

Содержание

От автора.....9

12

ЗАКУСКИ

Беконные финики.....	14
Мидии, тушеные в сливках.....	17
Рулетики из цукини с рикоттой.....	18
Мидии в мускате.....	21
Тарталетки на любой вкус.....	22

26

СУПЫ

Согревающий густой чечевичный суп.....	28
Неправильный гороховый суп.....	31
Двухкомпонентный тыквенный суп.....	32
Шурпа.....	35
Рыбный суп со сложнопроизносимым названием «Лохикейто».....	36
Кокосово-шпинатная уха.....	39
Тыквенный суп-пюре с тайской душой.....	40

42

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Утиные ножки с апельсинами.....	44
Утка с вишневым соусом и салатом с жареными персиками.....	47
Бургеры из индейки со свиной.....	48
Рагу с яблочным сидром и бельгийским стюмпом.....	51
Ребрышки BBQ.....	52
Паста болоньезе.....	55
Рубленый бифштекс и почти разрезанный картофель.....	56
Говядина «Веллингтон».....	59
Сливочно-грибные чесночные куриные грудки.....	63
Говядина, маринованная в груше.....	64
Мой любимый жареный рис с креветками и свиной.....	67
Запеченная курица с виноградом, она же кок-о-ван.....	68
Быстрые баклажаны с нутом и луком.....	71
Ньокки из сельдерея и картофеля.....	72
Флорентийский курито в сливочном масле.....	75

Форель с медово-горчичным и авокадо-базиликовым соусом.....	76
Курица с кешью	79
Красная рыбка под горчичной шубой с гарниром.....	80
Такос с креветками, авокадо и манго	83
Не плов, а шикарный рис с мясом.....	84
Крылышки а-ля баффало.....	87
Стремительно пряный вок.....	88
Цыпленок «Адобо»	91
Паста псевдокарбонара	92
Барабулька в маринаде из кинзы и лайма....	95
«Кубинский цып»	96
Картопля с сыром и тимьяном.....	99
Тайский базиликовый курито	100
Паста с псевдопесто и цветной капустой.....	103
Кисло-сладкий курито с мартини	104
Греческие сувлаки.....	107
Марокканский тажин с говядиной.....	108
Рататуй как из мультика.....	111
Простейшие тефтели с карри за 30 минут....	112
Красная рыбка в медово-лаймовой карамели.....	115
Курица марбелья.....	116

118

НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Хлеб, просто хлеб.....	120
Фокачча с маслинами	123
Весенний хлеб — хала	124
Корнуоллские пироги с мясом	127
Мясной пирог с темным пивом.....	128
Пицца с лисичками	131
Пикантный пирог с грушей.....	132

Сырно-помидорный киш	135
Острое сырное печенье	136
Кутабы с тыквенно-морковным дипом....	139

140

СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Ромовые бабы	142
Синнабоны, или Плюшки сверхсладкожек	145
Мимишные панкейки с медовым соусом.....	146
Карамельно-сливовая шарлотка-перевертыш.....	149
Творожные сердечки	150
Меренговый рулет	153
Бискотти	154
Скандинавские булочки-бублики с кардамоном	157
Кольца из заварного теста с кремом	158
Абрикосово-миндальный пирог	161
Правильная «Павлова».....	162
Американские панкейки.....	165
Мандариновые маффины	166
Чайно-сливочный фисташковый кекс с ягодами.....	169
Овсяное печенье с шоколадом и орехами....	170
Ленивые творожные печенья	173
Простейший грушевый тарт из слоеного теста.....	174
Лимонный кекс	177
Маковая плетенка.....	178
Малиновый маршмеллоу	181
Тирольский пирог с клубникой	182
Лавандово-грейпфрутовые капкейки	186
Вместо заключения.....	189







От автора

Эта книга про еду, а не про персонажа, который набивает текст, красиво раскладывает продукты по тарелкам или щелкает затвором фотоаппарата.

Еда здесь играет главную роль, это ее моноспектакль. Привычные ингредиенты могут переплетаться, сливаясь и образуя вкусовую симфонию у вас во рту. А приготовить вкусное и интересное блюдо можно из самых обычных продуктов, если творчески подойти к процессу, и для этого совсем не нужно обладать навыками шеф-повара.

Вкусно готовить — просто.

Сколько себя помню, я всегда увлекался приготовлением еды. Возможно, моя внутренняя привычка всегда получать именно то, что хочу, и привела меня на кухню, где я стал осваивать азы кулинарии. Затем это как-то само переросло в блог, а теперь и в книгу с рецептами.

В этой книге я постарался соблюсти баланс между рецептами, ингредиенты для которых нужно немного поискать, и рецептами, ингредиенты для которых есть на полках большинства магазинов. Хотя в моей кулинарной философии любое блюдо — это конструктор, нельзя сильно отступать от базы, а вот начинку можно менять. То есть не нужно пытаться заменить рис в ризотто на картошку, а трюфели — на сало: будет вкусно, но получится совсем не ризотто.

Если вы будете придерживаться этих правил, ваш кухонный джаз всегда найдет своих поклонников.







