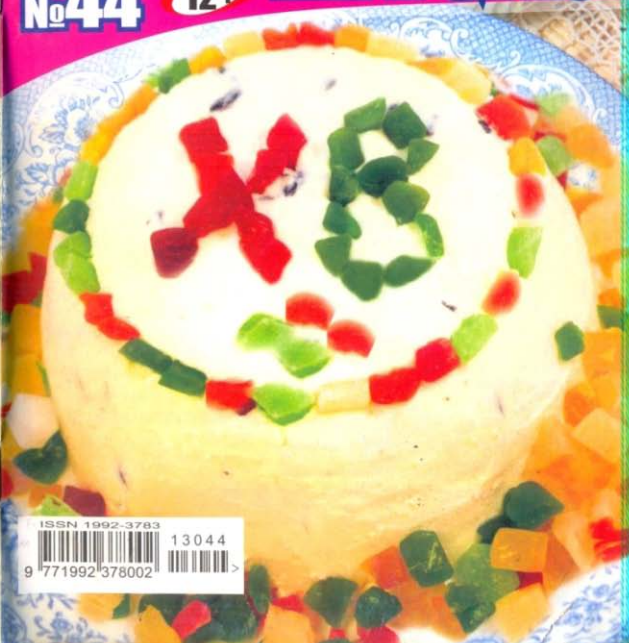


СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ № 44

ГОТОВИМ И УКРАШАЕМ БЛЮДА НА ПАСХУ

№44 12+



ISSN 1992-3783 13044
9 771992 378002

ПОДПИСКА НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ

по каталогу
"Почта России"



ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

**ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
4 РЕЦЕПТОВ**
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **16581**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
8 специализированных

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

**25 ЗОЛОТЫХ
РЕЦЕПТОВ**
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **11759**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
специальная брошюра
"Золотой сборник рецептов"

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ ЧИТАТЕЛЕЙ

**ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ
ЧИТАТЕЛЕЙ**
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **16588**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
специальное

ЖДИТЕ В МАЕ!

«ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ» №5

В новом номере вас ждут лучшие рецепты, присланные в редакцию нашими читателями. Мы представляем вам более 200 рецептов, среди них: аппетитные разнообразнейшие салаты, сытные простые закуски, ароматные горячие блюда из мяса, курицы, рыбки, домашняя выпечка и соблазнительные десерты для детей и взрослых. Эта брошюра станет отличным подарком всем любителям готовить, а также тем, кто еще только постигает азы кулинарии.

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ №5 МАЙ 2013 12+ рецептов Вкусные весенние блюда



рецепты наших читателей

- Салат из курицы «Комплимент»
- Салат «Приключение»
- Кальмары «Царевна-Лебедь»
- Закуска с авокадо «Тет-а-тет»
- Рыбный суп «Мой Нептун»
- Суп «Сосисочный»
- Говядина по-болгарски
- Курочка в капусте
- Макароны с грибами по-милански
- Морской окунь в овощной корочке
- Курица с чесноком по-французски
- Свинные отбивные в цитрусовом соусе
- Шоколадно-кокосовые пончики
- Заправка «Для всех блюд», а также рецепты первых заготовок.

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



Салат «Цыпочка»

Ефимчук Варвара,
г. Ахтубинск

Салат:
300 г вареного куриного филе, 200 г твердого сыра, 3 яйца, 1 луковича, перец, 300 г вареных шампиньонов, 3 ст. л. слив. масла, 1 красный болгарский перец.
Яички:
1 красный болгарский перец, 1 желтый болгарский перец, 2 вареных яйца, 1 плавленый сыр, 30 г слив. масла,

1 зубчик чеснока, 1 ст. л. сока краснокочанной капусты, 2 ст. л. майонеза.
Для салата: шампиньоны нарезать ломтиками и обжарить на масле вместе с нарезанным кубиками луком. Посолить и поперчить.
Курицу мелко нарезать, сыр и 2 желтка натереть на крупной терке. Выложить салат на блюдо слоями в виде курочки: курица, грибы с луком, желтки, сыр, тертый белок. Гребешок, хвост и клюв вырезать из красного перца и украсить салат. По кругу выложить «яички». Готовый салат убрать в холодильник на 1 ч. и подать.
Для яиц: яйца и сыр натереть на мелкой терке, добавить размягченное масло, пропущенный через пресс чеснок, заправить майонезом и перемешать. Сформовать небольшие яички, половину обвалять в натертом на мелкой терке перце, остальные окрасить соком капусты.

«Специальный
«Золотая коллекция рецептов»
№44, апрель 2013г.
Издательство «Детские книги»
г. Владимир, Зарянка, 8. Ж.
№44, апрель 2013г.
Дата выхода в свет: 12.04.2013.
Дата выхода в свет: 15.04.2013.

Тираж: 20 100 экз.
Заказ № 1481.
Полный адрес в каталоге
«Почта России» 10881.
Адрес редакции, издательства:
600037 г. Владимир,
ул. Перемышля, 30-12.

Адрес для писем: 600027,
Новоархангельск обл.,
г. Давлеканово, а/я 13.
Адрес телеграфной
станции: 600027, г. Давлеканово, а/я 1.
Человек, 47а.
Газета зарегистрирована Феде-
рацией служб по защите и

обережению интеллектуальной
собственности в регистрации СМИ № 04-77-
34500 от 04 декабря 2008 г.
Мнение редакции может не совпадать с мнением
автора публикации. Все размещаемые материалы
подлежат обязательной сертификации
при необходимости. Возрастная ценза: 12+



Матвеева Вера, г. Козельск

Пасхальный паштет

700 г куриной печени, 3 яйца, 1/2 ст. 10% сливок, 300 г свинины, 300 г шпика, 1/3 ст. бренди, щепотка мускатного ореха, 200 г ветчины, 10 вареных перепелиных яиц, соль, перец.

Печень залить сливками и оставить на 1 ч. Ветчину мелко нарезать, свинину и шпик дважды пропустить через мясорубку. Затем измельчить печень. Смешать свинину, шпик и печень, добавить специи, оставшиеся сливки, бренди, ветчину и перемешать. Половину приготовленной массы выложить в прямоугольную форму, уложить поверх перепелиные яйца и запекать в духовке при 180°C до готовности. Нарезать порционными кусками и подать.

Дорофеева Полина, г. Амурск

Салат «Пасхальный»

200 г вареного куриного филе, 2 вареных яйца, 1 огурец, 100 г чернослива без косточек, майонез, грецкие орехи, зелень.

Чернослив обдать кипятком, остудить и нарезать соломкой. Курицу и огурец также нарезать соломкой, яйца и грецкие орехи измельчить.

Выложить салат слоями: курица, яйца, огурец, чернослив.

Полить майонезом, посыпать грецкими орехами, измельченной зеленью выложить аджликс «ХВ» и подать.

Ну и какой же праздничный стол без салата, особенно, если он пасхальный.

Егорова Галина, г. Ессентуки

Печеночный торт

1 кг говяжьей печени, 2 яйца, 1 луковица, 3 моркови, 3 зубчика чеснока, 1/2 ст. молока, 300 г майонеза, растит. масло, соль, перец.

Украшение:

3 яйца, 1 пучок петрушки, 1 помидор.

Лук и морковь мелко нарезать и обжарить на масле. В майонез добавить пропущенный через пресс чеснок и перемешать. Печень пропустить через мясорубку, добавить яйца, молоко, посолить, всыпать муку и перемешать. Из печеночного теста испечь на масле тонкие блинчики. Уложить их друг на друга, смазывая майонезом и луком с морковью.

Украсить бортики тертыми белками, верх — желтками, ломтиками помидора и зеленью.

Денченко Ольга, г. Жуковский

Заливное «Драгоценные камни»

1,3 л воды, 400 г говядины, 12 яиц, 25 г желатина, 2 ст. л. клюквы, 1 пучок петрушки.

