

Ольга Герун

**РЕЦЕПТЫ СЕМЕЙНОЙ КУХНИ
100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ**



Издательство АСТ
Москва

Содержание

Всем привет!	2
История «Семейной кухни»	3

Закуски 5

Фаршированные помидоры с креветками и сыром	6
Бутерброды с тунцом	8
Морковь по-корейски	10
Рулетики из ветчины	12
Фаршированные шампиньоны.	14
Баклажаны «по-особенному»	16
Канapé с семгой и крабовыми палочками.	18
Бутерброды с кабачками и помидорами	20
Веер из баклажанов	22
Сырные шарики	24
Печеночный торт	26
Драники с грибами	28
Пирожки с капустой на пару.	30
Креветки к пиву.	32
Пирожки с яйцом и зеленым луком	34
Закуска-салат из баклажанов по-украински	36
Закуска «Ибица»	38

Салаты 41

Новогодний салат «Гранатовый браслет».	42
Новогодний салат «Безумный» с печенью трески	44
Необычный салат оливье	46
Салат «Безумный» с баклажанами	48

Салат Тиффани.	50
Салат из авокадо и крабовых палочек.	52
Салат с семгой.	54
Салат «Французский»	56
Салат «Нежность»	58
Винегрет с сельдью для новогоднего стола	60
Праздничный салат «Грибная полянка»	62
Новогодний салат из апельсинов.	64
Салат «Бахор»	66

Первые блюда 69

Азу по-татарски	70
Окрошка «По-испански» или томатный суп гаспачо	72
Том Ям / тайский суп	74
Суп «Свадебный»	76
Сырный суп.	78
Царский сливочный суп из лосося	80
Солянка сборная мясная	82
Рассольник	84
Куриные желудочки с картофелем	86
Зеленый борщ из щавеля и шпината.	88

Мясные блюда 91

Свинина в апельсиновом соусе	92
Лазанья в болгарском перце.	94
Котлеты по-королевски.	96
Обалденные голубцы «Трио»	98
Буженина по-царски.	100
Вкуснейший ленивый Хачапури	102
«Киш — малыш» с курицей и брокколи	104
Пирог с мясным фаршем и картошкой	106

Фаршированные баклажаны, запеченные в духовке	108
Фунчоза с мясом	110
Праздничные мясные рулетики с грибами и черносливом.	112
Быстрый пирог с мясом «Улитка»	114
Настоящее мясо по-французски / телятина по-орловски.	116
Тефтели	118
Ленивые голубцы	120

Блюда из птицы123

Волшебная утка с картофельными спиральками для новогоднего стола.	124
Жаркое в горшочках из курицы с грибами	126
Капустные котлеты с белым мясом.	128
Куриные бомбочки с грибами	130
Паста с шампиньонами и орехами	132
Крылышки в соусе терияки.	134
Жульен в булочке	136
Шаурма	138
Куриные рулетики	140
Ризотто с белым мясом и овощами.	142
Фаршированные куриные ножки.	144
Курица в шубке	146
Куриные котлеты по-домашнему	148
Рулетики из кабачка и куриной грудки	150
Куриный пирог.	152

Рыбные блюда155

Быстрый тонкий пирог с рыбой на скорую руку.	156
---	-----

Фишбургер	158
Семга в сугробе	160
Суши-торт.	162
Крокеты с креветками.	164
Крабовые котлеты без краба.	166
Паштет из красной рыбы и цветной капусты	168
Скумбрия, запеченная в духовке	170
Рыба хек, тушеная с овощами	172
Форшмак из сельди.	174

Десерты177

Брауни	178
Пирожное ПЕРСИКИ	180
Малиновый чизкейк с маршмеллоу	182
Апельсиновые булочки с маком	184
Торт «Муравейник»	186
Торт «Медовик».	188
Творожно-апельсиновое печенье	190
Торт «Баунти»	192
Шикарный меренговый рулет с малиной, орехами и кокосом	194
Булочки «Улитки» с изюмом.	196
Торт Птичье молоко «Кокосовый Капучино».	198
Творожный пирог с вишней	200
Клубничные булочки Синнабон.	202
Идеальный морковный торт	204
Пышные оладьи с тыквой.	206
Быстрый ягодный пирог.	208
Печенье «Гусиные лапки»	210
Тертый пирог / Королевская ватрушка с абрикосами.	212
Ромовая баба	214
Торт «Наполеон “Рафаэлло”»	216

Всем привет!

