



ПОДПИСКА

НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ "Почта России"



ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ
ЧИТАТЕЛЕЙ

ПРАЗДНИКОВ
И СУЛЕН

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ
ЧИТАТЕЛЕЙ
«Почта России»
«Лучшие рецепты к Пасхе»

68 страниц.
Выходит
еженедельно



Подписной
индекс: **16588**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
следовательно

1001 совет и секрет

36 страниц.

Выходит
2 раза в месяц.



Подписной
индекс: **79857**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
"Иногда право"

СОЛЯНКА РЕЦЕПТОВ,

ЗАГОТОВОК

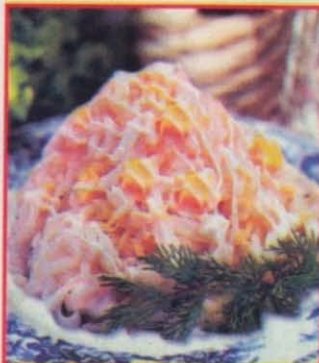
Солянка
в угольном формате.
Рецепты, заготовки.
Пост и вегетарианство.
Солёная
«Почта России»

52 страницы.
Выходит
еженедельно.



Подписной
индекс: **12841**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
"Самобранка рецептов, заготовок"



Тарасова Ольга,
г. Нижний Новгород

Салат «Кабардинка»

3 больших кальмара, 2 сырых яблока, 5 вареных яиц, 3 ст. л. майонеза, 1 лимон, зелень укропа и петрушки, соль.

Тушки кальмаров очистить, опустить на 5-6 мин. в кипящую подсоленную воду, остудить и нарезать небольшими кубиками или тонкой соломкой. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать тонкими полосками. Яйца нарезать маленькими кусочками. Все смешать, посолить, полить соком 1/2 лимона и заправить майонезом. Перед подачей посыпать зеленью петрушки и украсить лимонными дольками.

Комарова Елена, г. Вологда

Салат «Восток – дело тонкое»

500 г куриного филе, 1 морковь, 100 г консервированного горошка, 1 кусочек красного перца чили, 200 г пекинской капусты, 100 г консервированной кукурузы, 2 луковички, 20 г миндаля, кинза.

Соус: 1 ч. л. рубленого свежего имбиря, 2 зубчика чеснока, 1/4 ст. лимонного сока, 1 ч. л. растительного масла, 1/4 ч. л. меда.

Для соуса: соедините имбирь, пропущенный через пресс чеснок, лимонный сок, растительное масло и мед. Куриное филе обжарить с двух сторон. Снять с огня, накрыть фольгой, оставить на 5 мин. и нарезать широкими ломтиками.

Морковь и чили нарезать длинной соломкой, положить в миску и залить кипятком. Слить сразу и освежить под холодной водой. Соединить все ингредиенты, полить соусом. Украсить кинзой.

Федорова Вера, г. Пермь Салат «Радуга»

5 свежих огурцов, 300 г корейской моркови, 2 пачки готовых сухариков, 1 пучок укропа, майонез.

Огурцы нарежьте соломкой, зелень порубите. Перемешайте огурцы, зелень, корейскую морковь и сухарики. Заправьте майонезом. Выложите в салатник и сразу подайте, украсив зеленью.



Салат «Карнавал»

Иванова Софья, г. Стерлитамак

Салат «Хризантема»

2 свежих огурца, 1 вареная морковь, 100 г сыра, 3 ст. л. майонеза, соль.

Морковь очистите от кожицы, нарежьте брусочками. Сыр и огурцы нарежьте соломкой. Все перемешайте, посолите и заправьте салат майонезом. Подайте, украсив брусочками моркови, выложенной в форме хризантемы.

Виноградова Анна, г. Тверь Салат «Карнавал»

3 свежих огурца, 6 редисок, 1 вареное яйцо, 1 пучок зеленого лука, перец, соль.

Огурцы, редис, яйца нарежьте крупными кубиками, зеленый лук мелко шинкуйте.

Посолите, поперчите, заправьте салат майонезом и все перемешайте. Поставьте в холодильник на 15-20 мин. Подайте, украсив зеленью.





Михайлова Валерия,
г. Сергиев Посад

Салат «Свежесть»

200 г крабовых палочек,
200 г ветчины, 300 г капусты,
1 огурец, 1 сладкий красный
перец, 1 б. конс. кукурузы,
майонез, соль:

Крабовые палочки режем тонкими колечками. Капусту шинкуем. Ветчину, огурец и очищенный от семян сладкий перец нарезаем тонкой соломкой.

Подготовленные продукты выкладываем в салатник, добавляем кукурузу без жидкости, немного соли, перемешиваем, заправляем майонезом.

Павлова Антонина,
г. Калининград

Салат

«Легкое перышко»

Отварная грудка одной курицы, сельдерей, 1 яблоко, 2 ст. л. майонеза, 2 ст. л. сметаны, сок 1/2 лимона, листья салата, пучок редиса, сахар, соль.

Готовую грудку нарезать небольшими кубиками. Очищенный и вымытый сельдерей слегка отварить. Натереть яблоко на крупной терке. Все тщательно перемешать, сбрызнуть лимонным соком. Заправить салат майонезом, смешанным со сметаной, добавить немного сахара, соли и снова хорошо перемешать. Подать салат на листьях зеленого салата, украсив фигурно нарезанным редисом.

Беляева Людмила, г. Иркутск

Салат

«Весеннее солнце»

300 г капусты, 1/2 большого
грейпфрута, 5 колец конс. ананаса,
1 пучок зелени укропа, 1 ч. л.
майонеза, 2 ст. л. соевого соуса.

Капусту шинкуем и слегка мнем руками. Ананасы режем соломкой, грейпфрут очищаем от кожуры и пленочек и режем каждую дольку кусочками. Все смешиваем, добавляем мелко нарезанный укроп, заправляем соевым соусом и небольшим количеством майонеза. Украшаем дольками грейпфрута.

Алексеева Анастасия, г. Казань

Салат «Импровизация»

150 г капусты, 1 морковь, 14 шт. чернослива, зелень укропа.

Заправка: 2 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. растит. масла, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. сахара.

Капусту нашинкуйте, морковь натрите на терке (лучше для корейской моркови). Черносливу слегка распарьте и нарежьте соломкой. Все перемешайте.

Для заправки: в чашке или пиале взбейте растительное масло со соевым соусом, сахаром и лимонным соком. Приготовленной заправкой полейте салат и перемешайте.

Все компоненты для салата перемешайте, полейте приготовленной заправкой и еще раз перемешайте. Украсьте салат мелко нарезанной зеленью укропа.



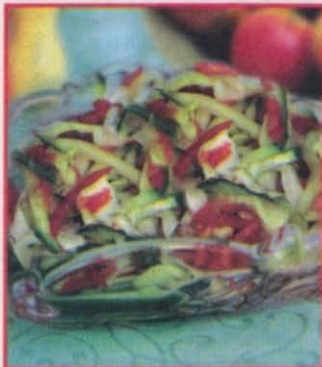
Лазарева Ирина, г. Анапа

Салат

«Птичье гнездо»

500 г цветной капусты, 300 г мороженой стручковой фасоли, 400 г говядины, 2 вареных яйца, 100 г сыра, 2 луковицы, майонез, перец, соль, майонез.

Цветную капусту разделить на соцветия и припустить, не доводя до полной готовности, в подсоленной воде. Воду отцедить, соцветия запанировать в муке и обжарить до золотистого цвета. Зеленые стручки фасоли отварить в подсоленной воде до готовности, отцедить, обжарить слегка на растительном масле. Мясо нарезать мелкой соломкой, обжарить до полной готовности. Лук нарезать соломкой, обжарить, отцедить масло. Сыр натереть на мелкой терке. На дно большого плоского блюда уложить слой стручковой фасоли. На фасоль выложить соцветия капусты ножками к центру блюда. На капусту - жареное мясо, отступив от края по 2-3 см. Получилось «гнездо». Положить слой жареного лука. Яйца разрезать пополам поперек и поставить на мясо разрезами вниз. «Гнездо» обильно посыпать тертым сыром.



Орлова Маргарита, г. Иваново
**Салат
 «Контрасты»**

300 г капусты, 10 помидоров черри, 1 свежий огурец, 2 маринованных огурца, 1 красная луковица, 2 пучка кинзы и укропа, 4 ст. л. растит. масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. меда, соль.

Украшения: мороженые ягоды брусники, клюквы.

Капусту тонко нашинкуйте, посолите и помните руками до выделения сока. Лук нарежьте тонкими полукольцами, помидоры и огурцы - тонкими кружочками. Зелень измельчите. Капусту смешайте с овощами и зеленью. Заправьте маслом, смешанным с соком лимона и медом. Выложите в салатник и посыпьте ягодами.

Григорьева Оксана, г. Саранск
**Салат
 с баклажанами
 «Шехерезада»**

4 баклажана, 1 сладкий перец, 3 помидора, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, растит. масло, тмин, соль, перец.

Баклажаны наколоть в двух местах, запечь в духовке до мягкости при 180°C, охладить. Затем очистить и нарезать. Перец и лук очистить, нарезать. Помидоры нарезать кубиками.

Для заправки: растительное масло смешать с тмином, перцем, нарезанной зеленью.

Подготовленные овощи перемешать, посолить, полить заправкой.

Яковлева Евгения, г. Воронеж
**Салат капустный
 с черносливом**

300 г капусты, 1 ст. чернослива, 1 морковь, сахар, тмин, лимонный сок, 2 ст. л. оливкового масла.

Капусту тонко нашинковать и ошпарить кипятком, затем откинуть на дуршлаг и дать стечь.

Уложить в салатник, посыпать сахаром и солью. Морковь натереть на крупной терке и добавить к капусте. Чернослив нарезать маленькими кусочками.

Все компоненты перемешать, добавить тмин, сбрызнуть лимонным соком, добавить оливковое масло. Украсить черносливом.



Салат «Овощная горка»

Медведева Олеся,
 г. Новосибирск

Салат «Зоренька»

200 г редьки, 2 картофелины, 2 свежих огурца, 100 г зеленого лука, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки, 2 ст. л. сметаны, 1/2 ч. л. 9% уксуса, соль.

Редьку шинкуют тонкими ломтиками и солят.

Отварной картофель и свежие огурцы также нарезают ломтиками, перемешивают с редькой, заправляют сметаной с добавлением уксуса. Подают, посыпав зеленью.

Сорокина Ирина, г. Пермь
Салат

«Овощная горка»

400 г кольраби, 1 луковица, растит. масло, 2 ст. л. майонеза, соль, зелень петрушки.

Кольраби нарежьте тонкой соломкой. Лук мелко порубите. Все смешайте и заправьте растит. маслом. Поставьте на небольшой огонь и немного обжарьте, после этого быстро охладите, посолите, добавьте майонез, все перемешайте.

Выложите салат горкой и посыпьте зеленью.





Иловайская Светлана, г. Пенза

Икра «Норвежская»

1 крупная сельдь, 1,5 ст. л. томатной пасты, 1/2 ст. растительного масла, 4 ст. л. манной крупы, 2 луковицы, 1/2 ст. воды, 4 ст. л. консервированного горошка, специи.

Соленую сельдь разделить на чистое филе. Из манки сварить негустую кашу и остудить. Одну луковицу пропустить через мясорубку вместе с сельдью, вторую нарезать тонкими колечками. Томатную пасту разбавить водой, влить растительное масло и прокипятить 10 мин., добавив специи по вкусу. Сельдь смешать с манной кашей и томатным соусом до однородной массы. Готовую икру выложить горкой на плоское блюдо, украсить кольцами лука и горошком.

