полученную массу аккуратно выложите в смазанную маргарином и посыпанную манной крупой форму. Запекайте в духовке около 35 минут при средней температуре, пока запеканка не поднимется и не зарумянится.

Морковь со шпинатом, яблоками, инжиром и изюмом «Бонжур»

Ингредиенты

- ✓ 200 г творога,
- ✓ 1 шт. небольшой моркови,
- ✓ 3-4 ст. ложки шпината,
- ✓ 2 яблока,
- ✓ 2-3 ст. ложки рубленого инжира,
- ✓ 2-3 ст. ложки изюма,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ 1 ст. ложка манной крупы,
- ✓ сливочное масло, сахар и соль.

Способ приготовления

Морковь нашинкуйте и потушите в небольшом количестве масла и воды до готовности. Добавьте мелко нарезанный шпинат и потушите смесь еще 5 минут. Затем положите мелко нарубленные яблоки, инжир, 1 взбитое яйцо и перемешайте полученную массу.

Творог протрите через сито, смешайте с манной крупой, сахаром, оставшимся яйцом и изюмом. В смазанную маслом форму (или в порционные формочки) выкладывайте, чередуя, слоями творог и овощи с фруктами (всего 4 слоя). Верх разровняйте и сбрызните растопленным маслом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте со сметаной.

Яблоки с мандаринами и курагой «Много тройских унций»

Ингредиенты

- ✓ 500 г творога,
- ✓ 3-4 кислых яблока, 1-2 мандарина,
- ✓ ½ стакана кураги,
- ✓ 1 белок,
- ✓ 1 ст. ложка муки,
- ✓ ¾ ч. ложки соды,
- ✓ растительное масло и манная крупа.

Способ приготовления

Смешайте творог с белком, мукой, содой, очищенными и нарезанными яблоками. Затем добавьте отваренную в течение 5 минут курагу и разобранные на дольки мандарины. Полученную массу тщательно перемешайте и выложите в смазанную растительным маслом и посыпанную манной крупой форму. Запекайте в духовке 25-30 минут при средней температуре.

Яблоки с изюмом и корицей «Новосветские»

Ингредиенты

- ✓ 500 г творога,
- ✓ 4 яблока,
- ✓ 3-4 ст. ложки изюма,
- ✓ ½ ч. ложки корицы,
- ✓ 120-130 г сливочного масла, 4 яйца,
- ✓ 2 ст. ложки манной крупы,
- ✓ ½ стакана сахара,
- ✓ 1 ч. ложка ванильного сахара,
- ✓ ½ ч. ложки соли.

Способ приготовления

Яблоки очистите от кожуры, разрежьте пополам, удалите сердцевину и уложите в смазанную маслом форму. Взбейте размягченное масло с сахаром, затем добавьте в смесь ванильный сахар, соль, взбитые яйца, потом творог, манную крупу, изюм и корицу.

Полученную массу тщательно перемешайте и выложите поверх яблок. Запекайте в духовке около 45 минут при температуре 200 °С.

Медовый творожник «Трефовый король»

Ингредиенты

- ✓ 500 г творога,
- ✓ 2-3 ст. ложки жидкого меда,
- ✓ ½ стакана сахара,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ 3-4 ст. ложки манной крупы,
- ✓ 1 ст. ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Творог протрите через сито, добавьте мед, сахар, взбитые яйца, манную крупу и все тщательно перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную сливочным маслом форму.

Запекайте в духовке 35-40 минут при средней температуре.

Фрукты с миндалем, изюмом и молоком «Воскресное лакомство»

Ингредиенты

- ✓ 750 г творога
- ✓ 200-300 г любых нарезанных фруктов
- ✓ ½ стакана нарезанного миндаля
- ✓ ½ стакана изюма
- ✓ 400 мл молока
- ✓ 3 яйца
- ✓ ¾ стакана сахара
- ✓ 2 ст. ложки крахмала
- ✓ сливочное масло
- ✓ лимонная цедра и соль.

Способ приготовления

Отделите белки от желтков. Творог и молоко смешайте в миксере. Затем добавьте желтки, крахмал, сахар и лимонную цедру. В конце взбивания подмешайте взбитые со щепоткой соли белки.

В полученную массу положите изюм, фрукты, орехи, тщательно перемешайте, выложите в смазанную маслом форму и обложите кусочками масла.

Запекайте в духовке около 45 минут до золотистого цвета при средней температуре.

Фенхель с яйцами и кориандром «Меломан»

Ингредиенты

- ✓ 500 г нежирного творога,
- ✓ 2 стебля фенхеля,
- ✓ 3 яйца,
- ✓ 2 сваренных вкрутую яйца,
- ✓ ½ стакана нарезанного кориандра,
- ✓ 2 ст. ложки картофельной муки,
- ✓ 2 ст. ложки сливочного масла,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Стебли фенхеля разрежьте на 4 части, сварите до готовности и слейте воду. Фенхель разомните в пюре, вареные яйца мелко нарежьте и смешайте с творогом, картофельной мукой, размягченным маслом и кориандром.

После добавления каждого продукта смесь тщательно перемешивайте. Затем влейте взбитые яйца, посолите, поперчите и все тщательно перемешайте до получения однородной массы.

Полученную массу выложите в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке 50 минут при средней температуре.

Творожник с топленным маслом, ванилином и апельсиновой цедрой «Бабушкинский»

Ингредиенты

- ✓ 500 г творога,
- ✓ 2 ст. ложки топленного масла,
- ✓ 2 ст. ложки муки,
- ✓ 1 яйцо,
- ✓ 3 ст. ложки сахара,
- ✓ 1 ст. ложка панировочных сухарей,
- ✓ ванилин,
- ✓ апельсиновая цедра,
- ✓ сливочное масло,
- ✓ сметана и соль.

Способ приготовления

Яйца взбейте с сахаром. Творог дважды пропустите через мясорубку, добавьте яйца с сахаром, подогретое топленное масло, соль, муку, ванилин, натертую на мелкой терке апельсиновую цедру и все тщательно перемешайте.

Полученную массу выложите в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму, разровняйте, смажьте сметаной и сбрызните растопленным сливочным маслом. Запекайте в духовке 25-30 минут при средней температуре. Подавайте, полив сладким соусом из ягод или сметаной.

Творожник с изюмом, сахаром, маслом и сметаной «Искренне ваш»

Ингредиенты

- ✓ 500 г творога,
- ✓ 100 г изюма,
- ✓ 2 ст. ложки сахара,
- ✓ 3 ст. ложки сливочного масла,
- ✓ 3 ст. ложки сметаны,
- ✓ 2 ст. ложки манной крупы,
- ✓ 1 яйцо,
- ✓ ½ стакана молотых сухарей,
- ✓ ½ ч. ложки соли.

Способ приготовления

В пропущенный через мясорубку творог положите 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, взбитое с сахаром яйцо, манную крупу и соль. Смесь тщательно перемешайте, добавьте изюм и еще раз перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму.

Поверхность смажьте сметаной и сбрызните оставшимся растопленным маслом. Запекайте в духовке 25-30 минут при средней температуре.

Гречневый крупеник с лимонной цедрой и корицей «Импровизационный»

Ингредиенты

- ✓ 400 г творога,
- ✓ 300 г гречневой крупы,
- ✓ цедра 1 лимона,
- ✓ 2 стакана молока,
- ✓ 1 стакан воды,
- ✓ 100 г сливочного масла, 2 яйца,
- ✓ 4 ст. ложки сахара, корица,
- ✓ молотые сухари и соль.

