

Белькович, Александр.  
544 ПроСТО кухня с Александром Бельковичем. Пятый сезон / Александр Белькович. — Москва : Эксмо, 2021. — 96 с. : ил. — (Простая кухня с Александром Бельковичем).

Хотите готовить блюда ресторанного уровня у себя дома, не затрачивая много времени и денег? Следуя подробным рецептам из книги «ПроСТО кухня с Александром Бельковичем», вы сможете без труда, больших финансовых затрат и, самое главное, из продуктов, которые можно купить в ближайшем магазине, приготовить свои собственные кулинарные шедевры. Рецепты в книге настолько понятны, что готовить по ним смогут и начинающие гурманы.

УДК 641.55  
ББК 36.997

© Белькович А.С., текст, 2021  
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021  
ISBN 978-5-04-121768-6

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ПРОСТАЯ КУХНЯ С АЛЕКСАНДРОМ БЕЛЬКОВИЧЕМ

Белькович Александр

ПРОСТО КУХНЯ С АЛЕКСАНДРОМ БЕЛЬКОВИЧЕМ

Пятый сезон

Ответственный редактор С. Ильичева  
Редактор К. Мухаметшина  
Верстка и препресс А. Бельтиков  
Технический редактор Т. Анохина  
Корректор Л. Воробьева

Фотографии Мэри Урикбаевой

Страна происхождения: Российская Федерация  
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ЧИТАЙ  
ГОРОД

16+

ООО «Издательство «Эксмо»  
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.  
Тел.: 8 (495) 411-68-86.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)  
Эндрүші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,  
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 кабат, офис 2013 ж.  
Тел.: 8 (495) 411-68-86.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)  
Тауар белгісі: «ЭКСМО»  
Интернет-магазин: [www.book24.ru](http://www.book24.ru)  
Интернет-магазин: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)  
Интернет-дүкен: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)  
Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».  
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.  
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,  
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»  
Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды  
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.  
Алматы қ., Домбровский қаш., 3-а, литер Б, офис 1.  
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)  
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.  
Сертификация туралы ақпарат: сайтта: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)  
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ  
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»  
[www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)  
Эндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Официальный  
интернет-магазин  
издательской группы  
«ЭКСМО-АСТ»

book 24.ru

Дата изготовления / Подписано в печать 22.06.2021.  
Формат 80x100<sup>1/16</sup>. Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,89.  
Тираж экз. Заказ

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ\*СОЛЬ  
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Мы в СОЦСЕТЯХ:  
f vk o breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-121768-6



В электронном виде книги издательства вы можете  
купить на [www.litres.ru](http://www.litres.ru)

ЛитРес:  
один клик до книг



# Содержание



Вступление **7**

Морковный хумус **10**

Салат по-ларошельски **12**

Салат из куриной печени с бальзамическим кремом **14**

VIP-«Мимоза» **16**

Сырные шарики **18**

Суп из лесных грибов **22**

Рамен **24**

Грибной крем-суп с тартаром из яблок и печени трески **26**

Грибной суп с солеными огурцами **28**

Суп из куриных сердечек с сырными лепешками **30**

Веер из баклажана **34**

Стейк из сома с хрустящими кабачковыми наггетсами **36**

Рыбные котлеты с лимонным соусом и свежими овощами **38**

Индейка под соусом тоннато **40**

Котлеты из овощей и индейки на помидорно-яблочной подушке **42**

Крылья индейки в хрустящей корочке **44**

Пожарская котлета с клюквенным соусом и антоновскими яблоками **46**

- 
- Курица в тыкве **48**
- Утка по-руански **50**
- Бризоль с курицей **52**
- Запеченная голень индейки с пряной капустой **54**
- Булгур с запеченной свинойной **56**
- Баранья лопатка с зеленым горошком **58**
- Говядина по-бургундски **60**
- Японский плов с говядиной **62**
- Бараний бок с гречневой кашей **64**
- Жюльен **68**
- Гнезда из фарша с картошкой **70**
- Слоеные пирожки с картошкой, сыром и ветчиной **74**
- Пирог «Три капусты» **76**
- Мясо, запеченное в слоеном тесте с грибами **80**
- Блинный торт **82**
- Шоколадное печенье с мюсли **84**
- Тарталетки с карамельным лимоном и ананасом **86**
- Юбилейный торт **88**
- Десерт из слив и груш **92**
- Малиновая панакотта **94**



# Вступление



**Привет, мои дорогие  
читатели-кулинары!**

Вот и пятая книга «ПроСТО кухни» готова! И я этому очень рад! Яркая, красивая, с шикарными рецептами – все для вас, друзья. Пользуйтесь на здоровье.

В этот раз я приготовил для вас несколько особенно интересных рецептов: грибной крем-суп с тартаром из яблок и печени трески, курица в тыкве, бараний бок с гречневой кашей, тарталетки с карамельным лимоном и ананасом и другие. И пусть эта книга будет вам полезна, приносит хорошее настроение и делает вашу жизнь ярче и позитивнее. Ставьте ее на полочку рядом с остальными книгами из коллекции «ПроСТО кухня» и кайфуйте. Готовьте, улыбайтесь и приятного аппетита!

**Ваш Саша Белькович**



# **Салаты и закуски**



**Морковный хумус**

**Салат по-ларошельски**

**Салат из куриной печени  
с бальзамическим кремом**

**VIP-«Мимоза»**

**Сырные шарики**

# Морковный хумус

## Ингредиенты

- 3** питы
- сок и цедра  $\frac{1}{4}$  лимона
- 6** вареных морковок
- 45 г** сливочного масла
- 50 г** очищенных тыквенных семечек
- 60 г** очищенных подсолнечных семечек
- 1** щепотка кориандра

- 2** зубчика чеснока
- 10 мл** оливкового масла
- соль

## Для подачи

- 4** редиски
- 5 г** зеленого салата
- 1** щепотка копченой паприки
- листочки базилика

## Приготовление

1. Очистить и нарезать на небольшие кусочки морковь.
2. С помощью погружного блендера измельчить морковь в течение 3 минут.
3. На разогретую сковороду выложить сливочное масло, мелко нарезанный чеснок, щепотку кориандра и обжаривать 3–5 минут.
4. В чаше блендера смешать до однородной консистенции чеснок и кориандр вместе с маслом, на котором они обжаривались, и очищенные подсолнечные и тыквенные семечки (оставить немного целых для подачи).
5. К измельченной моркови добавить пасту из семечек, сок лимона, несколько щепоток соли и перемешать.
6. Подогреть питы на медленном огне и разрезать каждую на 4 части.
7. Выложить морковный хумус на тарелки и полить оливковым маслом.
8. Сверху посыпать семечками, копченой паприкой и лимонной цедрой.
9. Рядом выложить кусочки питы, разрезанный на половинки редис и зеленый салат, украсить листочками базилика.





