

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



Ольга Боева
boeva-on@yandex.ru

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

бутерброды
салаты
закуски
горячие блюда
десерты
выпечка
соления
консервация...

Алёна

ОЛЬГА БОЕВА. КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ.

Сборник
иллюстрированных рецептов



Сборник иллюстрированных кулинарных рецептов составлен автором для сайта Ресторан интеллектуальной кухни "Эрудит" - <http://erudit-menu.ru/>.



© Ольга Боева, 2012

ОГЛАВЛЕНИЕ

Бутерброды	1
Салаты	9
Закуски	15
Горячие блюда	19
Десерты	23
Выпечка	31
Соления	41
Консервация	47

Рисовая закуска

2 кг - помидор (через мясорубку)
1 кг - лука (порезать)
1 кг - моркови (натереть на терке)
1 кг - перца (порезать)
0,5 л - растительного масла
1 ст - риса
1 ст.л. - уксуса
2 ст.л. - соли
3 ст.л. - сахара



Когда масло закипит, засыпать лук,
через 10 мин. - перец,
через 10 мин. - морковь,
через 10 мин. - помидоры,
через 10 мин. - рис, уксус, соль, сахар.

Варить 30 минут, разложить в
подготовленные банки, закатать.



БУТЕРБРОДЫ



Бутерброды с помидоркой

Батон багет нарезать.
Сливочное масло посолить, выдавить в него чеснок, перемешать..

Батон намазать соленым чесночным маслом, сверху положить помидорку и украсить зеленью петрушки или укропа.



Лечо

1 кг - перца
1 кг - моркови
1 кг - лука
3 кг - помидор
100 гр. - соли

Все мелко нашинковать,
сложить в кастрюлю и
настаивать 8 - 10 часов

добавить

400 гр. - растительного масла
250 гр. - уксуса 9%
300 гр. - сахара
лавровый лист
перец горошком

Кипятить 20 минут. Разложить
в подготовленные банки, закатать.



Икра овощная "Аппетитка"

2,5 кг - помидор
0,5 кг - перца сладкого
0,5 кг - моркови
0,5 кг - яблок
0,5 кг - лука
150 гр. - чеснока
250 гр. - растительного масла
1-2 шт. - перец горький



Все овощи прокрутить через мясорубку, добавить масло, варить 2 часа, помешивая, затем посолить по вкусу и варить еще 30 минут.

В конце варки добавить 1 ст.л. уксуса. Разложить в подготовленные банки, закатать.



Бутерброды с помидоркой, яйцом и сыром

Твердый сыр натереть на мелкой терке.

Вареное яйцо мелко порубить или натереть на терке.

Зубчик чеснока выдавить через давилку.

Добавить майонез и всё хорошо перемешать.

Слегка поджаренный хлеб намазать этой смесью, сверху положить ломтик помидорки и посыпать зеленью.



Бутерброды со шпротами

Ржаной хлеб слегка обжарить.
В майонез натереть чеснок.

Кусочек поджаренного хлеба смазать
чесночным майонезом, сверху положить
шпротину и соленый огурчик или
шпротину и вареное яйцо.



Закуска овощная с грибами

2 кг - грибов отварных
2 кг - помидор красных
0,5 кг - моркови
0,5 кг - лука
соль по вкусу
0,5 л. - растительного масла



Все овощи мелко порезать, или натереть
на терке, обжарить по отдельности, а
затем все переложить в большую посуду
и тушить 3 часа.

Разложить в подготовленные банки и
закатать.



Жареные баклажаны

На 10 кг баклажанов:

Баклажаны отварить в соленой воде (уйдет на это примерно 1/2 ст. соли), пока не станут мягкими.

Разрезать вдоль, уложить под пресс на 5 часов. Вынуть, разрезать на части и обжарить с обеих сторон.

Обжаренные баклажаны сложить в большую посуду, оставить остывать.

За это время готовим соус:

0,5 л. - уксуса 9%
200 гр. чеснока
200 гр. - горького стручкового перца
0,5 кг. - сладкого болгарского перца
0,5 л. - растительного масла
1 ст. - крупной соли
перец горошком
10 шт. - лаврового листа
пучок петрушки



Все пропустить через мясорубку, добавить уксус, соль, оставшееся масло.

Баклажаны уложить в банки слоями, немного поливая соусом каждый слой, сверху вылить оставшийся соус.

Стерилизовать 15-20 минут, закатать.

Гренки с начинкой

Нарезаем батон на кусочки, вынимаем серединку.