Способ приготовления

Гречневую крупу обжарьте на сухой сковороде, всыпьте в кипящую воду, добавьте соль, масло и поварите на слабом огне до разбухания крупы. Затем влейте молоко и поварите, пока каша не станет густой.

Творог смешайте с взбитыми яйцами, сахаром, корицей и лимонной цедрой. Подготовленный творог тщательно смешайте с кашей.

Полученную массу выложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и обложите кусочками масла. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте в холодном или горячем виде со сметаной или сладким соусом.

Гречневый крупеник со сметаной и ванилином «Тряхнем стариной»

Ингредиенты

- ✓ 1½ стакана творога,
- ✓ 1½ стакана гречневой крупы,
- ✓ 1 стакан сметаны,
- ✓ 3 яйца,
- ✓ 4 ст. ложки сахара,
- ✓ 4 ст. ложки сливочного масла,
- ✓ ванилин и соль.

Способ приготовления

Сварите рассыпчатую гречневую кашу, слегка охладите ее, смешайте с протертым творогом, взбитыми яйцами, сахаром, сметаной, ванилином и тщательно перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте со сметаной.

Рис с орехами, лимонной цедрой и красным перцем «Попурри»

Ингредиенты

- ✓ 200 г творога,
- ✓ ½ стакана риса,
- ✓ ¼ стакана любых орехов,
- ✓ 3 ст. ложки сливок,
- ✓ 1 ч. ложка лимонного сока,
- ✓ 1 яйцо,
- ✓ 2 ст. ложки панировочных сухарей,
- ✓ лимонная цедра,
- ✓ растительное масло,
- ✓ красный молотый перец и соль.

Способ приготовления

Рис сварите в подсоленной воде, откиньте на сито и дайте воде стечь. Орехи измельчите и смешайте с творогом, рисом, сливками, лимонным соком, цедрой и перцем. Полученную массу выложите в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму.

Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при средней температуре. Подавайте в горячем или холодном виде с томатным соусом.

Рис с изюмом и яйцами «Перемены к лучшему»

Ингредиенты

- ✓ 250 г творога,
- ✓ 500 г творожной массы с изюмом или курагой,
- ✓ 1½ стакана риса,
- ✓ ¾ стакана изюма,
- ✓ 2 ст. ложки муки,
- ✓ 2 ст. ложки сахара,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ растительное масло и соль.

Способ приготовления

Изюм замочите в горячей воде на 10-15 минут, затем окиньте на сито и дайте воде стечь. Сварите рассыпчатый рис в подсоленной воде, слейте воду, промойте рис холодной водой и откиньте на сито. Отделите белки от желтков. Смешайте творог и творожную массу, добавьте изюм, 2 белка и 1 желток, сахар, подготовленный рис и муку.

Полученную массу выложите в смазанную растительным маслом форму. Взбейте оставшийся желток и аккуратно смажьте им поверхность. Запекайте в духовке 30-35 минут до образования золотистой корочки при температуре 180 °С.

Рис с яблоками, изюмом и молоком «Кабаре-люкс»

Ингредиенты

- ✓ 200 г творога,
- ✓ 1 стакан риса,
- ✓ 3 яблока,
- ✓ ½ стакана изюма,
- ✓ 2 стакана молока,
- ✓ 3 яйца,
- ✓ 3 ст. ложки сахара,
- ✓ 1 ст. ложка сметаны,
- ✓ 1 щепотка ванильного сахара,
- ✓ 2 ст. ложки панировочных сухарей,
- ✓ сливочное масло для смазывания формы.

Способ приготовления

Сварите рассыпчатую рисовую кашу на разбавленном водой молоке. В охлажденную до 60-70 °С кашу добавьте протертый творог, взбитые с сахаром в пышную пену 2 яйца, ванилин, припущенный и обсушенный изюм, очищенные от кожицы и сердцевины нарезанные кубиками яблоки.

Полученную массу перемешайте и выложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Поверхность смажьте сметаной, смешанной с 1 яйцом. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при температуре 220-230 °С. Подавайте с клубничным вареньем.

Кукурузный крупеник с изюмом и грецкими орехами «Амброзия»

Ингредиенты

- ✓ 600 г творога,
- ✓ 100 г кукурузной крупы,
- ✓ 3-4 ст. ложки изюма,
- ✓ 3-4 ст. ложки толченых грецких орехов,
- ✓ 4 яйца,
- ✓ 3-4 ст. ложки муки,
- ✓ 100 мл молока,
- ✓ 2-3 ст. ложки сахара,
- ✓ цедра 1 лимона,
- ✓ сливочное масло,
- ✓ панировочные сухари и ванилин.

Способ приготовления

Отделите белки от желтков. Творог протрите через сито и вмешайте в него 4 желтка, растопленное сливочное масло, молоко, сахар, цедру лимона, ванилин, кукурузную крупу, муку, изюм и орехи. Смесь тщательно перемешайте и осторожно введите в нее 4 взбитых белка. Полученную массу выложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте со сметаной.

Пшениный крупеник с изюмом и молоком «Три богатыря»

Ингредиенты

- ✓ 300 г творога,
- ✓ 1 стакан пшена,
- ✓ 100 г изюма,
- ✓ 300 мл молока,
- ✓ 6 яиц,
- ✓ сметана,
- ✓ сахар, молоко,
- ✓ сливочное масло и соль.

Способ приготовления

Пшено промойте несколько раз и сварите на молоке с добавлением масла и соли. Остывшую кашу смешайте с протертым творогом, добавьте изюм, 5 взбитых яиц и сахар. Полученную массу тщательно перемешайте и выложите в смазанную маслом форму. Поверхность смажьте оставшимся 1 яйцом, взбитым со сметаной. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте со сметаной.

Малина с яйцами и маслом «Миссис Или»

Ингредиенты

- ✓ 400 г творога,
- ✓ 400 г малины,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ 2 ст. ложки манной крупы,
- ✓ сливочное масло и сахар.

Способ приготовления

Творог протрите через сито, добавьте размягченное сливочное масло, взбитые яйца, манную крупу, сахар и все тщательно перемешайте. Половину полученной массы выложите ровным слоем в смазанную маслом форму, поверх массы разложите малину, накройте ее оставшейся творожной массой и посыпьте сахарным песком.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, полив сметаной или любым ягодным сиропом.

Персики с медом, вином и миндалем «Козырные»

Ингредиенты

- ✓ 400 г диетического творога,
- ✓ 3 персика,
- ✓ 2 ст. ложки меда,
- ✓ 120-130 мл сухого белого вина,
- ✓ 4-5 ст. ложек измельченного миндаля,
- ✓ 2-3 ст. ложки изюма,
- ✓ сок и тертая цедра $\frac{1}{2}$ лимона,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ 2 ст. ложки сахара,
- ✓ 1-2 ст. ложки сахарной пудры,
- ✓ 1-2 ст. ложки манной крупы,
- ✓ сливочное масло.

Способ приготовления

Персики опустите в кипяток, очистите от кожицы, разрежьте пополам и удалите косточки. Один персик нарежьте дольками и отложите. Персики вместе с вином, медом, цедрой и соком лимона потушите 3 минуты под крышкой на сильном огне. Подготовленные персики уложите в форму.