Говядину залить холодной водой, варить на среднем огне 10-15 мин., посолить и поперчить.

В верхней части яйца сделать

небольшую дырочку и слить желток и белок. Скорлупу тщательно промыть.

Замочить желатин в 3/4 ст. прохладной воды и оставить набухать. Затем процедить через марлю. Готовый говяжий бульон так же процедить и тонкой струйкой ввести в него желатин.

Довести до кипения и охладить. Залить бульон с желатином в яичную скорлупу на 1/4. Вертикально поставить яйца в холодильник и оставить до полного застывания. Говядину нарезать кубиками.

Сверху на застывшее желе уложить говядину, листья петрушки и ягоды. Залить оставшимся желе и снова убрать в холодильник до полного застывания. Затем снять скорлупку, яйца выложить на застеленное листьями салата блюдо, украсить зеленой и подать.

Давыдов Андрей, г. Горячий Ключ

Салат «Пасха»

50 г малосольной сельди, 200 г картофеля, 3 моркови, 2 маринованных огурца, 2 яйца, 3 яблока, 200-300 г майонеза, 1/2 ч. л. лимонного сока, зелень.

Украшение:

5 перепелиных яиц, 1 красная луковичка, клюква.

Сварить картофель, морковь и яйца.

Сельдь и огурцы нарезать небольшими кубиками, картофель, морковь, яйца и яблоки натереть на крупной терке.

В майонез добавить лимонный сок и перемешать. Выложить слоями, промазывая каждый майонезом: сельдь, картофель, морковь, яйца, яблоки.

Украсить салат зеленью и клюквой, выложить буквы «ХВ», в центр салата выложить вареные перепелиные яйца.



Совет: Крупно нарезанные овощи меньше теряют питательных веществ и витаминов.

Громов Евгений, г. Казань

Закуска «Праздничная»

250 г филе малосольной рыбы,
200 г крекера, 1 яблоко,
1 огурец,
1 луковица,
1 ст. л. сметаны,
2 вареных яйца,
зелень укропа, соль.

Очищенное от семян и кожицы яблоко, рыбное филе и луковицу измельчить, яйца натереть на терке.

Смешать подготовленные ингредиенты, добавить измельченный укроп, посолить, заправить сметаной и перемешать. Убрать массу в холодильник на 2 ч.

Перед подачей на крекер выложить ложку подготовленной массы, сверху украсить ручком огурца.

Мартынова Ольга, г. Челябинск

Салат «Пасхальное гнездышко»

200 г куриного филе,
2 вареных яйца,
200 г картофеля фри,
100 г твердого сыра,
3 ст. л. майонеза, 1 огурец,
1 зубчик чеснока,
растит. масло, зелень,
3 перепелиных яйца, соль.

Куриное филе отварить в подсоленной воде. Яйца, огурец и филе нарезать маленькими кубиками, добавить пропущенный через пресс чеснок, майонез и перемешать.

В центр плоского блюда выложить салат, вокруг выложить картофель, посыпать тертым сыром и украсить зеленью. Сверху положить перепелиные яйца.

Антонова Полина, г. Новомосковск

Закуска «Пасхальные мышки»

10 вареных яиц, 200 г вареных грибов,
1 луковица, 100 г сметаны,
100 г редиса, растит. масло,
1 пучок листьев салата, перец.

Яйца разрезать пополам и вынуть желтки. Лук нарезать тонкими полукольцами и спассеровать на растит. масле. Грибы мелко нарезать, смешать с луком и измельченными желтками, заправить сметаной и перемешать. Наполнить приготовленной начинкой половинки яиц. Редис нарезать тонкими кружочками, сделать из них ушки мышкам, глаза и нос – горошины перца. Готовых «мышек» выложить на застеленное листьями салата блюдо и подать.

Мельникова Галина, г. Ейск

Закуска «Полосатый синьор Помидор»

4 помидора, 100 г говядины,
1/2 луковицы, 4 ст. л. вареного риса,
2 ст. л. тертого пармезана,
3-4 ст. л. 10% сливок,
молотая паприка, орегано,
молотый перец, соль.

Говядину и лук пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, приправить паприкой и орегано по вкусу и перемешать.

У помидоров аккуратно срезать «шапку» со стороны плодоножки и вынуть сердцевину, посолить.

На дно каждого помидора выложить тонкий слой риса, сверху присыпать тертым пармезаном, затем выложить слой фарша, снова рис, посыпать сыром, налить в каждый помидор по 2 ч. л. сливок, выложить на противень и запекать в духовке при 220°C



20-25 мин. до румяной корочки.

Остудить, выложить на блюдо, оформить зеленью и подать.

Коновалова Валерия, г. Таганрог

Салат «Пасхальный венок»

2 вареных яйца,
1 вареная морковь,
1 б. конс. кальмаров,
150 г твердого сыра,
майонез.

Украшение:

зелень, красная икра.

Яйца, морковь и сыр натереть на терке, кальмары нарезать кусочками. Выложить салат слоями на плоском блюде вокруг стакана: яйца, кальмары, морковь, сыр, промазывая каждый майонезом.

Украстить салат веточками укропа и красной икрой.

Шейна Елена, г. Соликамск

Закуска «Пасхальные яички»

10 вареных яиц, 1 б. конс. рыбы,
50 г слив. масла, 100 г майонеза,
5 помидорок черри,
10 маслин.

Яйца разрезать поперек пополам и вынуть желтки.

Желтки измельчить, смешать с размятой вилкой рыбой, добавить размягченное масло, заправить майонезом и тщательно перемешать.

Наполнить приготовленной начинкой яйца, украсить кружочками маслин, половинками помидорок черри, выложить на блюдо, оформить веточками зелени и подать.



Грушина Анна, г. Калуга

Закуска «Цыплята»

5 яиц, 200 г вареного куриного филе, 50 г слив. масла, 1,5-2 ст. л. майонеза, 1 вареная морковь, 50 г сыра, 50 г оливок, перец горошком, соль, перец. Яйца отварите, очистите, разрежьте поперек вилкой. Отделите белки от желтков, немного срежьте «дно» каждого белка.

Для начинки: желтки разомните вилкой, добавьте мелко нарезанное филе, размягченное масло, майонез, тщательно перемешайте, посолите и поперчите.

Сформируйте из получившейся массы шарики и обваляйте в тертом сыре.

Начините шариками половинки яиц. Из моркови вырежьте клювик и гребешок, из перца горошком или оливок сделайте глазки. Выложите на блюдо, оформите зеленью и подайте.

Тицук Марина, г. Нальчик

Пасхальная закуска «Для гостей»

3 яйца, 3 болгарских перца, 300 г твердого сыра, 100 г слив. масла, 2 зубчика чеснока, 1/3 пучка укропа.

С перца срезать верхушку с плодоножкой, очистить от семян.

Чеснок пропустить через пресс, размять вилкой со слив. маслом, тертым сыром, рубленой зеленью укропа и перемешать до однородной консистенции.

Яйца отварить и очистить. Перцы наполнить сырной массой, оставив углубление, положить по яйцу в каждый перец и убрать в холодильник на 1 ч.

При подаче нарезать ломтиками, выложить на блюдо с листьями салата и подать.

Фомина Яна, г. Кошаково

Салат «С перчинкой»

1 кочан пекинской капусты, 2 огурца, 1 морковь, 1/2 пучка укропа, 1/2 пучка зеленого лука, 1 помидор, 1/2 перца чили, 1 ст. л. олив. масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. рубленой петрушки, соль.

Капусту тонко нашинковать, посолить и помять руками. 1 огурец и морковь нарезать соломкой. Перец очистить и нарезать тонкими кружками. Укроп и зеленый лук измельчить. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить оливковое масло, сахар, лимонный сок и посолить. Аккуратно перемешать и выложить на блюдо. Огурец нарезать тонкими кружочками и выложить по кругу салата. Украсить розочкой из помидора, перцем чили, петрушкой и подать.

