

Содержание

1. САМЫЕ ВКУСНЫЕ ТАРТЫ И КИШИ

Луковый тарт татен.....	12
Мини-тарты со сладким перцем	15
Тарт со шпинатом и рикоттой.....	16
Тарт с луком-пореем	19
Морковный тарт	20
Тарт с томатами, сыром и песто.....	23
Луковый киш с яблоком	24
Свекольный киш	26
Киш на индийский манер – с тыквой и карри.....	28

2. ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ГАЛЕТЫ

Бабушкин капустный пирог	32
Ржаные калитки с картофелем.....	34
Деревенский пирог с рисом и зеленью	36
Мини-штрудели с квашеной капустой	38
Галета с тыквой и сулугуни	40
Зимняя галета	43

Летняя галета.....	45
Пирожки с овощами и грибами в китайском стиле.....	46
Пирожки с зеленым луком и яйцом.....	49
Пирог с баклажанами.....	50
Пирожки со щавелем и яблоком.....	53
Заливной пирог с фасолью и грибами.....	54

3. ОЛАДЬИ, ДРАНИКИ, ЛЕПЕШКИ

Оладьи из цветной капусты.....	58
Сырники-тыквенники.....	61
Картофельные зразы с лисичками.....	62
Тыквенные оладьи с апельсиновым соком.....	65
Драники картофельные с маринованными огурцами.....	66
Картофельные лепешки.....	69
Кабачковые оладьи.....	70
Лепешка с цукини по-итальянски.....	73
Сырные лепешки с зеленью и сладким красным перцем.....	74
Острые тыквенные оладьи.....	77

4. ХЛЕБ, БУЛОЧКИ, ФОКАЧЧА

Картофельный хлеб с печеным чесноком.....	80
Морковный хлеб с семечками.....	83
Свекольный хлеб с грецкими орехами.....	84

Тыквенные булочки	87
Томатный хлеб с базиликом и маслинами	88
Капустные булочки с чесноком	91
Кабачковый хлеб с цельнозерновой мукой	92
Морковные булочки.....	95
Фокачча с вялеными томатами	96
Картофельная фокачча с жареным луком.....	99

5. СЛАДКОЕ НА ДЕСЕРТ

Картофельные профитроли со взбитыми сливками.....	102
Свекольный кекс с вяленой клюквой	105
Тыквенная панна котта.....	106
Морковный торт	109
Картофельный штоллен	110
Шоколадные маффины с кабачком	113
Тыквенный кекс с бананом	114
Морковные мадлен.....	117
Свекольный брауни с черносливом	118
Тыквенный чизкейк	121
Кабачковый кекс с апельсином и имбирем.....	122
Тыквенный торт	125
Указатель	126