Отделите белки от желтков. Желтки разотрите с сахаром до получения однородной массы. Смешайте творог, образовавшуюся при тушении персиков жидкость, манную крупу, изюм, две трети нормы миндаля и растертые желтки. Затем добавьте белок, взбитый в крепкую пену.

Полученную массу выложите поверх половинок персиков, затем разложите дольки персика, посыпьте смесью из оставшегося миндаля и сахарной пудры и обложите кусочками масла. Запекайте в духовке около 20 минут при средней температуре.

Лимонный творожник с цукатами, изюмом и кремом «Богатенький»

Ингредиенты

- ✓ 1 кг творога,
- ✓ 2-3 ст. ложки цукатов,
- ✓ 100 г изюма,
- ✓ 250 г сахара, 8 яиц,
- ✓ 4 ст. ложки манной крупы,
- ✓ цедра 1 лимона,
- ✓ 150 г сливочного масла,
- ✓ 2-3 ст. ложки панировочных сухарей.

Для крема:

- ✓ 200 г сахара,
- ✓ ½ стакана сметаны,
- ✓ сок 1 лимона,
- ✓ 1 ст. ложка сливочного масла, ванилин,
- ✓ кусочки лимона для украшения.

Способ приготовления

Творог пропустите через мясорубку, белки отделите от желтков. Желтки разотрите с сахаром, маслом и смешайте с творогом. Затем добавьте взбитые белки, манную крупу, изюм, цукаты и тертую лимонную цедру.

Полученную массу выложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Запекайте в духовке 1 час при средней температуре. Подавайте, полив кремом и украсив мармеладом «Лимонные дольки» или кусочками лимона.

Для крема смешайте сахар, сметану и поварите 10-15 минут. Затем полученную массу разотрите с маслом, ванилином и лимонным соком.

Домашний творог с сыром, яйцами и маслом «Хозяйский»

Ингредиенты

- ✓ 400 г домашнего творога,
- ✓ 150 г тертого сыра,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ 100 г сливочного масла,
- ✓ 1 ч. ложка соли.

Для домашнего творога:

- ✓ 2 л молока,
- ✓ 1 л кефира.

Способ приготовления

Смешайте домашний творог, взбитые яйца, растопленное масло, тертый сыр и соль. Смесь тщательно перемешайте и выложите в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке около 20 минут при температуре 200 °С. Подавайте в теплом виде с салатом из свежих овощей.

Для домашнего творога в кастрюле тщательно смешайте кефир и молоко.

Поставьте кастрюлю без крышки на водяную баню и держите на слабом огне до полного створаживания молочно-кефирной массы. Творог должен уплотниться и отходить от стенок кастрюли, сыворотка должна стать прозрачной. Снимите кастрюлю с водяной бани и дайте содержимому полностью остыть.

В чистую емкость поместите дуршлаг, положите на дно мокрую марлю и вылейте содержимое кастрюли. Когда сыворотка немного стечет, соберите края марли и свяжите концы узлом.

Подвесьте мешочек с творогом, подставив под него емкость для полного стекания сыворотки. Из указанной нормы молока и кефира получается 500-600 г творога.

Творожный каравай «Кого хочешь – выбирай!»

Ингредиенты

- ✓ 150 г творога,
- ✓ 250 г черствого белого хлеба,
- ✓ $\frac{3}{4}$ стакана молока,
- ✓ 1 яйцо,
- ✓ 1 ст. ложка молотых сухарей,
- ✓ 1-2 ч. ложки сахарной пудры,
- ✓ 2-3 ст. ложки маргарина.

Способ приготовления

Кусочки хлеба залейте на 30-40 минут горячим молоком, отожмите, пропустите через мясорубку, добавьте маргарин, творог, сахар, яйцо и все тщательно перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную маргарином и посыпанную молотыми сухарями форму. Запекайте в духовке 30-40 минут при средней температуре. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Брусника со сливками, хлебом и корицей «Мисс Ури»

Ингредиенты

- ✓ 500 г творога,
- ✓ 300 г брусники,
- ✓ 100 мл сливок,
- ✓ 6 ломтиков белого хлеба,
- ✓ 2 ч. ложки корицы,
- ✓ 3 яйца,
- ✓ 1 стакан и 1 ст. ложка сахара,
- ✓ 1 ч. ложка ванильного сахара,
- ✓ сливочное масло.

Способ приготовления

Хлеб смажьте маслом и нарежьте небольшими кубиками. Уложите половину кубиков в смазанную маслом форму. Поверх них выложите половину брусники и посыпьте ее частью смеси из 1 ст. ложки сахара и корицы.

Смешайте творог, взбитые яйца, сливки, сахар и ванильный сахар. Выложите половину полученной смеси в форму, затем – оставшийся хлеб, поверх него – оставшуюся бруснику, посыпав ее сахаром с корицей, и последним слоем выложите оставшуюся творожную смесь. Запекайте в духовке около 25 минут при температуре 200 °С. Подавайте в горячем или холодном виде.

Лапшевники

Говядина с субпродуктами, луком и сметаной «Мало не покажется»

Ингредиенты

- ✓ 350 г лапши (вермишели),
- ✓ 250 г говядины,
- ✓ 250 г сердца,
- ✓ 250 г легкого,
- ✓ 250 г печени,
- ✓ 2 луковицы,
- ✓ ½ стакана сметаны,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ ½ стакана панировочных сухарей,
- ✓ сливочное масло,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, воду сохраните. Заправьте лапшу сливочным маслом и смешайте с взбитыми яйцами.

Легкое, сердце и печень сварите почти до готовности. Говядину нарежьте мелкими кусочками и обжарьте. Все мясные продукты залейте 2 стаканами отвара от лапши и потушите под крышкой 15-20 минут. Подготовленные мясо и субпродукты пропустите через мясорубку, добавьте к ним обжаренный лук, перец, соль и перемешайте смесь.

В смазанную маслом форму уложите слоями, чередуя, лапшу и мясопродукты так, чтобы нижний и верхний слои были из лапши. Посыпьте верхний слой сухарями и влейте в форму сметану. Запекайте в духовке 20-25 минут при средней температуре.

Говяжий фарш с грибами и чесноком под соусом «Пасодобль»

Ингредиенты

- ✓ 400 г яичной лапши,
- ✓ 500 г говяжьего фарша,
- ✓ 100 любых консервированных грибов,
- ✓ 2 зубчика чеснока,
- ✓ 2 луковицы,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ 2 ст. ложки маргарина,
- ✓ ¼ стакана растительного масла,
- ✓ 1 ст. ложка маргарина для смазывания формы,
- ✓ ½ ч. ложки молотого мускатного ореха,
- ✓ перец и соль.

Для соуса:

- ✓ 1 стакан сливок,
- ✓ 1 небольшая луковица,
- ✓ ¾ стакана воды,
- ✓ 3 ст. ложки порошка грибного супа,
- ✓ 2 ст. ложки маргарина, перец и соль.

Способ приготовления

Лапшу, маргарин и соль положите в кастрюлю, влейте воду, помешивая, доведите смесь до кипения и поварите до готовности лапши. Затем откиньте ее на дуршлаг, дайте стечь воде, лапшу посолите и поперчите.

Нагрейте в сковороде растительное масло, положите в него измельченный лук и пропущенный через пресс чеснок и жарьте смесь, пока лук не станет прозрачным. Затем выложите в сковороду мясо и, постоянно перемешивая, продолжайте жарить около 15 минут, пока фарш не осядет. Снимите сковороду с огня, добавьте 1 яйцо, мускатный орех, соль, перец и тщательно перемешайте смесь.