Миронова Марина,
г. Владимир

Тарталетки с помидорами «Красные маки»

1,5 ст. муки, 100 г слив. масла, 1 яйцо, 700 г помидоров, 2 луковицы, масла без косточек, зелень петрушки, растит. масло, перец, соль.

Залюка: 3 яйца, 200 г сметаны, 1/2 ст. молока.

Посыпка: 1 п. соленого арахиса.

Из муки, масла и 1 яйца замешиваем тесто. Заворачиваем его в пленку и кладем в холодильник на 1 ч. С небольших помидоров снимаем кожицу, нарезаем кружочками, удаляем семечки.

Лук мелко рубим, пассеруем на растит. масле. Маслины нарезаем колечками.

Формочки, смазанные растит. маслом, выстилаем тестом, накалываем его вилкой и выпекаем в духовке при 180°C 10 мин. Остужаем.

Кладем в тарталетки лук, кружки помидоров, в середину - колечко маслины. Солим, перчим, вокруг помидоров посыпаем рубленой зеленью.

Заливаем начинку взбитыми со сметаной и молоком яйцами, посыпаем рубленым арахисом.

Запекаем в духовке 10 мин. при 180°C. Подаем теплыми, выложив на листья салата.

Казакова Евгения, г. Томск

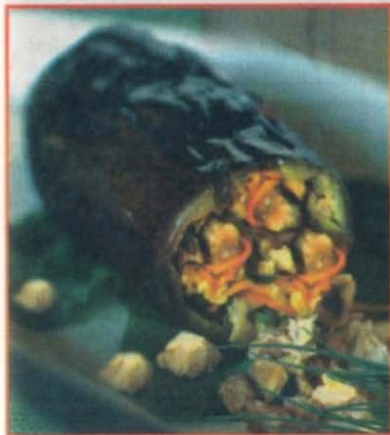
Баклажаны с яйцами и сыром

6 небольших баклажанов, 2 вареных яйца, 100 г тертого сыра, 3 ст. л. топленого масла, 4 зубчика чеснока, кефир или сметана, соль.

У баклажанов срезаем плодоножки, делаем продольные надрезы, удаляем ложечкой семена. Опускаем баклажаны на 5 мин. в кипящую подсоленную воду, вынимаем на сито. Яйца и сыр натираем на мелкой терке, смешиваем с 1 ст. л. топленого масла.

Баклажаны фаршируем подготовленной массой, укладываем на противень, поливаем оставшимся маслом. Запекаем в разогретой духовке до готовности и подаем с чесночным соусом.

Для соуса: чеснок мелко рубим, смешиваем с кефиром или сметаной.



Лашилина Вера, г. Псков

Закусочные оладьи с семгой

1 ст. муки, 1 и 1/4 ч. л. разрыхлителя, 1/4 ч. л. соли, 1 ст. л. рубленого зеленого лука, 30 г сливочного сыра, 1 ст. л. сливочного масла, 1 яйцо, 3/4 ст. молока, 200 г слабосоленой семги, зелень укропа и петрушки, растит. масло.

Соус: 1/2 ст. сметаны, 1 ч. л. хрена, соль.

Просеянную муку смешать с разрыхлителем, солью, зеленым луком.

В другой миске соединить сливочный сыр и сливочное масло, взбивая венчиком. Затем добавить яйцо, продолжая взбивать. Далее влить молоко, перемешать. Соединить яично-молочную смесь с мукой.

Тщательно взбить венчиком до полного исчезновения комочков.

Жарить оладьи на среднем огне на растит. масле с 2 сторон. Выложить готовые оладьи на салфетку для удаления лишнего жира.

Для соуса: смешать сметану с хреном, посолить. Семгу нарезать тонкими пластинами. На каждую оладушку положить 1 ч. л. соуса, сверху - семгу, посыпать рубленой зеленью и подать.



Матвеева Инесса, г. Самара
**Рулет из лаваша
с баклажанами**

1 тонкий лаваш, 2 баклажана, 3 помидора, 1 яйцо, 100 г твердого сыра, 150 г карбоната, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок укропа, растительное масло, соль.

Баклажаны нарежьте тонкой соломкой, добавьте яйцо, взбитое с солью, перемешайте. Обжарьте в небольшом количестве растительного масла до румяной корочки. Помидоры и сыр нарежьте мелкими кубиками, добавьте к баклажанам в конце жарки. Приготовленные овощи выложите на лист лаваша, посыпьте порубленным луком, укропом и нарезанным мелкой соломкой карбонатом. Скатайте в рулет, заверните его в фольгу. Запекайте около 15 мин. в духовке при 200°С. Украстье помидорками черри.

Коновалова Светлана, г. Глазов

**Баклажаны
«Медовые»**

9 крупных баклажанов, 250 г майонеза, 5 зубчиков чеснока, 3 ч. л. меда, 1 ч. л. горчицы, 3 ст. л. растительного масла, специи, перец, соль.

Баклажаны вымойте, нарежьте вдоль ломтиками, посолите.

Для соуса: в майонез добавьте пропущенный через пресс чеснок, мед, горчицу и специи. Посолите, поперчите. Все тщательно перемешайте.

На дно кастрюли влейте растительное масло, выложите баклажаны, добавьте 1/2 ст. воды. Тушите на слабом огне 15 мин. Затем влейте соус, тушите еще 5-7 мин. Снимите баклажаны с огня и дайте постоять под крышкой 10 мин. Баклажаны можно подать как в горячем, так и в холодном виде.

Александрова Вероника, г. Торжок

Закуска «Викинг»

4 помидора, 150 г копченой колбасы, 50 г сыра, чеснок, майонез, маслины, зелень.

Помидоры нарезаем кружочками толщиной 5 мм. Колбасу мелко режем, сыр натираем на мелкой терке. Чеснок пропускаем через пресс, смешиваем с майонезом. На плоское блюдо выкладываем кружочки помидоров, смазываем майонезом. Сверху кладем колбасу, смазываем майонезом, посыпаем сыром. Украшаем колечками маслин и рубленой зеленью.



Горячая грибная закуска

Быкова Диана, г. Кузнецк

**Колбаски
в красном вине**

400 г свиных колбасок, 1,5 л красного вина, 3 ломтика ржаного хлеба, соль.

В кастрюлю влить вино и дать закипеть, положить колбаски и варить на умеренном огне, пока вина не останется 0,5 л. Затем колбаски вынуть на блюдо, а в вино положить тертый ржаной хлеб, посолить и этим соусом полить колбаски.

Горшкова Оксана, г. Сызрань

**Горячая грибная
закуска**

100 г шампиньонов, 30 г твердого сыра, 1 яйцо, 2 ст. л. панировочных сухарей, растительное масло, соль.

Сыр натереть на мелкой терке, яйцо взбить с солью. Обвалять грибы сначала в яйце, потом в сыре. Затем в панировочных сухарях и обжарить на растительном масле. Подать на листьях салата.

Анисимова Валентина,
г. Муром

Закуска

ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

2 сладких перца, 1 баклажан, 1 кабачок, 300 г мелких шампиньонов, 200 г помидоров черри, 1 красная луковичка, 3 зубчика чеснока, сушеный чеснок, 1 ст. л. смеси итальянских трав, 3/4 ст. оливкового масла, 1/2 ст. белого винного уксуса, перец, соль.

Сладкий перец разрежьте на 5-6 частей, баклажан и кабачок нарежьте кружочками. Подготовленные овощи выложите на выстланный фольгой противень. Между овощами разложите грибы. Посолите, поперчите, посыпьте сушеным чесноком, смажьте оливковым маслом. Запекайте 20-25 мин. в разогретой до 200°C духовке.

Для соуса: оливковое масло смешайте с уксусом и травами. Добавьте пропущенный через пресс чеснок.

Противень выньте из духовки, разложите на овощи половинки помидоров черри, полейте соусом. Запекайте еще 5-7 мин. Готовые овощи выложите в глубокое блюдо, обильно поливая соусом, сверху разложите кольца лука. Поставьте овощи на 6 ч. в прохладное место.

Вилкова Людмила, г. Ижевск

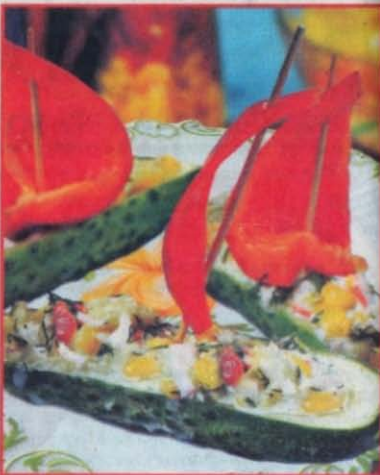
Огурцы «Необычные»

200 г крабового мяса или палочек, 1 ст. сметаны, 1/2 ст. муки, 4 огурца, 2 вареные картофелины, 3 ст. л. майонеза, 1 ч. л. 3% уксуса, зелень петрушки, соль, перец, листья салата.

Празднично смотрится на столе, приятно удивлены были мои гости.

Для фарша: крабовое мясо мелко нарезать, смешать с небольшим количеством майонеза, добавить картофель - мелкими кубиками. Заправить фарш уксусом, солью и перцем. У огурцов срежьте кожу, разрежьте вдоль пополам, удалите семена, наполните подготовленным фаршем.

На плоское блюдо уложите листья салата, на них огурцы и оформите зеленью. Отдельно подать сметану.



Титова Анастасия, г. Ярославль

Шашлычки

из перепелиных яиц

20 перепелиных яиц, 20 помидор черри, 2/3 ст. натурального йогурта, 2 ст. л. майонеза соль, приправа карри.

Для соуса: прогреть порошок карри на сухой сковородке на маленьком огне 1 мин. Затем всыпать его в йогурт, добавить соль и майонез, тщательно размешать. Поставить в холодильник на 2 ч.

Сварить перепелиные яйца. Очень аккуратно почистить каждое яйцо от скорлупы - важно не нарушить форму яйца. Срезать у помидоров верхнюю треть, из части, которая осталась, вынуть чайной ложкой все содержимое. Натереть изнутри помидоры солью и надеть каждую «шапочку» на готовое яйцо. Нанизать по два «грибочка» на шпажку и подать с соусом.

Алексеева Анастасия, г. Казань

«Огоньки»

3 картофелины, 1 луковичка, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. огуричного рассола, 6% уксус, соль, перец.

Картофель сварить, очистить и нарезать ломтиками.

Для маринада: смешать уксус, сахар, рассол, соль, перец и лук.

Положить картофель в маринад, поставить на огонь и довести до кипения. Затем охладить, заправить майонезом, украсить зеленью и подать.

Крылова Ярослава,
г. Тобольск

Креветки

в коньячном соусе

500 г очищенных креветок, 1/2 ст. сметаны, 2 ст. л. коньяка, соль, перец.

Изысканное блюдо для романтического вечера.

Креветки выкладываем на сковородку без масла, накрываем крышкой и ждем, пока вода вся выпарится.

Затем выкладываем к креветкам сметану так, чтобы покрыть все креветки. Солим, перчим и тушим 10 мин.

При подаче коньяк выливаем в креветки и сразу поджигаем.





Назарова Валентина,
г. Витебск

Суп из курицы «Минутка»

1 курица, лапша или вермишель, 1 вареное яйцо, соль, перец, зелень.

Промыть курицу, положить в кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения, затем варить на слабом огне до готовности, периодически снимая пену для прозрачности бульона. Добавить соль, перец по вкусу.

Готовую курицу нарезать порционными кусками или отделить мясо от костей и порубить кубиками филе. В кипящий бульон засыпать лапшу или вермишель, проварить до готовности.

При подаче в тарелку положить куриное мясо, рубленое вареное яйцо, залить бульоном с лапшой и украсить зеленью.