начинка:

Вилкой мякиш разминаем с яйцом, добавляем мелко нарезанную ветчину, тертый сыр, можно немного зелени, солим (одно яйцо на одну гренку).

Краешки батона обмакиваем в молоко и кладем на разогретую сковороду с растительным маслом.

В серединку выкладываем начинку.

Когда одна сторона поджарится, осторожно переворачиваем гренку и обжариваем другую сторону.



Рулетики из лаваша

Берем лаваш, смазываем его майонезом, раскладываем на него листья салата, на салат раскладываем корейскую морковь.

Сверху кладем еще один лаваш, смазываем его майонезом, раскладываем тонко нарезанную ветчину.

Сворачиваем все в рулет.

Берем лаваш, смазываем его майонезом, крабовые палочки натираем на терке.

Сверху кладем еще один лаваш, смазываем его майонезом (можно в майонез выдавить немного чеснока), натираем на терке яйца и посыпаем зеленью.

Сворачиваем все в рулет.

Берем лаваш, смазываем его майонезом, натираем на терке яйца.

Сверху кладем еще один лаваш, смазываем его селедочным фаршем (филе сельдки и одну луковицу пропустить через мясорубку и добавить 50 гр. сливочного масла), посыпаем зеленью.

Сворачиваем все в рулет.



Перед подачей рулет нарезать на небольшие рулетики.

КОНСЕРВАЦИЯ



Хреновина

6 кг - помидор
300 гр. - чеснока
300 гр. - укропа
300 гр. - хрена
соль по вкусу



Сырная корзинка

Твердый сыр натереть на мелкой терке. Сковороду нагреть, выложить на нее небольшую порцию тертого сыра. Поджарить, осторожно перевернуть, поджарить с другой стороны.

Сырный блин горячим надеть на дно стакана и дать слегка остыть в таком положении.

Начинка:

ветчина, свежий огурец, помидорка, зелень, майонез.

Все овощи мелко порезать, перемешать, наполнить корзинку, сверху положить ложечку майонеза и украсить зеленью.



Бутерброды мясные

100 гр. - жареного мяса,
2 шт. - вареных яйца,
1 ст. л. - сливочного масла,
1 ч.л. - мелко шинкованного зеленого лука,
1 ч.л. - мелко шинкованного укропа,
соль, черный перец,
батон.

Яйца с мясом пропустить через мясорубку.

Массу старательно растереть с маслом, добавить укроп и зеленый лук, немного черного перца, тщательно размешать и посолить по вкусу.

Этой пастой намазать ломтики батона.



Грибы маринованные

1 кг - грибов (шампиньонов)
1 ст. - воды холодной
1 ст.л. - соли
1 ст.л. - сахара
1 ч.л. - уксуса
2 перышка чеснока
лавровый лист
перец горошком
гвоздика



Когда вода закипит, положить специи, уксус, грибы - варить 20-25 минут, выключить.

Когда все остынет - грибы готовы!

Можно разложить грибы в подготовленные банки и закатать.



Огурчики малосольные

Рассол:

1 л. - воды
2 ст.л. - соли
1 ст.л. - сахара



Пряности:

листья хрена
зонты укропа
душистый перец горошком
жгучий перчик
чеснок

Вниз емкости уложить пряности,
потом огурцы, сверху опять пряности,
залить рассолом и поставить груз.
Убрать емкость в холодильник.
Через 3 дня огурчики можно пробовать.

САЛАТЫ



Салат "Гранатовый браслет"

2 шт. - картофель отварной мелко нарезать
2 шт. - моркови натереть на терке
2 шт. - куриные ножки отварные порезать
1 шт. - свекла отварная натереть на терке

Каждый слой промазать майонезом, сверху украсить зернами граната.



Салат из капусты

5 кг - капусты
1 кг - перца
1 кг - лука
1 кг - моркови
300 гр. - сахара
4 ст.л. - соли
0,5 л. - растительного масла
0,5 л. 5% уксуса
(50 гр. уксусной кислоты на 0,5 л. воды)



Овощи нарезать, смешать с солью, сахаром, маслом, водой и уксусом, разложить по банкам и закрыть пластмассовыми крышками.

Хранить в холодильнике.



Капуста со свеклой

На 3-х литровую банку:

Рассол:

150 гр. - сахара
1,5 л. воды
2 ст. л. - соли
150 гр. - уксуса 9%
2 перышка чеснока
перец горошком
лавровый лист
100 гр. - растительного масла



Капусту и свеклу нашинковать, сложить в банку.

Рассол прокипятить и горячим залить капусту. Оставить остывать.

Когда остынет - капуста готова!



