

**Белькович, Александр**  
B44 Просто кухня с Александром Бельковичем. Четвертый 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.

Александр Белькович стал шеф-поваром крупного ресторана в Санкт-Петербурге в 21 год, стремительно поднялся по карьерной лестнице до должности бренд-шефа в известной ресторанной сети, открыл более 20 ресторанов, в том числе в Лондоне и Нью-Йорке, ведет авторское шоу «Просто кухня» на канале СТС.

УДК 641.55  
ББК 36.997

© Белькович А.С., текст, 2020  
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

ISBN 978-5-04-110781-9

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. ЧЕТВЕРТЫЙ СЕЗОН**

Фотографии в книге *Мэри Урикбаевой* и *Никиты Гусева*  
Фотография на обложке *Ольги Тупоноговой-Волковой*

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

Страна происхождения: Российская Федерация  
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

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)  
Финдрух: «ЭКМО»-АКБ Баспасы,  
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1-үй, 1-кіремет, 20 қабат, 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)  
Тәуір белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: [www.book24.ru](http://www.book24.ru)

Интернет-магазин: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»,  
Казахстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.  
Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,  
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»  
Казахстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды  
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.  
Алматы қ., Дембровский көш., 3-қ., литер Б, офис 1.  
Тел.: 8 (727) 251-55-50/91/92; E-mail: [RDC@almaty.eksmo.kz](mailto:RDC@almaty.eksmo.kz)  
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.  
Сертификация туралы ақпарат сайты: [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)  
Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 26.10.2020. Формат 80x100<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,89.

Тираж экз. Заказ

16+

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

**ХЛЕБ\*СОЛЬ**  
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

[f](#) [vk](#) [ig](#) [odnoklassniki](#) breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-110781-9



9 785041 107819 >

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

**ЛитРес:**  
один клик до книг



**book 24.ru**

Официальный  
интернет-магазин  
издательской группы  
«ЭКМО-АСТ»

# Содержание



- Вступление **7**
- Печеночный торт **10**
- Салат из маринованной свеклы, желтой сливы и индейки **12**
- Теплый салат с печенью индейки **14**
- Гороховый суп **18**
- Вьетнамский суп «Фо бо» **20**
- Похлебка по-индийски со сдобными булочками **22**
- Лагман **24**
- «Толстые» щи с грибами **26**
- Луковые кольца с картошкой и беконом **30**
- Сырный сэндвич из макарон **32**
- Капустный шницель с грибным соусом **34**
- Медовая каша с сыром и черемухой **36**
- Бобовый фуль **38**
- «Петушки» на палочке **40**
- Котлеты по-киевски **42**
- Утка по-пекински **44**
- «Пьяная» курица с пряной тыквой **46**
- Кабачковая лодка любви **48**



Цыпленок табака с картошкой по-канарски **50**

Рулет из телятины с калиновым соусом **54**

Свинина в пиве с антоновкой **56**

Тефтельки из баранины в гранатовом соусе **58**

Пицца с кабачками и томатным вареньем **62**

«Посикунчики» **64**

Ночной хлеб с картофельно-сырной начинкой **66**

Ватрушки с творогом и компот **68**

Творожное пирожное с клубникой **70**

Пышки и какао **72**

Желе из облепихи и шампанского с инжиром **74**

Ромовая баба **76**

Эклеры с творожно-ежевичным кремом  
в лаймовой глазури **79**

Карамельный пудинг **82**

Медовик **84**

«Ушки» в апельсиново-сливочной пропитке **88**

Узбекская пахлава **90**

Банановый десерт и домашний ликер **94**



# Вступление



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

С большой радостью представляю вам четвертую книгу серии, созданную совместно с издательством «ХлебСоль» по мотивам кулинарного шоу «ПроСТО кухня», которое вот уже восьмой сезон с большим успехом идет на канале СТС. Я очень много путешествую по миру и по России и пробую много удивительных и необычных блюд, потом по возвращении с удовольствием перерабатываю их в доступные и понятные рецепты из наших ингредиентов! Каждый новый сезон – это вызов лично для меня! Столько всего уже приготовлено – столько всего еще можно сделать! Голова кругом от вкусов и запахов! Уверен, вам понравятся рецепты, которые я отобрал специально для этой книги. Думаю, что многие уже имеют дома хотя бы одну книгу «ПроСТО кухня» и оценили, что вместе – вкуснее. Я надеюсь, что моя работа и работа моей команды смогла подарить вам новые вкусовые впечатления и удивительные открытия на кухне!

Благодарю свою суперкоманду за классное шоу и помощь в создании книги. Создавайте и вы кулинарные шедевры у себя дома, готовьте вместе, готовьте с детьми, радуйте близких и друзей, ведь вкусная еда объединяет!

**Люблю, целую,  
ваш Саша Белькович**



# Салаты и закуски



**Печеночный торт**

**Салат из маринованной свеклы,  
желтой сливы и индейки**

**Теплый салат с печенью  
индейки**

# Печеночный торт

## Время приготовления

50 минут

## Ингредиенты

- 4 крупные моркови
- 100 мл растительного масла
- 60 г сахара
- 500 г печени индейки
- 1 луковица
- 4 яйца
- 50 г пшеничной муки
- 300 г сливочного сыра (каймака)
- 100 г сметаны жирностью 15%



- 2 ч. л. зерновой горчицы
- соль, молотый белый перец
- зеленый базилик для подачи

## Приготовление

1. Две моркови нарезать кубиками и слегка обжарить на 20 мл растительного масла. Когда уйдет лишняя влага, добавить сахар.
2. Из двух оставшихся морковок выжать сок, используя соковыжималку. Влить сок в морковь с сахаром. На медленном огне выпарить жидкость до консистенции соуса. Слегка посолить и снять с огня.
3. Печень промыть и срезать белые жилки.
4. Лук нарезать крупными кусками.
5. Печень и лук пропустить через мясорубку.
6. Добавить в печеночный фарш 2 яйца и муку, перемешать. Посолить и поперчить, перемешать.
7. Разделить полученную массу на 4 равные части, чтобы коржи получились одинаковыми.
8. Разогреть сковороду с широким дном, добавив небольшое количество масла. Вылить одну часть печеночного теста в центр. Равномерно распределить фарш по всей площади посуды, сделав тонкий пласт. Обжарить каждый корж с двух сторон.
9. Два оставшихся яйца отварить.
10. В миске смешать сливочный сыр, сметану и зерновую горчицу. Добавить яйца, натерев их на мелкой терке.
11. Смазать корж получившимся соусом. Выложить часть морковной обжарки и накрыть вторым коржом из печени. Повторить этапы, завершая торт слоями из сливочного сыра и морковки.
12. Подавать торт, украсив листиками базилика.