Так мы всегда здороваемся с вами на канале «Семейная кухня», а теперь и здесь. Прежде чем появилась эта книга, прошло несколько лет в съемках видео, а сделано за это время было немало — более 1000 рецептов. Все рецепты для канала подбирались тщательно и с любовью. Очень часто бывает, что на просторах интернета или в кулинарных брошюрках прочитаешь рецепт, начинаешь готовить и выходит не блюдо, а испорченные продукты, и становится жаль потраченного времени и сил, а семья-то все равно осталась голодная. Знакомо такое? Но этот вариант точно не про нас.

Эта первая книга с лучшими и любимыми рецептами нашей семьи. Все пропорции выверенные и точные, и вы не ошибетесь, ведь сможете готовить вместе с нами, так как книга интерактивная: достаточно отсканировать QR-код — и включить видео на YouTube. Это очень удобно, если вы готовите блюдо впервые и хотите увидеть, как это делать пошагово. Как будто подруга делится с вами рецептом, показывая, как и что надо делать. Наши блюда получаются особенно вкусными или просто Ну, оОчень вкусными! Кто смотрел нас на канале, тот знает и поймет :)

Главная задача для нас — поделиться с вами домашними рецептами, которые смогут приготовить все члены семьи, даже дети. С рецептами посложнее справится даже неопытная хозяйка, главное — повторять все в точности, и у вас обязательно получится! Ведь за 5 лет ведения кулинарного канала мы получили огромное количество отзывов-комментариев, обратную связь с нашими зрителями, благодаря которой формула каждого рецепта становится все лучше.



История «Семейной кухни»

Главные герои: Я — мама Ольга (автор книги), папа Вова, сын Ваня, дочь Надя, невестка Катя, а также бабушка Люда и дядя Саша (мои мама и брат). Все началось задолго до создания на YouTube канала «Семейная кухня». Волей судьбы наша семья переехала жить в Испанию на постоянное место жительства. Дети пошли там в школу, а мы, родители, — на работу. Я устроилась помощником повара в ресторан, специального поварского образования у меня не было, но был огромный опыт организации праздников (еще в России) — я накрывала столы для 30–40 человек друзей и родственников, кормила всех сытно и очень вкусно. В испанском ресторане я прошла отличную школу готовки опытным путем благодаря испанским поварам, которые передали мне свои знания и навыки. Через некоторое время меня взяли в ресторан уже в качестве повара. Проработав несколько лет, оттачивая мастерство готовки, я познавала все новые рецепты испанской кухни, а тем временем у нас в доме появилась Катя, в последующем — наша сноха.

Как оказалось, она пришла не случайно, этот момент стал поворотным. Мы в скором времени стали семьей видеоблогеров. Катя снимала видео на YouTube-канал о красоте, наблюдать за этим было очень интересно и интересно. Ее творчество вдохновило и меня, спустя год, в январе 2014 года, я решила создать «Семейную кухню». Кулинарный канал с видеорецептами должен был стать вроде записной книжки, только в новом удобном формате, где мы пошагово рассказываем и показываем, как готовить. Изначально эта идея преследовала две цели: первая — поделиться своими рецептами с родственниками, которые остались в России и все время спрашивали после того или иного торжества, как я приготовила то или иное блюдо. Без ложной скромности скажу, что спустя даже много лет мои блюда помнят и говорят, как же это было вкусно. Вторая цель — это научить детей Ваню и Надю готовить и еще больше объединить нашу дружную семью. Что может быть лучше, чем заниматься одним делом всем вместе? Мужа Вову и Катю особо учить готовке было не нужно, так как у них были навыки и свои коронные блюда. Очень часто к нам в гости в Испанию приезжали наша любимая бабушка Люда, моя мама и мой старший брат Саша, которые с удовольствием принимали участие в наших съемках, и им тоже было чем поделиться с нашими зрителями. Вот такая у нас дружная кулинарная семья.

