

НАТАЛЬЯ
КАЛНИНА

Вкуснотиска

↓
быстро
вкусно
экономно

МОСКВА
ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТ

УДК 641
ББК 36.991
К 17

Калнина, Наталья.

К 17 Вкуснятища. Быстро, вкусно и экономно / Наталья Калнина. — Москва : Издательство АСТ, 2019. — 160 с. — (#Рецепты Рунета).

ISBN 978-5-17-110028-5.

«Вкуснотища» — это кулинарная книга для тех, кто любит готовить, но не хочет стоять на кухне целыми днями, для тех, кто не любит однообразие, но любит вкусно поесть.

Сборник рецептов от Натальи Калниной поможет вам сэкономить время для общения с семьей и близкими. Все рецепты простые, не требуют много времени, а главное — готовятся из продуктов, которые можно найти в любом магазине!

Ароматы, которыми наполнится ваша кухня, соберут ваших близких намного быстрее, чем обычно, а гости будут заворожены количеством и вкусом новых интересных блюд на столе.

С кулинарной книгой «Вкуснотища» приготовление завтрака, обеда и ужина перестанут быть рутинной, доставят вам массу удовольствия, сэкономят много времени и принесут в вашу жизнь и на кухню новые вкусы и ароматы.

УДК 641
ББК 36.991

ISBN 978-5-17-110028-5.

© Калнина Н., текст
© Калнина Н., фото
© ООО «Издательство АСТ»
В оформлении использованы материалы,
предоставленные фотобанком Shutterstock, Inc.

Содержание

САЛАТЫ	5	Горбуша в духовке	80
Салат «Рыбный»	6	Рыба в лаваше	82
Салат «Чудо»	8	Рыба в картофельном кляре	84
Салат из баклажанов	10	Скумбрия малосольная	86
Салат «Нежный»	12	Консервы из минтая	88
Печеночный салат	14	НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА	91
Закусочный торт «Добрый муж»	16	запеченные кабачки с творогом	92
Хрустящая закуска из лаваша	18	Пирожки с картошкой	94
Закуска «Пятиминутка»	20	Большой ленивый блин в духовке	96
Закусочный торт	22	Закусочный пирог с печенью	98
закуска «Блинная»	24	Капустные листья в кляре	100
СУПЫ	27	Слоеные палочки с ветчиной	102
Окрошка на лимонной воде	28	Запеканка из капусты	104
Суп-пюре с грибами	30	Завитушки с луком и чесноком	106
Рыбный суп из горбуши (лосося)		Быстрые пирожки с капустой	108
со сливками	32	Мясные шарики в тесте	110
Суп «Снежок»	34	СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА	113
Крестьянская затирка	36	Творожная запеканка без муки	114
Уха «По-царски»	38	Жареные бананы в кляре	116
Рассольник с перловкой	40	Яблочные колечки в слоеном тесте	118
Бабушкин супчик	42	Ушки на кефире	120
Суп № 1 в моей семье	44	Печенье на сковороде	122
БЛЮДА ИЗ МЯСА	47	Шоколадная колбаса	124
Шашлык в духовке	48	Творожные брусочки	126
Картошка в горшочке с мясом	50	Творожная Ватрушка «Королевская»	128
Плов с мясом	52	Булочки «Лебеди»	130
Мясо под Шубой	54	Печенье с фруктовой начинкой	132
Ландорики	56	Румяные щечки	134
Стожки	58	ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ	137
Тефтели	60	Торт без выпечки из пряников	138
«Хозяйка отдыхает»	62	Пирог с яблоками за считанные минуты	140
Домашняя колбаса за 99 рублей	64	Постный торт	142
Гуляш из говядины с подливой	66	Сочный манник на кефире	144
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ	69	Чайный пирог	146
Рыбные котлеты «Вкусняшка»	70	Сахарный пирог	148
Минтай с помидорами и сыром	72	Пирог «Маргарита»	150
Рыбная запеканка	74	Пирог «Зебра» на сметане	152
Щука в сметане	76	Творожные конфеты	154
Тушенная сельдь в сметане	78	Безе	156





Салаты



Салат «Рыбный»



Ингредиенты:

Минтай (хек или треска) — 800 г

Огуречный рассол — 400 мл

Яйцо — 3 шт.

Лук репчатый — 2 шт.

Соль — 1/3 ч.л.

Перец — по вкусу

Майонез — по вкусу



Очень вкусный рыбный салат. Все, кто пробуют этот салат, не могут угадать, что здесь за рыба, а когда узнают, не могут поверить. Набор продуктов минимальный, готовится просто.

