

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

КУДРЯВЫЙ ПИРОГ

Станислав Смирнов любит готовить, потому и выбрал профессию технолог общественного питания. У него в семье из поколения в поколение передаётся рецепт фирменного пирога. Приготовить его не сложно, и продукты нужны простые.

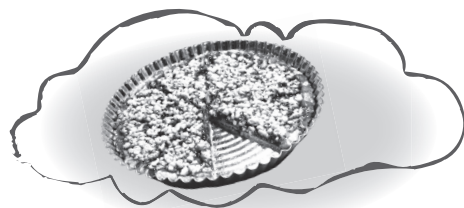


НАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

250 г маргарина, 2 яйца, 1 ст. сахарного песка, 1 ч. л. соды, гашённой уксусом, щепотка соли, 15 ст. л. муки, повидло, сахарная пудра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В растопленный маргарин добавляем, взбитые яйца с сахаром, соду, гашённую уксусом, соль, муку. Замешиваем тесто, убираем в холодильник на 1-2 часа; достаём из холодильника и разделяем на части, 2/3 теста тонко раскатываем, намазываем повидлом или другой сладкой начинкой, затем 1/3 замороженного теста натираем на тёрке поверх начинки и выпекаем до румяной корочки, охлаждаем и посыпаем сахарной пудрой.



САЛАТ ДЛЯ МАМЫ

Чтобы порадовать маму, Костя Столяров приготовит её любимый салат. Минимум ингредиентов, времени, и салат готов.



НАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

копчёная куриная грудка – 400 г, болгарский перец – 300 г, корейская морковь – 400 г, пучок петрушки, соль по вкусу, майонез для заправки.

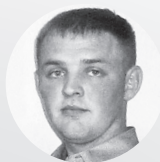
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Всё нарезать и заправить майонезом. Салат готов.



САЛАТ «СВАДЕБНЫЙ»

А.А. Питеров поделился рецептом сытного и вкусного, по его мнению, салата.

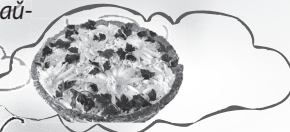


НАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

куриная грудка, шампиньоны – 400 г, чеснок – 3 зуб., орехи грецкие – 100 г, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 5 шт., сыр твёрдый – 200 г, майонез.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Салат выкладывается слоями: 1 слой – мелко нарезанная отварная грудка, давленный чеснок, молотые орехи и майонез (все перемешать); 2 слой – обжаренные грибы с луком, майонез; 3 слой – натёртый на крупной тёрке белок, майонез; 4 слой – тёртый (на мелкой тёрке) сыр, майонез; 5 слой – желток. Слои можно повторять (без желтка).



ПЛОВ

А.Н. Вихарев любит готовить мясные и рыбные блюда, вот и на этот раз собирается приготовить ароматный и вкусный плов для праздничного застолья.

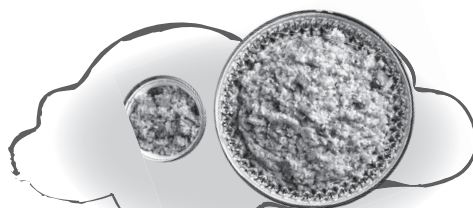


НАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

мясо (свинина) – 1 кг, морковь – 300 г, 2 крупных луковицы, рис – 1 кг, соль, специи (зира, изюм, сушёные ягоды барбариса, всё по вкусу).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо нарезать кусочками 1,5 x 1,5 см, предварительно срезав сало, всё это обжаривать пока не вытопится сало, затем сало убрать. Добавить сушёные ягоды барбариса, зиру, изюм и жарить вместе с мясом до полуготовности. Добавить мелко нарезанный лук, жарить всё вместе, пока лук не станет золотистого цвета. Добавить морковь, натёртую на крупной тёрке, обжарить её пока она не станет мягкой. Рис высыпать сверху заправки, немного разровнять и залить водой выше уровня риса примерно на 2-3 пальца.