Надеюсь, наша кухня будет вам полезна и интересна. Всем приятного аппетита!





Закуски



Фаршированные помидоры с креветками и сыром



• Ингредиенты:

12 помидоров
100 г тертого сыра
100 г сыра «Филадельфия»
1 кг креветок (нечищенных)
2–3 зубчика чеснока
Зелень укропа



о Приготовление:

1. Отрезаем у помидора шляпку. Вынимаем мякоть помидора, подрезая ножом и помогая столовой ложкой.
2. Подготовленные помидоры перекладываем на тарелку срезом вниз.
3. Процеживаем вынутую мякоть помидоров через сито, убирая лишнюю жидкость.
4. Мелкими кубиками нарезаем половину мякоти помидоров. Перекладываем в тарелку к тертому сыру.
5. Отвариваем и охлаждаем креветки. Нарезаем мелко и отправляем к сыру с помидорами. Выдавливаем чеснок в тарелочку с сыром, помидорами и креветками.
6. Мелко нарезаем немного укропа. Отправляем к порезанным ингредиентам. Добавляем полпачки сыра «Филадельфия» и перемешиваем.
7. Теперь подготовленные помидоры фаршируем начинкой. Начиненные помидоры сверху посыпаем сыром.
8. Каждый помидор украшаем двумя креветками и веточками укропа.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Бутерброды с тунцом



◉ Ингредиенты:

