

СОДЕРЖАНИЕ



4
Хлеб с вялеными помидорами, сыром и тимьяном



6
Салат с кальмарами, огурцами и горошком



8
Салат с запеченной семгой и овощами



10
Сливочный суп с семгой



12
Баранина, тушенная с помидорами



14
Маринованные баряни ребрышки, жаренные на гриле



16
Свинина «Ароматная»



18
Шашлык из свинины, маринованный в уксусе



20
Рулетки из свинины, фаршированные орехами и черносливом



22
Свинина, запеченная с чесноком



24
Свинина в томатно-ореховом соусе



26
Свинина, маринованная в соевом соусе и зеленом луке



28
Шашлык из свинины, маринованной в помидорах, розмарине и луке



30
Свинина «Новогодний аромат»



32
Говядина, жаренная с болгарским перцем



34
Курица, фаршированная печенью с рисом



36
Курочка в красной шубке



38
Фаршированные куриные окорочка



40
Жюльен с курицей и грибами



42
Цыпленок в белом вине с ароматными травами



44
Рыба в сырно-сливочном соусе



46
Форель, запеченная на гриле, с тушеными овощами и маринованным луком



48
Дорада, жаренная на гриле



50
Семга в сливочно-икорном соусе



52
Рыба, запеченная в слоеном тесте



54
Запеченная семга под шпинатным соусом



56
Семга в кокосовом молоке



58
Мясной пирог



60
Камбала жареная с апельсинами



62
Мясо, запеченное в слоеном тесте с грибами и рисом



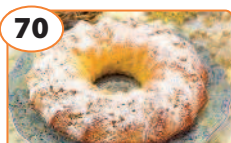
64
Мясо, запеченное в брусничном соусе



66
Пицца «Маргарита»



68
Вишневые апельсины



70
Кекс «Снежинка»



72
Шоколадно-ореховый десерт



74

Клубничное суфле



76

Апельсиновый пудинг



78

Бисквитное пирожное с апельсиновым суфле



80

Шоколадное суфле с вишневым соусом



82

Десерт «Новогодняя сказка»



84

Маффины с маскарпоне и ягодами



86

Пирог с фруктами и миндальным штрейзелем



88

Шоколадный торт с молочноклубничным желе



90

Торт «Наполеон»



92

Шоколадный торт с лимонным кремом



94

Новогодние снежинки



96

Цитрусовые пирожные «Валентинки» с фруктами



98

Панна котта с вишневым желе



100

Слоеные корзинки с кремом из маскарпоне, манго и фруктами



102

Желе «Кофе с молоком»



104

Цукотто



106

Порционное «Тирамису» с вишней и шоколадом



108

Кексы «Морковные»



110

Блинный торт с заварным кремом, яблоками и корицей



112

Печенье «8 марта»



114

Шоколадный пирог с карамелизированными грушами



116

Пасхальный кулич на сметане



118

Пирог с творожно-вишневым кремом



120

Черемуховые кексы со сливочным кремом



122

Шоколадный фондан (кексы с жидкой начинкой)



124

Цитрусовый пирог «Рождественский»



126

Мороженое «Тирамису»



128

Десерт с бисквитом, клубникой и сливочным кремом



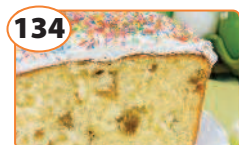
130

Пирог с инжиром и миндальным кремом



132

Мадленки с имбирем и лаймом



134

Ванильный кулич на сливках



138

Мармелад фруктовый



140

Брауни с вишней



142

Зефир «Ванильный»

ХЛЕБ С ВЯЛЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ, СЫРОМ И ТИМЬЯНОМ



Ингредиенты:

- 300 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 2 ст.л. сахара
- 10 г сухих дрожжей (или 40 сырых)
- 2 ч.л. соли
- 400–450 г муки
- 150 г вяленых помидоров
- 150 г сыра (в идеале — пармезана)
- 7–10 веточек тимьяна (или 2 ч.л. сушеных трав)

Рассчитано на хлеб весом около 700 г





Потрясающий хлеб!

