

Муминат АЛИЕВА

Горячая
КУХНЯ



Издательство АСТ
Москва

Оглавление

Введение	5	Глава 2. Супы	29
Глава 1. Салаты и закуски	7	Суп куриный с домашней лапшой	31
Салат с говяжьим языком	9	Суп с фрикадельками	33
Салат «Дымок»	11	Шурпа	35
Салат «Яблочный»	13	Чучвара	37
Мясной рулет	15	Фасолевый суп	39
Салат «Тбилиси»	17	Кюфта-бозбаш	41
Говяжий язык	19	«Довга»	43
Куриное филе слоями	21	Гороховый суп	45
Салат мясной с маринованным луком	23	Глава 3. Горячие блюда	47
Рулеты из баклажанов и кабачков	25	Аварский хинкал	49
Фаршированные грибы	27	Слоеный хинкал	51
		Кукурузный хинкал	53
		Тонкий хинкал	55
		Курзе с мясом	57
		Курзе с зеленью	59
		Яичные курзе	61
		Творожные курзе	63
		Картофельная запеканка	65
		Плов	67



Сладкий плов	69	Хлеб в казане	117
Фаршированные овощи	71	Чуду с картошкой	119
Овощное рагу с мясом	73	Чуду с мясом	121
Запеченная баранья ножка	75	Тонкие чуду с тыквой	123
Бараньи ребрышки с овощами	77	Чуду с творогом	125
Манты	79	Тонкие чуду с зеленью	127
Котлеты	81	Чуду с творогом и картошкой	129
Люля-кебаб	83	Чебуреки	131
Шашлык на газированной воде	85	Хачапури по-аджарски	133
Жаркое в горшочках	87	Пирожки с картошкой и капустой	135
Долма	89	Пирог с тремя начинками	137
Голубцы с картошкой	91	Гата	139
Ханские голубцы	93	Запеченная тыква	141
Чахохбили	95	Пахлава	143
Крылышки с гречкой в духовке	97	Чак-чак	145
Курица в духовке	99	Мучная халва	147
Хашлама	101	Вишневый пирог	149
Хинкали	103		
Печень в сметанном соусе	105	<i>Глава 5. Заготовки</i>	<i>151</i>
		Топленое масло	153
<i>Глава 4. Выпечка и сладости ..</i>	<i>107</i>	Лапша	155
Блины «Нежные»	109	Томат на зиму	157
Хлеб (лаваш)	111	Сушеная колбаса	159
Слоеный хлеб	113		



Введение

Дорогие мои читатели! Я очень рада, что могу представить вам книгу, в которую вложила всю любовь и частичку своей души. Меня зовут Муминат, многим подписчикам Instagram я известна как Мумишка. Моя Родина — Дагестан. Кавказ славится гостеприимством, и моя большая дружная семья не исключение. Сколько себя помню, стол у нас всегда ломился от изобилия блюд, а гости всегда были в восторге от них и просили добавки. Именно мама посвятила меня в секреты приготовления нашей национальной кухни и по сей день является моим просветителем в кулинарии. Свой первый шедевр без участия взрослых — пюре с котлетами — я приготовила в девять лет и была тогда очень горда собой.

В 2017-м году я создала страницу в Instagram, чтобы делиться фотографиями рецептов с друзьями. Но ведение блога переросло в нечто большее. Мощным мотиватором для его развития стали мои подписчики — сотни незнакомых мне людей, которые каждый день в своих отзывах благодарят за то, что делюсь с ними своим опытом. Очень надеюсь, что моя первая кулинарная книга тоже придется им по душе. В ней — мои любимые рецепты кавказской кухни, основанной на вековых традициях наших предков.

Дагестанская кухня очень многогранна: одно и то же блюдо у разных народов может отличаться, так как имеет свои нюансы приготовления. Удивительно, что, имея в своем распоряжении небольшой набор продуктов, наши предки придумали простые в приготовлении, но в то же время изысканные блюда. В основе национальной кухни Дагестана — блюда из мяса (говядину и баранину у нас умеют готовить великолепно), а также из теста (хинкал, чуду, курзе). Немаловажная роль отводится пряностям и зелени.

В этой книге я собрала самые лучшие (не побоюсь этого слова) рецепты Кавказа, проверенные годами. Уверена, что мое пошаговое описание с учетом современных технологий и продуктов поможет даже начинающей хозяйке приготовить их с первого раза.

Буду очень рада, если блюда понравятся вашей семье так же, как и моей. Пусть эта книга станет для вас источником вдохновения и настоящим помощником на кухне, а ваш дом всегда будет наполнен ароматами вкусной еды и радостью общения с друзьями и близкими.



Глава 1

Салаты
и закуски





Салат с говяжьим языком

Нежный отварной язык хорош сам по себе как деликатесная закуска. Но с ним можно приготовить и разнообразные салаты. Поделюсь нашим любимым семейным рецептом. Ингредиенты этого сытного и очень вкусного салата отлично сочетаются. Советую попробовать.

Ингредиенты

- Отварной говяжий язык — 400 г (способ варки см. на стр. 19)
- Отварной картофель — 2 шт.
- Огурец — 2 шт.
- Помидор — 1-2 шт.
- Вареные яйца (по желанию) — 2 шт.
- Листья салата — несколько шт.
- Красный лук — 1 маленькая шт.
- Соль, черный перец — по вкусу
- Майонез — по вкусу
- Горчица — 1/2 ч. л.