часть 1

Закуски

Беконные финики 14

Мидии, тушеные в сливках 17

Рулетики из цукини с рикоттой 18

Мидии в мускате 21

Тарталетки на любой вкус 22



Беконные ФИНИКИ

Личное открытие недели: розмарин, бекон, козий сыр и финики в одной закуске. Быстро, просто и ненапряжно, ленивый кулинар одобряет. А гости, к визиту которых, собственно, и были сделаны начиненные финики, даже устроили мини-митинг с требованием новой тарелки с закуской.

ДЛЯ 24 ФИНИКОВ

150 г мягкого сыра на ваш вкус
(козий, фетакса, творожный)

24 финика

12 ломтиков сырокопченого бекона

1 веточка розмарина (листья)

100 мл меда, в идеале
розмаринового

½ ч. л. острого перца

по щепотке соли

и молотого черного перца

1 Смешайте в миске розмарин, перец, соль и мед, оставьте на 30 минут.

2 Разрежьте финики пополам, удалите косточки, нафаршируйте каждую половинку сыром и сложите их вместе. Оберните каждый финик половинкой ломтика бекона, выложите на противень, покрытый пергаментом, швом вниз.

3 Слегка полейте финики половиной медовой смеси, отправьте противень в разогретую до 200 °С духовку на 15–20 минут, пока бекон не станет золотистым.

4 Подавайте блюдо холодным или теплым, с остатками медового соуса.





Мидии, тушенные В СЛИВКАХ

Пожалуй, мой любимый рецепт приготовления мидий. Сразу предупреждаю, вызывает зависимость. В идеальном варианте для этого блюда мидии должны быть неморожеными. А в моей версии еще желательно крымскими. Но если со вторым пунктом проблем нет, то вот соблюсти условия первого можно только если вы живете у моря или доверяете мидиям на льду в магазине. Так что его, скорее всего, придется обойти. Кстати, не забудьте про свежий багет, для вымакивания вкуснейшего соуса.

ДЛЯ 3-4 ПОРЦИЙ

400 г варено-мороженных
мидий без створок
200 мл густых сливок (23%+)
100 мл сухого белого вина
1 средняя репчатая луковица
2 помидора

1 зубчик чеснока
2 веточки тимьяна
2 веточки петрушки
оливковое масло
соль, молотый черный перец

- 1 Промойте мидии от песка и возможных кусков створок. Мы же за безопасность?
- 2 Нарезьте лук маленькими кубиками. Из помидоров удалите мякоть, съешьте или используйте для салата, а стенки нарежьте мелкими кубиками. Чеснок, петрушку и тимьян измельчите.
- 3 Плесните немного оливкового масла на сковороду, поставьте на средний огонь, обжарьте лук и чеснок до полупрозрачности, добавьте тимьян, выложите мидии, поддержите 2–3 минуты.
- 4 Влейте белое сухое вино, добавьте щепотку соли и перца. Доведите жидкость до кипения, снизьте огонь и дайте ей выпариться 5 минут.
- 5 Добавьте сливки и помидоры, перемешайте и оставьте на 10 минут, не выключая огонь.
- 6 Разложите по тарелкам, посыпьте петрушкой и подавайте к столу.

Рулетики из цукини

С РИКОТТОЙ

Шикарная итальянская закуска, которую просто необходимо есть со свежим хрустящим хлебом и бокальчиком «виноградного сока». Хоть это и закуска, мне она стала полноценным ужином (а потом еще и обедом на следующий день).

ДЛЯ 12 РУЛЕТИКОВ

1 цукини
50 г пармезана
соль, молотый черный перец
оливковое масло

сковорода для духовки

СОУС:
1 репчатая луковица
3 зубчика чеснока
1 банка консервированных
рубленых помидоров (400 г)
2 ст. л. томатной пасты
1 ч. л. сушеного орегано
или 2 веточки свежего (листья)
1 веточка базилика (листья)
1 ч. л. сушеного чили
оливковое масло

НАЧИНКА:
250 г рикотты
1 веточка тимьяна (листья)
сок и цедра ½ лимона
50 г шпината
1 зубчик чеснока
оливковое масло

- 1 Для приготовления соуса плесните в большую сковороду оливкового масла, поставьте на средний огонь, обжарьте до полупрозрачности мелко нарезанные лук и чеснок, добавьте орегано и чили, поддержите пару минут, добавьте остальные ингредиенты для соуса со щепоткой соли и перца, перемешайте, снизьте огонь до минимума и поддержите 20 минут.
- 2 Нарезьте цукини длинными тонкими полосками вдоль, выложите на противень, покрытый пергаментом, сбрызните маслом, посолите, поперчите, поставьте в духовку, разогретую до 200 °С, на 10 минут, после этого дайте цукини остыть. Не выключайте духовку, она вам еще понадобится.
- 3 Пока соус кипит, а кабачки запекаются, займитесь начинкой. В сковороде с небольшим количеством масла обжарьте мелко нарезанные чеснок и шпинат в течение 2 минут, дайте им остыть.
- 4 В небольшой миске смешайте все составляющие начинки.
- 5 Соберите рулетики, завернув по 1 чайной ложке начинки в каждую полоску цукини, и сложите их в сковороду с соусом.
- 6 Поставьте сковороду в духовку на 25 минут. Посыпьте готовое блюдо пармезаном и подавайте.