Нагрейте духовку до средней температуры и смажьте форму маргарином. В подготовленную лапшу вбейте оставшееся яйцо, тщательно перемешайте и половину лапши выложите в форму. Поверх лапши уложите мясо, накройте его оставшейся лапшой и разложите грибы.

Запекайте в духовке 45 минут при средней температуре. Готовую запеканку охладите 10 минут и полейте горячим соусом.

Для соуса обжарьте на маргарине измельченный лук, влейте воду, всыпьте суповой порошок, тщательно перемешайте смесь и доведите ее до кипения.

Добавьте сливки, перемешивайте, пока смесь не начнет пузыриться, и снимите соус с огня.

Мясо с шампиньонами, копченым салом и помидорами «Сытый голодному не товарищ»

Ингредиенты

- ✓ 250 г фигурной лапши,
- ✓ 250 г любого рубленого мяса,
- ✓ 150 г шампиньонов,
- ✓ 80-100 г копченого сала,
- ✓ 400 г консервированных помидоров,
- ✓ 2 луковицы,
- ✓ 100 г сыра, 120-130 мл бульона
- ✓ 2 ст. ложки томатной пасты,
- ✓ растительное масло,
- ✓ майоран, перец и соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Лук мелко нарежьте, сало нарежьте кубиками, грибы – тонкими пластинками. С помидоров слейте жидкость.

Растопите сало в растительном масле и обжарьте рубленое мясо. Затем добавьте лук, грибы и потушите смесь 3 минуты. Положите очищенные помидоры и потушите смесь еще 5 минут. Влейте бульон и уварите его до половины. Помешивая, добавьте томатную пасту, приправьте смесь перцем и майораном.

В смазанную маслом форму выложите слоями лапшу, смесь из грибов и помидоров и посыпьте тертым сыром.

Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Окорок с помидорами, творогом и сливками «Старосветский»

Ингредиенты

- ✓ 200 г разноцветной лапши,
- ✓ 250 г вареного окорока,
- ✓ 7-8 помидоров,
- ✓ 400 г творога,
- ✓ 200 мл сливок,
- ✓ 3 яйца,
- ✓ 1 пучок шнитт-лука,
- ✓ ½ пучка петрушки,
- ✓ растительное масло,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Лапшу поварите около 8 минут в подсоленной воде, помешивая, откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой и дайте ей стечь. Помидоры ошпарьте, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, семян и нарежьте кружками. Окорок нарежьте кубиками. Яйца взбейте со сливками, посолите и поперчите. Петрушку измельчите.

В смазанную маслом форму положите слой помидоров, посыпьте их солью, перцем, частью измельченного шнитт-лука и петрушки. Поверх помидоров выложите половину нормы окорока.

Лапшу, оставшиеся помидоры и окорок положите в один слой, посыпьте оставшимися шнитт-луком и петрушкой и залейте взбитыми со сливками яйцами.

Запекайте в духовке около 40 минут при температуре 200 °С. За 10 минут до конца приготовления выложите поверх запеканки творог.

Сырокопченая ветчина с помидорами, оливками и перцем чили «Ча-ча-ча»

Ингредиенты

- ✓ 250 г лапши,
- ✓ 200 г сырокопченой ветчины,
- ✓ 500 г помидоров,
- ✓ 100 г оливок без косточек,
- ✓ 3 стручка перца чили,
- ✓ 200 мл мясного бульона,
- ✓ 150 мл сливок,
- ✓ 150 мл молока,
- ✓ 50 г тертого сыра эмменталь,
- ✓ 1 луковица,
- ✓ 1 зубчик чеснока,
- ✓ 2 ст. ложки муки,
- ✓ 1 пучок зеленого лука,
- ✓ 6 ст. ложек оливкового масла,
- ✓ растительное масло,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде до полуготовности, откиньте на дуршлаг. Перец чили нарежьте кольцами. Лук нарубите, чеснок нарежьте соломкой и потушите в оливковом масле. Затем всыпьте муку, влейте бульон, сливки, молоко, посолите и поперчите смесь.

Помидоры ошпарьте, снимите с них кожицу и нарежьте мякоть кубиками. Оливки разрежьте на 4 части, сыр натрите на крупной терке. Смешайте лапшу, перец чили, оливки, помидоры, ветчину и 2 ст. ложки сыра. Полученную массу выложите в смазанную растительным маслом форму, влейте соус и посыпьте сыром. Запекайте в духовке 40 минут при температуре 200 °С. Готовую запеканку посыпьте нарезанным зеленым луком.

Копченая грудинка с сыром и сметаной «Ламбада»

Ингредиенты

- ✓ 600 г лапши (вермишели),
- ✓ 120-130 г копченой грудинки,
- ✓ 200 г мягкого сыра,
- ✓ 150 г сметаны,
- ✓ 1 ст. ложка растительного масла,
- ✓ 1 желток,
- ✓ сливочное масло,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Заполните большую кастрюлю водой на три четверти, добавьте растительное масло, соль и доведите до кипения. Положите лапшу и поварите ее около 10 минут, периодически помешивая. Откиньте лапшу на дуршлаг, промойте холодной водой и дайте ей стечь.

Грудинку нарежьте мелкими кусочками и слегка обжарьте на сковороде с антипригарным покрытием без добавления масла. Смешайте сметану с желтком и поперчите смесь. Сыр нарежьте тонкими полосками.

Смешайте лапшу с грудинкой, уложите в слегка смазанную сливочным маслом форму, залейте подготовленной сметаной и выложите сыр. Запекайте в духовке 15 минут при температуре 200 °С.

Копченое сало с луком, базиликом и сливками «Весомый вклад»

Ингредиенты

- ✓ 350 г широкой лапши,
- ✓ 200 г копченого сала,
- ✓ 2 луковицы,
- ✓ 1 пучок базилика,
- ✓ 250 мл сливок,
- ✓ 1 зубчик чеснока, 2 яйца,
- ✓ 50 г тертого сыра,
- ✓ растительное и сливочное масло,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде до полуготовности, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Лук и чеснок измельчите, сало нарежьте кубиками и растопите. Положите к салу лук, чеснок и потушите смесь. Базилик мелко нарежьте и смешайте со сливками, взбитыми яйцами и половиной нормы сыра. Полученную смесь посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Лапшу смешайте с луком, чесноком и сливочно-яичной смесью. Полученную массу выложите в смазанную маслом форму, обложите кусочками сливочного масла и посыпьте оставшимся сыром. Запекайте в духовке 25 минут при температуре 200 °С.

Курица с капустой, горчицей, сметаной и сыром «Танцуют все!»

Ингредиенты

- ✓ 400 г яичной лапши,
- ✓ 250 г куриных грудок без костей и кожи,
- ✓ 2 стакана нашинкованной капусты,
- ✓ 1 ст. ложка горчицы,
- ✓ 1 стакан сметаны,
- ✓ 2 стакана тертого сыра,
- ✓ 1 луковица,
- ✓ 1 стакан куриного бульона,
- ✓ 3 ст. ложки муки,
- ✓ 2 ст. ложки оливкового масла,
- ✓ 3 ст. ложки сливочного масла,
- ✓ ¼ ч. ложки перца.
- ✓ соль.

