

9

СЕЗОН



ПРОСТО КУХНЯ

*С Александром
Бельковичем*

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Содержание



Вступление **7**

Завтраки

Бананово-черничные оладьи с мороженым **10**

Блинная паста в сливочно-малиновом соусе **12**

Несладкие сырники с базиликом и моцареллой **14**

Боул из гречки **16**

Полтавская каша с ванильным соусом и черешней **18**

Салаты, закуски и пироги

Теплый салат с куриной печенью и карамельной сливой **22**

Греческий салат с хрустящей чесночной чиабаттой **24**

Фалафель из чечевицы **26**

Быстрая кесадилья **28**

Креветки пиль-пиль **30**

Картофельный пицца-пирог **32**

Беляши **34**

Горячие блюда

Скоблянка **38**

Тушеная говядина с вишней **40**

Соте из зелени с кальмарами **42**

Томленный кролик **44**

Запеченная картошка по-итальянски **46**

Судак с кабачками и томатно-барбарисовой сальсой **48**

Вареники с салом
(шкварками) **50**

Ньокки **52**

Фишстроганов с кускусом **54**

«Секси бомбито чикен»
курица с репой в сладкой
глазури **56**

Шницель в кунжуте
по-азиатски **58**

Стейк из батата **60**

Паста

Паста с запеченными
грибами и фетой **64**

Орзо с мидиями **66**

Спагетти в сливочном соусе
с лососем **68**

Супы

Крем-суп из корня сельдерея **72**

Рассольник new **74**

Острый испанский суп
в сковороде **76**

Быстрый гороховый суп
в европейском стиле **78**

Десерты

Чизкейк из творога **82**

«Консуэлос бананос» **84**

Шоколадно-ореховая паста **86**

Яблочно-овсяный крамбл **88**

Перуанский кофейный крем **90**

Мраморный кулич с изюмом
в шоколадно-апельсиновой
глазури **92**



Вступление



Дорогие читатели!

С огромным удовольствием приветствую вас на страницах моей новой кулинарной книги!

Я, Александр Белькович, искренне верю, что кулинария — это не просто процесс приготовления пищи, а настоящая форма искусства, которая объединяет людей и дарит радость.

В этой книге я собрал лучшие рецепты, которые не только порадуют ваши вкусовые рецепторы, но и сделают каждый прием пищи настоящим праздником. Я надеюсь, что каждая страница вдохновит вас на кулинарные эксперименты, а приготовленные блюда создадут уют и атмосферу тепла в вашем доме.

**С любовью к кулинарии,
Александр Белькович**

Завтраки



**Бананово-черничные
оладьи с мороженым**

**Блинная паста в сливочно-
малиновом соусе**

**Несладкие сырники
с базиликом и моцареллой**

Боул из гречки

**Полтавская каша с ванильным
соусом и черешней**

Бананово-черничные оладьи с мороженым

Ингредиенты

200 г пшеничной муки
200 г кефира
40 г сахара
1 банан
100 г замороженной черники
1 яйцо
2 г разрыхлителя
цедра **1** лимона
2–3 дольки лимона
150 г пломбира
20 г свежей голубики для украшения



20 г жидкого меда
10 г фундука
20 мл подсолнечного масла

Приготовление

1. Заранее разморозить чернику.
2. В блендер налить кефир, всыпать муку, разбить яйцо, добавить разрыхлитель, сахар, кусочки банана и чернику, выжать сок из долек лимона — и перебить все до однородной консистенции.
3. На сковороде разогреть подсолнечное масло и влить на нее 4 порции теста, обжарить оладьи с двух сторон на медленном огне.
4. Переложить на порционную тарелку оладьи, чередуя слоями с шариками мороженого, сверху выложить еще один шарик.
5. Полить оладьи медом, украсить свежей голубикой, посыпать нарубленным фундуком и цедрой лимона, измельченной на мелкой терке.