ЛАГМАН, САЛАТИК, ПИРОЖОК

КЕКС ДЛЯ МАМОЧКИ

Сашу Зайцева готовить приучил папа, Георгий Александрович, который считает, что любой настоящий мужчина должен уметь отлично готовить. Рецепт одного из простых и любимых угощений, которое самостоятельно готовит, Саша охотно делится с читателями.



НАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

200 г муки, 150 г сахарного песка, 1 ч. л. соды, 90 г растительного масла, 2 яйца, 150 г кефира или сметаны, 10 г какао-порошка, корица, изюм, орехи или другие пряности по вкусу и желанию.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Все сухие ингредиенты тщательно перемешиваем. В отдельной миске смешиваем яйца и сметану или кефир. Потом соединяем вместе в более глубокой тарелке и тщательно всё перемешиваем. Тесто должно быть немного жидким, тягучим. Разливаем его в маленькие формы для кексов, либо в одну большую форму. Предварительно разогреваем духовку. Выпекаем кексы от 20-30 минут при температуре 180 градусов. После того, как кексы остыли, посыпаем сахарной пудрой.

Приятного аппетита!



НАКАНУНЕ 8 МАРТА МЫ ПОПРОСИЛИ ВЕТЛУЖСКИХ МУЖЧИН ПОДЕЛИТЬСЯ КОРОННЫМИ РЕЦЕПТАМИ БЛЮД, КОТОРЫМИ, ВОЗМОЖНО, ОНИ БУДУТ РАДОВАТЬ СВОИХ ДАМ В ВЕСЕННИЙ ПРАЗДНИК. ТЕ ОХОТНО ОТКЛИКНУЛИСЬ НА НАШУ ПРОСЬБУ. ПОПРОБУЙТЕ ПРИГОТОВИТЬ ЭТИ КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ.

ЛАГМАН ПО-УЙГУРСКИ

Чтобы порадовать любимую жену, Алимат Абдывакы встанет пораньше и приготовит для неё одно из любимых блюд. Это – лагман по-уйгурски. Готовится оно не быстро, но зато угостить им приятно!



НАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

1,5 кг баранины или телятины, 300 мл растительного масла, 2 крупных луковицы, средние моркови, 3 зелёных редьки, 2 помидора, 1 крупный красный болгарский перец, 4-5 зубчиков чеснока, соль, специи (сельдерей, петрушка, чёрный молотый перец, куркума).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подмороженное мясо нарезаем тонкими пластинами. Разрезаем помидоры на четыре части, морковь, редьку, сладкий перец – на кусочки около 2-2,5

см. Чистим и измельчаем чеснок. В глубокую сковороду или казан наливаем растительное масло, разогреваем, добавляем лук и мясо, жарим. После появления золотистой корочки на мясе добавляем морковь, редьку, чеснок и помидоры, обжариваем всё 10 минут. Затем нужно добавить перец, хорошо всё перемешать, влить мясной бульон или воду, приправить специями, посолить и тушить 10-15 минут.

Отвариваем лапшу, промываем и поливаем растительным маслом, чтобы не слиплась. Выкладываем в тарелки, поливаем подливой и посыпаем зеленью.



В рецепт лагмана по-уйгурски может входить острая приправа – лаза. Чтобы её приготовить, понадобится: 100 мл растительного масла, 20 г перца чили, 1 головка чеснока. Готовим приправу: чеснок почистим, мелко нарежем, добавим горький перец и растительное масло. Готовую приправу добавим в лапшу.

ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Евгений Ведерников выпускник отделения технология общественного питания ВЛАТТ. Он считает, что готовить надо с душой, тогда любое блюдо будет настоящим шедевром.



НАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

500 г креветок, паста или спагетти 250 г, лук порей или обычный (пёрышки) 50 г, сливки 200 мл, сливочное масло 1 ст. л., растительное масло 2 ст. л., соль, перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разморозить креветки. Затем отварить пасту согласно инструкции на упаковке. Пока она варится, нужно обжарить креветки на растительном масле, при этом посолить и поперчить их. Затем добавить к креветкам колечки лука и сливочное масло.

Перемешать, обжаривать 3 минуты, затем влить сливки. Через пару минут, когда сливки загустеют, можно снимать соус с огня. Смешиваем готовую пасту с соусом, и можно подавать

блюда на стол.



КСТАТИ