Батон
Консервированный тунец
Яйца вареные
Лук
Майонез
Соль

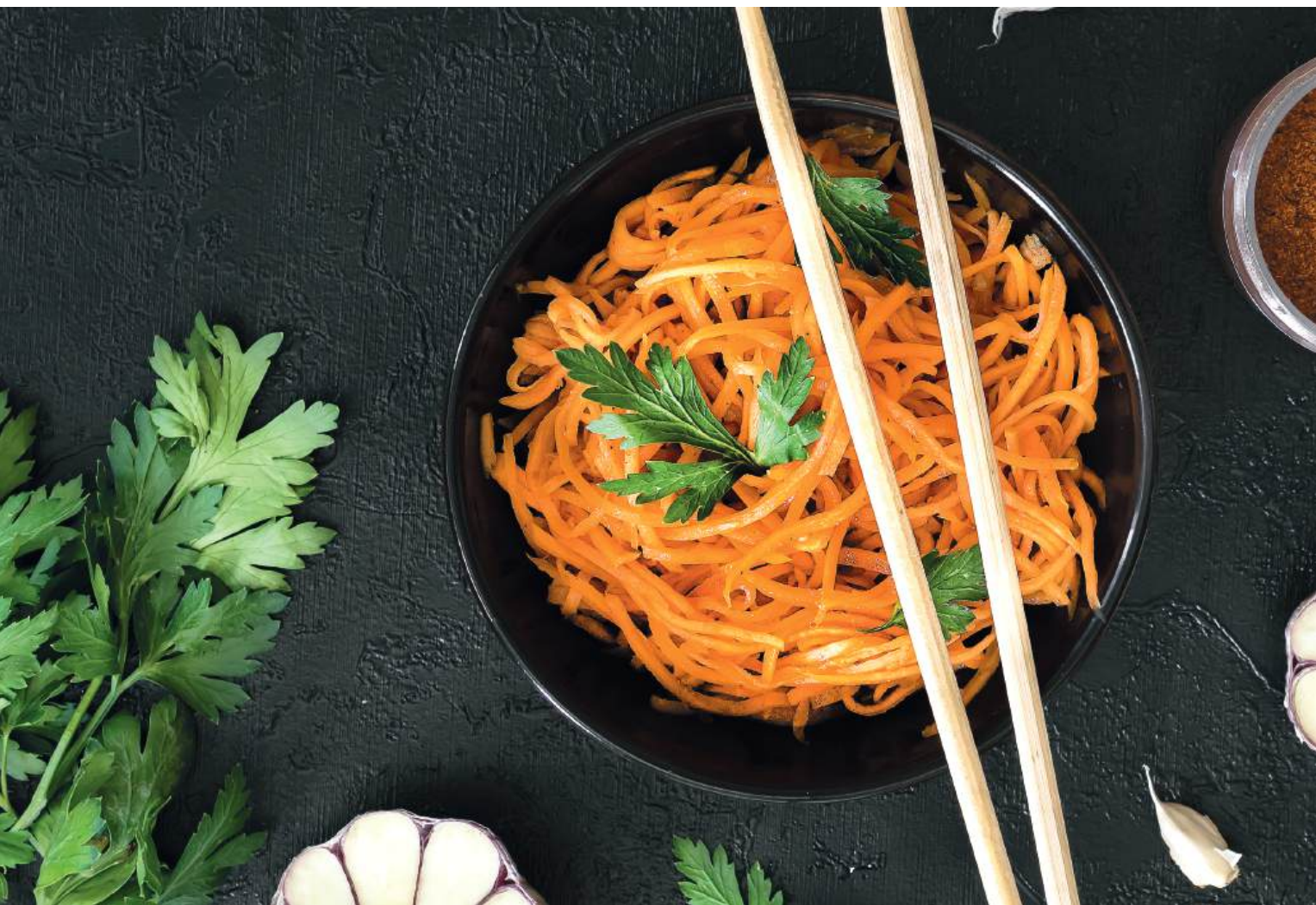


о Приготовление:

1. Очищаем отваренные яйца от скорлупы и очень мелко нарезаем.
2. Очень мелко шинкуем лук. Перекладываем его в ситечко и ошпариваем кипятком, чтобы ушла горечь. Отставляем лук, вода должна вся стечь.
3. Открываем баночки с тунцом и сливаем лишнюю жидкость. Тунец в баночке разминаем вилкой.
4. Лук и тунец перекладываем в миску с порезанным яйцом. Немного солим. Добавляем ложку майонеза. Перемешиваем.
5. Нарезаем батон.
6. Выкладываем подготовленную массу на каждый кусочек хлеба.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Морковь по-корейски

● Ингредиенты:

1 кг моркови
2 ст.л. сахара
1 ч.л. соли
60 мл. уксуса 6%
1 головка чеснока

Черный перец, красный
острый перец
Паприка, кориандр и др.
специи





о Приготовление:

1. Натираем морковь на специальной терке.
2. В небольшой ковшик выдавливаем чеснок. Туда же выливаем растительное масло, уксус и высыпаем все специи. Добавляем сахар и соль. Перемешиваем и ставим на газ, доводим до кипения, но не кипятим.
3. Горячим маринадом заливаем морковь. Тщательно перемешиваем. Оставляем остывать, а потом убираем в холодильник на ночь. Утром корейская морковь будет готова.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!



Рулетики из ветчины



● Ингредиенты:

12 тонких кусочков ветчины
100 г мягкого сливочного
сыра
2 зубчика чеснока
3 яйца
Зелень



о Приготовление:

1. Вынимаем желтки из вареных яиц. Белок натираем на терке. Перекладываем в тарелку.
2. В отдельную миску натираем желтки на мелкой терке.
3. К натертым белкам добавляем мягкий сыр и чеснок, выдавленный через чесночницу. Добавляем зелень и перемешиваем.
4. Выкладываем уже порезанную ветчину на тарелку. На один край выкладываем готовую начинку. Заворачиваем.
5. Фиксируем рулетик шпажкой.
6. Оба края рулета смазываем мягким сыром.
7. Обмазанные края обмакиваем в тертый желток.



Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!