Способ приготовления

Куриную грудку нарежьте кубиками. Лук крупно нарежьте, капусту нашинкуйте. Лук обжаривайте 3-4 минуты на сковороде, предназначенной для духовки, в 1 ст. ложке оливкового масла до золотистого цвета. Влейте еще 1 столовую ложку масла, добавьте куриную грудку и обжарьте смесь в кипящем масле 2-3 минуты почти до готовности, пока мясо не станет белым.

Затем добавьте к смеси капусту и обжарьте все, часто помешивая, около 4 минут, пока капуста не станет мягкой. Содержимое сковороды выложите в другую посуду и сохраните в тепле. Лапшу сварите в подсоленной воде до готовности и откиньте на дуршлаг.

На сковороде, где жарились мясо и капуста, растопите сливочное масло, всыпьте муку и, тщательно помешивая, обжаривайте ее около 1 минуты. Добавьте куриный бульон, сметану, горчицу и перец. Непрерывно помешивая, доведите смесь до легкого загустения.

Затем снимите сковороду с огня и положите в нее лапшу, курятину с капустой и две трети нормы сыра. Полученную массу тщательно перемешайте и посыпьте оставшимся сыром. Запекайте в разогретой духовке 3-5 минут на среднем по высоте уровне, пока сыр не расплавится и не подрумянится.

Копченая индейка с сыром, квашеной капустой и зеленым луком «Буги-вуги»

Ингредиенты

- ✓ 250 г лапши,
- ✓ 400 г копченой грудки индейки,
- ✓ 200 г тертого сыра,
- ✓ 500 г квашеной капусты с добавлением вина,
- ✓ 1 пучок зеленого лука,
- ✓ 1-2 помидора,
- ✓ 120-130 мл сливок,
- ✓ 1 ст. ложка рубленого майорана,
- ✓ 1 ст. ложка топленого масла,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде до полуготовности, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Индейку нарежьте кубиками, лук – тонкими кольцами. Потушите лук в топленом масле, добавьте квашеную капусту и потушите смесь около 5 минут.

Помидоры разрежьте на 4 части, осторожно перемешайте с квашеной капустой, посолите и поперчите смесь. Выложите в форму квашеную капусту с помидорами, лапшу, грудку индейки и посыпьте сыром.

Смешайте майоран, сливки и влейте полученную смесь в форму. Запекайте в духовке около 30 минут при температуре 200 °С.

Капуста с брынзой, яйцами и молоком «Капитанская»

Ингредиенты

- ✓ 150 г лапши,
- ✓ 1 кг капусты,
- ✓ 100 г брынзы,
- ✓ 3 яйца,
- ✓ 300 мл молока,
- ✓ 4 ст. ложки сливочного маргарина,
- ✓ растительное масло, перец и соль.

Способ приготовления

Капусту нашинкуйте, перетрите с солью и немного обжарьте. Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Подготовленную капусту смешайте с тертой брынзой, посолите, если надо, и поперчите. Полученную массу выложите в смазанную маслом форму и влейте молоко, смешанное с взбитыми яйцами. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Морской язык с вином и сливками «Не верьте слухам!»

Ингредиенты

- ✓ 250 г лапши,
- ✓ 8 филе морского языка,
- ✓ 200 мл рислинга,
- ✓ 150 мл сливок,
- ✓ 2 головки лука-шалота,
- ✓ 3 ст. ложки муки,
- ✓ 3 ст. ложки тертого швейцарского сыра,
- ✓ 4 ст. ложки сливочного масла,
- ✓ 1 желток,
- ✓ 1 помидор,
- ✓ белый перец и соль.

Способ приготовления

Рыбное филе посолите, поперчите и оставьте на 20 минут. Затем слегка обжарьте с обеих сторон и нарежьте кусочками. Лук-шалот потушите в масле 2-3 минуты, добавьте муку и подрумяньте ее. Влейте рислинг, сливки и прогревайте смесь 5 минут. Затем добавьте в смесь растертый желток, посолите и поперчите. Полученную массу тщательно перемешайте.

Лапшу сварите до полуготовности в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Лапшу выложите в смазанную маслом форму. Поверх нее уложите рыбную массу, затем – нарезанный кубиками помидор и посыпьте сыром.

Запекайте в духовке 10-12 минут при температуре 220 °С.

Помидоры с луком и сыром «Эй, на камбузе!»

Ингредиенты

- ✓ 300 г яичной лапши,
- ✓ 400 г консервированных помидоров в собственном соку,
- ✓ 2 луковицы,
- ✓ 100 г тертого сыра эдамер,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ 3 ст. ложки сливок,
- ✓ 2 ст. ложки панировочных сухарей,
- ✓ 2 ст. ложки сливочного масла,
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла,
- ✓ соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и заправьте сливочным маслом. Лук нарежьте полукольцами и обжарьте с нарезанными помидорами на растительном масле. Яйца взбейте со сливками и смешайте с лапшой.

В смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями форму выложите половину лапши, посыпьте ее половиной нормы тертого сыра, поверх него разложите помидоры с луком и накройте их оставшейся лапшой.

Запекайте в духовке 10 минут при температуре 200 °С. Затем посыпьте оставшимся сыром и запекайте еще 5 минут.

Зеленый горошек с салом, творогом и луком-пореем «Феличита»

Ингредиенты

- ✓ 500 г лапши (вермишели),
- ✓ 250 г консервированного зеленого горошка,
- ✓ 200 г сала,
- ✓ 250 г обезжиренного творога,
- ✓ 400 г лука-порея,
- ✓ 4 яйца,
- ✓ 150 г сметаны,
- ✓ 50 г тертого сыра,
- ✓ растительное масло,
- ✓ зелень петрушки и соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Зеленый горошек откиньте на дуршлаг.

Лук-порей нарежьте тонкими кольцами, сало – кубиками. Сало слегка обжарьте, добавьте лук-порей и немного потушите смесь.

Отделите белки от желтков. Смешайте желтки, творог, сметану, посолите смесь и добавьте к лапше, луку-порею, салу и зеленому горошку.

Полученную массу выложите в смазанную маслом форму и посыпьте сыром. Запекайте в духовке 30 минут при температуре 200 °С. Подавайте, украсив петрушкой.

Шпинат с лимоном, сахаром и яйцами «Лоцманский»

Ингредиенты

- ✓ 200 г лапши (вермишели),
- ✓ 1 кг шпината,
- ✓ сок и цедра $\frac{1}{2}$ лимона,
- ✓ $\frac{1}{4}$ стакана сахара,
- ✓ 5 яиц,
- ✓ 2 ст. ложки сливочного масла,
- ✓ соль.

Способ приготовления

Шпинат сварите до готовности и отожмите воду. Остывший шпинат пропустите через мясорубку, затем смешайте с лимонным соком и цедрой, взбитыми яйцами, всыпьте сахар и тщательно взбейте смесь.

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Смешайте лапшу с подготовленным шпинатом. Полученную массу выложите в смазанную маслом форму, разровняйте и обложите кусочками масла. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, полив сливками.

Гороховые стручки с морковью, сметаной и сыром «Отряд веселых барабанщиков»

Ингредиенты

- ✓ 300 г широкой лапши,
- ✓ 200 г гороховых стручков,
- ✓ 3-4 шт. моркови,
- ✓ 200 г сметаны,
- ✓ 100 г тертого сыра эмменталь,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ растительное и сливочное масло,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и смешайте лапшу с растительным маслом. Морковь нарежьте ломтиками. Стручки гороха разрежьте поперек пополам. Морковь поварите 6 минут в подсоленной воде. Через 3 минуты добавьте стручки и немного поварите смесь. Морковь и стручки откиньте на дуршлаг, обдайте холодной водой, дайте ей стечь и смешайте с подготовленной лапшой.