Гусева Светлана, г. Кузнецк

Салат «Курочка Ряба»

1 куриная грудка, 4 картофелины, 5 вареных яиц, 1 б. конс. шампиньонов, 2 луковичи, 1 пучок укропа, майонез, соль.

Отварить картофель до полуготовности, нарезать толстыми кружочками, обжарить на раскаленном масле с двух сторон, выложить на тарелку и дать маслу стечь.

Курицу отварить в подсоленной воде и нарезать соломкой.

Лук опустить в маринад из-под грибов на 1 ч., измельчить и выложить к курице, добавить майонез и перемешать.

Выложить картофель на блюдо в 1 слой, сверху выложить подготовленную массу, сформовав торт.

Посыпать сверху мелко нарезанными желтками 3 яйца.

Оставшиеся желтки размять, добавить немного майонеза и сформовать шарики.



Оформить салат измельченным укропом и яичными шариками.

Калинина Елена, г. Анапа

Пасхальный салат «Храм»

3 вареных яйца, 4 зубчика чеснока, 200 г сыра, майонез.

Украшения: кукуруза, зеленый горошек, вареная морковь, маслины без косточек.

Яйца и сыр по отдельности натереть на мелкой терке, все соединить, добавить пропущенный через пресс чеснок, заправить майонезом и перемешать в однородную массу. На блюдо выложить салат, разровняв, выложить по кругу, чередуя, кукурузу и горошек. «Стены» и «купола» храма выложить из кукурузы. «Окна» вырезать из маслин. Готовый салат убрать в холодильник на 1 ч.

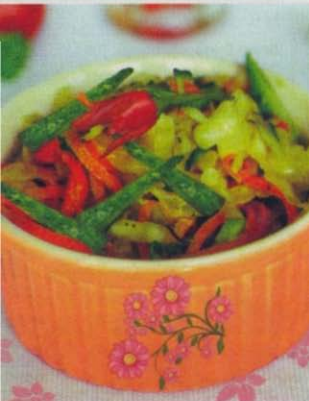
Колесова Марина, г. Углич

Салат «На Пасху»

200 г копченого мяса, 2 ст. л. изюма, 300 г вареного филе индейки, 2 сладких болгарских перца, 1/2 ст. измельченных грецких орехов, 250 г конс. ананасов, майонез, соль.

Украшение: 2 вареных яйца, зелень, огурец, редис.

Изюм ошпарить кипятком, мясо и перец нарезать соломкой. Изюм, мясо, перец, нарезанные кубиками ананасы и орехи смешать, посолить, заправить майонезом и перемешать. Салат выложить на блюдо в форме пасхального яйца. Белки и желтки натереть на мелкой терке по отдельности, посыпать ими салат, смазать майонезом, затем покрыть желтками. Украсить по вкусу.



Ромова Анна, г. Белово

Фаршированные яйца «Санта Фе»

2 яйца, 1 ст. л. майонеза,
1 ст. л. конс. перца чили,
2 зубчика чеснока,
щепотка соли, 2 ст. л. томатного соуса,
1/2 пучка зеленого лука,
1 ст. л. оливок без косточки, перец.

Яйца отварить, очистить, аккуратно разрезать вдоль, вынуть желтки. Размять желтки с перцем чили, майонезом, перцем, солью и пропущенным через пресс чесноком. Приготовленной массой наполнить половинки яиц, украсить соусом, половинкой оливок и еленным луком, выложить на блюдо с листьями салата. Убрать в холодильник до подачи.



Огарина Елизавета, г. Балаково

Закуска «Яйца в футляре»

5 яиц, 250 г мяса, 1 кусок белого хлеба,
1 луковичка, 2 ч. л. горчицы,
1/2 ст. паниров. сухарей,
перец, соль, растит. масло, зелень.

Мясо, размоченный хлеб и лук пропустить через мясорубку, посолить, поперчить по вкусу, добавить зелень и горчицу. 3 яйца отварить, остудить и очистить. Оставшиеся яйца взбить миксером. Варенные яйца завернуть в фарш, обмакнуть сначала во взбитые яйца, затем в панировочные сухари и обжарить во фритюре. Затем выложить на бумажное полотенце, чтобы стек лишний жир. Выложить на блюдо с листьями салата и подать.

Бубнова Алевтина, г. Барнаул

Закуска «В ракушках»

150 г бекона, 20 шт. макаронных изделий «большие ракушки»,
1/2 красного болгарского перца,
1/2 желтого болгарского перца,
100 г шампиньонов, 1 луковичка,
1 зубчик чеснока, 1 ч. л. олив. масла,
3 ст. л. томатного соуса, слив. масло,
1 ст. л. сухих прованских трав,
соль, перец.

Грибы обжарить на слив. масле с луком и чесноком, добавить нарезанный кубиками перец и тушить 5-7 мин. Затем добавить бекон, прованские травы и тушить еще 5-7 мин. Добавить томатный соус, посолить, поперчить по вкусу и тушить еще 3-4 мин. Отварить ракушки в подсоленной воде с добавлением олив. масла и обсушить. Наполнить ракушки приготовленной начинкой, выложить на блюдо и подать.

ГОРЯЧЕЕ



Телятина с шафранным рисом

Осипова Наталья,
г. Сыктывкар

1 кг мякоти телятины,
2 луковички,
2 ст. л. олив. масла,
4 помидора,
1 ст. л. куриного бульона,
1 ст. красного вина,
1 сладкий перец,
1 ст. длиннозерного риса,
1 ст. л. слив. масла,
1 щепотка шафрана,
3 ст. л. куриного бульона,
перец, соль.
Мякоть телятины нарежьте порционными кусками, 1 луковичку - соломкой. Куски телятины обжарьте на

олив. масле на сильном огне до золотистого цвета. Уменьшите нагрев, добавьте лук и обжаривайте его до золотистого цвета. Положите нарезанные дольками помидоры, влейте, помешивая, вино, 1 ст. бульона и доведите до кипения. Тушите в духовке при 170°C под крышкой 1 ч. Добавьте перец, нарезанный кольцами, и тушите еще 20 мин. Для шафранового риса: мелкорубленый лук обжарьте в смеси слив. и олив. масел до размягчения. К луку добавьте шафран, рис, посолите, поперчите и перемешайте. Влейте куриный бульон, доведите до кипения, накройте крышкой и уменьшите огонь до минимума. Варите, пока рис не станет мягким и не выплетает жидкость. Подайте телятину с рисом, посыпав листиками базилика.

Сизова Алла, г. Ярославль
Рыба
в рассольном
соусе

700 г трески,
 250 г соленых огурцов,
 250 г шампиньонов,
 1 луковица,
 30 г корня петрушки,
 2 ч. л. лимонного сока,
 2 ст. бульона,
 1 ст. огуречного рассола,
 1 ст. л. муки,
 30 г слив. масла,
 соль, перец горошком.

Треску разделайте на филе с кожей, нарежьте порционными кусками под углом. Из костей и головы сварите бульон и процедите.

Рыбу уложите в сотейник, залейте небольшим количеством горячего бульона, доведите до кипения, добавьте крупно нарезанный лук, корень петрушки, кожу от огурцов, влейте процеженный рассол, положите специи и варите на медленном огне 15–20 мин. под крышкой. Огурцы нарежьте кубиками и припустите в небольшом количестве рассола. Грибы нарежьте ломтиками, залейте водой и варите 7–10 мин.

При подаче кусок рыбы уложите на блюдо кожей вверх, полейте соусом. Гарнируйте картофелем и оформите зеленью.

Для соуса: муку спассуйте на масле, охладите и разведите охлажденным рыбным бульоном и варите 7–10 мин. до загустения. Добавьте припущенные огурцы, шампиньоны, посолите, добавьте лимонный сок и варите 5–7 мин.