Салат из крабовых палочек

1 упаковка - крабовых палочек (или мяса)
1 банка - кукурузы
4 шт. - яиц
майонез
зелень

и добавить на вкус

вариант 1:

0,5 ст. - отварного риса

вариант 2:

150 гр. - мелко нашинкованной капусты

вариант 3:

150 гр. - мелко нарезанного отварного картофеля



Салат "Мимоза"

- 1 слой: яичный белок натереть на терке
- 2 слой: лук репчатый мелко порезать
- 3 слой: 1/2 банки консервов в масле
- 4 слой: майонез
- 5 слой: сыр плавленый натереть на терке
- 6 слой: масло сливочное натереть на терке
- 7 слой: 1/2 банки консервов
- 8 слой: майонез
- 9 слой: яичный желток натереть на терке
- 10 слой: зелень



СОЛЕНИЯ



Кунжутные крекеры

100 гр. - сливочного масла
200 гр. - муки
1 шт. - желток
4 ст.л. - молока
3 ст. л. - обжаренного
 кунжута
0,5 ч. л. - соли



Сливочное масло, муку, желток, соль перемешиваем, превращаем в крошку. Добавляем 2 ст.л. молока и 2 ст.л. кунжута.

Раскатываем тонкий пласт. Переносим пласт на фольгу или пергамент. Разрезаем на ромбики. Смазываем молоком и посыпаем оставшимся кунжутом.

Выпекаем 15 минут.

Салат "Обжорка"

200 гр - мяса отварного
2 шт. - луковицы
2 шт. - моркови
2 шт. - соленых огурца
200 гр. - грибов отварных или жареных

Все овощи порезать соломкой, перемешать и заправить майонезом.

Вместо мяса можно положить отварную говяжью печеньку или ветчину.



Салат "Черепашка"

5 шт. - яиц
2 шт. - луковицы
200 гр. - сыра
1 шт. - куриная ножка отварная
майонез

1. желтки натереть на терке
2. мясо мелко порезать
3. лук мелко нашинковать
4. белки натереть на терке
5. сыр натереть на мелкой терке

каждый слой промазать майонезом,
сверху украсить изюмом и дольками
грецких орехов.



Тёртый пирог

200 гр. - масла или маргарина
1 ст. - сахара

1 ч.л. - соды
4 ч.л. масла или маргарина

3 ст. муки



Масло растереть с сахаром. Сметану
растереть с содой. Все соединить, добавить
муку. Замесить тесто.

Форму смазать маслом. Руками растянуть
тесто по дну формы, загибая края. Выложить
начинку (варенье, фрукты, творог и т.д.).
Сверху натереть на терке остаток теста.

Запекать в духовке 30-35 минут.



Шарлотка

Яйцо - 4 шт
Сахар - 1 стакан
Мука - 1 стакан
Сода - 1 ч.л.
соль - щепотка
яблоки - 4-5 шт.



Яйца взбить с сахаром, добавить муку, соду, соль. Все хорошо перемешать, затем добавить порезанные яблоки.

Все перелить в смазанную маслом форму и запекать 35-40 минут, до румяной корочки. Шарлотку подавать остывшей.



ЗАКУСКИ



Печёночный рулет

1 кг говяжьей печени отвариваем минут 10-15, пропускаем через мясорубку 2 раза.

4 луковицы мелко режем - обжариваем

4 морковки трем на терке - обжариваем добавляем 250 гр. сливочного масла, все перемешиваем, солим, перчим.

На пергаменте или пищевой пленке раскатываем массу слоем 0,5 см, придав форму прямоугольника. Даем остыть.

Сверху намазываем мягким сливочным маслом слоем 3 - 4 мм, можно добавить пережаренные лук с морковью, зелень.

Сворачиваем рулет и убираем в холодильник на 2 - 3 часа.

Готовый рулет нарезать ломтиками.



Печенье творожное

1 пачка - маргарина

1 пачка - творога

2 ст. - муки

1/2 ч.л. - соды



Маргарин перемешать с творогом до однородной массы, добавить муку, все тщательно перемешать.

Тесто разделить на небольшие кусочки. Раскатать кружок - посыпать сахаром, сложить пополам - посыпать сахаром, снова сложить пополам, обмакнуть в сахар.



Противень смазать маслом, сложить на него печенье и выпекать в духовке 20-25 минут.



Печенье песочное

3 ст. - муки
200 гр. - маргарина
1 ст. - сахара
1 шт. - яйцо
ваниль
соль щепота
1 ч.л. - соды
цедра лимона



Яйцо растереть с сахаром, добавить маргарин, ваниль, цедру, соду, гашеную уксусом. Замесить тесто, пропустить его через мясорубку.

