

Ш ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

● КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМА ●

ФОТОГРАФ ТАЯ ФИНСКАЯ



ЛАРА КАЦОВА

Ш ДОМАШНЯЯ Д У КУХНЯ Ч

КУЛИНАРНЫЕ ШЕДЕВРЫ ДОМА

Издательство АСТ
Москва

УДК 641
ББК 36,991
К 30

Фотографии выполнены *Таяй Финской*

Кацова, Лара.

К 30 Кулинарные шедевры дома/Лара Кацова. – Москва : Издательство АСТ, 2016. – 152 с. [ил.] – (Zvezda кулинарии).

ISBN 978-5-17-097557-0.

Лара Кацова – ведущая популярного кулинарного шоу «Домашняя кухня» на телеканале «Домашний» и самый известный шеф-повар одесской кухни в Москве представляет книгу «Домашняя кухня. Кулинарные шедевры дома». Жаркое из говядины с черносливом, мясные тефтельки с сулугуни, дорадо в овощном бульоне, теперь, когда у вас проснулся аппетит, срочно открывайте книгу и узнавайте все секреты простых и непревзойденных блюд. Готовьте с удовольствием и помните главный рецепт от Лары Кацовой – еда будет гораздо вкуснее, если за вашим столом сидят любимые люди, а в доме царят счастье и уют.

УДК 641
ББК 36,991

ISBN 978-5-17-097557-0.

© Лара Кацова, текст
© Тая Финская, фотографии
© АО «Новый Канал»
© ООО «Издательство АСТ»

Содержание

Холодные закуски

Бутерброд с тунцом и овощами	8
Острая творожная заправка	14
Тост с жареным кабачком	20
Бутерброд с красной чечевицей и брынзой	26

Омлеты

Омлет с мацой	34
Сладкая яичница для любимых деток	40

Мясо

Мясные тефтельки с сулугуни и макаронами	48
Телячья печень с луком в медово-ягодном соусе и зеленое пюре из горошка	54
Жаркое из говядины с черносливом	60
Тушеная капуста с копченостями	66
Свинные ребрышки с грибами	72

Курица

Рагу из куриного фарша с красной фасолью и рисом	80
Фаршированные куриные грудки и запеченные помидорки черри на ветке	86
Куриный рулет в панировке и зеленый салат с запеченными помидорами	92
Острый цыпленок с чили и чесноком	98
Куриная печень в сухарях с овощами и фасолью	104
Мой вариант пастушьего пирога	110

Рыба

Котлетки из трески с хреновым пюре	118
Рыбное филе в картофельном пакете	124
Дорада в овощном бульоне	130
Запеканка с белой рыбой и оливками	136

Бонус

Картофельно-творожная запеканка и универсальный свекольный салат	144
--	-----





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Бутерброд с тунцом и овощами
- Острая творожная заправка
- Тост с жареным кабачком
- Бутерброд с красной чечевицей и брынзой



**ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ**



0:30

Бутерброд с тунцом и овощами

На мой взгляд, этот бутерброд не только вкусен, но и очень удобен.

Его можно завернуть в фольгу и взять с собой на работу,
на пикник, как сытный перекус в долгой дороге.

У меня в холодильнике есть полочка под названием «на всякий случай».

Среди всякой вкусной всячины присутствует и баночка с тунцом.

Места много не занимает, а сколько преимуществ!



ПОСУДА
И КУХОННЫЕ
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:

Миска

Доска

Нож


Вилка

Сковорода или тостер

НАМ ПОНАДОБИТСЯ:

Тунец в собственном соку	1 банка
Огурец (среднего размера)	2 шт.
Сельдерей	2 корешка
Лук красный ялтинский (среднего размера)	1/2 шт.
Лук зеленый	2–3 пера
Горчица зернистая	2 ч. л.
Майонез	1 ст. л.
Белый хлеб для тостов	
Перец черный	по вкусу





*Я бы не рисковала резать
готовый бутерброд более,
чем на четыре части.*



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Вымойте огурцы и корешки сельдерея. Не забудьте про зеленый лук.
2. Нарежьте овощи мелкими кубиками.
3. Откройте банку с тунцом, слейте сок. Он не нужен.
4. Положите в миску тунца и разомните его вилкой, добиваясь однородной массы.
5. К рыбе добавьте овощи, мелко нарезанный зеленый лук, горчицу, майонез, черный перец по вкусу. Хорошо перемешайте и дайте настояться 15 минут. Соль присутствует и в тунце, и в майонезе. Однако попробуйте на вкус. Возможно, вам и захочется чуть подсолить.
6. За это время на сухой сковороде или в тостере (это как кому нравится) подсушите белый хлеб для тостов.
7. На тарелку положите тост, сверху – приготовленную начинку и закройте вторым тостом. Слегка прижмите ладонью и порежьте тост пополам.
8. Сразу подавайте на стол. Если вы подаете ассорти из мини-бутербродов, разрежьте на четыре части.

**ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ**



0:30

Острая йогуртовая заправка

Может, вы и не поверите, но и мне иногда лень готовить. Устала, настроение не то, перепад давления или новости по телевизору испортят все желание подходить к плите. И все же голодные взгляды родных заставляют взять себя в руки и что-нибудь быстро «сообразить». Вот в этот момент рецепт острой творожной заправки спасает меня как никогда. Быстро отвариваю картофель в мундире, выкладываю на противень, чуть растительного масла и сухих специй по вкусу (паприка, тимьян) и через час ужин готов. На столе запеченная картошечка с корочкой, сверху ложка заправки, сладкий чай с лимоном. Красота! Вроде бы и давление в норме, и «Секс в большом городе» в повторе никто не отменял.