Воронова Анастасия,
г. Екатеринбург

Суп из куриных потрохов

300 г куриных потрохов, 4 луковицы, 2 ст. л. масла, 250 г помидоров, 2 ст. л. риса, 2 желтка, 3 ст. л. сметаны.

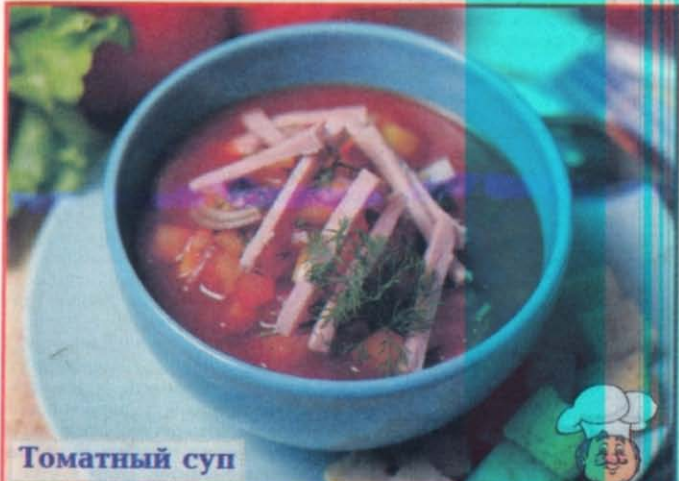
Подготовленные потроха отварить и мелко нарезать. Лук мелко нарезать и обжарить на масле до золотистого цвета. Туда же положить потроха, все хорошо подрумянить на огне, добавить очищенные от кожи и нарезанные кусочками помидоры. Тушить все вместе, часто помешивая, на среднем огне 10 мин. Залить бульоном, вскипятить, всыпать рис и сварить до готовности. Перед подачей заправить сметаной, смешанной с желтками. Суп хорошо прогреть, не доводя до кипения, так как желтки могут свернуться.

Концова Антонина, г. Тверь

Консоле в горшочке

2 ст. говяжьего бульона, 1 ст. куриного бульона, 1 морковь, 1 репа, 1 стебель лука-порей, 200 г цветной капусты, соль, зелень укропа, 4 ломтика хлеба.

Овощи нарежьте кубиками, положите в глиняный горшочек, залейте куриным и говяжьим бульонами и варите в духовке до готовности. При подаче посыпьте рубленой зеленью укропа. Отдельно подайте тонкие ломтики поджаренного хлеба.



Томатный суп

Бродова Юлия, г. Арзамас

Свекольная окрошка

Зеленый лук, укроп, 3-4 яйца, 300 г огурцов, 1 пучок редиса, 1 вареная свекла.

Мелко нарезать зеленый лук и укроп. Положить в посуду, в которой готовится окрошка, посолить и слегка помять деревянной ложкой до выделения сока. Добавить рубленые вареные яйца, мелко нарезанные свежие огурцы, редиску и вареную свеклу (мелко нарезанную или натертую). Залить кефиром, поперчить, добавить горчицу или тертый хрен.

Сивохина Алла, г. Саранск

Томатный суп

1 л томатного сока, 2 картофелины, 2 яйца, 200 г мяса или вареной колбасы, 2 свежих огурца, 6 ст. л. сметаны, по 1 пучку зеленого лука, петрушки и укропа, соль, перец.

Картофель отварить в мундире, охладить, очистить и нарезать кубиками. Яйца сварить, очистить и порубить. Огурцы нарезать кубиками. Так же нарезать мясо (или колбасу). Лук и зелень петрушки и укропа мелко нарезать. В охлажденный томатный сок положить все продукты, посолить, поперчить и заправить сметаной.

Запорожская Тамара,
г. Семенов

Рассольник с сыром «Фета»

4 куриные голени, 4 картофелины, 1/2 ст. перловой крупы, 2 луковицы, 1 морковь, 2 соленых огурца, рассол от огурцов, 200 г сыра «Фета», зелень укропа и петрушки, лавровый лист, зеленый лук, сливочное масло, соль, перец.

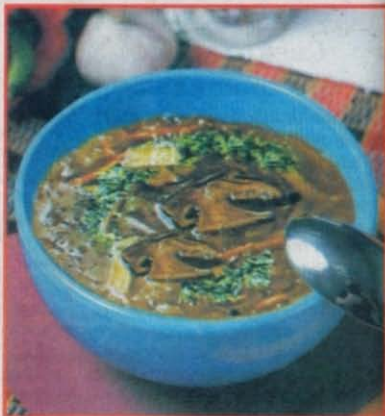
В каждый горшочек положить по одной голени и поставить в духовку, разогретую до 220°С. Голень варить после закипания 10 мин., положить картошку, нарезанную кубиками. Перловку отварить и промыть. Натереть на терке огурцы, нарезать кубиками сыр. Разогреть в сковороде сливочное масло, обжарить лук и морковь, добавить немного рассола и потушить. После того как картошка будет почти готова, достать горшочки, отлить немного бульона, положить перловку, зажарку, огурцы, сыр, петрушку, зелень укропа и петрушки, посолить, поперчить по вкусу, залить бульоном и снова поставить в духовку на 15 мин. Готовый суп вынуть из духовки, дать настояться 5-10 мин. и подать, посыпав зеленым луком.

Старикова Елена, г. Южно-Сахалинск

Грибной суп с телятиной

1,2 л бульона или воды, 300 г телятины, 2 картофелины, 3 ст. л. шампиньонов, 2 моркови, 2 ст. л. растительного масла, зелень укропа, петрушки и сельдерея, соль, перец по вкусу.

Телятину нарезать порционными кусочками, тушить вместе с измельченными грибами в сковороде с растительным маслом до полуготовности. Картофель и морковь очистить, нарезать кубиками. Зелень тщательно промыть, мелко порубить. В горшочек положить тушеные мясо и грибы, добавить картофель и морковь, измельченную зелень, посолить, поперчить, залить горячим бульоном, накрыть крышкой и поставить в умеренно разогретую духовку на 40 мин. Этот суп можно готовить и с сухими шампиньонами.



Монахова Екатерина,
г. Нижний Тагил

Русская похлебка

1,6 л воды, 800 г говядины на кости, 8 картофелин, 3-4 луковицы, 2,5 ст. л. сливочного масла, зелень петрушки и укропа, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Мякоть отделить от костей и нарезать брусочками. Из костей сварить крепкий бульон. Готовый бульон перелить в горшок, опустить в него сырое мясо и варить в духовке 20-30 мин. при 150-200°С. Картофель нарезать кубиками, лук - полукольцами и жарить в кипящем масле до золотистого цвета, затем переложить в горшочек и варить на небольшом огне. Через 10 мин. добавить специи, зелень и соль и варить еще 2 мин.

Фоменкова Татьяна, г. Зубцов

Таратор

500 мл кефира, 2 ст. л. растит. масла, 200 г свежих огурцов, 20 г грецких орехов, чеснок, зелень, соль по вкусу.

Огурцы нарезать мелкими кубиками или натереть на терке для корейской моркови. Орехи мелко порубить, чеснок пропустить через пресс, смешать с огурцами. Кефир взбить с маслом и заправить огуречную смесь, посыпать зеленью и посолить. Подать охлажденным.

Таратор - это болгарский вариант окрошки, готовится только из огурцов.

Минева Раиса, г. Алексин

Холодник «Огуречный»

150 г говядины, 100 г костей, 150 г свеклы, 100 г моркови и сельдерея, 200 г огурцов соленых, 1 ст. л. муки, 100 г сметаны, 1 яйцо, зелень, сахар, соль.

Из костей, мяса и 1 л воды сварить бульон. Отваренную в коже свеклу очистить, измельчить на терке и положить в костный бульон. Затем заправить спассерованной мукой, довести до кипения и остудить.

Положить нарезанные кубиками соленые огурцы, сметану, рубленое яйцо, сваренное и нарезанное кубиками мясо, мелко нарезанный зеленый лук, зелень.

Заправить солью, сахаром и огуречным рассолом.

Бакланова Диана,
г. Таганрог

Домашняя лапша в горшочке

Куриный бульон, 6 куриных голеней, зелень петрушки, 1 луковица, соль, перец.

Лапша: 1,5 ст. муки, 1 яйцо, зелень, соль, 1/4 ст. воды.

Сварить бульон из куриных голеней. Посолить, поперчить, добавить сухой и свежей зелени. Курицу вынуть из бульона.

Яйцо взбить, добавить соль и зелень, влить воду, всыпать муку, замесить крутое тесто и оставить его на 30-40 мин.

Затем тесто раскатать, нарезать широкими полосками, а их тонкой соломкой.

В горшочки налить бульон, добавить лапшу, поставить в холодную духовку на 20 мин. и выставить 180°C. Лапша готовится быстро и сильно не разваривается. Голени обжарить на растит. масле с мелко нашинкованным луком. В конце обжарки можно добавить немного острого кетчупа и рубленой зелени. Готовый суп разлить по тарелкам, положить голени и посыпать рубленой зеленью.

Вкусный ужин или сытный обед готов!

Герасимова Ксения, г. Ижевск

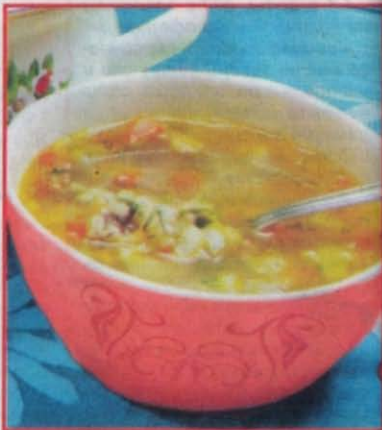
Рассольник «Без мяса»

4 соленых огурца, 1 картофелина, 1 морковь, 1 репа, 1/2 ст. риса, корень петрушки, 2 луковицы, лук-порей, 3 лавровых листа, пучок укропа, пучок петрушки.

Картофель нарезать кубиками и опустить в кастрюлю с кипятком. Морковь и петрушку нашинковать и положить в кастрюлю, вслед за ними и репу, нашинкованную соломкой. Зелень лука-порея мелко нарезать и ввести в рассольник. Белую часть порея нарезать очень тонкими колечками и тоже положить в суп.

Огурцы очистить от кожуры и разрезать вдоль на 4 части. Мелко нашинковать огурцы и ввести в рассольник. Зелень порубить и положить в кастрюлю, снятую с огня.

Дать настояться под крышкой 15 мин. и подать.



Цветкова Любовь, г. Москва

Грибной суп

300 г грибов, 2 моркови, 3 картофелины, 2 ст. отварной перловой крупы, 1 луковица, соль, 2 ст. л. растительного масла, 1 лавровый лист, 1 бульонный кубик.

Грибы почистить, нарезать ломтиками, сложить в кастрюлю, залить водой и варить 20 мин. Посолить, растворить бульонный кубик. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить нарезанную кружками морковь до золотистого цвета. Добавить нашинкованный лук, перемешать и жарить еще 2 мин. В кастрюлю с кипящим бульоном добавить обжаренные овощи, нарезанные соломкой, отдельно отваренную перловую крупу, лавровый лист, закрыть крышкой и варить до готовности картофеля.

Полякова Анна, г. Выкса

Суп картофельный «По-сибирски»

5-6 картофелин, 1 луковица, 25 г сушеных грибов, 50 г черносливы, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, 50 г изюма, 1 лимон.

Мелко нашинковать отварные грибы и положить их в процеженный грибной бульон. Лук спассировать на растительном масле, добавить муку и продолжать пассировать еще 4-5 мин, после чего соединить с грибным бульоном. Суп довести до кипения, добавить картофель, нарезанный ломтиками, черносливы, изюм и варить до готовности. Подать с ломтиками лимона и зеленью.