Печь в духовке, печенье должно подрумяниться.



Форшмак

1 шт. - селедка
1 шт. - яйцо вареное
1 шт. - морковь вареная
1 шт. - луковица
зелень
50 гр. - масла сливочного



Все компоненты пропустить через мясорубку. Добавить мягкое сливочное масло.

Все перемешать и поставить в холодильник, чтобы немного застыло.



Грудинка вареная в луковой шелухе

1 л. - воды
2,5 ст.л. - соли
10 шт. - лаврового листа
2 ч.л. - перца черного молотого
1 ч.л. - перца красного молотого
1 ч.л. - перца душистого горошком
1 ч.л. - специи для мяса
0,5 ч.л. - гвоздики
луковая шелуха, как можно больше

Грудинку варить 10-15 минут.

Чтобы придать грудинке вкус копчености, можно перед выключением добавить 1 ст.л. "дымка", накрыть кастрюлю крышкой и оставить остывать в бульоне.

Затем вынуть грудинку из бульона, каждый кусок положить в отдельный пакет и убрать в морозилку.



Рулет

4 шт - яйца
1 ст. - сахара
1/4 ч.л. - соды
ваниль
лимонная кислота
1 ст. - муки



Взбить яйца с сахаром, лимонной кислотой, добавить соду, ваниль, муку.

Противень смазать маслом, вылить тесто, выпекать 5-6 минут, затем смазать повидлом и свернуть в горячем виде в рулет.



Курник

Тесто:

0,5 ст. - молока
0,5 ст. - сметаны
1 пачка маргарина
соль по вкусу
2 шт. - яйца
мука - сколько возьмет



Тесто разделить на две неравные части. Большую часть раскатать и положить на дно формы.

Картошку резанную или рис отварной положить на дно лепешки, затем мясо, нарезанное мелкими кусочками, лук, можно отварные или обжаренные грибы, посолить, поперчить.

Сверху накрыть пирог лепешкой, раскатанной из второй половины теста. Смазать яйцом и поставить в духовку на 1 час. Курник должен подрумяниться.



ГОРЯЧИЕ БАЮДА



Картофельные котлетки с овощами и ветчиной

1 кг картофеля
2 яйца отварных
1 яйцо сырое
2-3 ст. л. муки
1 головка репчатого лука
250 гр. ветчины
1 стручок сладкого болгарского перца
2 ст.л. сливочного масла
небольшой пучок укропа
растительное масло
панировочные сухари для обваливания



Сырой картофель очистить и отварить в подсоленной воде. Отвар слить, картофель размять в горячем виде, как для пюре. В слегка охлажденное пюре добавить яйца, сливочное масло и муку, хорошо перемешать.

Лук нарезать кубиками и обжарить в масле. Ветчину, перец, укроп также нарезать. Добавить все подготовленные продукты к картофельному тесту. Присолить.

Сформировать котлеты, обваливать в сухарях и обжарить. Подавать со сметаной.

Тесто пельменное

6 ст. - муки
2 шт. - яйца
2 ст. - воды
соль по вкусу



Тесто дрожжевое

Опара:

- 1 ст.л. - сухих дрожжей
- 2/3 ст. - теплой воды
- 2 ч.л. - сахара
- 1 ч.л. - муки

Как только опара подойдет, вылить ее в 1 литр - теплой воды, добавить:

- 1 пачку - маргарина,
- 1/2 стакана -растительного масла
- муки - сколько возьмет.

Тесто не крутое.
Оставить постоять, чтобы тесто подошло.



Ленивые голубцы

Шинкуем капусту, лук, морковь.
Фарш замешиваем с мелко нарезанным луком, добавляем яйцо, булочку вымоченную в молоке, солим, перчим. Добавляем немного слегка отварного риса.

Соединяем капусту с луком и морковью, фаршем, добавляем пару яиц, пару ложек майонеза. Все хорошо перемешиваем, досаливаем, если это необходимо.

Выкладываем в форму, смазанную маслом и отправляем в духовку.

В процессе готовки будет много сока, даем ему выкипеть, затем накроем крышкой и доведем до готовности.



Фаршированные шампиньоны

15 шт. - крупных шампиньонов
1 шт. - луковица
100 гр. - сыра
сливочное масло
зелень
200 гр. - ветчины
1 ст.л. - панировочных сухарей
при желании 1 перышко чеснока



Шампиньоны помыть, отделить ножки от шляпок.