Приготовление

1. Картофель и морковь нарезать кубиками.
2. Говяжий язык и помидоры нарезать брусочками.
3. Лук порезать кольцами.
4. Листья салата порвать на маленькие части.
5. Добавить специи по вкусу.
6. Заправить салат майонезом и горчицей, перемешать.
7. При подаче на стол по желанию можно украсить цветами из овощей. Это украшение подходит не только для салатов, но и для разных нарезок и блюд.

Украшение из огурца. Тонкие кружочки огурца выложить в ряд внахлест от меньших к большим и скрутить в рулет, начиная с меньших по размеру кружочков. Чтобы цветок не распался, скрепить его у основания бутона зубочисткой.

Украшение из помидора. Половинку тонко нарезать, выложить в ряд внахлест и скрутить. У основания закрепить зубочисткой.



Салат «Дымок»

Обычно этот салат готовят на природе в качестве закуски к шашлыку, но он отлично подойдет и в качестве самостоятельного блюда. Изюминка — аромат дымка. В идеале — овощи запекаются на углях, но за неимением такой возможности можно обойтись духовым шкафом или газовой плитой.

Ингредиенты

- Баклажаны — 3 шт.
- Болгарский перец — 3 шт.
- Помидоры — 5 шт.
- Лук — 2 шт.
- Чеснок — 2–3 зубчика
- Кинза, укроп
- Соль, черный перец
- Оливковое масло

Приготовление

1. Все овощи промыть. Выложить на решетку или нанизать на шпажку баклажаны, болгарский перец, помидоры и лук. Поместить над горячими углями. Хорошо пропечь со всех сторон до обугливания.

2. Если готовить дома, то разогреть духовку до 275 °С и запечь на решетке. Если на плите, то положить на огонь рассекатель и выложить на него овощи. При желании побрызгать «дымком».

3. Горячие обугленные овощи положить в чашу с холодной водой и очистить от кожуры.

4. Мелко нарезать овощи, добавить специи, чеснок, зелень и масло. Перемешать.



Салат можно подавать теплым или комнатной температуры. Но вкуснее он получается, если на 1–2 часа поставить его в холодильник. За это время все овощи отлично пропитаются маслом, ароматом чеснока и специй. «Дымок» также отлично подойдет в качестве закуски к мясным или рыбным блюдам.



Салат «Яблочный»

Этот салат я готова есть хоть каждый день. Многим сочетание продуктов может показаться странным, но, попробовав один раз, вы измените свое мнение.

Ингредиенты

- Куриное филе — 500 г
- Зеленые яблоки — 2 шт. (средние)
- Вареные яйца — 4 шт.
- Сыр Гауда — 80 г
- Майонез
- Соль — по вкусу

Приготовление

1. Куриное филе отварить в подсоленной воде.
2. Отварить яйца вкрутую.
3. Филе разобрать по волокнам, добавить майонез и перемешать.
4. Выложить филе слоем на тарелку.
5. Яблоки очистить от кожуры и порезать тонкой соломкой.
6. Выложить их на слой куриного филе и заправить майонезом.
7. Яйца натереть на крупной терке и выложить следующим слоем, заправив майонезом.
8. Сыр натереть на мелкой терке и покрыть им весь салат.
9. Украсить по желанию. Я сделала это цветочком из яблочной кожуры.
10. Можно сразу подавать к столу.



Яблоко в этом рецепте является основным ингредиентом, от которого зависит вкус салата. Поэтому, какое бы вы ни использовали — кислое или сладкое, — оно обязательно должно быть хрустящим.



Мясной рулет

Рулет по этому рецепту получается очень вкусным, красиво смотрится в разрезе, украсит любой праздничный стол. Подают как горячим — вместе с гарниром, так и холодным — в качестве закуски. Рулет нежирный, поэтому понравится сторонникам ЗОЖ. Приготовить его очень легко, каждый раз внося в рецепт что-то новенькое. Если не любите грибы, в качестве начинки можно использовать чернослив, вареные яйца целиком, морковь с луком и помидорами, баклажаны с болгарским перцем и т. д.

Ингредиенты

- Говяжий фарш — 600 г
- Куриный фарш — 500 г
- Лук — 2 больших шт.
- Грибы — 200 г
- Голландский сыр — 100 г
- Соль, черный перец — по вкусу
- Любая зелень для украшения

Приготовление

1. По отдельности прокрутить в мясорубке говяжье и куриное мясо.
2. В оба фарша добавить по одной измельченной луковице, соль, черный перец по вкусу, перемешать и хорошенько отбить.
3. Выложить слой говяжьего фарша на бумагу для выпечки (или на фольгу), руками придавить фарш, чтобы получился прямоугольник размером примерно 30×35.
4. На другую бумагу выложить слой куриного фарша, придавить, чтобы получился прямоугольник такого же размера.
5. Выложить куриный фарш на говяжий, перевернув бумагу.
6. На фарш положить мелко нарезанные грибы и натертый сыр.
7. Аккуратно свернуть в рулет с помощью бумаги (она не должна остаться внутри рулета).
8. Переложить рулет на фольгу и обернуть ею в несколько слоев.
9. Отправить рулет в разогретую до 200 °С духовку на 1 час.
10. Раскрыть фольгу и оставить рулет немного остывать.
11. Разрезать и подать к столу.