Совет: Мясо можно довольно долго сохранить без холодильника, если переложить листьями крапивы и завернуть во влажное полотенце.

Горсткин Валентина, г. Косов

Язык с грибами

1,5 кг говяжьего языка, 600 г грибов,
 1 ст. грецких орехов, 3 луковицы,
 2 моркови, 2 корня петрушки,
 2 зубчика чеснока, 1,5 ст. сметаны,
 1,5 ч. л. хмели-сунели,
 2 ст. л. растит. масла, перец, соль.

Язык залейте холодной водой, доведите до кипения, посолите и варите до полуготовности. Морковь и лук крупно нарежьте, обжарьте на сухой сковороде, вместе с петрушкой добавьте к языку и варите до готовности. Готовый язык выньте из бульона, опустите в холодную воду, снимите кожу и нарежьте ломтиками. Грибы нарежьте ломтиками, лук — колечками и обжарьте все на масле. Орехи порубите, добавьте измельченный чеснок, разотрите массу, добавьте сметану и хмели-сунели, перемешайте. В форму уложите ломтики языка, на них — жареный с грибами лук, полейте соусом и запекайте в духовке при 180°C 25 мин. до готовности.

Рецепт прислала Шимарева Ангелина, г. Кызыл



•600 г мякоти свинины,
 •50 г топленого слив. масла,
 •2 картофелины,
 •1 яйцо,
 •1 ч. л. муки,
 •1/3 ст. растит. масла,
 •1 ст. л. рубленой петрушки,
 •перец, соль

Свинина на драниках

•Картофель натрите на терке, добавьте яйцо, муку, соль, перец, зелень и перемешайте. Из приготовленной массы пожарьте тонкие дранички до образования румяной корочки.
 •Свинину разрежьте на порционные куски, отбейте, посолите и поперчите. Затем обжарьте на масле на среднем огне с двух сторон до румяной корочки и доведите до готовности в духовке. При подаче на драники уложите готовое мясо, накройте 1–2 драничками.
 •Гарнируйте мажинованными или солеными овощами.

Рецепт прислала Павличича Екатерина, г. Суздаль



•4 куриных окорочка,
 •100 г белокочанной капусты,
 •200 г белых грибов,
 •70 г твердого сыра,
 •4 ст. л. слив. масла,
 •3 ст. л. сметаны,
 •соль.

Окорочка с овощами

•С окорочков снимите кожу чулком, мякоть отделите от костей и мелко ее порубите.
 •Для фарша: капусту нашинкуйте и обжарьте на масле вместе с мелко нарезанными грибами и куриной мякотью. Посолите, остудите, затем соедините с тертым сыром.
 •Кожу наполните фаршем, придайте ей форму целой ножки. Скрепите отверстие шпажкой, смажьте сметаной, выложите на противень и запекайте в духовке при 220°C 30 мин.
 •При подаче окорочка выложите на блюдо и оформите зеленью.

- 8 утиных крылышек,
- 1 ст. кетчупа,
- 100 г меда,
- 2 ст. л. соевого соуса,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 2 ст. л. апельсинового сока,
- 1/2 ч. л. тертого корня имбиря,
- 1 ч. л. тертой апельсиновой цедры



1 ч. 30 мин.

Утиные крылышки в маринаде

• Для маринада: смешайте кетчуп, мед, соевый соус, растит. масло, имбирь, цедру и апельсиновый сок, смажьте крылышки полученной смесью и маринуйте в холодильнике 3 ч. Маринованные крылышки выложите на противень, смазанный маслом, сбрызните растопленным слив. маслом и запекайте в духовке при 200°C 25 мин.

• При подаче запеченные крылышки выложите на блюдо и оформите перьями зеленого лука.

12

- 4 куриных окорочка,
- 1/2 ст. муки,
- 100 г слив. масла,
- 2 ст. л. тертой лимонной цедры,
- 1 ст. л. лимонного сока,
- 2 ст. л. апельсинового ликера,
- 2 ст. л. меда,
- перец, соль.



1 ч. 10 мин.

Окорочка в лимонной корочке

• Окорочка посолите, поперчите, запанируйте в муке и обжарьте на части масла до образования золотистой корочки. Цедру лимона мелко нашинкуйте, смешайте с лимонным соком, ликером, медом и оставшимся маслом.

• Окорочка смажьте приготовленной смесью, выложите на противень, смазанный маслом, и запекайте в духовке при 220°C до готовности. При подаче готовые окорочка выложите на блюдо, застеленное листьями салата, и оформите зеленью.

- 4 куриных филе,
- 200 г шампиньонов,
- 1 луковица,
- 1 яйцо,
- 2 ст. л. рубленой петрушки,
- 2 ст. л. лимонного сока,
- 1 ст. л. тертой цедры лимона,
- 2 ст. л. тертого сыра,
- перец, соль.



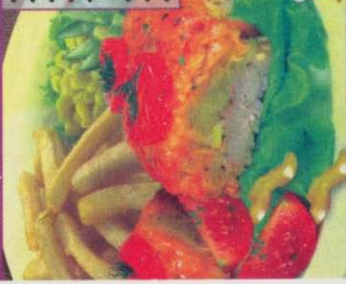
1 ч. 20 мин.

Куриное филе с грибной корочкой

• Филе посолите, поперчите и сбрызните лимонным соком. Лук мелко нарежьте, стассекуйте на масле 3 мин., добавьте мелко нарезанные грибы и жарьте еще 5 мин.

• Грибную массу остудите, добавьте яйцо, зелень, перемешайте, выложите на филе, посыпьте сыром и лимонной цедрой. Каждое филе заверните в фольгу и запекайте в духовке при 200°C 15–20 мин. При подаче филе в фольге выложите на блюдо, фольгу приоткройте и оформите зеленью и овощами.

- 4 куриных филе,
- 2 вареных яйца,
- 2 лукавца,
- 50 г сыра,
- 1 ст. л. лимонного сока,
- 1/3 пучка укропа,
- 4 ст. л. майонеза,
- перец, соль.



1 ч. 50 мин.

Куриное филе с яйцом

• Филе слегка отбейте, посолите, поперчите и сбрызните лимонным соком. Лук мелко нарежьте, смешайте с рублеными яйцами, зеленью, заправьте майонезом и перемешайте. В форму, смазанную маслом, выложите филе, на него - яичную массу и посыпьте натертым на мелкой терке сыром. Запекайте в духовке при 220°C 20 мин.

• При подаче запеченное филе выложите на блюдо и оформите зеленью. На гарнир подайте рассыпчатый рис или отварной картофель.

13

- 1 кг мякоти свинины,
- 2 лукавицы,
- 2 ст. л. лимонного сока,
- 1 ст. л. меда,
- 2 зубчика чеснока,
- 1 ст. л. сухих прованских трав,
- 100 г вяленых помидоров,
- соль.



Свинина «Широта русской души»

• Чеснок пропустить через пресс, смешать с лимонным соком, медом и специями. На кусе свинины сверху сделать надрезы, натереть солью и подготовленной смесью. Разрезы заполнить вялеными помидорами. Лук нарезать тонкими полукольцами. На дно посуды выложить 1/2 лука, на него - мясо, сверху - остальной лук. Мясо накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на 3-4 ч. Несколько раз мясо перевернуть. Мясо вместе с маринадом поместить в рукав для запекания и готовить в духовке при 180-190°C 45-55 мин.

14

- 1 баранья нога,
- 6 зубчиков чеснока,
- олив. масло,
- 1/2 ст. яблочного уксуса,
- 5 веточек розмарина,
- соль, перец.



Запеченная баранья нога

• Ногу хорошо очистить от жира и пленок. Развести в 1 л воды уксус. Хорошо натереть этой смесью мясо и оставить на 30 мин. Затем мясо обернуть. Сделать острым ножом надрезы, положить в них чеснок, натереть солью и перцем. Намазать оливковым маслом и убрать в холодильник на ночь. Пакет для запекания проколоть в нескольких местах, выложить в него ногу, положить туда же веточки розмарина и запекать в духовке при 175°C 2-2,5 ч. до готовности. Подать на листьях салата, оформив свежими овощами и зеленью.

