

Содержание

Всем привет!	2
История «Семейной кухни»	2

Первые блюда 5

Окрошка на белом квасе	6
по семейному рецепту	6
Свекольник (холодный суп)	8
Борщ с грибами (без мяса)	10
Грибной крем-суп (из лесных грибов)	12
Грибной суп калья с солеными огурцами	14
Чечевичный суп (испанский).	16
Суп-пюре из красной чечевицы.	18
Рисовый суп с фрикадельками	20
Суп «Кудрявый» (детское меню)	22

Салаты 25

Новогодний салат «Гранатовый браслет»	26
Салат «Купеческий»	28
Салат «Охотничий»	30
Салат с апельсинами и креветками.	32
Салат «Мексиканская страсть»	34

Салат с копченой скумбрией	36
Салат «Парижанка»	38

Закуски 41

Настоящая квашеная капуста	42
Кимчи по-корейски	44
Спаржа по-корейски	46
Закуска из кабачков	48
Тонкий пирог с капустой	50
Идеальный паштет из куриной печени	52
Розовый паштет-форшмак по мотивам «Селедки под шубой»	54
Суши-маффины, запеченные в духовке	56
Холодная мясная закуска «Шашлык»	58
Шампиньоны, фаршированные фаршем и беконом	60
Мясной рулет с сыром из лаваша.	62
Закуска из селедки на Новый год.	64
Сочная буженина с начинкой	66

Вторые блюда 69

Тефтели с перловкой в аэрогриле	70
Чахохбили из курицы	72

Овощной штрудель с курицей.	74
Гречка по-купечески с фаршем	76
Лазанья из лаваша	78
Чебуреки, от которых не толстеют.	80
Запеканка из кабачков, пасты и курицы.	82
Плов из гречки и курицы	84
Плов на костре из домашней курицы	86
Тефтели с овощами в духовке	88
Сочный шашлык в домашних условиях . . .	90
Куриные биточки с манкой в духовке	92
Крабовые котлеты без краба.	94
Люля-кебаб на мангале	96

Десерты 99

Булочки-пышки с карамельками «Дружная семейка».	100
Пышные ватрушки с творогом и ягодами	102
Сдобные творожные рогалики с джемом	104
Пирог «Розы» с творогом и яблоками. . .	106
Торт «Лакомка» с халвой	108
Чудо-шарлотка по-новому	110
Миндальный пирог с абрикосами	112
Запеканка «Зебра» с тыквой и творогом .	114
Медовые булочки «Тыковки»	116

Золотые блины из тыквы с цедрой апельсина.	118
Ленивая сладкая лазанья из творога и ягод	120
Пончики «Райское наслаждение»	122
Булочки-улитки с творогом и изюмом	124
Абрикосовый кекс к чаю	126
Трубочки «Райское наслаждение» из творога и сгущенного молока	128
Пирожное «Жербо»	130
Творожные рогалики с маком	132
Куличи для начинающих	134
Торт «Наполеон» грушевый	136
Торт «Коровка» («Му-му») с вареной сгущенкой.	138
Пирог «Зебра» с тыквой и шоколадом . .	140
Булочки «Синнабон» с тыквой и корицей	142
Творожный торт «Наполеон»	144
Торт «Золотой ключик» с вареной сгущенкой.	146
Кокосовый «Наполеон» (ленивый вариант)	148
Шоколадный ленивый «Наполеон» с черной смородиной.	150
Трюфельный медовик с малиной	152
Слойки с грушей	154
Яблочный торт «Наполеон»	156





Десерты



Медовые булочки «Тыковки»



◉ Ингредиенты для 18 шт.:

Молоко — 130 мл	Мука — 600–650 г
Тыква — 250 г	Соль — 1/2 ч. л.
Мед — 150 г	Дрожжи сухие — 7 г
Яйца — 2 шт.	Масло сливочное — 70 г
(1 для смазывания)	Орехи миндальные — 18 шт.



о Приготовление:

1. Из тыквы уберите семечки, очистите от кожуры и нарежьте небольшими кубиками. Отправьте на сухую сковороду, добавьте несколько ложек воды. Накройте сковороду крышкой и тушите на небольшом огне 7 минут.
2. Горячую тыкву отправьте в чашу блендера, залейте холодным молоком и добавьте мед (можно заменить сахаром). Взбейте в однородную массу, добавьте яйца и перемешайте.
3. В глубокую миску просейте через сито муку, добавьте соль и сухие дрожжи, перемешайте. Сделайте небольшое углубление и вылейте массу из блендера. Замесите тесто.
4. Небольшими порциями добавьте остывшее растопленное сливочное масло, продолжая замешивать. Как только получится мягкое липкое тесто, миску с тестом накройте пищевой пленкой и оставьте в теплое место на 1 час.
5. Когда тесто хорошо поднимется, руки смажьте растительным маслом и обомните его.
6. Еще раз смажьте руки растительным маслом и сформируйте из теста небольшие шарики по 50 г. Сделайте небольшие надрезы и в центр каждого вставьте по ореху. Противень с булочками накройте пищевой пленкой и оставьте в теплое место.
7. Когда булочки поднимутся, смажьте их яйцом. Разогрейте духовку до 190 градусов и отправьте булочки выпекаться на 15 минут.





Пирожное «Jerbó»

● Ингредиенты на 35–40 шт.:

Тесто:

Мука — 300 г

Масло сливочное — 130 г

Яйца — 1 шт.

Сахар — 60 г

Сметана — 60 г

Соль — щепотка

Разрыхлитель — 1 ч. л.

Орехи грецкие — 100 г

Начинка:

Джем абрикосовый (малиновый,
любой по вкусу)

Шоколад — 80 г

Сливки — 40 мл

Ягоды и мята для украшения

*Перед покрытием глазурью можно
слегка пропитать корж жидким дже-
мом, чтобы глазурь не потрескалась.*



о Приготовление:

1. Охлажденное сливочное масло порубите ножом вместе с мукой, измельчите в мелкую крошку и отправьте в глубокую миску.
2. Добавьте разрыхлитель, соль, обычный и ванильный сахар, перемешайте. В центре сделайте небольшое углубление и вбейте яйцо. Добавьте сметану. Замесите крутое тесто. Долго вымешивать не нужно, как только получилась однородная масса, оно готово. Отставьте тесто в сторону.
3. Очень мелко нарежьте грецкие орехи. Измельченные орехи отправьте в миску с тестом. Вмешайте руками орехи в тесто, заверните тесто в пищевую пленку и отправьте в холодильник на 1 час.
4. Выньте тесто из холодильника и разделите его на три равные части. Раскатайте кусок теста в тонкий прямоугольный пласт по размерам противня. Переложите корж на противень и наколите вилкой. Отправьте корж в разогретую до 180 градусов духовку выпекаться на 10–15 минут. Пока выпекается первый корж, подготовьте следующий.
5. Выпеките три коржа, дайте им остыть.
6. Остывший первый корж смажьте малиновым джемом, распределяя джем по всей поверхности. Накройте вторым коржом, смажьте абрикосовым джемом. Накройте третьим коржом и слегка придавите.
7. Разрежьте готовые коржи на две равные части. Верхний корж одной половины смажьте фруктовым джемом, соедините обе части.
8. Для глазури хорошо смешайте шоколад с горячими сливками. Сливки необходимо добавлять частями, чтобы дойти до нужной консистенции.
9. Смажьте верхний корж шоколадной глазурью и оставьте пропитываться. Затем разрежьте на порционные кусочки и украсьте их веточками смородины и листиками мяты. Пирожное готово.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!