Для усиления солености можно шляпки слегка посолить с двух сторон.

Противень слегка смазать маслом, выложить шляпки, в каждую шляпку положить маленький кусочек сливочного масла.

Поставить в разогретую до 220°C духовку.

Пока шляпки будут запекаться, приготовить начинку.

Лук мелко порезать и обжарить. Когда лук начнет делаться прозрачным, к нему положить мелко покрошенные ножки шампиньонов и посолить. Положить мелко порезанную ветчину. Пожарить 5 минут, помешивая.

Противень со шляпками вынуть из духовки и в каждую шляпку положить начинку.

Сыр натереть и смешать с панировочными сухарями. На начинку положить щепотку сыра.

Запекать 10 минут до расплавления сыра.

ВЫПЕЧКА



Запеканка с сухофруктами

150 гр. - кураги
150 гр. - изюма
50 гр. - цукатов
1 ст. - панировочных
сухарей
3 ст.л. - сахара
4 шт. - яйца
3 ст.л. - сливок
1/2 лимона
2 ст.л. - сливочного масла
сахарная пудра



Сухофрукты размочить в сладком кипятке (1,5 ст. воды + сахар + сок лимона),

Отвар слить. К фруктам добавить цукаты, желтки, сливки и сухари. Все хорошо перемешать. Затем ввести взбитые белки и опять перемешать.

Всю массу выложить в форму и запекать минут 20. Перед подачей нарезать запеканку на кусочки и посыпать сахарной пудрой.

ДЕСЕРТЫ



Щербет с орехами

100 гр. - маргарина или сл. масла
200 гр. - сахара
5 шт. - грецких орехов
100 гр. - арахиса
200 гр. - геркулеса



Орехи обжарить, затем измельчить. Добавить стакан сахара и растопленное сливочное масло.

Полученную массу кипятить на медленном огне 15 минут не размешивая.

Затем добававить геркулес и перемешать, варить помешивая, пока масса не станет светло-коричневого цвета.

Снять ореховую смесь с огня и перелить в форму, смазанную маслом.

Когда все загустеет - щербет готов.

Яблочный мусс

1 кг. - яблок
3 - 4 ст.л. - сахара
25 гр. - желатина
1/2 ст. - горячей
кипяченой воды
1 ст.л. - лимонного сока



Яблоки порезать ломтиками, выложить в кастрюлю, долить 2 - 3 ст.л. воды и тушить, пока яблоки не станут мягкими.

Распустить желатин остудить.

Яблоки протереть через сито, добавить сахар, лимонный сок, желатин и взбить миксером до пышной пены.

Массу разложить в десертницы и охладить.

Яблочные кольца в кляре

8 шт . яблок
50 гр. - сахара
4 шт. - яйца
150 гр. - муки
2 ст.л. - сметаны
150 гр. молока
сахарная пудра



Яблоки почистить, вырезать сердцевину, нарезать кольцами по 0,5 см.

Желтки, сахар, молоко, сметану и муку перемешать в тесто.

Взбить охлажденные белки в густую пену и постепенно добавить в тесто.

Яблочные кольца обмакивать в кляр и жарить с двух сторон на разогретом масле.

Готовые кольца посыпать сахарной пудрой.

Шоколадный щербет

1 кг - сахара
200 гр. - молока
100 гр. - сливочного масла
2 ст.л. - какао
400 гр. - сухого молока
орехи по вкусу (или изюм)

Смешать сахар, молоко, какао, масло и орехи и минут 15 поварить на слабом огне.

Снять массу с огня, добавить сухого молока. Масса должна быть, как густая сметана.

Разлить по формам и остудить.



Козинаки

250 гр. - меда
250 гр. - очищенных грецких орехов
50 гр. - сахара

Орехи порубить ножом.

Мед и сахар смешать в кастрюле и поварить на медленном огне минут 15.

Снять кастрюлю с огня добавить орехи, перемешать.

Вылить массу в форму с низкими бортами, разровнять ножом и дать остыть.

Надрезать козинаки на квадраты и поставить в холодильник на 30 минут.



Козинаки с кунжутом и семечками

250 гр. - меда
130 гр. - очищенных семечек
130 гр. - семян кунжута
50 гр. - сахара

Семечки и кунжут слегка обжарить.

Мед и сахар смешать в кастрюле и поварить на медленном огне минут 15.

Снять кастрюлю с огня добавить кунжут с семечками и перемешать.

Вылить массу в форму с низкими бортами, разровнять ножом и дать остыть.

Надрезать козинаки на квадраты и поставить в холодильник на 30 минут.