- 1-2 кг свинины,
- 3 банана,
- 30 г слив. масла,
- 2 ст. л. жарен. порошка,
- 1 ст. л. чесночного порошка,
- 5 зубчиков чеснока,
- 4 ст. л. соевого соуса,
- 2 ст. л. олив. масла,
- соль, перец.



Мясо «Свинья в бананах»

• Банан нарезать кружочками и обжарить на растопленном слив. масле. Добавить жарен, сушеный чеснок, соль и перец. Переложить получившуюся массу в блендер и взбить, добавив соевый соус и оливковое масло. Смазать со всех сторон мясо. Чеснок нарезать тонкими кружочками и обжарить в нем мясо. Выложить его в форму, накрыть крышкой и запекать в духовке при 180°C 40 мин.-1,5 ч. Затем накрыть пергаментом и оставить на 10 мин. Готовое мясо нарезать порционными кусками и подать с отварными картофелем и свежими овощами.

- 500 г кролика,
- 100 г миндаля,
- 100 г слив. масла,
- растит. масло,
- 2 лукавицы,
- 1 ст. л. муки,
- 4 ст. л. сметаны,
- 1 ст. л. лимонного сока,
- 2 ст. л. зелени петрушки,
- 2 яблока,
- 1/2 ст. воды,
- соль.



Пасхальный кролик

• Кролика нарезать небольшими кусочками, обжарить на разогретом растит. масле до румяной корочки, выложить в кастрюлю, добавить измельченный миндаль, мелко нарезанный лук, полить яблоч. немного воды, накрыть крышкой и тушить на медленном огне до готовности. Затем добавить соль, сметану, лимонный сок, муку, смешанную со слив. маслом и все проварить. Посыпать измельченной зеленью и подать со сложным гарниром.



- 600 г филе лосося,
- 3 ст. л. горчицы
- 3 ст. л. слив. масла,
- 1 ст. л. меда
- 60 г белого хлеба,
- 60 г орехов (пекан),
- 1 пучок петрушки,
- 1 лимон
- соль, перец.



45 мин.

Лосось с ореховой корочкой

• Смешать горчицу, размягченное слив. масло и мед. В blenderе измельчить хлеб, орехи (можно заменить грецкими) и зелень петрушки. Филе лосося разрезать на куски примерно по 200 г, посыпать и полить. Намазать при помощи кисточки смесь с горчицей. Сверху положить смесь из орехов с хлебными крошками. Запекать в духовке при 200°C до готовности 20 мин. Готовую рыбу выложить на блюдо, украсить кусочками лимона и подать.

16



- 500 г мясного фарша,
- 1 ломтик батона,
- 1/2 ст. молока,
- 2 вареных яйца,
- 2 луковицы,
- 3 ст. л. сметаны,
- 50 г твердого сыра.



1 ч, 40 мин.

Мясной рулет «На Пасху»

• Фарш соединить с замоченным в молоке и отжатым хлебом, посыпать, полить, пропустить через мисорубку, развести молоком, оставшимся от замачивания. На фольгу выложить фарш слоем 1,5 см в виде прямоугольника, на него выложить рубленые яйца и мелко нарезанный лук. Сформовать рулет и обернуть его фольгой. Запекать в духовке при 180°C 30 мин., затем фольгу развернуть, смазать рулет сметаной, посыпать тертым сыром и запекать еще 20 мин.



- 1 целеньюк,
- 300 г грибов,
- 250 г сметаны,
- мука,
- 1 пучок петрушки и укропа,
- слив. масло,
- зелень,
- соль, перец.



55 мин.

Цыпленок «К пасхальному столу»

• Цыпленка разрезать на куски. Посыпать, полить, полить и запанировать в муке. Затем обжарить на слив. масле до румяной корочки, добавить нарезанные грибы и тушить на медленном огне, периодически помешивая, до готовности. За 10 мин. до окончания тушения влить сметану и перемешать. Готового цыпленка разложить на тарелки, посыпать рубленой зеленью, оформить ломтиками свежих овощей и подать с отварными картофелем.



Рецепт прислала Жукова Юлия, г. Владимир

- 500 г картофеля,
- 250 г куриного филе,
- 2 яблока,
- 1 ст. л. лимонного сока,
- 150 г твердого сыра,
- 50 г слив. масла,
- 100 г майонеза,
- зелень.



1 ч, 50 мин.

Запеканка «Праздничная»

• Картофель отварить до полуготовности. Выложить на смазанный маслом противень нарезанный ломтиками картофель, посыпать и полить. Куриное филе нарезать ломтиками, посыпать и выложить на картофель. Яблоки очистить и нарезать кубиками, полить лимонным соком, выложить на куриное филе. Слив. масло и сыр натереть на крупной терке, посыпать на яблоки. Сверху полить запеканку майонезом. Запекать в духовке при 180°C до готовности. Украсить запеканку мелко рубленой зеленью и подать.



- 1,5 кг щуки,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 700 г сметаны,
- 2 ч. л. молотого черного перца,
- 1 лимон,
- 1 щепотка молотого мускатного ореха,
- соль.



2 ч., 10 мин.

Щука «Пасхальное угощение»

Щуку очистить, натереть перцем снаружи и внутри, облить маслом, выложить на противень и запекать в духовке при 180°C 7–10 мин. Затем переложить в форму, залить сметаной, закрыть крышкой и запекать в духовке при 170°C 45–60 мин. Готовую рыбу выложить на блюдо, полить лимонным соком, а образовавшуюся подливку подогреть на плите до заустояния, посолить, сбавить тертым мускатным орехом и цедрой, подать отдельно к рыбе в соуснике или полить им рыбу.

18



- 500 г мекати теллятины,
- 2 яйца,
- 3 ст. л. муки,
- 3 зубчика чеснока,
- 2 ст. растит. масла,
- соль.



45 мин.

«Хворост» из теллятины

Теллятину нарежьте очень тонкими ломтиками, отбейте, затем нарежьте узкими полосками и еще раз отбейте. Яйца взбейте. Муку смешайте с чесноком и солью.

Каждый кусочек мяса обмакните во взбитые яйца, запанируйте в мучной смеси. Жарьте мясо небольшими порциями во фритюре до золотистого цвета. Блюдо выстелите листьями зеленого салата. Сверху горкой выложите «хворост» и посыпьте его зеленью. На гарнир подайте отварной картофель. Отдельно подайте любой соус по вкусу.



- 1 кг карасей,
- 600 г клювы,
- 300 г масла,
- 1/3 ч. л. кардамона,
- 1 ст. муки,
- 1/2 ст. растит. масла.



1 ч.

Рыба с клюквенным соусом

Подготовленных карасей запанируйте в муке и обжарьте на растит. масле с двух сторон до золотистой корочки. При подаче жареную рыбу полейте клюквенным соусом и украсьте веточками зелени. На гарнир подайте рассыпчатый рис или отварной картофель.

Для соуса: клюкву заморозьте, отожмите через марлю сок, смешайте его с медом и кардамоном, доведите до кипения и снимите с огня.



- 400 г филе судака,
- 1,5 ст. 10% сливок,
- 350 г вареного картофеля,
- 150 г очищенных креветок,
- 1/3 ст. белого вина,
- 4 вареных яйца,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 1/3 ст. тертого сыра,
- 40 г слив. масла,
- 4 ст. л. муки,
- соль, перец.



2 ч.