Аксенова Ирина, г. Ногинск

Суп «Павезе»

1,5 л мясного бульона, 4 ломтика белого хлеба, 2 ст. л. слив. масла, 4 яйца, 50 г твердого сыра, соль, перец, 1 луковица, 1 морковь, зелень и стебли сельдерея.

Сварить мясной бульон, добавив к нему лук, морковь и стебель сельдерея, посолить и поперчить по вкусу.

Ломтики белого хлеба намазать с обеих сторон маслом и обжарить. В горшочки разлить бульон, положить обжаренный тост, аккуратно вбить сырое яйцо. Суп поставить в духовку. Когда белок затвердеет, посыпать суп тертым сыром и рубленой зеленью.



Ефремова Вера, г. Ярославль
Спагетти с соусом

*200 г спагетти, 200 г сви-
нины, 1 луковица, 3 ст. л. сметан-
ны, 1 ст. л. томатной пасты,
1 ст. л. муки, соль, перец,
1 бульонный кубик, зелень,
растит. масло, маслины,
сухой орегано.*

Свинину нарезать тонкими полосками. Лук мелко нарезать. На сковороде налить немного растительного масла, выложить лук и обжарить. В сковороду к луку выложить ломтики мяса и обжарить 3-5 мин. К мясу выложить муку, перемешать, обжарить 1 мин., добавить бульонный кубик, сметану, томатную пасту, мелкорубленную зелень, специи, довести до кипения и потомить 3-5 мин. Спагетти сварить, выложить на тарелку, полить соусом, сверху украсить маслинами.

Нестерова Вера, г. Орел

Рисовый пилав

500 г куриного филе без кожи и костей, 1/2 ч. л. шафрана, 1 л куриного или овощного бульона, 3-4 ст. л. растит. масла, 1 крупная луковица, 500 г риса басмати, сок и цедра 1 лимона, 100 г жареного миндаля, 2 ст. л. кедровых орешков, 2 ст. л. мелкорубленной петрушки.

Маринад: 2 ст. л. натурального йогурта, сок 1/2 лимона, 1/4 ч. л. молотой корицы, соль и перец по вкусу.

Филе нарезаем кусочками.

Для маринада: в миске смешиваем йогурт, лимонный сок, корицу, соль и перец. Кладем курицу в маринад, перемешиваем и оставляем на 30 мин.

Мелко рубим лук и обжариваем на 2 ст. л. растительного масла, помешивая, около 3-4 мин. Добавляем рис, перемешиваем и жарим, помешивая, 1 мин. Добавляем шафран, лимонную цедру и сок. Вливаем бульон, солим по вкусу, доводим до кипения, накрываем крышкой, уменьшаем огонь до минимума и тушим до готовности риса, доливая бульон или воду, около 20 мин. С кусочков курицы убираем излишки маринада и обжариваем на растит. масле до золотистой корочки. Перекладываем на тарелку и накрываем фольгой. Рубим миндаль. В готовый рис добавляем курицу, орехи и зелень. Перемешиваем и прогреваем около 1-2 мин.



Котлеты «Морские»

Ильина Дарья, г. Эссентуки

**Рыба в сыр-
сливочном соусе**

500 г филе рыбы, 1 ст. 20% сливок, 200 г твердого сыра, зелень по вкусу, соль, перец.

Рыбу нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить. Сыр натереть на средней терке. Зелень мелко нарезать. Смешать сливки, сыр, зелень. Рыбу выложить в форму для запекания, залить сливочно-сырным соусом и запекать в духовке при 180°C 40 мин.

Исаева Фаина, г. Муром

Котлеты «Морские»

500 г рыбного фарша, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 морковь, 100 г капусты, 1 картофелина, 1 яйцо, соль, перец, панцирные сухари, растительное масло.

Все овощи очистить, пропустить через мясорубку.

К рыбному фаршу добавить измельченные овощи, яйцо, соль и перец по вкусу.

Из фарша сформовать небольшие котлеты, запанировать их в сухарях и обжарить с 2 сторон до румяной корочки.

Копылькова Елена,
г. Кострома

Болонское рагу

300 г говяжьего фарша,
200 г свиного фарша, 100 г
корейки, 1 луковица, 1 мор-
ковь, 50 г корня сельдерея,
500 г конс. помидоров без
кожицы, 3/4 ст. сухого
белого вина, 1 ст. молока,
2 лавровых листа, соль,
перец.

Смешайте говяжий фарш со свиным, посолите и поперчите. Корейку нарежьте и обжарьте. Добавьте лук и жарьте до полупрозрачности. Добавьте морковь, сельдерея, нарезанные кубиками, и лавровый лист и тушите до мягкости овощей. Увеличьте огонь до очень большого и добавьте фарш. Готовьте, размешивая деревянной ложкой, пока фарш слегка не подрумянится. Влейте вино и готовьте, пока оно не выпарится. Разомните консервированные помидоры в пюре, добавьте в кастрюлю, размешайте и уменьшите огонь до малого, готовьте 2 ч. Если соус станет слишком густым, можно добавить немного говяжьего бульона.

Добавьте молоко. Готовьте на очень маленьком огне еще 1-2 ч., пока соус не загустеет. Подайте с макаронными изделиями, посыпав тертым сыром.



Фролова Ангелина, г. Тамбов

Пельмени «Деревенские»

350 г муки, 1 ч. л. соли, 1 яйцо.
Фарш: 200 г говядины, 200 г свинины,
2 луковицы, соль, перец.

Просеянную муку высыпать горкой, в середине сделать небольшое углубление, в которое влить немного холодной подсоленной воды и слегка взбитое яйцо, замесить крутое тесто. Затем накрыть полотенцем и оставить при комнатной температуре на 25-30 мин. Говядину и свинину пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить соль, молотый перец, 1-2 ст. л. холодной воды и хорошо перемешать. Тесто раскатать в тонкий пласт, формочкой вырезать из него кружочки и положить на них небольшие шарики фарша. Края теста соединить друг с другом и защипнуть. Сварить пельмени в подсоленной воде, а затем обжарить на сливочном масле до золотистой корочки.



Марозова Раиса, г. Ногинск

Цыпленок в яблочной «шубке»

800 г куриных бедрышек,
2 целых яблока, зелень сель-
дерея, сок и цедра 1 лимона,
2 ст. л. коньяка, 1 ст. л. меда,
2 ст. л. оливкового масла,
соль, перец.

Яблоки очистить и натереть на крупной терке, смешать с медом, рубленой зеленью сельдерея, коньяком, маслом, цедрой и соком лимона, приправить солью, перцем и мариновать в этой смеси куриные бедрышки ночь в холодильнике или 3-4 ч. при комнатной температуре.

Разложить бедра в горшочки с растит. маслом, плотно прикрыть яблочной «шубкой» и тушить в духовке при 200°C до готовности курицы. При подаче посыпать свежей зеленью.

Лебедева Ирина, г. Тамбов «Для любителей свинных ребрышек»

1,3 кг свиных ребрышек,
4 ст. л. растит. масла, 3 лу-
ковицы, 1 лавровый лист, соль,
перец, 1 ч. л. смеси сухих трав,
1,5 кг картофеля, 500 г марино-
ванных лисичек.

Соус: 1,5 ст. 33% сливок, 0,5 л
воды, соль, перец, зелень укро-
па и петрушка.

3 ст. л. растительного масла раскалить в глубокой сковороде и на сильном огне обжарить ребрышки с обеих сторон. Посолить, поперчить, добавить смесь сухих трав (розмарин, майоран, базилик), влить немного воды, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 10 мин. Лук нарезать полукольцами, вместе с лавровым листом добавить к мясу, перемешать и снять сковороду с огня. Небольшой картофель разрезать на четвертинки, с грибов слить рассол. Смешать картошку, грибы, соль, перец и 1 ст. л. растительного масла.

Для соуса: сливки соединить с водой, поставить на огонь, слегка посолить, поперчить и довести до кипения, добавить рубленую зелень петрушки и укропа.

На дно горшочков разложить картошку с грибами, затем ребрышки с луком, залить соком, полученным при тушении мяса, затем залить соусом. Запекать горшочки в духовке при 200°C 1,5 ч.

Подавать в горшочках, посыпав рубленой зеленью.

Малькова Ольга, г. Казань
**Мексиканский
 рис с шафраном**

2,5 ст. риса, 1 ст. замороженного горошка, 1/2 красной луковицы, 1/2 растит. масла, 3 ч. л. молотой паприки, красный молотый острый перец, 400 г помидоров в собственном соку, соль, 4 зубчика чеснока, 1 л куриного бульона, шафран.

Лук и чеснок нарежьте и обжарьте на растит. масле. Добавьте в бульон шафран и поставьте на огонь. Не кипятите, нагрейте и держите горячим на маленьком огне. Когда лук с чесноком слегка поджарятся, добавьте рис, соль, паприку, острый перец и перемешайте, добавьте помидоры и перемешайте. Добавьте 0,5 л бульона, не перемешивайте, оставьте на среднем огне кипеть 5 мин. Добавьте еще 1 ст. бульона и оставьте еще на 5 мин. Вылейте остатки бульона и поставьте в разогретую до 200°C духовку, не накрывая, на 15 мин. Достаньте, если рис сыроватый, а бульон весь впитался, то добавьте немного бульона или воды и на 5 мин. в духовку. Высыпьте сверху горошек.

Не перемешивая, накройте крышкой и дайте постоять на столе 10 мин.



Лебедева Нина, г. Тобольск
**Свинина на томатной
 «подушке»**

600 г свинины, 300 г шампиньонов, 2 болгарских перца, 5 свежих помидоров, 3-4 зубчика чеснока, 150 г твердого сыра, 100 г майонеза, растительное масло, соль, перец.

Мясо нарезать тонкими брусочками, посолить, поперчить и слегка обжарить в сковороде на разогретом растительном масле. Грибы отварить в подсоленной воде, охладить и разрезать вдоль на 4 части. Перец нарезать мелкими кубиками.

Глубокую форму смазать маслом и уложить нарезанные кружочками помидоры, пересыпая рубленым чесноком, солью и молотым перцем. Сверху ровным слоем выложить мясо, на него грибы и перец. Обильно посыпать тертым сыром, сверху нанести решетку из майонеза. Запекать в духовке до готовности. Готовое блюдо подавать, нарезав порционными кусками, как торт.



Никифорова Жанна, г. Вологда
**Отбивные
 «Тропиканка»**

500 г свиной вырезки, 1 б. конс. ананасов, 4-5 больших луковиц, 200 г твердого сыра, 250 г майонеза, растительное масло.

Вырезку нарезать поперек волокон порционными кусочками и хорошо отбить. Замариновать на ночь, перекладывая кольцами лука и пересыпая черным молотым перцем с солью. На сковороду налить немного растительного масла, раскалить и обжарить каждую отбивную по 10 сек. с каждой стороны. Противень смазать растительным маслом, разложить кольца лука, сверху очень плотно друг к другу выложить отбивные, на них - по половинке ананасного кольца, сверху смазать майонезом и потереть твердый сыр. Запечь в духовке при 180°C 10-15 мин.

Федотова Василиса, г. Люберцы
**Куриное мясо
 в горшочке**

1 кг куриных бедрышек, 100 г вяленых помидоров, 4 зубчика чеснока, 1 луковица, 100 г маслин, картофель, 1 морковь, соль, перец, любая ароматная зелень, специи, соевый соус.

Картофель нарезать кубиками, морковь нарезать соломкой. Овощи смешать, посолить, добавить рубленую зелень, приправить специями, сложить в горшочек. Мясо курицы отделить от кожи и костей, нарезать кусочками. Добавить чеснок, лук, нарезанный кубиками, целые маслины, вяленые помидоры. Приправить соевым соусом и оставить на 20-30 мин. Добавить мясо к картофелю, влить немного воды и тушить в духовке при 180°C около 1 ч. Посыпать зеленью сельдерея или петрушки.