Полученную массу выложите в смазанную маслом форму. Тщательно смешайте яйца со сметаной, половиной нормы сыра, солью и перцем.

Выложите смесь в форму, посыпьте оставшимся сыром и обложите кусочками сливочного масла. Запекайте в духовке около 30 минут при температуре 200 °С.

Помидоры с цукини, баклажанами и мускатным орехом «Европейские»

Ингредиенты

- ✓ 200 г лапши (вермишели)
- ✓ 4 помидора
- ✓ 250 г цукини
- ✓ 250 г баклажанов
- ✓ 4 ст. ложки тертого мускатного ореха
- ✓ 270-280 мл молока
- ✓ 200 г сливочного плавленого сыра
- ✓ 4 ст. ложки тертого сыра пармезан
- ✓ 1 ст. ложка муки,
- ✓ 1 ст. ложка маргарина,
- ✓ растительное масло,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Помидоры, цукини и баклажаны нарежьте тонкими ломтиками. Цукини и баклажаны поварите 2 минуты в подсоленной воде, выложите их на дуршлаг, промойте холодной водой и дайте ей стечь.

Маргарин растопите, перемешайте с мукой и прогревайте 30 секунд. Затем влейте молоко, положите плавленый сыр и, помешивая, продолжайте нагревать смесь до расплавления сыра. Затем заправьте смесь солью, перцем и мускатным орехом. Полученный соус тщательно перемешайте.

В смазанную маслом форму уложите слоями лапшу, помидоры и бланшированные овощи. Выложите в форму соус и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до готовности при температуре 200 °С.

Грибы с луком, яйцами и мускатным орехом «Дилерские»

Ингредиенты

- ✓ 500 г яичной широкой лапши,
- ✓ 300-400 г любых грибов,
- ✓ 3 луковицы,
- ✓ 3 яйца,
- ✓ 50 г тертого сыра,
- ✓ тертый мускатный орех,
- ✓ сливочное масло перец и соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Лук мелко нарежьте, обжарьте до золотистого цвета, добавьте нарезанные грибы и продолжайте обжаривать смесь, помешивая, еще 10 минут.

Смешайте лапшу, грибы с луком и взбитые яйца. Смесь заправьте мускатным орехом, солью, перцем и тщательно перемешайте.

Полученную массу выложите в смазанную маслом форму и посыпьте сыром. Запекайте в духовке 35 минут при средней температуре.

Морковь с яблоками, корицей и имбирем «Чувственная»

Ингредиенты

- ✓ 500 г широкой яичной лапши,
- ✓ 3 шт. крупной моркови,
- ✓ 3 крупных сладких яблока,
- ✓ ½ ч. ложки молотой корицы,
- ✓ ½ ч. ложки молотого имбиря,
- ✓ 5 яиц,
- ✓ 1 ч. ложка лимонного сока,
- ✓ 3 ст. ложки сахара,
- ✓ 4 ст. ложки растительного масла,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Лапшу поварите в подсоленной воде до полуготовности около 4 минут, откиньте на дуршлаг, обдайте холодной водой и дайте ей стечь. Морковь натрите на крупной терке. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины, тоже натрите на крупной терке и сбрызните лимонным соком.

Смешайте лапшу, морковь, яблоки, добавьте 3 ст. ложки масла, сахар, соль, пряности и тщательно перемешайте смесь. Затем добавьте в нее взбитые яйца и тщательно перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную маслом форму и полейте оставшимся маслом. Запекайте в духовке 50 минут при температуре 180 °С.

Баклажаны с помидорами, чесноком, сыром и базиликом «Брокерские»

Ингредиенты

- ✓ 200 г лапши (вермишели),
- ✓ 900 г баклажанов,
- ✓ 400-500 г помидоров черри,
- ✓ 4 зубчика чеснока,
- ✓ ½ стакана измельченной зелени базилика,
- ✓ 1 стакан тертого сыра пармезан,
- ✓ 3 ст. ложки оливкового масла,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Баклажаны очистите от кожуры и нарежьте небольшими кубиками. Помидоры разрежьте пополам, смешайте с баклажанами, пропущенным через пресс чесноком, смесь посолите, поперчите и заправьте маслом. Полученную массу выложите в смазанную маслом форму и слегка сбрызните маслом.

Запекайте в духовке 25 минут при температуре 200 °С.

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, смешайте с 1 ст. ложкой масла, запеченными овощами и базиликом. Подготовленные продукты посыпьте сыром и запекайте еще несколько минут.

Яблоки с орехами, сыром, изюмом и корицей «Краковяк»

Ингредиенты

- ✓ 250 г лапши (вермишели),
- ✓ 400 г кислых яблок,
- ✓ 150 г очищенных грецких орехов,
- ✓ 200 г творожного сыра,
- ✓ 120-130 г изюма,
- ✓ 3 ч. ложки молотой корицы, 2 яйца,
- ✓ $\frac{4}{5}$ стакана сахара,
- ✓ 120-130 г сливочного масла,
- ✓ 1 ст. ложка растительного масла, соль.

Способ приготовления

Влейте в большую кастрюлю воду, растительное масло, посолите и доведите до кипения. Лапшу поварите 8-10 минут, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Заправьте лапшу 1 ст. ложкой сливочного масла.

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте кубиками. Грецкие орехи нарубите. Лапшу смешайте с яблоками, орехами, сыром, изюмом, яйцами, половиной стакана сахара и 2 чайными ложками корицы. Полученную массу выложите в смазанную сливочным маслом форму, уплотните и накройте фольгой.

Запекайте в духовке 1 час при температуре 200 °С. Затем снимите фольгу, посыпьте запеканку 2 столовыми ложками сахара, смешанными с оставшейся корицей, и обложите кусочками сливочного масла.

Запекайте еще 30 минут при температуре 100 °С. Готовую запеканку переверните на блюдо, посыпьте оставшимся сахаром и поставьте в выключенную духовку, чтобы сахар растаял.

Яблоки с черносливом, сливками и ванилином «Хоровод»

Ингредиенты

- ✓ 250 г вермишели (лапши),
- ✓ 500 г яблок и чернослива,
- ✓ ½ стакана сливок,
- ✓ 1 щепотка ванилина,
- ✓ 3 яйца,
- ✓ 100 г сливочного масла, сахар и соль.

Способ приготовления

Вермишель сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Яблоки натрите на крупной терке, из размоченного чернослива выньте косточки.

В смазанную маслом форму выложите слоями вермишель, яблоки, чернослив и посыпьте сахаром. Влейте в форму смесь из взбитых яиц, ванилина, сливок и разложите кусочки масла.

Запекайте в духовке 40 минут при средней температуре. Подавайте с фруктовым соком или соусом.

Ягоды с орехами, апельсинами, медом и сливками «Снился мне сад...»

Ингредиенты

- ✓ 250 г лапши,
- ✓ 500 г любых ягод (малина, смородина, клубника),
- ✓ 70 г любых очищенных орехов,
- ✓ 1-2 апельсина,
- ✓ 4 ст. ложки меда,
- ✓ 500 мл сливок,
- ✓ 50 г изюма, 3 яйца,
- ✓ ванильный сахар.