Судак по-киевски

Картофель нарежьте ломтиками и обжарьте на растит. масле до золотистого цвета. Рыбу посолите и поперчите, запанируйте в муке и так же обжарьте на растит. масле. Расстелите слив. масло, выложите креветки, жарьте 1 мин., залейте вином и доведите до кипения. Затем влейте сливки, доведите до кипения и снимите с огня. На смазанный маслом противень выложите ломтики картофеля, рыбу, половинки яиц, креветочный слив. соус, сверху посыпьте сыром и запекайте в духовке при 180°C до румяной корочки. При подаче посыпьте рубленой зеленью и украсьте ломтиками лимона.

Рецепт прислала Шуратова Анастасия, г. Рязань

- 500 г мякоти телятины,
- 1 луковица,
- 1 морковь,
- 100 г консервов горошка,
- 3 веточки кинзы,
- зелень,
- соль.



1 ч. 45 мин.

Телятина в горшочках

Телятину нарежьте брусочками поперек волокон, уложите в порционные горшочки, залейте холодной водой, посолите и тушите в духовке при 180°C 50 мин. до готовности. Лук нарежьте тонкими полукольцами, морковь - кружочками и добавьте к мясу. За 5 мин. до окончания тушения положите горошек и листочки кинзы, прогрейте. Готовое блюдо при подаче посыпьте мелкорубленой зеленью. Отдельно подайте свежий салат.

20

Рецепт прислала Федорова Татьяна, г. Благовещенск

- 500 г корейки вымоченной на кости,
- 2 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. горчицы,
- 1 веточка розмарина,
- 8 вареных картофелин,
- 2 ст. л. олив. масла,
- перец, соль.



2 ч. 20 мин.

Ягненок с картофелем

Корейку разрежьте на 4 колгеты. Мякоть нарежьте вдоль кости на 1-2 см, зачистите косточку и оберните конец под углом. Мякоть отбейте и придайте ей овальную форму. Посолите и поперчите. Смажьте отбивные горчицей, посыпьте листиками розмарина и обваляйте в сахаре. Картофель нарежьте ломтиками. На смазанный маслом противень выложите в один слой ломтики картофеля. Сбрызните маслом, поперчите и посыпьте листьями розмарина. Сверху уложите отбивные. Запекайте, не переворачивая, до готовности. В конце приготовления посолите. При подаче оформите листиками базилика.

Рецепт прислала Чмыхова Мария, г. Калуга

- 1 кг свиной рульки,
- 1 ст. темного пива,
- 1 ч. л. тмина,
- 5 горошин черного перца,
- 3 зерна можжевельника,
- 1 лавровый лист,
- специи для гриля,
- 3 см корня имбиря,
- 8 зубчика чеснока
- соль, майонез.



2 ч. 35 мин.

Запеченная свинина «Хмельная»

Специи соединить, залить водой и варить 10 мин. с момента закипания. Замочить рульку в подсоленной воде, нарезать шкуру кубиками, залить пряным отваром, довести до кипения и варить 30 мин. Затем рульку вынуть, обсушить, смазать смесью меда, пропущенного через пресс чеснока и специй для гриля, посыпать тмином, залить пивом и запекать в духовке при 180°C 45 мин. 1,5 ч. Подать с хреном и горчицей, оформив ломтиками свежих овощей.

Рецепт прислала Трындина Ольга, г. Кемерово

- 800 г говядины,
- 4 ст. л. слив. масла,
- 800 г картофеля,
- 2 лукавица,
- 4 ст. л. томатной пасты,
- 4 зубчика чеснока,
- 20 ягод черносливки,
- перец, соль.



2 ч.

Жаркое с черносливом

Мясо нарежьте крупными кусками, обжарьте на слив. масле до румяной корочки, посолите и поперчите.
Выложите в сотейник, залейте водой так, чтобы она его полностью покрывала, добавьте мелкорубленный лук, чеснок, томатную пасту, накройте крышкой и тушите на среднем огне, периодически помешивая, 1 ч. К мясу выложите целые картофелины, черносливу и тушите до готовности.
При подаче украсьте готовое жаркое рубленой зеленью.

21



- 6 говяжьих отбивных,
- 6 ломтиков ветчины,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 3 вареных яйца,
- 1 ст. л. лимонного сока,
- 1/4 ст. 20% сливок,
- перец, соль



1 ч. 50 мин.

Мясо «Праздник на пороге»

• Отбивные посолить, поперчить и полить лимонным соком. На каждую положить ломтик ветчины и половину яйца. Свернуть в рулетики, завязать ниткой и жарить на растит. масле со всех сторон 10 мин. Затем влить сливки, довести до кипения и тушить под крышкой на среднем огне 3-7 мин. до готовности. Готовые рулетики выложить на блюдо с листьями салата, украсить ломтиками овощей, веточками зелени и подать с картофельным пюре.

22



- 500 г свиной корейки,
- 1 белок,
- 1/2 ст. очищенных семечек подсолнечника,
- слив. масло,
- соль, перец.



1 ч. 50 мин.

Эскалопы «Садко»

• Подготовленное мясо нарезать порционными кусками толщиной 2 см, отбить, посолить, поперчить и убрать на 30 мин. в холодильник. Затем обмакнуть в слепка взбитом белке, обвалять в семечках и обжарить на слив. масле с двух сторон по 7 мин. с каждой. Выложить на противень, довести до готовности в разогретой до 160°C духовке. Готовые эскалопы подать с обжаренным картофелем, свежими овощами, зеленью и кисло-сладким соусом.

ПАСХА



Пасха с фисташками

Блинова Анастасия,
г. Саранск

- 600 г творога,
- 2 яйца,
- 1,5 ст. сахара,
- 100 г слив. масла,
- 100 г фисташек,
- ванилин.

Творог отжать и протереть через сито, яйца растереть с сахаром на водяной бане до кремового цвета.

Фисташки залить кипятком, оставить на 2 мин., затем очистить каждое ядрышко от кожуры и измельчить.

В протертый творог добавить яйца, ванилин и размягченное

сливочное масло. Перемешать до однородности, добавить фисташки и снова перемешать. Форму проложить одинарным слоем марли.

Марлю надо уложить как можно ровнее, чтобы после складки не отпечатались на самой пасхе. Переложить творожную массу в форму, концы марли уложить поверх творога, поставить на них блюдо, а на блюде - небольшой груз. Поставить форму в глубокую тарелку. Через 8 ч. перевернуть тарелку и вытянуть из формы готовую пасху. Украсить пасху можно очищенными ядрышками фисташек.

Совет: Если пасха делается с помощью специальной формы, то на ней уже присутствует крест и буквы «ХВ». Именно их и можно украсить изюмом, кусочками фруктов, цукатами и орехами, а также тертым шоколадом или кулинарным бисером. Кроме этого, пасха и куличи могут быть украшены красными свечами.

23



Данилина Ольга, г. Вознесенск

Пасха-мороженое

1 л 33% сливок, 1/2 ст. сахара,
100 г апельсиновых цукатов,
8 белков, 200 г орехов,
200 г жидкого меда,
1/2 ст. светлого изюма.

Орехи порубить. Цукаты и изюм замочить в горячей воде на 10 мин. и обсушить. Холодные сливки взбить в крепкую пену и убрать в холодильник.

Белки взбить с 1,5 ст. л. сахара в густую пену. Разогреть мед с оставшимся сахаром, готовить 3 мин., влить во взбитые белки, помешивая. Мешать, пока смесь не остынет, 12–15 мин.

Продолжая размешивать, добавить взбитые сливки, затем орехи, изюм и цукаты. Порционные формочки застелить фольгой, разложить массу и поставить в морозильник на 2 ч.

Совет: Еще одним традиционным пасхальным блюдом является творожная пасха. Часто пасхой называют кулич, но это не верно.

Главным компонентом в приготовлении пасхи является протертый через сито творог. Кроме творога, в пасху добавляют также сливочное масло, сливки или сметану, сахар и яйца. Традиционно творожные пасхи имеют форму усеченной пирамиды.