Козлова Наталья, г. Жуковский
**Перечный
 бифштекс с салатом**

6 кусков вырезки по 150 г, 2 ст. л. смеси перцев, 2 ст. л. семян белой горчицы, 2 ст. л. растит. масла.

Смесь перцев и горчичные семена измельчить в блендере. Куски говяжьей вырезки слегка отбить, смазать растительным маслом и обвалять в перечной смеси. Накрыть пленкой и поставить в холодильник на 30 мин. Обжарить на сильном огне с каждой стороны и подать с овощным салатом.

Белякова Зинаида, г. Павлово

Курица, запеченная с яблоками

1 курица (1,5 кг), 4-5 яблок,
1/4 ст. коньяка, 50 г сливочно-
го масла, соль, перец.

Курицу натереть солью и перцем, обжарить на сливочном масле целиком, переворачивая, до золотистой корочки, убавить огонь и жарить еще 5-7 мин., поливая выделяющимся соком. Затем облить коньяком и поджечь. Яблоки очистить, нарезать крупными дольками, выложить вокруг курицы. Поставить в духовку, разогретую до 180°C, и запекать 20-25 мин. Украсить печеными яблоками, свежими овощами и зеленью.

Назарова Валентина, г. Витебск

Люля-кебаб с цуккини

Цуккини, мясной фарш (по желанию), соль, перец, зира, растит. масло, зелень. *Количество продуктов на ваше усмотрение.*

Кабачки нарезать кружочками, посолить и оставить. Фарш посолить, поперчить, добавить зиру и зелень, вымесить и сформовать маленькие шарики. На шампур нанизывать, чередуя, колечки кабачка и шарики фарша. Фольгу смазать растительным маслом и завернуть в нее кебабы. Запечь в духовке 15-20 мин. Фольгу развернуть и запечь.

Потапова Марианна, г. Армавир

Запеченная свинина с тмином

400 г свинины, 2 плавяных сырка, 1 помидор, соль, перец, тмин, растительное масло.

Свинину разрезать на 4 куска, отбить, посолить, поперчить.

На середину каждого куска положить по кружку помидора, сверху выложить половинку плавяного сырка, накрыть кружком помидора. Поднять края, сформировать шар, выложить на противень, посыпать тмином. Запекать в духовке при 200°C 20-25 мин.

На гарнир подать жареный картофель и салат из овощей.



Овощной плов

Копылова Полина, г. Ельня

Камбала

«По бабушкиному рецепту»

4 камбалы по 200 г каждая,
1/2 лимона, 1 зубчик чеснока,
1/2 пучка петрушки, 20 маслин,
1/4 ст. оливкового масла,
соль.

Очистите и раздавите зубчики чеснока, порубите мелко петрушку и смешайте все с соком половины лимона. Посолите и добавьте оливковое масло, хорошо перемешайте вилкой. Положите камбалу в большую сковороду и полейте приготовленной смесью. Добавьте 1/2 ст. воды и накройте сковороду фольгой. Тушите на среднем огне 10-15 мин. При подаче украсьте оливками и дольками лимона.

Наумова Наталья, г. Самара

Овощной плов

2 ст. риса, 1 луковичка, 2 моркови,
2 помидора, 1 сладкий перец,
зелень, чеснок, растительное
масло, соль.

Рис вымыть, поставить на газ, посолить и сушить, постоянно перемешивая, пока не испарится вся влага, при этом рис должен увеличиться в объеме. Затем влить в кастрюлю 3,5 ст. кипятка, накрыть крышкой и варить до готовности на маленьком огне. Перемешивать не нужно. Обжарить на масле нарезанный полукольцами лук, нарезанные соломкой морковь, перец и помидоры, а затем соединить их с рисом. Перемешать и дать потушиться вместе под крышкой еще около 5 мин. В готовое блюдо добавить нарезанную зелень и измельченный чеснок, дать немного настояться и подать.

Соколова Светлана,
г. Глазов
**Мясо
в соусе
с чесноком**

1 кг мякоти говядины,
2 зубчика чеснока, 100 г
шпика, 2 ст. л. слив. масла,
3 моркови, 4 луковицы,
1 веточка сельдерея,
1 ст. сухого белого вина,
1 ст. мясного бульона,
гвоздика, соль, молотый
перец.

Подготовленный кусок
мяса нашпиговать разре-
занными зубчиками чеснока
и полосками мороженого
шпика.

Положить мясо в толсто-
стенную кастрюлю, предва-
рительно разогрев в ней
масло и оставшийся кусок
шпика.

Добавить мелко нарезан-
ный лук и целую луковицу,
гвоздику, сельдерей, посы-
пать солью и перцем.

Обжарить мясо на умеренном огне, переворачи-
вая время от времени, до
образования легкой короч-
ки.

Добавить вино, мясной
бульон, нарезанную ломти-
ками морковь, закрыть
крышкой и тушить 3 ч.

Мясо нарезать ломтиками
и подать с полученным
соусом.



Журавлева Анна, г. Кронштадт
**Свинина
в горчичном соусе**

600 г свинины, 1 луковица, 1,5 ст. л.
горчицы, 100 г сыра, 150 г грибов,
2 ст. л. сока лимона, 1 зубчик чеснока,
соль, перец.

Мясо нарезать небольшими полосками,
слегка отбить, посыпать солью, перцем,
полить лимонным соком, накрыть крышкой
и поставить в холодильник на 1 ч. Грибы,
лук и чеснок мелко нарезать. Сыр натереть
на мелкой терке. Грибы обжарить на сковоро-
де с растит. маслом, вынуть. На этом же
масле обжарить лук и чеснок. Отдельно
обжарить мясо с 2 сторон до появления
золотистой корочки. Мясо разложить по
тарелкам, полить горячим соусом.

Для соуса: соединить грибы, лук, чеснок,
тертый сыр, горчицу и хорошо перемешать
(можно добавить сметану или сливки). Соус
готовить на маленьком огне до загустения.



Сорокина Ирина, г. Пермь
Сосиски с рисом

6 сосисок, 2 моркови, 1 луко-
вица, 500 г риса, 1 ст. томат-
ного сока, растительное мас-
ло, соль, перец.

Обжарить на растительном
масле лук и морковь. Добавить
нарезанные сосиски. Подождать
пока зарумянятся, и влить томат-
ный сок. Закрывать крышкой и
тушить на медленном огне 10
мин. Рис отварить до готовности,
промыть холодной водой. Выло-
жить в жаровню, распределить
равно над овощами с сосисками.
Проткнуть деревянной па-лочкой
рис в 3-4 местах и налить в полу-
ченные отверстия воды. Закрывать
крышкой и оставить на 10 мин. на
слабом огне. Перевернуть гото-
вое блюдо на тарелку, украсить
овощами и зеленью.

Жукова Елизавета, г. Семенов
**Тушеное мясо
с рисом и морковью**

600 г говядины, 1/2 ст. риса,
1 луковица, 2-3 моркови, 200 г
майонеза, 1 ч. л. сахара, соль,
1 пучок зеленого лука.

Говядину нарезать небольшими
кубиками. Отбить, посолить, запани-
ровать в муке и обжарить до золо-
тистого цвета. Морковь мелко наре-
зать, отварить до полуготовности,
посолить, выложить в форму,
залить водой, сверху положить куби-
ки обжаренного мяса. Тушить до
полуготовности мяса. К майонезу
добавить 1 ч. л. сахара, смесью
залить мясо, тушить до мягкости.
За 10 мин. до готовности посыпать
тертым сыром. Подать с рисом и
украсить зеленым луком.

Носкова Софья, г. Стерлитамак
**Мясо в ометной
шубке**

4 куса свиной шейки, 5 яиц, 1 по-
мидор, 4-5 зубчиков чеснока, зе-
лень укропа и петрушки, соль, пе-
рец, растит. масло, сыр, майонез.

Яйца взбить и пожарить из них 4 бли-
на. Помидор нарезать, добавить
зелень и чеснок, перемешать. Мясо
отбить, приправить специями. обжа-
рить с 2 сторон до полуготовности. На
яичные блинчики выложить мясо,
сверху помидорную начинку. Свернуть
блинчики в конверты, смазать сверху
майонезом и посыпать тертым сыром.
Запекать в духовке при 180°C 20 мин.

Бондарева Татьяна,
г. Снежинск

Нашпигованная свинина с грибами

1 кг свинины (вырезка или корейка), 2 моркови, 5 зубчиков чеснока, 1 луковица, 200 г шампиньонов, 1 лавровый лист, соль, перец.

Тесто: 700 г муки, 1,25 ст. воды, соль.

Морковь и зубчики чеснока нарежьте вдоль дольками. Свинину, зачистив от пленок, нашпигуйте вдоль волокон морковью и чесноком, натрите солью и перцем. Шампиньоны нарежьте ломтиками. Лук нашинкуйте полукольцами. Грибы и лук перемешайте, выложите на мясо, плотно прижмите. Из муки, воды и соли замесите тесто, раскатайте его по форме мяса. Мясо вместе с грибами и луком уложите на тесто, добавьте лавровый лист. Края теста соедините и защипайте. Свинину в тесте уложите на противень, смазанный маслом, запекайте 1 ч. 30 мин. при 200°C.

Готовое мясо нарежьте порционными кусками, выложите на блюдо, оформите зеленью. На гарнир подайте картофель или овощи.

Гужвина Владислава, г. Сызрань

Телятина с имбирем и томатом

400 г телятины, 20 г свежего имбиря, 30 горошин душистого перца, 1 ч. л. соевого соуса, 1 ч. л. сока лимона, 2 ч. л. растит. масла, 1 помидор или 5 помидорок черри, цебра 1/2 лимона, 3 веточки базилика, 1/2 болгарского перца.

Мясо и болгарский перец нарезать полосками. Имбирь натереть, отжать сок и замариновать в нем телятину на 5 мин. Перец крупно размолоть. Растит. масло раскалить на сковороде, всыпать перец, снять с огня. Влить соевый соус, размешать. Вновь поставить на огонь, дать закипеть, добавить мясо и обжарить на сильном огне 1 мин. Убавить огонь, добавить болгарский перец и жарить еще 1 мин. Помидор нарезать (черри целиком), добавить в мясо и сразу же снять с огня. Выложить на тарелку, посыпать тертой цедрой и листьями базилика. Смешать 1 ст. л. растит. масла и лимонный сок, полить этой смесью блюдо и посолить по вкусу.



Веселова Анастасия, г. Тюмень Лосось с цуккини в конверте

4 куска филе лосося (семга, форель) по 180-200 г каждый, 2-3 маленьких цуккини, 1 луковица, 1 лимон, 60 г сливочного масла, соль и перец по вкусу.

Цуккини нарезать тонкими ломтиками, лук - полукольцами. Пергамент нарезать на квадраты 25x25 см. На каждый кусок пергамента положить цуккини, лук, нарезанное сливочное масло и пару ломтиков лимона. Посолить. Сверху положить рыбу, посолить и поперчить. Загнуть свободную часть листа, завернуть пергамент конвертом, положить на противень и поставить в разогретую до 200°C духовку на 15 мин. Подать в пергаменте с дольками лимона.

Данилова Галина, г. Кузнецк

Тушеная говядина с пряным соусом

400-500 г говядины, 2 луковицы, 2 соленых огурца, 2 ст. л. томатного пюре, 1/2 ст. белого сухого вина, 2-3 ст. л. сливочного масла, мясной бульон, зелень петрушки, 1 зубчик чеснока, соль.

