

ПРЕДИСЛОВИЕ

Уважаемые наши любимые кулинары, приветствуем вас!

Согласитесь, что может быть приятнее семейного застолья, когда на сковороде что-то шкварчит и жарится, когда из духовки идет приятный аромат чего-нибудь вкусенького и все домашние ждут самого аппетитного обеда или ужина. Это приятные моменты, когда настроение на высоте и все проблемы и невзгоды уходят на второй план.

Рады вам представить книгу наших фирменных семейных рецептов. В ней собраны как блюда на каждый день, так и для специальных поводов. Это то, что мы реально любим, едим и постоянно готовим. Рецепты, проверенные временем и любовью.

Мы постарались максимально подробно вам все показать и рассказать, старались не упустить ни одного важного нюанса в рецепте. Надеюсь, у вас все получится, и вы насладитесь этими вкусными блюдами.

Хотим посвятить эту книгу нашим Мамам и Бабушкам, ведь это те люди, которые заложили в нас важность семейного уюта и любовь к детям и домашнему очагу.

С Любовью, семья Бельковичей



СОДЕРЖАНИЕ

ЗАВТРАКИ

Сырные сэндвичи	6
Творожная запеканка	8
Панкейки	10
Скрэмбл с цукини и моцареллой	12
Зеленая гречка с пармезаном и яичницей-глазуньей	14
Французский тост	16
Сэндвич с тунцом	18

ЗАКУСКИ

Брускетты с помидорами	20
Крокеты	22
Пирог с сыром бри и грушей	24
Мутабаль из баклажанов	26
Гаукамоле	28
Соус песто	30

САЛАТЫ

Греческий салат с мятой и хрустящим чесночным хлебом	32
Салат с киноа	34
Карпаччо из цветной капусты	36
Розовый коул-слоу	38

СУПЫ

Крем-суп из брокколи и кабачка	40
Чадер	42
Минестроне	44
Zuppa di pesche	46

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Спагетти по-лигурийски с песто	48
Быстрая пицца	50
Ризотто с тыквой	52
Паста «ракушки» с панчеттой и зеленым горошком в сливочном соусе	54
Стейк из печени с грибами	56
Пастуший пирог	58
Биф веллингтон	60
Оссобуко с полентой	64
Удон в азиатском стиле с курицей	66
Баранья нога в духовке с булгуром	68
Сибас в духовке	70
Митболы из индейки с моцареллой в томатном соусе	72
Рыбные котлеты	74

ДЕСЕРТЫ

Штоллен	76
Шоколадные маффины с шоколадным кремом	80
Сливовое варенье	82
Тирамису	84
Банановый хлеб с сырной прослойкой	86
Йогуртовый торт	88
Крамбл с лесными ягодами	90
Трайфл	92
Курабье	94

СЫРНЫЕ СЭНДВИЧИ

ингредиенты:



20 минут



4 порции

75 г моцареллы
для пиццы или
сулугуни

50 г полутвердого
сыра (например,
российского)

50 г твердого
сыра (например,
пармезана)

4 кусочка хлеба

30 г сливочного
масла

ягодный джем
для подачи

*Круто эти сэндвичи готовить, когда в холодильнике осталось несколько кусочков разного сыра!
И вся наша семья обожает это блюдо на завтрак.
Готовьтесь, таких сэндвичей много не съесть – делите каждый на две части.*