Газзова Нина, г. Элиста

Пасха «Радуга»

1 кг жирного творога,
3 ст. л. малинового варенья,
120 г слив. масла,
3 желтка,
3 ст. л. мелкого сахара,
0,6 л 33% сливок,
3 ст. л. облепихового варенья,
3 ст. л. черничного варенья.

Творог положить в марлевой мешочек, подвесить на 12 ч. в прохладном месте над миской и дать

сыоротке стечь. Затем протереть через сито. Сливки взбить в стойкую пену. Желтки по отдельности протереть через сито и взбить с сахаром (1 ст. л. — на 1 желток). Творог, сливки и размягченное масло разделить на 3 части. Каждую часть творога смешать с вареньем, протереть через сито. К подкрашенному творогу добавить взбитый желток с сахаром, сливки и масло. Хорошо вымесить. Каждую пасху поместить в форму или маленькую пасочницу, застеленную марлей, выкладывая массу по одной ложке и плотно ее утрамбовывая. Сверху на форму поставить небольшой гнет и оставить в холодном месте на сутки. Перед подачей украсить ягодами.

Жермесова Олеся, г. Самара

Пасха «Полосатый рейс»

600 г творога,
500 г 33% сливок,
200 г шоколада,
100 г слив. масла,
120 г сахарной пудры,
1 ст. цукатов или сухофруктов.

Растопить шоколад в 1/4

сливок. Оставшиеся сливки взбить.

Творог разделить на 2 части, в первую добавить 2/3 взбитых сливок, 50 г слив. масла, 70 г сахарной пудры и взбить миксером.

Добавить цукаты и сухофрукты светлого цвета. Оставшийся творог соединить с маслом, добавить сливки, 40 г сахарной пудры, оставший шоколад и взбить миксером.

Добавить сухофрукты и цукаты темного цвета, перемешать. В застеленную влажной марлей форму выложить слоями темную и светлую массу, оставить на 2–3 ч., затем убрать в холодильник на 12 ч.

Осторожно извлечь из пасочницы, оформить надписями или орнаментом из цукатов и подать.

Дмитриева Ольга, г. Бийск

Пасха с белым шоколадом

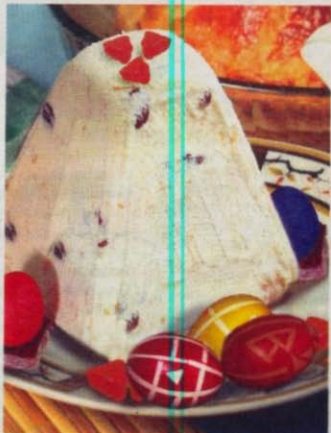
400 г творога,
400 г сметаны,
200 г белого шоколада,
1/4 ст. молока,
1/2 ст. цукатов.

В небольшую кастрюльку налить молоко, положить измельченный белый шоколад, поставить на маленький огонь и варить до расплавления шоколада.

Смешать творог, сметану, теплый расплавленный шоколад и цукаты. Тонкую плотную ткань смочить водой и выстлать ею пасочницу.

Творожную массу выложить в форму, сверху поставить груз и оставить на сутки для стекания лишней влаги. Через 6–12 ч. пасху убрать в холодильник. Готовую пасху опрокинуть на блюдо, форму и ткань снять. Перед подачей пасху хранить в холодильнике.

При парезании нож желатильно смачивать в горячей воде и затем сухо вытирать салфеткой.



Совет: Для любителей пикантной пасхи можно смолот в кофемолке бадьян и кардамон, просеять через ситечко и приправить ими творожный десерт. Буквально щепоточка ванили в пасхе придаст ей головокружительный аромат.



Английский пасхальный пирог

Бобров Борис,
г. Владивосток

180 г слив. масла, 4 яйца,
1 ст. сахара, 1 ст. муки,
350 г цукатов, 1/2 лимона,
3 ст. л. цедры лайма,
3-4 ст. л. вишневого или
красносмородинового
джема, 1/2 ч. л. молотого
мускатного ореха,
1/2 ч. л. кардамона,
1/2 ч. л. корицы.

Марципан:
250 г сахарной пудры,
300 г миндаля, 1 яйцо,
1 ч. л. ликера «Амаретто».
Для марципана: миндаль
размолоть, проварить с
сахарной пудрой и 3-4 ст. л.
воды 1 мин. Добавить ликер,
взбить блендером до
однородной массы 7 мин. и

остудить. Разделить марципан на 3 равные части, две из них раскатать в круги диаметром 15-18 см.
Для пирога: взбить слив. масло с сахаром добела. Затем, не прекращая взбивать, по одному ввести яйца. Добавить просеянную муку, пряности, цукаты и цедру и вымесить тесто. Разделить его на две части.
Одну часть теста положить в круглую форму диаметром 18 см, застеленную пергаментом. Сверху выложить один круг из марципана и прижать его к тесту, избавившись от воздуха между слоями. Сверху положить оставшееся тесто. Разровнять. В центре пирога сделать небольшое углубление, накрыть пирог фольгой. Выпекать в духовке при 180°C 60 мин. Затем снять фольгу и выпекать 30-45 мин. до готовности. Остывший пирог обмазать джемом, из оставшейся нераскатанной части марципановой пасты скатать 11 шариков. Второй круг марципана положить на пирог, выложить на него шарик. Остатки джема промазать бока пирога. Марципан смазать взбитым яйцом. Выпекать в духовке при 200°C 1-2 мин. Остудить.

Потапова Елена, г. Владивосток

Пасхальные крендельки

200 г маргарина,
150 г сахара, 1 яйцо,
150 г муки, 150 г крахмала,
1/2 ст. измельченного миндаля,
2 ст. л. абрикосового или
смородинового конфитюра.

Взбить маргарин, сахар и яйца, добавить небольшими порциями просеянную муку и крахмал, добавить миндаль и перемешать. Полученной массой наполнить кулинарный мешочек или пакет и выложить на смазанный противень крендельки размером 10 см. Выпекать в духовке при 200°C 15 мин. Наполнить с горкой теплые крендельки разогретым конфитюром, остудить и подать.



Шамин Андрей, г. Екатеринбург

Польский пасхальный пирог

Тесто:
3 вареных желтка,
200 г слив. масла,
1 ч. л. ванильного сахара,
1,5 ст. муки,
3/4 ст. сахарной пудры.
Начинка:
2 ст. л. кукурузного крахма-
ла, цедра 1/2 апельсина,
3/4 ст. апельсинового сока,
450 г сахара,
3 ст. л. жареного миндаля,
6 яиц, 3 апельсина.
Вареные желтки растереть с
сахарной пудрой. Размягчен-
ное слив. масло перетереть с

мукой до состояния крошек. Добавить желтковую смесь и ванильный сахар, все тщательно перемешать. Если тесто получится слишком сухим, можно добавить 1-2 ст. л. воды. Накрыть тесто салфеткой и поставить в холодильник на 30 мин.

Тесто раскатать, проложить им дно и бока смазанной маслом формы. Сделать несколько проколов вилкой и выпекать в духовке при 170°C 10-15 мин.

Для начинки: отделить желтки от белков. Апельсиновый сок смешать с 300 г сахара, цедрой и желтками. Белки взбить в крепкую пену, постепенно ввести в смесь.

Добавить крахмал и хорошо перемешать. В форму с запеченным тестом влить апельсиновую массу и вернуть в духовку еще на 20 мин.

Из 1 апельсина выжать сок. Всыпать в ковшик 150 г сахара, влить 1/2 ст. воды и варить 10-15 мин. Добавить выжатый сок и довести до кипения. 2 апельсина нарезать кружками толщиной 0,5 см, залить горячим сиропом и варить 10 мин. до прозрачности. Выложить апельсины на сито, дать остыть.

Украсить готовый пирог кружками из апельсинов и жареным миндалем.