Очень богатый, яркий вкус!

Советую ингредиенты не заменять. Вяленые помидоры можно приготовить самим.

1. Молоко подогреть (оно должно быть теплым, но не горячим).
2. Добавить сахар и дрожжи.
3. Добавить 100 г муки. Перемешать.
4. Накрыть полотенцем. Поставить в теплое место. Опара должна подняться (у меня на это ушло 20 минут).
5. У тимьяна листики освободить от веточек.
6. Сыр натереть на крупной терке.
7. Помидоры нарезать небольшими кусочками.
8. В опару добавить размягченное масло и соль.
9. Перемешать.
10. Добавить помидоры и тимьян.
11. Перемешать.
12. Добавить сыр.
13. Перемешать.
14. Добавить оставшуюся муку (300–350 г). Замесить тесто.

15. Накрыть полотенцем. Поставить в теплое место.
16. Тесто должно подняться (у меня на это ушло 30 минут).
17. Форму (я использовала форму размером 25x10 и высотой 7 см) немного смазать маслом. Выложить тесто.
18. Накрыть полотенцем. Поставить в теплое место.
19. Дать подняться. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку.
20. Выпекать в течение 35–40 минут.

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ, ОГУРЦАМИ И ГОРОШКОМ



Ингредиенты:

- 500 г кальмаров
- 200 г огурцов
- 1 баночка горошка (340 г)
- 3 яйца
- 200 г крабового мяса или крабовых палочек
- зелень по вкусу
- соль
- перец
- майонез



Рассчитано на 4–6 порций



1
Кальмары почистить.
Опустить в кипящую воду.
Варить в течение 2–3 минут
после закипания.
Остудить.



2
Нарезать кальмары
соломкой.



3
Огурец нарезать соломкой.

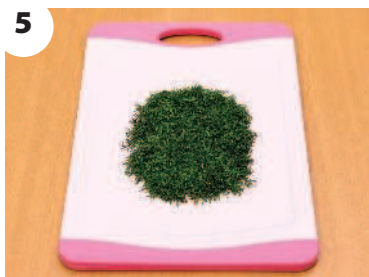
*Если вы любите кальмары,
этот салат придется по вкусу.*

Легкий, но сытный.

*Вместо свежего огурца можно использовать
маринованные.*



4
Крабовое мясо мелко на-
резать.



5
Зелень мелко нарезать.



6
Яйца натереть на средней
терке.



7
Смешать кальмары, огурцы,
горошек (воду слить), яйца,
крабовое мясо, зелень.
Посолить, поперчить.



8
Заправить майонезом.



САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ СЕМГОЙ И ОВОЩАМИ



Ингредиенты:

- 300 г филе семги или форели (свежей)
- 250 г помидоров
- 150 г огурцов
- листья зеленого салата

Заправка:

- 4 ст.л. растительного масла
- 2 ст.л. соевого соуса
- 4 ст.л. сока лайма или лимона
- 3 зубчика чеснока
- 3 ст.л. кунжута
- соль
- перец



Рассчитано на 7–8 порций



1 Семгу положить в форму для запекания.



2 Немного посолить, поперчить. Поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Запекать в течение 15–20 минут. Очень важно не пересушить рыбу. Как только филе начнет светлеть — проверьте рыбу на готовность.



3 Готовое филе остудить. Разобрать на небольшие кусочки.

Вместо семги или форели можно попробовать использовать горбушу.

Вместо свежей рыбы можно использовать малосольную (запекать ее, конечно же, не надо).



4 Помидоры черри разрезать на 2–4 части (обычные помидоры нарезать небольшими кубиками).



5 Огурец нарезать небольшими кусочками.



6 Сделать заправку. Смешать масло, соус, сок, кунжут.



7 Добавить выдавленный через чеснокодавку чеснок. Посолить, поперчить.



8 Зеленый салат поврать руками.



9 Добавить рыбу, помидоры, огурцы.



10 Добавить заправку. Перемешать.