Мясо нарезать небольшими кусками, лук мелко нашинковать, обжарить на масле на разогретой сковороде, затем переложить в невысокую кастрюлю. Добавить томатное пюре, очищенные и нарезанные ломтиками соленые огурцы, чеснок, посолить, влить вино, 2-3 ст. л. мясного бульона. Накрыв кастрюлю крышкой, тушить 30-40 мин. При подаче посыпать зеленью петрушки.

Калашникова Яна, г. Павлово

«Спетзофай» с сосисками

500 г сосисок, 2 луковицы, 2-3 помидора, 3 сладких перца, 2 ст. л. томатной пасты, растительное масло, приправы.

Крупно нарезать лук и обжарить на растительном масле. Крупно нарезать перец, добавить к луку и немного обжарить. Сосиски нарезать также крупно, добавить к овощам и обжаривать, помешивая, 5 мин. Затем добавить тертые на крупной терке помидоры, томатную пасту, базилик, посолить и жарить еще 10 мин.

Светлое Христово Воскресение!
Сколько радости оно несёт, тепла!
От души сегодня поздравляем
С Пасхой Светлой - счастья и добра!
Пожелать хотим Вам просвещения
И удачи Вам на каждый день!
Пусть сопутствует во всём везение
И болезни не накроет тень!



Шевцова Наталья,
г. Люберцы

Кулич

«Без капризов»

2 ст. сахара, 2,5 ст. молока,
8 яиц, 300 г сливочного масла,
50 г дрожжей, 10 ст. муки,
1/2 ст. мелкого изюма, душистая
настойка.

Сахар растереть добела с желтками, отдельно замесить тесто на молоке с 5 ст. муки, добавить растворенные дрожжи, посолить и добавить растопленное масло и белки, взбитые в пену. Все хорошо перемешать и оставить на ночь. Утром добавить остатки муки, настойку, хорошо вымесить и дать вторично подняться. После этого добавить все остальное: рубленый миндаль, изюм, переложить в форму, смазанную холодным маслом и обсыпанную сухарями. Когда хорошо поднимется, выпекать в духовке 40-45 мин. при 180°C до готовности.



Сухова Антонина, г. Кузнецк

Пасха молочная

5 л молока, 5 яиц, 3 ст. сметаны,
500 г сливочного масла,
2 ст. сахара, 1 ст. л. 6% уксуса.

Яйца тщательно перемешать со сметаной. Молоко довести до кипения, снять с огня, влить сметану с яйцами, уксус, перемешать, поставить на маленький огонь и постоянно помешивать. Когда сыворотка отделится от творожной массы, переложить в марлю, завязать и подвесить. Когда влага стечет, еще теплый творог протереть через сито, добавить протертое через сито и растертое с сахаром масло. Подготовленную творожную массу выложить в деревянную пасхальную форму, застеленную марлей, накрыть концами марли, поставить под гнет и оставить на 3 ч. в теплом месте, а потом переставить в холодильник. Готовую пасху выложить на блюдо и украсить сахарными цветами.



Пасха «Орешки»

Шумилина Нина, г. Ковров

Пасха «Полет»

1 кг творога, 1 ст. сметаны,
200 г сливочного масла, 2 ч. л.
соли, 1/2 ст. сахара, цедра 1 лимона,
ванилин, миндаль.

Творог протрите через сито, добавьте сметану, сливочное масло, соль, сахар и хорошо перемешайте, так, чтобы не было ни одного комочка. Сложите в салфетку и поставьте под пресс. Через сутки выложите на блюдо, и добавьте цедру лимона, ваниль и миндаль.

Васильева Алена,
г. Екатеринбург

Пасха «Орешки»

400 г творога, 2 ст. сливок,
1 ст. миндаля, 1 ст. сахара.

Творог протрите через сито, добавьте сливки, положите под пресс и дайте стечь сыворотке. Миндаль очистите, перетрите так, чтобы не было крупинок, добавляя понемногу воды, добавьте сахар, разотрите, перемешайте с творогом и поставьте под гнет. Пасха будет готова через 10 ч.

Мельникова Снежана,
г. Таганрог

Пасхальные яйца «Буйство фантазии»

*Яйца, набор пасхальных
красок, уксус.*

Яйца сварить вкрутую. На яйца делаем карандашами росписи, какую подсказывает ваша фантазия, лучше это делать с детьми, им будет очень интересно. Отдельно в стаканах развести краски согласно инструкции. После того, как яйца разрисованы, опустить их в желаемые краски. Через 3-4 мин. вынуть, дать обсохнуть.

Яйца готовы. Дети будут безумно рады.

С весной приходит Пасха,
И радостно: Воскрес!
Кричим мы не напрасно,
Ведь счастье - до небес!
Деревья, будто свечи.
И радостным огнем
Горят все наши встречи.
И мы вдвоем идем.

Как небо бесконечно!
Как солнце любит нас,
счастливых и беспечных,
и с ярким блеском глаз,

Поздравляю со Светлой Пасхой!
Христос Воскрес!



Давыдова Татьяна, г. Оренбург

Яйца, крашенные в луковой шелухе

Яйца, луковая шелуха.

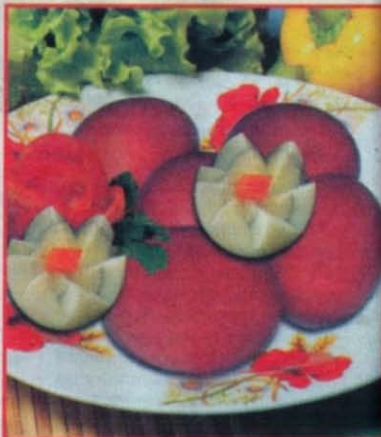
Для окраски яиц лучше всего использовать луковую шелуху, которую собирают заранее.

В зависимости от цвета шелухи окраска яиц получается от светло-рыжей до темно-коричневой.

Если вы хотите, чтобы цвет был более насыщенным, шелухи надо взять побольше и варить ее около получаса до того, как в отвар опустите яйца.

Приготовленный отвар остудите, опустите в настой чисто вымытые яйца, доведите до кипения и варите еще 10 минут.

Выньте, остудите. Чтобы яйца блестели, протрите их тряпочкой, смоченной растительным маслом.



Козлова Евгения, г. Курган

Пасха с орехами и изюмом

600 г творога, 200 г сливочного масла, 400 г сметаны, 4 яйца, 2 ст. сахара, 1/2 ст. миндальных орехов, 1 ст. изюма, 3 ст. л. цедры лимона, 1/4 ч. л. ванилина.

Разотрите все продукты, добавьте ошпаренный кипятком очищенный миндаль с изюмом. Орехи и изюм предварительно измельчите. Поставьте готовую массу на самый маленький огонь и, не давая вскипеть, мешайте массу 1 ч. Затем добавьте цедру и ванилин и охладите. Прохладную массу поместите под пресс на сутки.

Мы ждали чуда из чудес,
Живя в суетном, грешном мире,
Сегодня вновь Христос Воскрес!
Он главный гость на этом пире!
Ломится стол от куличей,
Все "крашенки" друг другу дарят!
И пусть сегодня в этот день
Надежда всех нас не оставит!



Александрина Татьяна, г. Пермь

Кулич

«Асташинский»

1 ст. молока, 50 г дрожжей, 1 ст. сахара, 200 г сливочного масла, 3 яйца, ванилин, кардамон, мускат, соль, изюм, 4 ст. муки.

Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока, добавить 1 ч. л. сахара. Когда дрожжи вспенятся, влить их в оставшееся молоко, вбить яйца и взбить до однородной массы, добавить сахар, хорошо размешать, вместе с сахаром добавить мускат и кардамон, добавить растопленный маргарин, соль, ваниль. Потом всыпать муку, перемешивая тесто. Добавить изюм и разложить по формам, оставить подниматься, прикрыть чистым полотенцем. Тесто должно подниматься уже в формах. Выпекаем в разогретой духовке при 180°C до готовности.

Скатерть белая, свеча,
Аромат от кулича,
Льется в рюмочки кагор.
Пить немного – уговор.
Разноцветие яиц
И улыбки светлых лиц.
С праздником!
Христос Воскрес!
Доброты, любви, чудес!



Фомина Зоя, г. Сызрань
**Двухцветные
яйца**

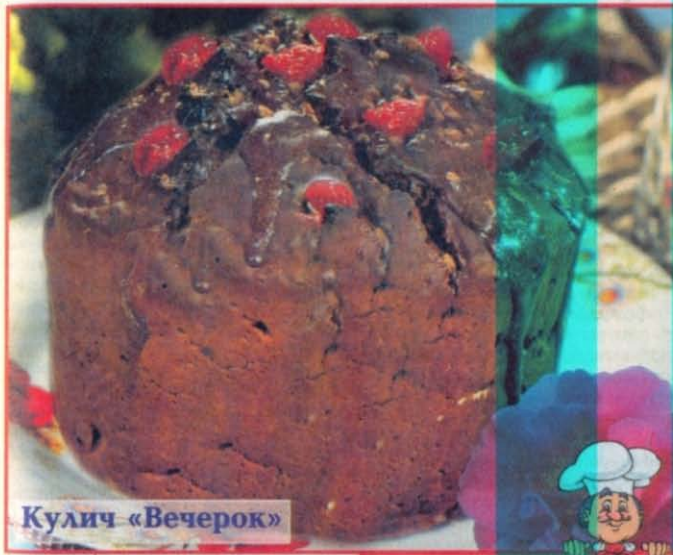
Сварите яйца вкрутую и немного охладите (лучше всего окрашивать чуть теплые яйца). В каждой мисочке разведите краску в соответствии с инструкцией, добавляя по 2 ст. л. уксуса и размешайте. Придерживая ложкой, окуните в каждую мисочку по несколько яиц и оставьте, переворачивая для равномерного окрашивания.

Выньте и подсушите на бумажном полотенце. Теперь каждое окрашенное яйцо возьмите 2 пальцами и окуните в контрастную краску до половины.

Держите 1 мин., пока краска не возьмется, а затем выньте и подсушите на полотенце.

Дроздова Людмила, г. Муром
Кулич «Сибирский»
1 кг муки, 1,5 ст. молока, 6 яиц, 300 г сливочного масла, 2 ст. сахара, 50 г дрожжей, 1 ст. изюма, соль, ванильный сахар.

Дрожжи развести в 1/2 ст. теплого молока, всыпать 4 ст. муки и замесить тесто, добавить соль, растертые с сахаром желтки, растопленное масло, взбитые в пену белки, тщательно вымесить тесто и посыпать сверху мукой, прикрыть полотенцем и оставить на ночь в теплом месте. Утром добавить в тесто оставшуюся муку, ванильный сахар и вымесить тесто так, чтобы оно было не очень густым, но отставало от стенок посуды. Поставить в теплое место до увеличения в объеме вдвое. Затем добавить подготовленный изюм, еще раз обмять и разложить в подготовленные формы. Поставить формы в теплое место и прикрыть полотенцем. Когда тесто поднимется, смазать верх сладкой водой, выпекать в духовке при 180°C до готовности. Готовый кулич покрыть любой глазурью и украсить.



Кулич «Вечерок»

Маргунова Елена, г. Семенов
Пасха «вареная»
с изюмом и миндалем
800 г творога, 1/2 ст. сметаны, 2 ст. сахара, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 1/2 ст. изюма, 1/2 ст. рубленого миндаля.

Творог отжать через сито, смешать его со сметаной, сахаром, яйцами, сливочным маслом, изюмом и миндалем. Всю массу прогреть на огне до горячего состояния, не кипятить, выложить в форму и поставить на сутки в холодное место под легким гнетом.

Низовкина Светлана,
г. Ростов-на-Дону
Кулич «Вечерок»

1/2 ст. воды, 20 г дрожжей,
2 ст. муки, 5 яиц, 1 ст. сахара,
100 г шоколада, сок лимона.

