



ПРОСТО КУХНЯ

*С Александром
Бельковичем*

Содержание



Вступление 7

Закуски

Гравлакс из лосося 10

Сэндвич с говядиной и капустой 12

Вега-шаверма с картошкой и авокадо 14

Супы

Томатный суп под сырно-хлебной корочкой 18

Семейный суп потофе 20

Рыбная солянка 22

Горячие блюда

Ризотто из всех видов круп 26

Спагетти карбонара 30

Рыба в апельсинах и лимонах с картошкой карри 32

Котлеты по-киевски с рисом и брокколи 34

Куриная ветчина и медово-чесночный рис 36

Индейка и перцы в пиве 38

Тайская лапша пад-тай 40

Турецкий плов 42

Индейка в карамельной корочке и пюре с базиликом и васаби 44

Кролик, запеченный в пряном соусе с розмарином 46

Свинные ребра в кофейном маринаде и соте из перцев **48**

Свинина в кисло-сладком соусе **50**

Свиная корейка в чесночном коконе со сливочной морковкой **52**

Свинные рульки в медовом маринаде с весенним гарниром **54**

Котлеты с макаронами с гастрошиком **56**

Каша, запеченная с сухофруктами **58**

Выпечка и десерты

Дачный пирог с курицей и бабушкин салат **62**

Чебуреки **64**

Пицца с манго и курицей и пицца «Три сыра» **66**

Кружевные блинчики в апельсиновой пропитке **68**

Макарены **70**

Французские круассаны со сливочной начинкой **72**

Пирог «Тарт Татен» **76**

Яблочный штрудель **78**

Шоколадный торт **80**

Клубничный рулет **84**

Торт «Наполеон» **86**

Банановый хот-дог **88**

Шоколадный фондан **90**

Миндальное суфле за 15 минут **92**

Десерт «Павлова» **94**



Вступление



**Привет, мои дорогие
читатели-кулинары!**

Пишу очередное вступление – уже в шестую книгу «Просто кухня», а значит, пора расслабиться, помечтать и посмеяться.

Итак, эта книга заряжена на все хорошее и позитивное, и самое главное, что это так и есть. Если у вас есть эта книга, то вы находитесь в обществе вкусно готовящих позитивных людей. Энергия книги будет всегда излучать приятные, солнечные эмоции и оберегать ваши дома от невкусной еды.

Вы даже не представляете, какую силу имеет эта книга и как она нам всем необходима.

Мир всем, любви и отличного настроения!

Ваш Саша Белькович

Закуски



Гравлакс из лосося

Сэндвич с говядиной и капустой

**Вега-шаверма с картошкой
и авокадо**



Гравлакс из лосося

Ингредиенты

900 г лосося

Для маринада

45 г мелкой морской соли

20 г розового перца горошком

15 г сахара

3 вареные свеклы

сок $\frac{1}{4}$ лимона

Для заправки

сок $\frac{1}{2}$ лимона

1 ст. л. меда

150 г краснокочанной капусты

60 г рукколы

1 батон ржаного хлеба

Приготовление

1. Филе лосося очистить от косточек.
2. Обсыпать филе морской солью и сахаром с обеих сторон равномерным слоем.
3. С помощью дна сотейника измельчить горошины розового перца и поперчить рыбу.
4. Очистить и натереть на крупной терке сваренную заранее свеклу, добавить сок лимона и перемешать.

Совет повара

В маринаде для засолки лосося сахара должно быть в 3 раза меньше, чем соли.

5. Выложить на дно формы $\frac{1}{4}$ часть натертой свеклы, сверху положить филе лосося и накрыть рыбу шапочкой из оставшейся свеклы.
6. Накрыть форму пищевой пленкой как можно плотнее, накрыть пустой формой и сверху положить что-то тяжелое для пресса. Отправить филе лосося в холодильник на 2 часа.

Совет повара

Можно оставить рыбу в холодильнице на ночь, но пары часов хватит, чтобы придать лососю деликатный легкий вкус.

7. Достать рыбу из холодильника, очистить ее от свеклы (свеклу не выбрасывать).
8. Краснокочанную капусту нарезать мелкой соломкой и посолить 2 щепотками соли.
9. Добавить к капусте мед, сок лимона, свеклу из маринада и перемешать.
10. Нарезать хлеб на тонкие ломтики.
11. Филе лосося промокнуть салфеткой и нарезать на тонкие слайсы.
12. Выложить ломтики хлеба на декоративную доску.
13. На каждый ломтик выложить волной по 2–3 слайса лосося и накрыть шапочкой из капусты со свеклой.
14. Украсить листьями рукколы.



Сэндвич с говядиной и капустой



Ингредиенты

- 4 ломтика ржаного хлеба
- 200 г мякоти говядины (лопатка)
- 200 г квашеной капусты с рассолом
- 100 г колбасного сыра
- 2 ст. л. сливочного хрена
- 50 г майонеза
- 30 мл растительного масла
- 2 зубчика чеснока
- ½ ч. л. копченой паприки
- соль и молотый черный перец





Приготовление

1. На разогретую сковороду налить 10 мл растительного масла.
2. Капусту предварительно отжать и выложить на сковороду.
3. Когда влага испарится, добавить 10–15 мл капустного рассола.
4. Когда капуста закипит, уменьшить огонь и оставить томиться.
5. Мясо нарезать тонкими слайсами поперек волокон, жилки удалить.
6. На разогретую сковороду налить 20 мл растительного масла, выложить половину мяса и обжарить. Затем выложить остальное мясо.
7. К мясу добавить измельченный чеснок и обжарить, всыпать паприку, посолить и поперчить.
8. Затем добавить майонез, перемешать и выключить нагрев.
9. Два ломтика хлеба намазать сливочным хреном и выложить на них капусту. Сверху положить мясо и посыпать тертым колбасным сыром.
10. Опалить сыр, чтобы он расплавился, на сыр выложить оставшиеся ломтики хлеба.

Совет повара

Если рассол уже испарился, а капуста еще не готова, то можно долить 30 мл воды.

Вега-шаверма с картошкой и авокадо



Ингредиенты

2 листа лаваша (100 г)

200 г картофеля

10 г карри

2 авокадо

сок $\frac{1}{3}$ лимона

50 мл оливкового масла

+ немного для подачи

150 г краснокочанной капусты

1 морковь

100 г замороженной стручковой
фасоли

30 г очищенных семян подсолнуха

5 мл винного уксуса

10 г сахара

соль

листья базилика для украшения





Приготовление

1. Картофель отварить. Авокадо очистить и нарезать.
2. В чашу блендера положить авокадо, добавить лимонный сок, оливковое масло и взбить все ингредиенты.
3. Краснокочанную капусту мелко нашинковать, посолить, добавить сахар и винный уксус. Перетереть капусту руками.
4. Морковь нарезать соломкой.
5. Стручковую фасоль ошпарить горячим картофельным отваром и отбросить на дуршлаг.
6. Сваренную картошку посолить и потолочь с порошком карри, добавив немного отвара.
7. Лист лаваша разрезать пополам.
8. На лаваш выложить теплый картофель, капусту, морковь, крем-соус

из авокадо и зеленую фасоль. Сверху присыпать семечками подсолнуха.

9. Свернуть лаваш в рулет и обжарить с двух сторон на раскаленной сковороде без масла.
10. Обжаренную шаверму разрезать по диагонали, выложить на тарелку, посыпать листиками базилика и сбрызнуть маслом.

Совет повара

Шаверму надо завернуть быстро, пока картошка не остыла. Иначе она будет похожа по вкусу на лежалый пирожок с Ленинградского вокзала.