Приготовление:

- 1.** Рыбу нарежьте на кусочки и уложите в небольшую кастрюлю.
- 2.** Здесь вам понадобится рассол от маринованных огурцов, от домашних или магазинных — разницы нет. Залейте рыбу огуречным рассолом так, чтобы рыбка была полностью под рассолом.
- 3.** Поставьте на плиту вариться до готовности, на среднем огне минут 5–7, до закипания.

Благодаря тому, что рыба варится в рассоле, она становится необыкновенно нежной.

- 4.** Снимите с огня и дайте рыбе остыть в рассоле. Лучше всего оставить на ночь.
- 5.** Как только рыба полностью остынет, уберите ее из рассола и очистите от косточек. Руками разомните на пластинки.
- 6.** Две средние луковицы нарежьте тонкими полукольцами. А отварные яйца нарежьте кубиками.
- 7.** В миску положите лук, рыбу, отварные яйца. Добавьте соль и перец по вкусу и перемешайте.
- 8.** Теперь соберите салат: в салатник положите слой салатной массы, сверху полейте майонезом. Продолжайте чередование до заполнения блюда.
- 9.** Сверху можно сделать сеточку из майонеза и украсить веточками укропа и посыпать кубиками помидоров.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Салат «Чудо»



Ингредиенты:

Копченый окорок — 300 г

Сыр твердый — 100 г

Яйцо — 4 шт.

Шампиньоны свежие — 300 г

Лук репчатый — 2 шт.

Помидор — 3 шт.

Майонез — по вкусу



Салат с грибами и копченой курицей. На праздничном столе конкурентов у этого блюда не будет! Вкус просто потрясающий. Сочный, с нежной текстурой, придется по вкусу всем без исключения, а при желании его можно слегка изменить, добавив любимые ингредиенты. Порадуйте своих гостей и близких необычной, сытной, потрясающе вкусной закуской. При желании можно добавить другие ингредиенты.

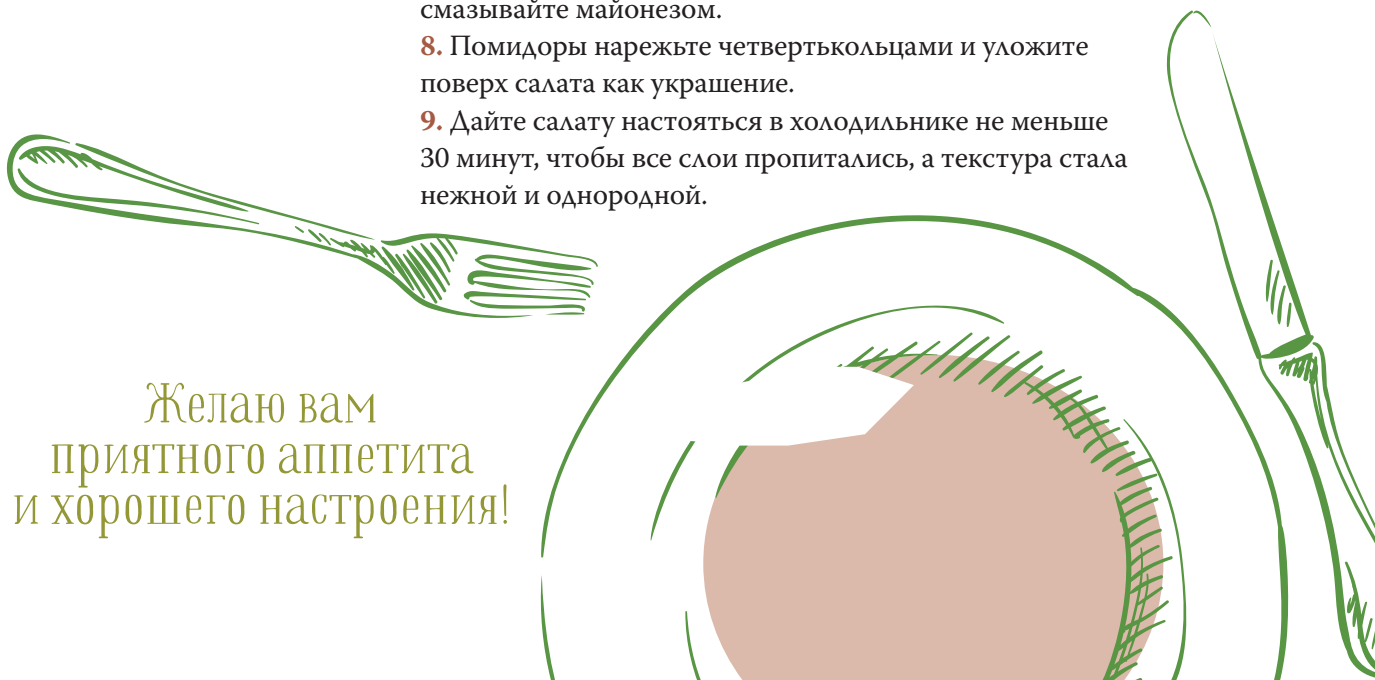
Приготовление:

- 1.** Лук нарежьте мелкими кубиками, а свежие шампиньоны нарежьте четвертинками.
- 2.** На сковороду налейте немного растительного масла, выложите лук и обжаривайте до прозрачности не более 2–3 минут.
- 3.** Добавьте в сковороду грибы и жарьте еще 4 минуты на среднем огне.
- 4.** Сковороду снимите и дайте грибам остыть.
- 5.** С копченого окорока снимите шкурку, удалите кости и нарежьте мясо кубиками.

При желании можно заменить на отварную курицу.

- 6.** Сыр и вареные вкрутую яйца натрите на крупной терке.
- 7.** Салат выложите слоями в глубоком стеклянном салатнике: первый слой — курица, второй — тертый сыр, третий — половина тертых яиц, четвертым слоем уложите грибы, пятым — оставшиеся тертые яйца. Все слои обязательно смазывайте майонезом.
- 8.** Помидоры нарежьте четвертькольцами и уложите поверх салата как украшение.
- 9.** Дайте салату настояться в холодильнике не меньше 30 минут, чтобы все слои пропитались, а текстура стала нежной и однородной.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Салат из баклажанов

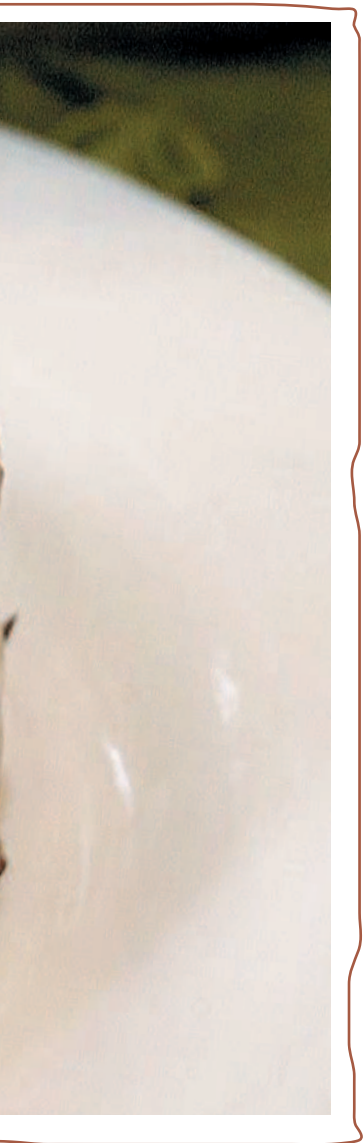


Ингредиенты:

Баклажан — 3 шт.
Яйцо — 3 шт.
Лук репчатый — 2 шт.
Майонез — 3 ст.л.
Перец, соль — по вкусу

Маринад для лука:

