

МАДИНА ДАИТБЕГОВА

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Издательство АСТ
Москва

УДК 641
ББК 36.991
Д14

Даитбегова, Мадина.

Д14 Люблю готовить! / Даитбегова Мадина. — Москва : Издательство АСТ, 2021. — 160 с. [ил.] — (#Рецепты Рунета).

ISBN 978-5-17-116787-5.

Вы любите готовить, но не хотите стоять у плиты часами? Тогда кулинарная книга Мадина (@reserti_madina более 1,4 млн. подписчиков в Инстаграме) вам просто необходима! Никаких экзотических ингредиентов, мудреных рецептов и жизни на кухне! В книге «Люблю готовить!» собраны самые лучшие рецепты, которые помогут вам радовать себя и ваших близких каждый день чем-то новым и вкусным, а также разнообразить и украсить ваш праздничный стол. Теперь из-за стола никто не уйдет голодным.

В сборнике рецептов от Мадина вы найдете рецепты от салатов до десертов и сэкономите много времени и нервов, следуя простым инструкциям в приготовлении. Любите готовить и приятного аппетита!

УДК 641
ББК 36.991

ISBN 978-5-17-116787-5.

© Даитбегова Мадина, текст
© ООО «Издательство АСТ»

СОДЕРЖАНИЕ

САЛАТЫ

ЛИЛИЯ	8
НОВОГОДНИЙ	10
САЛАТ «ВКУСНЫЙ»	12
ПОДСОЛНУХ	14
ЛУКОШКО	16
САЛАТ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ	18
САЛАТ «ТБИЛИСИ»	20
САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»	22

СУПЫ

КРЕМ-СУП ИЗ БРОККОЛИ	26
ШУРПА	28
УХА	30
БОРЩ	32
ОКРОШКА	34
ТУРЕЦКИЙ ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП-ПЮРЕ	36
КРЕМ СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ	38

ГОРЯЧЕЕ

КАРЕ ЯГНЕНКА	42
ЛАГМАН	44
ЧАХОХБИЛИ	46
ФРИКАДЕЛЬКИ С ОВОЩАМИ В ГОРШОЧКАХ	48

БУРГЕР «ЛЕНИВЫЙ ДЖО».....	50
МЯСНОЙ РУЛЕТ.....	52
ДОМАШНИЕ НАГГЕТСЫ И КАРТОФЕЛЬ ФРИ	54
ЖЮЛЬЕН В ТАРТАЛЕТКАХ ИЗ ЛАВАША	56
ПИДЭ	58
ПЛОВ	60
НОЖКИ С КАРТОШКОЙ	62
ЦЕЗАРЬ РОЛЛ	64
МАНТЫ	66
ХИНКАЛИ	68
ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ	70
ЛЕНИВЫЙ ВАРИАНТ «КОРН ДОГ».....	72
КУС-КУС С ОВОЩАМИ	74
«КОЛДУНЫ».....	76

НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

ПИРОЖКИ С КАРТОШКОЙ.....	80
ЭЧПОЧМАК.....	82
САМСА.....	84
ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ.....	86
ТУРЕЦКАЯ МИНИ-ПИЦЦА	88
ПИРОЖКИ С ЯЙЦОМ	90
ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ	92
МЯСНОЙ ПИРОГ	94

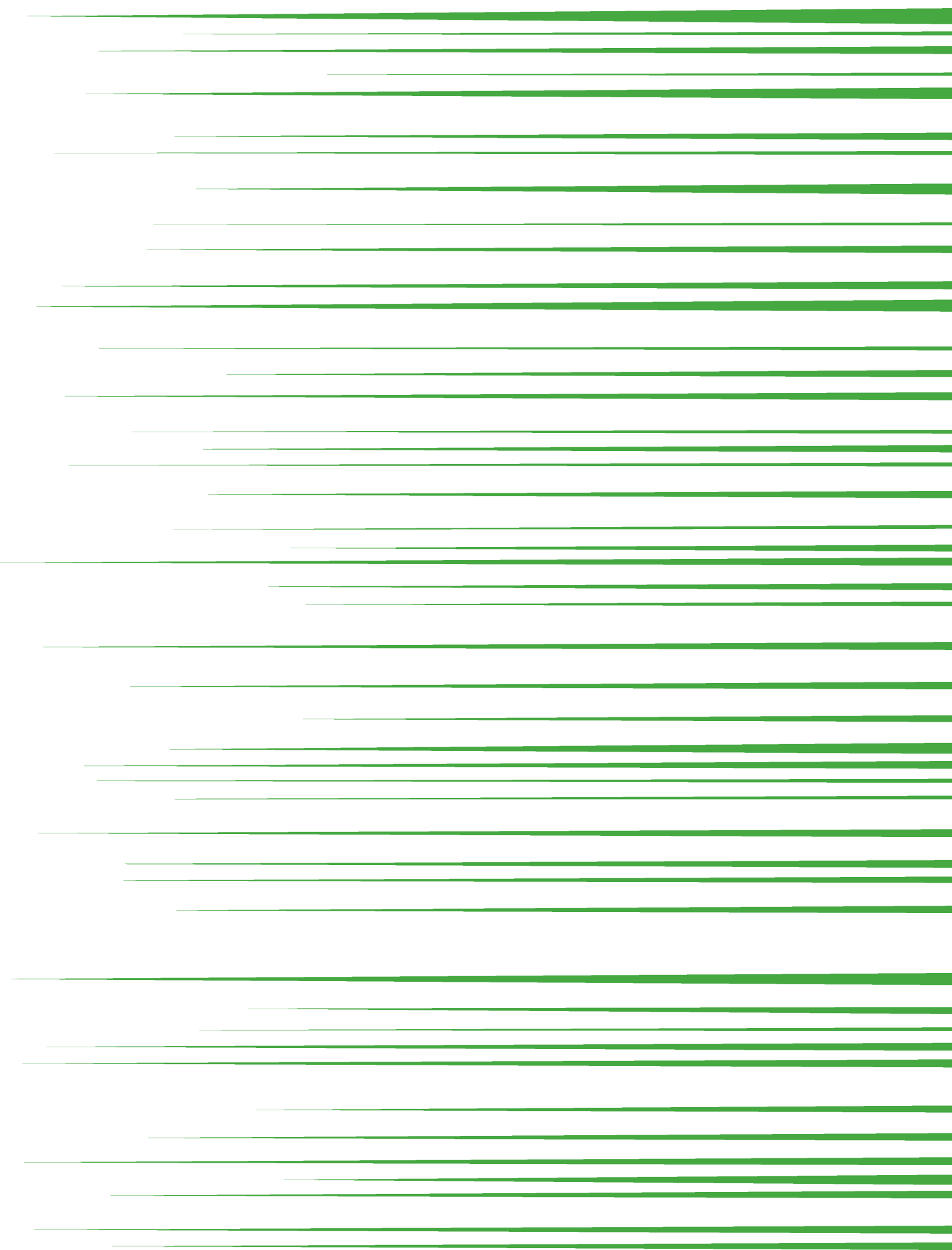
СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