Взять воду, дрожжи и муку, размешать их, дать подняться. Добавить яйца, растертые с сахаром до белого цвета, тертый шоколад и сок лимона. Все это взбить, дать еще раз подойти, выложить в форму и выпекать в духовке при 180°C 1 ч. Украсить по своему вкусу.



Нечаева Антонина,
г. Калининград

Кулич «Солнечные зайчики»

1 кг муки, 100 г дрожжей,
1 ст. 33% сливок, 7 яиц,
300 г сливочного масла,
1,5 ст. изюма, 1 ч. л. карда-
мона, 1/2 ч. л. мускатного
ореха.

Дрожжи развести в сливках, смешать их с мукой и поставить опару. Когда опара поднимется, добавить яйца, растертые с маслом и сахаром, истолченный кардамон, изюм и мускатный орех. Выбить тесто и оставить подниматься еще на 2 ч. Опять вымесить, выложить в смазанные формы, дать подняться и выпекать при 180°C до готовности.

Христос Воскрес!

Добра желаем,
Больших чудес!

Чтоб с Богом в сердце

Светлей жилось,

Он снова с нами-

Воскрес Христос!

Мы вам желаем

Любить всегда:

Где любовь тает -

Душа пуста.



Герасимова Анастасия, г. Таганрог

Куличики «Ярмарка»

Тесто: 5 ст. муки, 1,5 ст. 10% сливок,
250 г сливочного масла, 1 ст. сахара,
8 желтков, 1/2 ст. орехов, изюма, цукато-
тов, 1 ч. л. соли, 100 г дрожжей, вани-
лина.

Глазурь: 1 белок, 1 ст. сахарной пуд-
ры, 8-10 капель лимонного сока.

В подогретых сливках развести дрожжи, положить половину всего количества муки и поставить в теплое место. Растереть желтки с сахаром и маслом. Когда опара подойдет, ввести в нее желтки с маслом и сахаром, изюм, нарезанные цукаты, орехи и хорошо вымесить. Затем всыпать оставшуюся муку, соль, ванилин. Вымесить и поставить в теплое место, пока не увеличится в объеме. Снова вымесить и снова дать подойти. Из готового теста сформовать небольшие булочки и выложить в формы с высокими стенками на 1/3. Дно и стенки формы выстлать промасленной бумагой. Формы поставить для расстойки в теплое место на 15-20 мин. Затем выпекать в духовке при 220°C до готовности. Когда верх кулича зарумянится, накрыть его фольгой, чтобы не подгорел. Смазать тонким слоем глазури и украсить.



Болдинова Анастасия, г. Орел

Кулич «Украинский»

4 ст. муки, 50 г дрожжей,
1/2 ст. сливочного масла, 1 ст.
молока, 1 ст. сахара, 10 жел-
тков, 1 ст. л. миндаля, соль.

1/4 часть муки заварить горячим молоком и растереть, чтобы не было комков. К остывшей массе добавить дрожжи, желтки, растертые добела, и поставить в теплое место. После того, как опара подойдет, добавить остаток муки, соль и тщательно вымесить 30 мин., влить растопленное масло и снова вымесить 30 мин., после чего добавить измельченный сахар, растертый миндаль и снова вымесить 30 мин. Подготовленным таким образом тестом заполнить формы до половины, поставить их в теплое место. Когда тесто подойдет, заполнить форму, поставить в духовку на 1 ч.

Как много хочется сказать,
Сегодня Пасха, поздравляю!

Хочу тебе я пожелать:

Здоровья и любви без края,

Пусть сбудутся твои мечты,

И счастья было чтоб немало!

Чтоб были розы, а не их шипы!

И чтоб на все всегда хватало!



Пономарева Кира,
г. Павлово

Кулич «Русская простота»

100 г дрожжей, 700 г муки,
7 яиц, 1 ст. сахара, 300 г сли-
вочного масла, 1/2 ст. молока,
ваниль.

Замесить тесто из муки, яиц, масла. Развести дрожжи в молоке и добавить их в тесто. Поставить тесто подходить на ночь в теплое место. Утром тесто еще раз хорошо перемешать и выложить в смазанные маслом и посыпанные сухарями формы для выпечки до половины их высоты. Дать тесту немного подняться, смазать сверху яйцом и выпекать в духовке при 180°C до румяной корочки. Украсить по своему усмотрению.

Желаю в День пасхальный вам
Я всевозможных наслаждений,
Поверить истинным друзьям
И отказаться от сомнений.
Чтобы тепло в ваш дом вошло,
Чтобы во всех делах везло.
Веселья, радости без бед,
И разных жизненных побед!



Танеева Ирина, г. Пермь
Булочки
пасхальные

5,5 ст. муки, 2,5 ст. молока,
1/4 ст. прессованных дрожжей,
10 яиц, 1/4 ст. сахара,
1 ст. л. сухого шафрана, 1 ст.
сливочного масла, соль,
1/4 ст. сухарей.

Дрожжи растворить в теплой воде или молоке. Муку заварить молоком, тщательно растереть, охладить до температуры парного молока, вмешать дрожжи и дать подняться в теплом месте.

Добавить взбитые с 5 белками желтки, еще муки, взбитые в пену белки, настоящий на воде шафран, вымесить, вмешать масло, соль и замесить средней густоты тесто. Уложить в смазанные маслом и посыпанные сухарями продолговатые металллические формы на 1/2 их высоты, дать булочкам подняться, и выпекать в горячей духовке 40 мин.



Ивлева Елена, г. Кострома
Кулич «Светлый»

1 кг муки, 2 ст. молока, 6 яиц,
50 г дрожжей, 1/2 ч. л. соли,
2 ст. л. сливочного масла, 1 пакетика
ванилина, изюм, орехи,
цукаты, 100 г шоколада, какао-
порошок, сахарная пудра.

Развести в теплом молоке дрожжи, добавить 1/2 муки, все перемешать и поставить в теплое место. Желтки растереть добела с сахаром и ванилином. Когда дрожжевая смесь увеличится в 2 раза, добавить растопленное масло, взбитые белки, оставшуюся муку, вымесить тесто и поставить в теплое место. Затем добавить изюм, орехи, цукаты, какао и перемешать. На дно формы положить кусок промасленной бумаги, заполнить тестом на 3/4, верх смазать яйцом и выпекать в духовке при 180°C около 1 ч. Готовый кулич посыпать сахарной пудрой, украсить орешками и цукатами или полить шоколадной глазурью.



Пасха с орехами

Белова Евгения, г. Оренбург
Сырая пасха
с цукатами

1 кг творога, 1,5 ст. сахара,
300 г сливочного масла, 3 яйца,
1 ст. цукатов, ванилин.

Творог и масло отдельно протереть через сито, затем соединить. Отдельно растереть добела желтки с 1/2 ст. сахара и взбить белки.

Все соединить, добавить оставшийся сахар, ванилин, нарезанные цукаты. Положить в форму и под гнет. Поставить на холод на 2 суток.

Сербинова Ангелина, г. Тверь
Пасха с орехами

1 кг творога, 100 г сливочного масла, 1 ст. сахара, 2 ст. сметаны или 33% сливок, 4 яйца, 1/2 ст. рубленых орехов, ванилин.

Творог протереть через сито, добавить сахар, ванилин, яйца, масло, хорошенько перемешать. Грецкие орехи обжарить, измельчить, перемешать с творогом, добавить сливки или сметану, выложить в форму и поставить под пресс на сутки в холодильник. Украсить по своему усмотрению.



Степанова Ирина,
г. Чебоксары

Торт «Корона»

Тесто: 2 ст. сметаны, 3 яйца, 1,5 ст. сахара, 1/2 б. сгущенки, 1 ч. л. соды, 2,5 ст. муки, 4 ст. л. какао-порошка.

Крем: 1 л сметаны, 1 ст. сахара, щепотка лимонной кислоты.

Помадка: 5 ст. л. сметаны, 5 ст. л. сахара, 4 ст. л. какао, 1 ст. л. сливочного масла.

Вымесить тесто из всех продуктов, кроме какао-порошка. Тесто должно получиться, как густая сметана. Разделить его на 2 части. В одну часть добавить какао-порошок. Выпечь коржи в горячей духовке. Охлаждать.

Для крема: взбить сильно охлажденную сметану с сахаром и щепоткой лимонной кислоты.

Для помадки: сметану взбить с сахаром, добавить сливочное масло и какао-порошок и тщательно перемешать до однородной массы.

Смазать коржи сметанным кремом и сверху залить помадкой. По желанию украсить фруктами, орехами и оставить на ночь в прохладном месте для пропитки.

Николаева Елена, г. Семенов

Торт «Сладкая ночка»

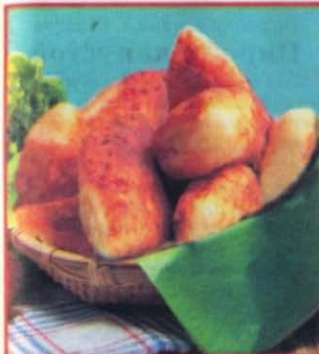
Тесто: 6 яиц, 2 ст. сахара, 2 ст. 25% сметаны, 2 ст. муки, 3 ч. л. какао-порошка, 1 ст. орехов, 1 ст. изюма, 1/2 ч. л. гашеной соды.

Крем: 1 б. сгущенного молока, 250 г слив. масла.

Смешать яйца, сахар, сметану, соду и муку до однородной массы, добавить какао-порошок, измельченные орехи и изюм. Если используются грецкие орехи, то их необходимо предварительно обжарить на раскаленной сковороде без масла. Разделить тесто на 2 части и выпечь коржи на среднем огне 40 мин. до готовности. Полученные охлажденные коржи смазать кремом и поставить на несколько часов в холодное место для пропитки.

Крем: взбить масло, постепенно добавляя сгущенку.

Масло должно быть не из холодильника, лучше заранее, за 2 ч., вынуть его. А вот сгущенку лучше сначала охладить.



Миронова Марина,
г. Владимир

Жареные пирожки с зеленью

3 ст. муки, 1 яйцо, соль, 3/4 ст. воды, 250 г зеленого лука, 25 г петрушки, 25 г укропа, 30 г топленого масла, 1/4 ч. л. перца, 1/2 ч. л. соли, растительное масло.

Из муки, воды, яйца и соли замесить тесто и разделить его на 10 частей. Каждую часть скатать в шарик, через 15-20 мин. раскатать их в лепешки. Лук нашинковать, добавить масло и обжарить 10-15 мин. Добавить измельченную зелень, перец, соль и наполнить этой смесью пирожки. Жарить пирожки в кипящем растительном масле, как пончики.

Ермакова Тамара,
г. Кирово-Чепецк

Оладьи медовые

400 г муки, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, 8 ст. л. соды, 15 г дрожжей, 2 ст. воды, 1/4 ст. растительного масла, 150 г меда, 0,5 л молока.

Из воды, муки, яйца, сахара, соли и дрожжей замесить тесто, дать ему подойти и выпечь обычные оладьи, но очень мелкие. Уложить их в кастрюлю, залить медом, закрыть крышкой и встряхивать кастрюлю, пока весь мед не впитается. Отдельно к пышкам-оладьям подать молоко или чай.

Рябова Дарья, г. Санкт-Петербург

Пирог-перевертыш

3 ст. л. сливочного масла, 3/4 ст. сахара, 1 пакетик ванильного сахара, щепотка соли, 2 яйца, 1,3 ст. муки, 1,5 ч. л. разрыхлителя, 1/2 ст. молока, 1,5 ст. сахара, 300 г клюквы, 50 г грецких орехов.