СЛИВОЧНЫЙ СУП С СЕМГОЙ



Ингредиенты:

- 300 г филе свежей семги или форели
- 500 г картофеля
- 300 г помидоров
- лук порей или репчатый (1 луковица)
- 150 г моркови
- 500 мл сливок (10–20%)
- соль
- растительное масло
- зелень по вкусу

*Расчитано
на трехлитровую кастрюлю*





1 Лук мелко нарезать.



2 Морковь натереть на мелкой терке.



3 Картофель почистить. Нарезать небольшими кубиками или брусочками.



4 Семгу нарезать небольшими кусочками.



5 Помидоры очистить от кожицы (чтобы кожица снялась легче, можно опустить помидоры на несколько секунд в кипяток). Нарезать кубиками.

*Потрясающий суп!
Нежный, ароматный,
с кремовой структурой.*

*Обязательно приготовьте
и порадуйте своих близких!*



6 В кастрюле, на растительном масле, обжарить лук.



7 Добавить морковь. Обжарить.



8 Добавить помидоры. Слегка обжарить.



9 Налить 1 литр воды. Довести до кипения.



10 Когда вода закипит, добавить картофель. Немного посолить. Варить в течение 5–7 минут.



11 Добавить семгу.



12 Влить сливки. Варить до готовности картофеля (3–5 минут). Если необходимо, досолить по вкусу.



13 Готовый суп посыпать зеленью.

БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ



Ингредиенты:

- 500 г баранины (или свинины, говядины)
- 300 г помидоров в собственном соку (или свежих)
- 150 г лука
- 3 зубчика чеснока
- зелень по вкусу (у меня майоран)
- соль
- перец
- растительное масло

Рассчитано на 2–3 порции





1 Лук и чеснок мелко нарезать.



2 Помидоры очистить от кожицы. Измельчить в блендере (или размять вилкой).



3 На растительном масле обжарить лук и чеснок.

Нежное сочное ароматное мясо.

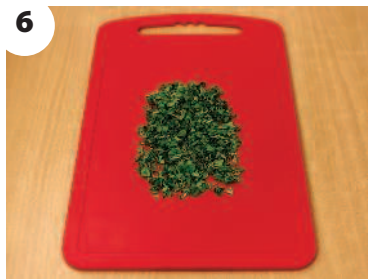
На гарнир можно приготовить рис или картофель.



4 Добавить мясо. Посолить, поперчить. Обжарить с двух сторон (по 5–7 минут с каждой стороны).



5 Добавить помидоры. Тушить под крышкой в течение 40–50 минут.



6 Зелень мелко нарезать.



7 За 5 минут до готовности добавить зелень.



МАРИНОВАННЫЕ БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ, ЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ



Ингредиенты:

- 500 г бараньих ребрышек
- растительное масло

Маринад:

- 3 ст.л. соуса Наршараб
- 5–7 веточек тимьяна
- 3 зубчика чеснока
- сок половины лимона
- 5–7 горошин черного перца
- соль

*Расчитано
на 4–5 порций*





1 Ребрышки нарезать.



2 Готовим маринад. Растереть перец с солью.



3 Добавить чеснок, растереть.



4 Тимьян освободить от веточек, добавить к перцу и чесноку.

*Потрясающие ребрышки!
Сочные, нежные, очень вкусные!*

*На гарнир можно приготовить
картофельное пюре или рис.*



5 Добавить лимонный сок.



6 Добавить Наршараб. Перемешать.



7 Полученной массой натереть ребрышки. Убрать в холодильник на 2–3 часа.



8 Сковороду немного смазать маслом. Выложить ребрышки. Жарить в течение 15 минут с одной стороны.



9 Перевернуть. Жарить еще в течение 15 минут.



10 Готовые ребрышки можно полить соусом Наршараб.

*Вместо бараньих можно
использовать свиные
ребрышки. Вместо соуса
Наршараб (я использовала
покупной) — кетчуп или
томатную пасту. Вместо
свежего тимьяна можно
использовать сушеный.*