БЛИНЫ БЕЗ СОДЫ И РАЗРЫХЛИТЕЛЯ.....	98
ОЛАДУШКИ	100
ВАФЛИ.....	102

СЫРНИКИ	104
ПАНКЕЙКИ.....	106
МОРКОВНЫЕ КАПКЕЙКИ	108
ШОКОЛАДНАЯ ВАТРУШКА	110
СОЧНИКИ	112
«ВКУСНЫЕ БОМБОЧКИ»	114
ТРУБОЧКИ К ЧАЮ	116
ПОНЧИКИ-БЕРЛИНЕРЫ.....	118
КУЛИЧ	120
БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ.....	122
ПИРОГ С ОРЕХАМИ И КУРАГОЙ.....	124
ПИРОГ «ЗЕБРА»	126
ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ	128
ПИРОГ «КОКОСАНКА»	130

ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ

БЕЗЕ.....	134
ТИРАМИСУ БЕЗ ЯИЦ.....	136
ТРАЙФЛ	138
МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ	140
БЛИННЫЙ ТОРТ	142
ТОРТ НА СКОВОРОДЕ	144
ТОРТ «МЕДОВИК»	146
ПТИЧЬЕ МОЛОКО	148
ТОРТ «ПАНЧО».....	150
ТОРТ «УЛЕЙ».....	152
ТОРТ «РАФАЭЛЛО».....	154
МЕРЕНГОВЫЙ ТОРТ	156
ТОРТ-КЕКС	158



САЛАТЫ



ЛИЛИЯ



3 персон



1,5 часа



Уровень: 3/10



Ингредиенты:

(На три креманки)

Картофель 1 шт.

Морковь 1 шт.

Яйца 3 шт.

Семга слабосоленая 150 г

Майонез

Соль, перец

Чипсы и икра для украшения

Приготовление:

1. Картофель, морковь и яйца отварить и натереть на терке.
2. Семгу мелко порезать.
3. Собирать салат порционно слоями: картофель, семга, морковь, яйца.
4. Каждый слой смазать майонезом, сверху посыпать тертым желтком и украсить чипсами.

Приятного аппетита!



НОВОГОДНИЙ



5 персон



40 минут – 1 час



Уровень: 5/10



Ингредиенты:

Говядина 200 г	Грецкие орехи 1 горсть
Картофель 3 шт.	Салатные листья
Яйца 5 шт.	Майонез
Огурцы маринованные	Соль
Сыр твердый (любого сорта) 100 г	

Приготовление:

1. Мясо, картофель и яйца отварить, мелко порезать или натереть на терке.
2. Огурцы порезать тонкой соломкой. Сыр натереть. Орехи измельчить.
3. Собирать салат слоями на листьях салата, используя кулинарное кольцо для придания ровной формы. Слои: картофель, мясо, огурцы, яйца, сыр.
4. Каждый слой посолить по вкусу и сделать на каждом майонезную сетку.
5. Украсить на ваше усмотрение.

Приятного аппетита!



САЛАТ «ВКУСНЫЙ»



5 персон



40 минут – 1 час



Уровень: 3/10



Ингредиенты:

Яйцо 1–2 шт.
Пекинская капуста
Огурец 2 шт.
Куриное филе 200 г

Фасоль красная консервированная
1 банка
Зелень (любая)
Соль, перец
Майонез

Приготовление:

1. Куриное филе отварить.
2. Яйцо взбить с 1 столовой ложкой молока и вылить смесь на разогретую сковороду.
3. Готовый блин нарезать лапшой.
4. Огурцы, куриное филе и капусту нарезать соломкой.
5. Все ингредиенты соединить в миске, добавить фасоль, зелень, майонез, соль, перец и все перемешать.

Приятного аппетита!



ПОДСОЛНУХ



5 персон



40 минут – 1 час



Уровень: 3/10



Ингредиенты:

Филе грудки 1 шт.
Шампиньоны
консервированные 1 банка
Кукуруза консервированная
1 банка

Яйца 4 шт.
Сыр гауда 100 г
Майонез
Соль

Приготовление:

1. Филе и яйца отварить.
2. Грибы потушить с луком на сковороде.
3. Все ингредиенты мелко порезать и натереть на терке.
4. Выложить все слоями: грибы, мясо, кукуруза, яйца.
Каждый слой посолить и сделать майонезную сетку.
5. Самый последний слой посыпать тертым сыром
и украсить чипсами.

Приятного аппетита!