Способ приготовления

Лапшу сварите до готовности, откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой и дайте ей стечь. Ягоды замочите в холодной воде. Изюм залейте на несколько минут горячей водой (он не должен излишне распариться). Апельсины очистите от кожуры, семян, пленок и нарежьте мелкими дольками.

Подготовленные ягоды и апельсины смешайте с лапшой. Полученную массу выложите в форму.

Орехи крупно нарубите. Яйца взбейте в густую пену, смешайте со сливками, медом, ванильным сахаром и подогрейте.

Горячей смесью залейте ягоды, апельсины и лапшу, посыпьте орехами и накройте форму крышкой. Запекайте в духовке 10-15 минут при минимальной температуре. Подавайте с молоком или фруктовым соком.

Домашняя лапша с творогом, лимонной цедрой и яйцами «Ручная работа»

Ингредиенты

- ✓ 2 стакана муки,
- ✓ 350 г творога,
- ✓ цедра 1 лимона,
- ✓ 4 яйца,
- ✓ 2 ст. ложки сахара,
- ✓ 50 г сливочного масла,
- ✓ ванилин и соль.

Способ приготовления

Из муки, 2 яиц, небольшого количества воды, соли замесите тесто для лапши и оставьте его при комнатной температуре на 15 минут. Затем тонко раскатайте, нарежьте широкую лапшу и подсушите ее. Лапшу поварите 15 минут в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой и дайте ей стечь.

У оставшихся 2 яиц отделите белки от желтков. Лапшу смешайте с творогом, ванилином, цедрой лимона, половиной нормы сливочного масла, желтками и взбитыми с сахаром белками. Оставшимся маслом смажьте форму и выложите в нее полученную массу. Запекайте в духовке около 20 минут до зарумянивания при средней температуре. Подавайте со сметаной.

Сушеные грибы с яйцами и сухарями «Милый Августин»

Ингредиенты

- ✓ 500 г лапши (вермишели),
- ✓ 50 г любых сушеных грибов,
- ✓ 1 -2 яйца,
- ✓ ½ стакана толченых сухарей,
- ✓ растительное и сливочное масло, соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Грибы замочите на 2 часа, затем откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Подготовленные грибы мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Нашинкованный репчатый лук обжарьте отдельно, затем смешайте с грибами, смесь посолите и поперчите.

В смазанную маслом и посыпанную толчеными сухарями форму уложите половину лапши, поверх нее – грибы с луком, затем оставшуюся лапшу, посыпьте сухарями и обложите кусочками сливочного масла. Запекайте в духовке 15-20 минут при средней температуре.

Тыква с яйцами и корицей «Сладострастная»

Ингредиенты

- ✓ 200 г лапши (вермишели),
- ✓ 1 кг тыквы,
- ✓ 4 яйца,
- ✓ 2 ст. ложки сахара,
- ✓ растительное масло,
- ✓ молотая корица и соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Тыкву мелко нарежьте, посолите, обжарьте без крышки и смешайте с лапшой.

Яйца взбейте с сахаром, смешайте с тыквой и лапшой, добавьте корицу и тщательно перемешайте.

Полученную массу выложите в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Грецкие орехи с молоком и сиропом «Сиртаки»

Ингредиенты

- ✓ 350 г лапши (вермишели),
- ✓ $\frac{3}{4}$ стакана толченых грецких орехов,
- ✓ 700 мл молока,
- ✓ 150 мл фруктового сиропа,
- ✓ $\frac{1}{2}$ стакана сахара,
- ✓ $\frac{3}{4}$ стакана муки,
- ✓ цедра 1 лимона,
- ✓ 3 яйца, сливочное масло и ванилин.

Способ приготовления

Вскипятите молоко, положив в него 2 ст. ложки сахара, цедру лимона, ванилин и сварите лапшу. Когда лапша будет готова, всыпьте, помешивая, просеянную муку, чтобы не было комочков. Отделите белки от желтков. Лапшу смешайте с желтками, толчеными орехами и взбитыми с сахаром белками.

Полученную массу тщательно перемешайте и выложите в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке около 20 минут при средней температуре. Остывшую запеканку полейте фруктовым сиропом.

Курага с яйцами и сахаром «Мазурка»

Ингредиенты

- ✓ 200 г лапши,
- ✓ 2 стакана нарезанной кураги, 2 яйца,
- ✓ 2 ст. ложки сахара,
- ✓ растительное масло и соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой и дайте ей стечь. Лапшу смешайте с курагой и взбитыми с сахаром яйцами.

Полученную массу выложите в смазанную маслом форму и обложите кусочками масла. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Творог со сметаной, яйцами и повидлом «Романс»

Ингредиенты

- ✓ 100 г лапши (вермишели),
- ✓ 400 г творога,
- ✓ 150 г сметаны,
- ✓ 3 яйца,
- ✓ 1 ст. ложка сахара,
- ✓ 1 ст. ложка молотых сухарей,
- ✓ сливочное масло.

Для подливки:

1-2 ст. ложки повидла на
½ стакана сметаны.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь.

У 2 яиц отделите белки от желтков. Творог пропустите через мясорубку, добавьте в него растертые с сахаром желтки, ванильный сахар и тщательно перемешайте.

Полученную массу смешайте с лапшой, введите взбитые белки, осторожно перемешайте и выложите в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму. Поверхность смажьте сметаной, смешанной с оставшимся яйцом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовую запеканку полейте сметаной, смешанной с повидлом.

Творог со сметаной, луком-шалотом и сыром «Белый танец»

Ингредиенты

- ✓ 350 г лапши (вермишели),
- ✓ 1 стакан творога,
- ✓ 1 стакан сметаны,
- ✓ 3-4 головки лука-шалота,
- ✓ 150 г тертого сыра,
- ✓ 2 стакана мясного бульона,
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла,
- ✓ зеленый лук и соль.

Способ приготовления

В большую кастрюлю влейте воду, 1 ст. ложку растительного масла и доведите до кипения. Положите лапшу и поварите 10-12 минут, затем откиньте на дуршлаг, обдайте теплой водой и дайте ей стечь.

Лапшу смешайте с творогом, сметаной и нарезанным ломтиками луком-шалотом.

Полученную массу выложите в смазанную оставшимся маслом форму. В форму влейте бульон, посыпьте зеленым луком и тертым сыром. Запекайте в духовке около 35 минут при температуре 180 °С.

Черная смородина с миндалем, йогуртом и сахарной пудрой «Красиво жить не запретишь!»

Ингредиенты

- ✓ 300 г лапши (вермишели),
- ✓ 700-800 г черной смородины,
- ✓ 5-6 ст. ложек дробленого миндаля,
- ✓ 2-3 ст. ложки сладкого йогурта,
- ✓ $\frac{3}{4}$ стакана сахарной пудры,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ ванилин, сливочное масло и соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой и дайте ей стечь. Яйца, сахар, ванилин взбейте в пену, добавьте дробленые орехи и смешайте с лапшой. Смородину слегка разомните и смешайте с сахарной пудрой. В смазанную маслом форму выложите слоями лапшу, подготовленную смородину и полейте йогуртом. Поверх него разложите кусочки сливочного масла. Запекайте в горячей духовке 40-50 минут до готовности.

Творог с яйцами и лимонной цедрой «Первый вальс»

Ингредиенты

- ✓ 300 г лапши,
- ✓ 400 г творога,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ цедра 1 лимона,
- ✓ 1 ст. ложка сахара,
- ✓ соль.

