

Алекс Кейк

РЕЦЕПТЫ БОЛОТА

КУЛИНАРНАЯ КНИГА ОГРА



Издательство АСТ
Москва

содержание

ЗАКУСКИ



Пикантные фаршированные яйца	7
Бутерброд с яйцом	9
Яичный рулет с колбасой, помидорами и зеленью.	11
Яичный конвертик с сыром	13
Бутерброды с творожным сыром и семгой	15
Рулетики из кабачков со сливочным сыром	17
Закусочные слойки с сыром и ветчиной	19
Рулетики из ветчины со сливочным сыром и яйцами	21

СУПЫ



Луковый суп с плавленым сыром	25
Тыквенный крем-суп с сухариками.	27
Куриный суп с сырными шариками и картофелем	31
Харчо	35
Куриный суп с вермишелью.	37
Суп с картофелем и охотничьими колбасками	39
Бограч	41
Буйабес	43
Рыбный суп с клецками.	45
Постный морковный суп с вермишелью и кукурузой	49
Суп риболлита	51

ГОРЯЧЕЕ



Рис с морепродуктами и овощами	55
Котлетки из крабового мяса	57
Гуляш из свинины.	59
Жаркое по-деревенски.	61
Куриное мясо, запеченное с тыквой.	63
Рыба, запеченная с картошкой в духовке	65
Рыбное филе в сырном кляре.	69
Минтай, тушеный в сметане.	71
Джамбалайя	73
Макароны с куриными фрикадельками и томатным соусом.	75

Макароны с крабовыми палочками, сметаной и чесноком. 79

САЛАТЫ



Салат с грибами и ветчиной	83
Салат с ветчиной, помидорами, сыром и огурцом . . .	85
Салат «Ежик»	87
Теплый салат с курицей, сладким перцем и помидорами	89
Салат с жареными баклажанами, помидорами и фетой	91
Салат «гнездо» с курицей	93
Салат с копченой курицей и ананасами	95
Салат «подсолнух»	97
Салат «королевская мантия».	99
Салат «невеста»	101
Салат «муравейник»	103

ДЕСЕРТЫ



Сливочно-лимонный десерт	107
Кремовый десерт с шоколадной глазурью	109
Классический чизкейк	111
Торт «три стакана» со сметанным кремом	113
Маффин «Брауни»	115
Шоколадно-сметанный мусс	117
Печенье «Пальцы ведьмы»	119
Лимонные пирожные	121
Творожное бланманже с ананасом	123

НАПИТКИ



Лимонад карамельный	127
Имбирный лимонад	129
Клубничный лимонад	131
Кофе дальгона.	133
Мохито в домашних условиях	135
Кофе по-турецки	137
Фруктовый милк-шейк	139
Какао с пряностями и маршмеллоу.	141
Кофейный смузи с творогом и бананом	143









ЗАКУСКИ





Ликантные фаршированные яйца

ингредиенты

-  Яйца — 12 шт.
-  Горчица — 2 ст. ложки
-  Майонез — 2 ст. ложки
-  Сок лимонный (или овощной рассол) — 1–2 ст. ложки
-  Соль — по вкусу
-  Перец черный молотый — по вкусу
-  Паприка молотая
-  Лук зеленый



способ приготовления








1. Яйца отварить вкрутую (8–10 минут) и остудить в холодной воде.
2. Охлажденные яйца очистить и разрезать вдоль на половинки.
3. Аккуратно достать из половинок желтки, выложить в миску и размять вилкой.
4. Добавить к желткам соль, перец, горчицу, майонез и лимонный сок или рассол. Хорошо перемешать.
5. Наполнить яичные белки приготовленной начинкой из желтков.
6. Посыпать фаршированные яйца паприкой и нарезанным зеленым луком.





Бутерброд с яйцом

ингредиенты

-  Булочка несладкая — 1 шт.
-  Яйца — 2 шт.
-  Зелень — по вкусу
-  Сыр плавленый бутербродный — 1 ломтик
-  Колбаса — 3 кусочка
-  Соль — по вкусу
-  Масло растительное — для жарки



способ приготовления

1. Вылить 2 яйца на сковороду, размешать желток, выровнять все в одну линию. Присолить по вкусу и посыпать яйцо зеленью.
2. Разрезать булочку поперек, выложить разрезом на яйцо и немного прижать.
3. Перевернуть булочку, выложить кусочки колбаски и ломтик сыра.
4. Сложить булочку, так чтоб получился гамбургер.
5. Перевернуть и поджарить немного верх булочки.













Яичный рулет с колбасой, помидорами и зеленью



ингредиенты

 Яйца — 7 шт.	 Соль — по вкусу
 Помидоры — 170 г	 Перец черный молотый —
 Колбаса вареная — 90 г	 по вкусу
 Петрушка свежая — 15 г	 Масло растительное — для жарки



способ приготовления



1. Колбасу и помидоры нарезать небольшими кубиками.
2. Петрушку мелко нарезать, оставив несколько листиков для подачи.
3. В миску разбить яйца. Взбить яйца венчиком или миксером до однородности. Посолить и поперчить по вкусу.
4. К яйцам добавить колбасу, помидоры и петрушку. Перемешать, чтобы все компоненты равномерно распределились.
5. В сковороде разогреть растительное масло. Вылить в сковороду небольшое количество яичной смеси (1 половник). Жарить на умеренном огне 1–2 минуты, пока яйца не схватятся. Сковороду можно накрыть крышкой. С помощью лопатки свернуть получившийся блинчик рулетиком, оставив незавернутым небольшой край.
6. Отодвинуть яичный рулет на край сковороды. При необходимости смазать свободную часть сковороды растительным маслом. Яичную смесь перемешать и вылить в сковороду такое же количество, как и для предыдущего блинчика.
7. Дать яичной смеси растечься и соединиться с краем уже получившегося рулетика. Подождать 1–2 минуты, пока смесь схватится. Затем продолжить сворачивать рулет. (Проделать со всей яичной массой).
8. Готовый рулет перевернуть швом вниз, выключить огонь, накрыть сковороду крышкой и оставить на 3–4 минуты.



Яичный конвертик с сыром

ингредиенты




Яйца — 2 шт.


Сыр твердый — 50 г

Соль — по вкусу

Масло растительное —
для жарки

Для подачи (по желанию):

 Петрушка свежая —
1–2 веточки

 Бекон жареный —
1–2 ломтика

способ приготовления

1. В миску разбить яйца. Посолить по вкусу (лучше солить с осторожностью – сыр хорошо удерживает соль).
2. Взбить вилочкой до однородности.
3. В сковороде (диаметром 20 см) на среднем огне разогреть растительное масло. Влить яичную смесь и распределить по дну, аккуратно наклоняя сковороду в стороны и формируя тонкий блинчик.
4. Жарить на среднем огне примерно 1-2 минуты, пока края блинчика не схватятся, а серединка не останется жидкой.
5. В центр яичного блинчика выложить ломтики сыра и готовить еще примерно 1 минуту.
6. Как только сыр начнет плавиться, аккуратно сложить края блинчика, формируя конвертик. Для этого вначале подвернуть и накрыть начинку двумя противоположными краями блинчика.
7. Затем подвернуть оставшиеся два свободных края. Слегка прижать лопаткой получившийся конвертик на несколько секунд, чтобы скрепить края блинчика с начинкой в таком положении.
8. Затем аккуратно перевернуть яичный конвертик с начинкой швом вниз и обжарить примерно 20–30 секунд.
9. Переложив готовый конвертик в тарелку можно по желанию украсить его зеленью и ломтиком бекона.