Размягченное сливочное масло, сахар, ванильный сахар и соль взбить. Добавить 2 желтка и еще раз все взбить. Муку и разрыхлитель перемешать и добавить вместе с молоком в масляную смесь. Перемешать, ввести 2 взбитых белка и вымешать. Нагреть духовку до 180°C. В форму налить 2 ст. л. растопленного масла, равномерно распределить 1/2 ст. сахара и поставить в духовку, чтобы он начал немножко таять. Распределить клюкву и грецкие орехи и накрыть тестом. Поставить в духовку. Готовый пирог аккуратно перевернуть на блюдо.

Дмитрова Людмила, г. Омск
**Фруктовый пирог
 с белым
 шоколадом**

150 г маргарина, 1,5 ч. л. разрыхлителя, 1 ст. муки, 1/4 ст. и 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. воды, щепотка соли, 1 ст. л. какао-порошка, 2 яйца, 150 г белого шоколада, 1,5 ст. 20% сливок, ванилин, по 200 г мороженой вишни и абрикосов, 1 ст. 33% сливок.

Маргарин растереть с мукой, сахаром и разрыхлителем. Добавить воду и замесить тесто. Отщипнуть небольшой кусочек теста и добавить в него какао. Белое тесто смешать с шоколадным, посыпав шоколадными кусочками, и вымесить. Тесто раскатать, выложить в форму, формируя бортики. Наколоть вилкой и убрать на 30 мин. в холодильник. Тесто накрыть фольгой, засыпать горохом или фасолью и выпекать 10 мин. при 200°C, фольгу с горохом убрать и выпекать еще 5 мин. Из вишни удалить косточки. С абрикосов снять кожицу и нарезать дольками. Выложить ягоды на подготовленную основу. Сливки довести до кипения, добавить поломанный кусочками шоколад, размешать на водяной бане в однородную массу. Яйца взбить с сахаром и ванилином, добавить шоколадно-сливочную смесь, залить фрукты и выпекать 40-45 мин. при 180°C. Остудить.



Тихонова Тамара, г. Саратов
Пирог с капустой

600 г муки, 1 ст. теплой воды, 20 г дрожжей, 1/2 ст. растительного масла, 1/2 ч. л. соли, капуста, лук, сахар.

Капусту мелко нашинкуйте, залейте кипятком и оставьте на 10 мин. Обжарьте на раскаленном растительном масле нарезанный кольцами лук. Затем слейте из капусты воду, отожмите и обжарьте с луком. В конце добавьте в капусту немного сахара. В теплой воде растворите дрожжи, добавьте масло, соль и муку. Замесите тесто и поставьте в теплое место на 1 ч. Разделите его на 2 части. Одну часть раскатайте до толщины 1 см, уложите на противень, смазанный маслом, и выложите сверху начинку. Прикройте начинку вторым, более тонким слоем теста. В середине пирога сделайте несколько отверстий. Верх пирога смажьте крепким сладким чаем, выпекайте в духовке при 220°C до румяности.

Копылова Полина, г. Ельня

**Торт
 «Улада моего сердца»**

Бисквит: 50 г сливочного масла, 1 ст. сахара, 2 яйца, 1/2 ст. муки, 1/3 ст. несладкого какао, 1/4 ч. л. разрыхлителя.

Шоколадная помадка: 125 г черного шоколада, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 175 г просеянной сахарной пудры.

Смазать маслом форму. Масло и сахар смешать, добавить яйца, хорошо взбить. Отдельно смешать сухие ингредиенты, добавить смесь к яйцам с сахаром. Вылить в форму, печь при 180°C 25 мин. Разрезать на 2 коржа, промазать помадкой.

Для начинки: шоколад и масло растопить на водяной бане. Добавить яйцо и взбить массу. Снять миску с кастрюли, добавить сахарную пудру и взбивать массу, пока она не станет однородной и глянцево-й. Верх и бока обмазать помадкой, посыпать шоколадной стружкой.



Ширияева Полина, г. Тверь

**Пирог с
 зеленым луком**

Тесто: 300 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны.

Начинка: 500 г зеленого лука, 150 г твердого сыра, 4 ст. л. сметаны, 3 яйца, 1 болгарский перец, растительное масло, перец, соль.

Для теста: рубим масло с мукой ножом, перетираем его в крошку. Добавляем сметану и замешиваем мягкое тесто. Берем кусок пергамента и раскатываем на нем тесто в прямоугольный пласт.

Для начинки: болгарский перец очищаем от семян. Мелко нарезаем зеленый лук и перец. Лук пассеруем на растительном масле, добавляем в сковороду перец, перемешиваем и снимаем овощи с огня.

Взбиваем яйца со сметаной, солим и перчим получившуюся смесь по вкусу. Твердый сыр трем на терке.

Лист пергамента с раскатанным на нем тестом перекладываем на противень.

Выкладываем на тесто лук с перцем, посыпая тертым сыром, заливаем яично-сметанной смесью, загибаем на начинку бортики теста и выпекаем в духовке около 35-40 мин. при 200°C.

Русакова Галина,
г. Миасс

Треугольники с плавленным сыром

Тесто: 1 ст. пива, 300 г маргарина, 3 ст. муки.

Начинка: 3 плавленных сырка, 200 г колбасы, 2 яйца, 3 луковичи, 1/2 ч. л. карри, соль, перец молотый черный и красный, 1 яйцо, растительное масло.

Смешиваем муку с маргарином, растираем в крошку и добавляем холодное пиво. Замешиваем тесто и ставим его в холодильник.

Лук обжариваем на растительном масле до золотистого цвета, натираем сырки на крупной терке, добавляем остывший лук, колбасу, нарезанную кубиками, яйца, карри, солим и перчим.

Все тщательно перемешиваем. Отрезаем от теста небольшой кусочек, раскатываем в прямоугольную форму и делаем квадраты.

На одну сторону укладываем начинку и соединяем края вилкой.

Выкладываем на противень, смазываем яйцом и присыпаем кунжутом.

Выпекаем при 200°C до золотистого цвета.

Лапина Ольга, г. Тверь

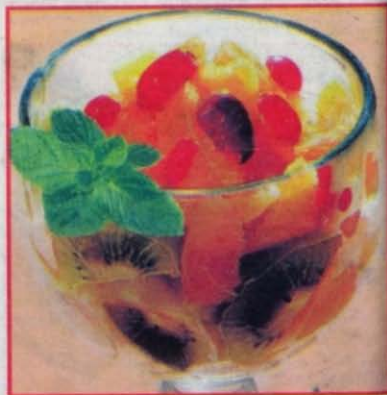
Фруктовый салат с шоколадом и орехами

1 банан, 1 апельсин, 1 яблоко, 1/2 грейпфрута, 2 ст. л. несоленых фисташек или фундука, 50 г горького шоколада, 1 ст. л. коньяка или ликера, 1 ст. л. молотого кофе, 1/2 ч. л. молотой корицы.

Грейпфрут и апельсин очистить от кожуры и пленок, нарезать кусочками. Банан нарезать кружками, яблоко - тонкими ломтиками.

Для заправки: влить в кастрюлю 1/2 ст. воды, добавить корицу и кофе, на небольшом огне довести до кипения, затем снять и процедить.

Добавить к заправке коньяк и шоколад. Перемешать до полного растворения шоколада. Фрукты смешать, положить в порционные салатники или кремanky, полить заправкой и посыпать рублеными орехами.



Десертный салат с кремом

Абрамова Татьяна, г. Курган

Шоколадные шарики

300 г горького шоколада, кубиками, 100 г сливочного масла, 1/2 ст. 33% сливок, 2 желтка, 2 ст. л. коньяка, 5 ст. л. какао-порошка.

Растопите на малом огне шоколад и сливки. По одному влейте желтки, помешивая, и снимите с огня. Добавьте к горячей смеси масло и размешайте, чтобы оно растворилось полностью. После этого влейте коньяк и помешивайте. Поставьте смесь в морозильник на 1 ч. Смажьте руки растительным маслом и сформируйте шарики диаметром 2 см. Обваляйте каждый шарик в какао-порошке и выложите на блюдо. Храните в холодильнике.

Щербакова Валерия, г. Ижевск

Десертный салат с кремом

4 грейпфрута, 4 апельсина, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. апельсинового ликера, 1 пак. ванильного сахара, 2 яйца, 250 г творога, мята.

Грейпфруты и апельсины очистить, удалить белую пленку. Острым ножом освободить дольки от перепонки, собирая выделяющийся сок, вылить его в миску, положить в него дольки, сверху посыпать сахаром и полить апельсиновым ликером. Венчиком взбить желтки и ванильный сахар, добавить творог, хорошо взбить белки и добавить в приготовленную смесь. Выложить крем и цитрусовые дольки в жаропрочные тарелки и поместить в духовку, пока крем не станет светлорусого цвета.



Суворова Светлана, г. Пермь

Штрудель с сухофруктами

Тесто: 300 г муки, 1/2 ст. молока, 1/2 ст. сахара, 3 яйца, 1/2 ч. л. соды, 1/4 ч. л. соли, ванилин.

Начинка: 1/2 ст. варенья, 150 г сухофруктов, корица, 1 ст. сахара, 1 яйцо, масло для смазывания противня.

Муку просеять через сито, сделать в ней углубление, влить молоко, яйца, масло, сахарную пудру, ванилин, соду и замешать крутое тесто. Раскатать в пласт толщиной 0,3 см, на поверхность листа выложить слоем варенье вместе с предварительно замоченными на 2 ч. и затем мелко нарезанными сухофруктами. Тесто свернуть в виде рулета, смазать яйцом, посыпать сахаром с корицей и выпекать на противне, смазанном маслом.

Маслова Анна, г. Волгодонск

Миндальные бискотти с медом

2 яйца, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. меда, 150 г муки, 100 г миндаля, 1/2 ч. л. молотого перца.

Белки отделить от желтков. Белки взбить с сахаром в устойчивую пену, затем постепенно добавить просеянную муку, перец и измельченный на кусочки миндаль. Переложить тесто в прямоугольные смазанные формы. Выпекать в духовке при 180°C 30 мин.

Остудить тесто в форме, после чего выложить получившиеся буханочки, обернуть фольгой и оставить на несколько часов (можно на ночь). Затем разрезать буханки на ломтики толщиной около 1 см, уложить на противни и запекать при 180°C 10-15 мин., пока они не зарумянятся.

Зуева Екатерина, г. Струнино

Чебуреки с курицей и сыром

500 г дрожжевого теста, 250 г вареной курицы, 250 г твердого сыра, 2 ст. л. сливочного масла, соль, растительное масло.

Курицу нарежьте соломкой, натрите сыр на крупной терке, смешайте с мягченным сливочным маслом. Тесто тонко раскатайте, разрежьте на квадраты. Положите в каждый по 1 ст. л. фарша и скрепите в виде полумесяца. Жарьте чебуреки 5 мин. в большом количестве растительного масла.

ЖДИТЕ В МАЕ

Приходите в наш дом,
мы накормим и споем №5

Вы хотите хорошо встретить гостей, друзей и родных за столом? Вкусно покушать и спеть душевную песню? Мы для вас подготовили специальный выпуск от «1001 совет и секрет».

Здесь вас ждут:

- Самые вкусные рецепты салатов, закусок, горячих блюд с первой зеленью;
- Застольные песни, которые согреют вашу душу;
- Частушки, как на старый лад, так и на новый;
- Песни вашей молодости;
- Тосты по любому поводу, будь то день рождения, новоселье или просто встреча;
- Песни-переделки;
- Шуточные и торжественные поздравления на все случаи жизни.



Встреча останется незабываемой!

Дорогие читатели!

Спасибо вам за теплые слова в адрес нашего журнала.

Мы ждем от вас пожеланий, какие песни и частушки вы бы хотели увидеть на страницах нашего журнала. Также предлагаем присылать ваши любимые рецепты, которыми вы бы хотели поделиться с другими читателями.