Сахар — 1 ч.л.
Соль — 1/2 ч.л.
Уксус 9% — 3 ст.л.
Вода — 80 мл



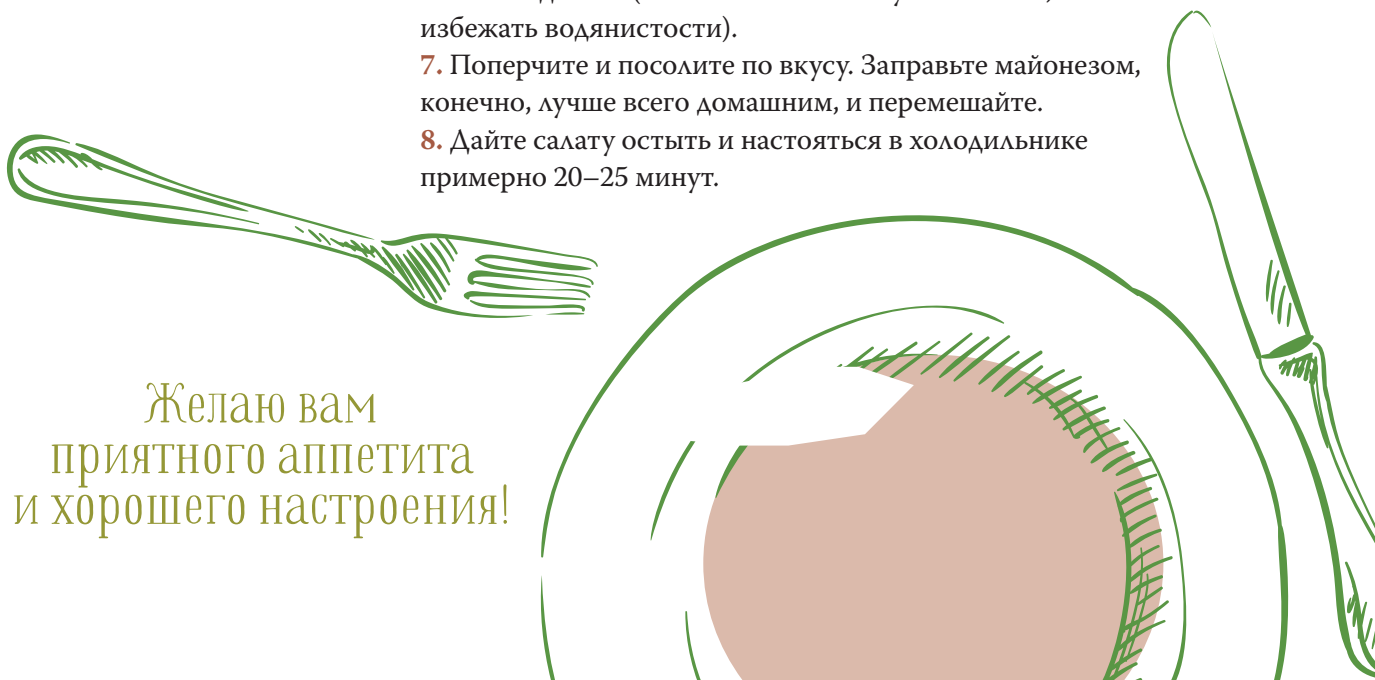
Все, кто его пробует впервые, не угадывают основной ингредиент. Баклажаны в этом салатике по вкусу очень напоминают грибы. Салат очень нежный, необычайно вкусный и интересный, даже дети улетают его за обе щеки! Его с удовольствием едят даже те, кто не любит баклажаны. Готовится совсем просто!



Приготовление:

- 1.** Для начала нарежьте баклажаны ломтиками вдоль, а потом брусочками. Посолите и оставьте на 30 минут, чтобы ушла лишняя горечь.
- 2.** Замаринуйте лук: порежьте тонкими полукольцами, выложите в небольшую плоскую тарелку и добавьте чайную ложку сахара, половину чайной ложки соли и три столовые ложки уксуса, залейте кипящей водой, перемешайте и оставьте на 20 минут.
- 3.** На сковороду налейте немного растительного масла, выложите сразу все баклажаны и обжаривайте 5–7 минут до готовности на среднем огне, иногда помешивая.
- 4.** Переложите баклажаны на бумажное полотенце, чтобы лишний жир впитался, а баклажаны немного остыли.
- 5.** Отварные яйца нарежьте соломкой.
Если у вас есть яйцерезка, вы сэкономите много времени, но также можно воспользоваться обычным ножом.
- 6.** Собираем салат! В салатную миску положите немного остывшие баклажаны, добавьте яйца и лук, из которого слита вся жидкость (можно на всякий случай отжать, чтобы избежать водянистости).
- 7.** Поперчите и посолите по вкусу. Заправьте майонезом, конечно, лучше всего домашним, и перемешайте.
- 8.** Дайте салату остыть и настояться в холодильнике примерно 20–25 минут.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Салат «Нежный»



Ингредиенты:

Красная рыба
слабосоленая — 250 г
Огурец — 200 г (2 шт.)
Яйцо — 3 шт.

Сметана — 3 ст.л.
Горчица — 1/2 ч.л.
Укроп, зеленый лук —
по вкусу



Нежный салат с красной рыбой и огурцом. Попробовав один раз, вы будете готовить его всегда! Салатница с ним всегда опустевает первой. Отличное сочетание продуктов, вкус потрясает. Готовится очень быстро и просто. Приготовьте салат обязательно, и увидите, как он порадует ваших близких и гостей.