1. Моцареллу и российский сыр натираем на крупной терке, а пармезан – на мелкой. Откладываем в сторону примерно 15 г твердого сыра, а остальное смешиваем.
2. На один кусочек хлеба выкладываем смесь сыров, а вторым накрываем его сверху. Так же собираем второй сэндвич.
3. Сковороду разогреваем на слабом огне.
4. На сливочном масле обжариваем сэндвичи под крышкой до золотистой корочки, примерно по 4–5 минут с каждой стороны – время зависит от нагрева сковороды. Важно, чтобы огонь был минимально слабым, чтобы сыр успел расплавиться, а хлеб не подгорел.
5. Снимаем сэндвичи со сковороды.
6. Оставшийся твердый сыр высыпаем тонким слоем на сковороду и ждем, когда он слегка поджарится.
7. Затем выкладываем сэндвичи поверх расплавленного сыра.
8. Берем тонкую лопатку и приподнимаем на ней сэндвич так, чтобы сыр свисал, держим так несколько секунд, пока он не застынет.
9. Переворачиваем – и сырная корона готова.
10. Выкладываем сэндвичи на тарелку, разрезаем каждый пополам – и подаем с любым джемом или вареньем.



ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

ингредиенты:



Подготовка:

15 минут

Приготовление:

35–40 минут



6–8 порций

Для теста:

250 г творога 5% жирности

250 г творога 9% жирности

2 яйца

50 г манки

80–100 мл молока

50 г сахара

5 г ванильного сахара

¼ ч. л. соды

1 долька лимона

150 г сметаны

40 г сливочного масла

щепотка соли

Для подачи:

сливовое или малиновое варенье, свежая малина и сметана

Я всегда мечтала об идеальной творожной запеканке для своих детей. Методом проб и ошибок мне удалось составить тот самый рецепт, который нравится всем! Запеканка получается очень нежной консистенции и напоминает чизкейк.

1. Замачиваем манку в молоке, чтобы она набухла, на 10–12 минут.
2. В это время весь творог перебиваем со сметаной до однородной консистенции с помощью блендера.
3. В яйца добавляем обычный и ванильный сахар, щепотку соли и взбиваем миксером до пышной белой массы.
4. В чайной ложке гасим соду лимонным соком и добавляем в яйца.
5. Соединяем яичную смесь с творожной массой, вводим разбухшую манку. Хорошо перемешиваем.
6. Форму для выпечки смазываем сливочным маслом и вливаем в нее готовую смесь.
7. Отправляем в заранее разогретую до 180 градусов духовку и выпекаем 35–40 минут.
8. Подаем со сметаной, вареньем и сезонными ягодами.



ПАНКЕЙКИ

ингредиенты:



20 минут



20 штук

Для блюда:

2 яйца

275 г муки

½ ч. л. соды

цедра 1 лимона

½ л молока

30 г сливочного
масла

25 г сахара

5 г ванильного
сахара

щепотка соли

растительное
масло
для жарки

Для подачи:

4 ст. л. кленового
сиропа

50 г голубики

1 веточка
мелиссы или
мяты

100 г сливочного
масла

Это самый классный рецепт панкейков, лучше не найти! Меня ему научил мой первый шеф из Нью-Йорка. Панкейки получаются воздушными и безумно вкусными!

1. Аккуратно отделяем желтки от белков.
2. Желтки перемешиваем с молоком, ванильным сахаром и солью.
3. Замешиваем венчиком в эту массу муку и соду. Добавляем цедру лимона.
4. Сливочное масло растапливаем в сотейнике на медленном огне. Добавляем его в тесто и перемешиваем.
5. Белки взбиваем в густую пену до пиков.
6. Медленно и аккуратно вводим взбитые белки в тесто с помощью лопатки, чтобы сохранить воздушность.
7. Разогретую сковороду слегка смазываем растительным маслом: достаточно растереть каплю бумажной салфеткой. Важно: лучше готовить панкейки на сковороде с антипригарным покрытием.
8. С помощью ложки наливаем тесто на сковороду, формируя небольшие круги.
9. Жарим панкейки на среднем огне с обеих сторон до золотистости. Важно успеть перевернуть панкейки до того, как тесто сверху полностью приготовится, тогда они получатся пышнее.
10. Готовые панкейки собираем стопкой, прокладывая маленькими кусочками сливочного масла.
11. Поливаем панкейки кленовым сиропом и украшаем голубикой и листочками мелиссы или мяты.