Способ приготовления

Лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Отделите желтки от белков. Желтки разотрите с сахаром, смешайте с творогом, добавьте лимонную цедру, взбитые белки, все тщательно перемешайте и добавьте к лапше. Полученную массу тоже тщательно перемешайте и выложите в смазанную маслом форму. Запекайте в духовке до образования румяной корочки при средней температуре.

Миндаль с корицей и сиропом «Мамбо»

Ингредиенты

- ✓ 300 г вермишели,
- ✓ 250 г молотого миндаля,
- ✓ ½ Ч. ложки молотой корицы,
- ✓ ½ стакана сахара,
- ✓ 1 ст. ложка топленого масла.

Для сиропа:

- ✓ 500 г сахара,
- ✓ 1 стакан воды,
- ✓ 1 ст. ложка апельсинового сока.

Способ приготовления

Вермишель сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг, промойте и дайте воде стечь. Половину вермишели уложите в смазанную топленным маслом форму. Поверх вермишели выложите смесь из молотого миндаля, сахара и корицы, разровняйте, накройте оставшейся вермишелью и полейте растопленным топленным маслом.

Запекайте в духовке при максимальной температуре до образования румяной корочки внизу запеканки. Затем переверните запеканку и держите в духовке до подрумянивания другой стороны. Готовую горячую запеканку полейте сиропом. Подавайте, остудив.

Для сиропа смешайте воду и сахар и поварите смесь на слабом огне. В горячую смесь влейте апельсиновый сок и прокипятите полученный соус.

Макаронники

Говядина с овощами и сыром «Третий Рим»

Ингредиенты

- ✓ 400 г макарон,
- ✓ 450 г говяжьей вырезки,
- ✓ 250 г любых консервированных овощей,
- ✓ 5-6 консервированных помидоров без кожицы,
- ✓ 1 крупная луковица,
- ✓ 2 зубчика чеснока,
- ✓ 100 г тертого сыра, 1 /2 стакана молока,
- ✓ растительное масло,
- ✓ сушеный майоран и соль.

Способ приготовления

Влейте в большую кастрюлю воду, 1 ст. ложку растительного масла, доведите до кипения и поварите макароны 10 минут. Затем откиньте их на дуршлаг, ополосните холодной водой и дайте ей стечь.

В разогретом растительном масле обжарьте до мягкости мелко нарезанный лук, затем добавьте кусочки мяса, измельченный чеснок, овощи, помидоры и майоран. Все перемешайте и потушите смесь 20-30 минут до готовности.

Выложите подготовленные макароны в кастрюлю, добавьте молоко, половину нормы сыра и прогрейте смесь несколько минут.

В форму уложите тушеное мясо с овощами, затем – макароны и посыпьте их сыром. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при средней температуре.

Вареное мясо с яйцами, сметаной и маслом «Колизеум»

Ингредиенты

- ✓ 250 г макарон,
- ✓ 400 г вареного мяса,
- ✓ 4 яйца,
- ✓ 100-120 г сметаны,
- ✓ 80-100 г сливочного масла,
- ✓ ½ стакана молока,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Мясо пропустите через мясорубку. Макароны мелко наломайте и поварите около 20 минут в подсоленной воде. Воду слейте, макароны заправьте частью сливочного масла. Взбейте яйца с молоком и смешайте с немного остывшими макаронами.

Половину макарон выложите в смазанную сливочным маслом форму, разровняйте, сверху положите подготовленное мясо, накройте его оставшимися макаронами, смажьте сливочным маслом и сметаной. Запекайте в духовке 25-30 минут при средней температуре.

Вареное мясо с капустой, луком и сыром «Для итальянцев в России»

Ингредиенты

- ✓ 200 г макарон,
- ✓ 400 г вареного мяса,
- ✓ 400 г капусты,
- ✓ 1-2 луковицы,
- ✓ 80-100 г сыра,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ 40-50 г сливочного масла.

Способ приготовления

Отварное мясо пропустите через мясорубку. Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Капусту нашинкуйте, сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле.

Смешайте мясо с макаронами и капустой, добавьте лук, взбитые яйца и все тщательно перемешайте. Полученную массу выложите в смазанную маслом форму и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до образования румяной корочки при средней температуре.

Фарш с цветной капустой, сыром и томатным соусом «Солидный»

Ингредиенты

- ✓ 400 г макарон,
- ✓ 200 г любого фарша,
- ✓ 1 кочан цветной капусты,
- ✓ 100 г тертого сыра пармезан,
- ✓ 150 г томатного соуса,
- ✓ 1 луковица,
- ✓ 150 г сливочного масла,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ 4 ст. ложки молока,
- ✓ панировочные сухари,
- ✓ перец и соль.

Способ приготовления

Нарезанный лук обжарьте в трети нормы масла, положите фарш и обжарьте смесь до золотистого цвета. Затем добавьте часть томатного соуса, посолите, поперчите и потушите 20 минут. Капусту разберите на соцветия, отварите до полуготовности, откиньте на сито и прогрейте с 3-4 столовыми ложками масла.

Макароны сварите в подсоленной воде, слейте воду, добавьте оставшийся томатный соус, половину нормы сыра и тщательно перемешайте смесь.

В смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму выложите слоями обжаренный фарш, капусту и макароны. Влейте в форму смесь из яиц и молока и посыпьте оставшимся сыром. Запекайте в духовке 20 минут при средней температуре.

Фарш с вином, помидорами, беконом и душицей «Вечер пятницы»

Ингредиенты

- ✓ 250 г макарон,
- ✓ 250 г любого фарша,
- ✓ 120-130 мл сухого красного вина,
- ✓ 400 г помидоров,
- ✓ 4 ломтика бекона,
- ✓ 6 ст. ложек свежей или сушеной душицы,
- ✓ 1 баклажан, 1 луковица,
- ✓ 2 зубчика чеснока,
- ✓ 100 г тертого сыра пармезан,
- ✓ 2 стакана молока,
- ✓ 3-4 ст. ложки муки,
- ✓ 3 ст. ложки панировочных сухарей,
- ✓ 1 бульонный кубик,
- ✓ 2 ст. ложки растительного масла,
- ✓ сливочное масло, перец и соль.

Способ приготовления

Лук и чеснок нарежьте и обжаривайте 5 минут на растительном масле. Затем добавьте нарезанный бекон и подрумяньте его. Положите фарш и обжаривайте смесь до тех пор, пока фарш не потемнеет. Добавьте нарезанный кусочками баклажан, немного обжарьте, положите измельченные помидоры, раскрошенный бульонный кубик, 4 ст. ложки свежей или 3 ч. ложки сушеной душицы и влейте вино.

Доведите смесь до кипения, уменьшите огонь, посолите, поперчите и потушите под крышкой 45 минут. Растопите сливочное масло и добавьте, помешивая, муку и молоко. Полученный соус доведите до кипения, посолите и поперчите.

Макароны сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и выложите половину в смазанную маслом форму. Отложите 4 ст. ложки сыра, половиной оставшегося сыра посыпьте макароны, поверх них выложите половину фарша. В таком же порядке выложите оставшиеся макароны, фарш и влейте в форму соус.

Смешайте 4 ст. ложки сыра, сухари, оставшуюся душицу и посыпьте полученной смесью верхний слой фарша.

Запекайте в духовке около 30 минут при температуре 190 °С.

Говяжий фарш с овощами под соусом «Генуэзский»

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.