

Содержание

Глава 1. ВСТУПЛЕНИЕ

Секреты начинки для пельменей	14
Секреты начинки для вареников.....	17
Секреты приготовления теста.....	18

Глава 2. ВАРЕНИКИ

Маковые вареники с творогом и курагой.....	26
Те самые вареники с вишней на пару.....	29
Вареники с капустой и белыми грибами	30
Вареники с картофелем, сыром и вялеными томатами	34
Вареники с маком	36
Жареные вареники с черешней.....	39
Ленивые картофельные вареники, запеченные под сыром.....	40
Амарантовые вареники со шпинатом и брынзой	43

Вареники с крапивой и соленым творогом.....	44
Желтые вареники с адыгейским сыром	47
Вареники с клубникой и ревенем	48
Вареники с голубикой и малиной	51
Вареники с картофелем и куриными сердечками	52
Вареники «Четыре сыра»	54
Вареники с гречкой и печеню	57
Вареники с черной смородиной и розмарином.....	58
Вареники со свиной, телятиной и шкварками	61
Вареники с потрошками и белыми грибами	62
Ленивые вареники со смузи из смородины	65
Свекольные вареники с цветной капустой и пармезаном.....	66
Вареники с земляникой.....	69

Глава 3. ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени с квашеной капустой
и говяжьим сердцем 72

Пельмени с курицей
и телятиной 75

Пельмени со свиной
и креветками 76

Ленивые пельмени в перечном
соусе 78

Жареные пельмени 82

Глава 4. ВАРЕНИКИ ВОКРУГ СВЕТА

Равиоли с рагу из кролика 86

Равиоли болоньезе 90

Равиоли с кремом из кешью ... 93

Ньокки из батата
с фундуком 96

Картофельные ньокки
в сливочном соусе
с курицей 98

Кнедлики творожные
с клубникой в кокосовых
сливках 102

Ленивые вареники
с облепихой 104

Чучвара с бараниной 106

Указатель 110