Приготовление:

- 1.** Свежие огурцы очистите от кожуры и нарежьте небольшими кубиками.
- 2.** Отварные яйца нарежьте кубиками.
- 3.** Филе слабосоленой красной рыбы так же нарежьте кубиками. Я люблю использовать филе слабосоленой горбуши, но можно использовать для салата и любые другие виды красной рыбы, которые вам больше нравятся, к примеру, семгу или форель.
- 4.** Собираем салат: в глубокую миску выложите огурцы, добавьте яйца и красную рыбу. Укроп мелко нарежьте и добавьте к салату.

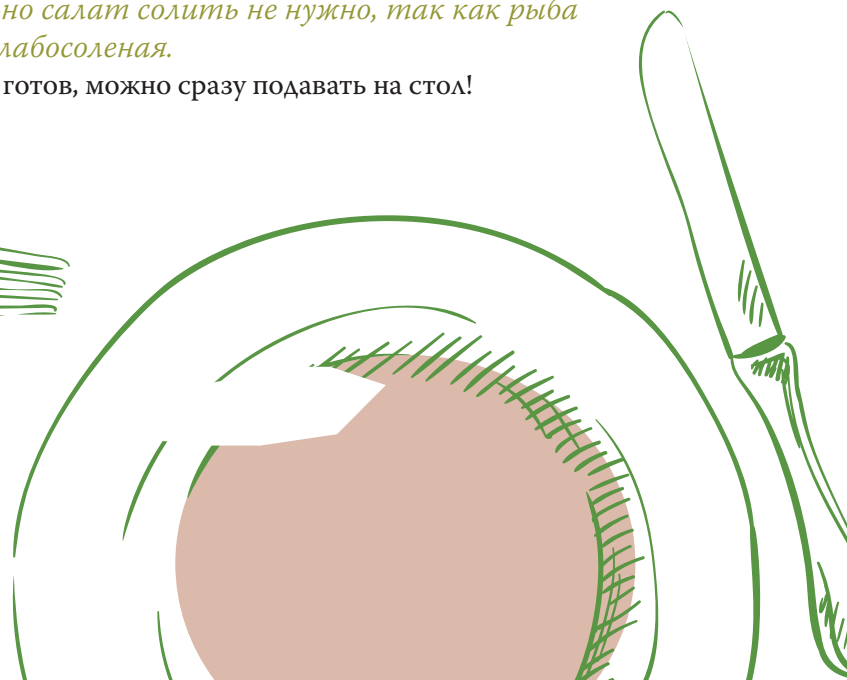
Также можно добавить зеленый лук, если любите.

- 5.** Теперь приготовьте заправку. К трем столовым ложкам сметаны добавьте половину чайной ложки горчицы и перемешайте. Получившимся соусом заправьте салат, хорошо перемешайте.

Отдельно салат солить не нужно, так как рыба и так слабосоленая.

- 6.** Салат готов, можно сразу подавать на стол!

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!





Печеночный салат



Ингредиенты:

Печень говяжья — 1/2 кг
Морковь — 2 шт.
Лук репчатый — 2 шт.
Соленый огурец — 200 г (3 шт.)
Зеленый горошек — 1 банка

Перец, соль — по вкусу
Лимонная кислота — по вкусу
Майонез — по вкусу



Печень в этом салате совсем по-новому проявляет свой вкус и в сочетании с овощами и специями создает невероятное блюдо. Попробуйте сделать, вам точно понравится.

Приготовление:

1. Для начала нужно отварить печень. Печень предварительно отмачивайте в молоке — 30 минут. В подсоленную и кипящую воду выложите вымоченную печень, закройте крышкой и варите на слабом огне 40 минут.

Готовность печенки можно проверить деревянной шпажкой.

2. На крупной терке натрите морковь, а лук порежьте четвертькольцами.

3. На сковороду налейте немного растительного масла, выложите лук и жарьте до прозрачности, иногда помешивая.

4. Добавьте в сковороду тертую морковь, перемешайте и посыпьте лимонной кислотой на кончике чайной ложки. Тушите овощи, пока морковь не станет мягче — 2–3 минуты. После чего снимите с огня и дайте остыть.

5. В это время печень нарежьте тонкой соломкой. Солёные огурцы так же нарежьте тонкой соломкой.

6. Соберите салат: выложите печень в глубокую салатницу, добавьте огурцы и остывшую морковь с луком, а также зелёный горошек из банки, слив из него всю жидкость. Перемешайте, посолите, поперчите и добавьте майонез, лучше всего домашний. Еще раз перемешайте и выложите в красивый салатник.

7. Печеночный салат лучше всего есть теплым, по крайней мере не холоднее комнатной температуры. Поэтому перед подачей на стол его стоит заранее достать из холодильника.

Желаю вам
приятного аппетита
и хорошего настроения!