Грузинова Кира, г. Чебоксары

Вишневые

«зайцы»

250 г муки, 1/3 ст. сахара,
130 г слив. масла,
100 г замороженной
вишни без косточек,
1 ч. л. ванильного сахара,
1 яйцо, 1/4 ч. л. соли.
Шоколадная глазурь:
100 г белого шоколада,
2 ст. л. слив. масла.
Лимонная глазурь:
1/2 ст. сахарной пудры,
3 ст. л. лимонного сока.



Совет: Яйца в тесто вводят по одному, разбивая каждое в отдельную посуду, чтобы не испортили тесто несвежим яйцом.

Вишню измельчить в блендере в пюре.

В просеянную муку добавить сахар, соль, ванильный сахар и перемешайте.

Добавьте нарезанное небольшими кусочками слив. масло, вишневое пюре, вбейте яйцо и замесите тесто. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 30 мин. Раскатайте в пласт толщиной 5-7 мм, затем формочкой или с помощью трафарета вырежьте печенье, переложите их на противень и выпекайте в духовке при 180°C 10 мин. Остудить.

Для лимонной глазури: сахарную пудру просейте через сито, соедините с лимонным соком и тщательно перемешайте. Покройте 1/2 печенья и оставить застывать.

Для шоколадной глазури: на паровой бане, постоянно помешивая, растопите шоколад и слив. масло.

Полейте печенье растопленным шоколадом. Оставьте до полного застывания.

Аврамова Полина, г. Тверь

Печенье «Яичница»

100 г слив. масла, 6 ст. л. сахара,
1 яйцо, 1 ст. л. молока,
250 г муки, 1 ст. сахарной пудры,
3 ст. л. лимонного сока,
конс. персики или абрикосы.

Миксером смешать масло с сахаром, добавить яйцо и молоко и тщательно перемешать.

Всыпать просеянную муку в яично-масляную смесь и замесить тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм, вырезать кружки и выложить на смазанную маслом и застеленный пергаментом противень.

Выпекать в духовке при 200°C 10 мин. до золотистого цвета. Слегка остудить, положить на каждый кружок половинку персика.

Взбить сахарную пудру с лимонным соком в глазурь.

Полить глазурью печенье вокруг персика. Дать глазури застыть.

Воробьева Людмила, г. Кострома

Кулич с кагором

0,5 л молока, 5 яиц,
2 ст. сахара,
1/4 ст. топленого масла,
20 г свежих дрожжей,
1/2 ст. кагора,
корица, шафран, соль,
1 ч. л. ванильного сахара,
изюм по вкусу, 1 кг муки,
кондитерская посыпка.

Соединить молоко, 2 желтка, 3 яйца, 250 г сахара, масло, дрожжи, перемешать и поставить на 3 ч. в теплое место.

Затем добавить кагор, корицу, шафран, соль, ванилин, изюм по вкусу, всыпать муку, замесить эластичное тесто и дать подойти. Тесто выложить в формы, наполнив на 1/3 объема, дать подойти.

Выпекать в духовке при 160-180°C до готовности.

Готовые куличи охладить.



Взбить 1 ст. сахара с 2 белками в густую пену, смазать куличи, посыпать кулинарной посыпкой и подать.

Голдина Ангелина, г. Саранск

Кекс с сухофруктами

120 г сухофруктов (курага, изюм, финики), 100 г слив. масла,
1,5 ст. сахара, 3 яйца, 200 г молока,
300 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя,
корица.

Масло взбить с сахаром и яйцами в пышный крем, добавить молоко. Муку соединить с разрыхлителем и корицей и просеять. Соединить с подготовленной смесью и перемешать до однородной массы. Всыпать мелко нарезанные сухофрукты, перемешать, вылить тесто в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в духовке при 200-200°C 30 мин.

При подаче оформить кусочками мармелада, орехами или изюмом.

Иванова Любовь, г. Саяногорск

Кулич «Царский»

50 г дрожжей, 3 ст. 20% сливок, 6 ст. муки,
200 г слив. масла, 1 ст. сахара,
15 желтков, кардамон, мускатный орех,
миндаль, цукаты.

Развести дрожжи в 1 ст. теплых сливок, добавить 3 ст. муки и дать подняться, добавить растертые с маслом и сахаром желтки, добавить еще 3 ст. муки, 1 ст. сливок, толченый кардамон, мускатный орех, измельченные миндаль и цукаты. Вымесить тесто и оставить в теплом месте до увеличения объема вдвое. Наполнить смазанную маслом и обсыпанную сахаром форму на 1/2, дать тесту снова подняться и запечь в духовке при 180°C до готовности. Оформить по желанию орехами, цукатами или изюмом.



Евсеева Людмила, г. Тамбов

Кулич «Нежность»

250 г творога, 1/4 ст. молока,
25 г дрожжей, 2 ст. муки,
3 яйца, 1 ст. сахара,
ванилин, 2/3 ст. изюма,
сахарная пудра,
соль.

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить сахар, 1/3 муки, размешать и поставить в теплое место до увеличения объема в 3 раза. Добавить растертые яйца, протертый через сито творог, растопленное масло, соль, ванилин и перемешать. Застелить дно смазанной маслом формы для выпекания бумагой, выложить тесто на 1/2 объема и дать подняться вдвое. Выпекать в духовке при 180°C 40 мин. Для глазури: взбить сахарную пудру с белком и смазать куличи.

Воронина Лариса, г. Ярославль

Калач-кулич «Творожный»

500 г пшеничной муки, 1 ст. сыворотки,
200 г творога, 2 ст. л. сухого молока,
2 ст. л. меда, 2 ч. л. сахара,
2 ч. л. сухих дрожжей, 1 яйцо,
2 ст. л. растит. масла.

Смешать 1 ч. л. сахара, дрожжи и 1/2 ст. сыворотки, дать постоять 15-20 мин. Творог протереть через сито. Муку просеять, сделать углубление и добавить оставшиеся ингредиенты (кроме яйца) и замесить тесто. Оставить в теплом месте на 1-1,5 ч. и обмять. Выложить в круглую форму для кексов и оставить на 1 ч. Сделать надрезы, смазать яйцом и выпекать в духовке при 200°C 30-35 мин. Украсить по вашему усмотрению.

Григорьева Зинаида, г. Ессентуки

Баба «Кружевная»

2 ст. муки,
50 г дрожжей, 10 яиц,
2 ст. сахара,
1/3 ст. молока,
слив. масло, соль.

Растереть желтки с сахаром до бела, добавить муку, разведенные в небольшом количестве теплого молока дрожжи и взбивать около 1 ч. Затем добавить взбитые в стойкую пену белки и осторожно перемешать сверху вниз. Выложить массу в обильно смазанную слив. маслом и обсыпанную мукой форму на 1/2 высоты и поставить в теплое место для расстойки.

Выпекать в духовке при 180°C до готовности. Бабу остудить и оформить по желанию.

Калинина Анна, г. Рыбинск

Печенье «Пасхальные яйца»

2 ст. муки, 1 ст. сахара,
1 ч. л. разрыхлителя, 1 яйцо,
100 г слив. масла или маргарина,
200 г шоколада,
ванилин, соль.

Украшение:

1 белок, 5 ст. л. сахарной пудры, пищевой краситель, тертый шоколад.

Смешать муку, разрыхлитель и соль. Взбить масло с сахаром и ванилином до полного растворения сахара, добавить муку, тертый шоколад и вымесить тесто. Влажными руками сформовать небольшие шарики и выложить на смазанный маслом противень.

Выпекать в духовке при 180°C 10-12 мин. до золотистого цвета. Охладить на противне 2 мин., выложить на решетку и охладить полностью.

Для глазури: взбить белок, добавить сахарную пудру, снова взбить и разделить белок на несколько частей. Окрасить каждую часть в разные цвета.

Обмакнуть печенье в разноцветной глазури, дать обсохнуть.

Украсить печенье по желанию тертым шоколадом. Также можно разрезать печенье вдоль и смазать джемом.

Евлахова Анна, г. Сергач

Кулич «Шоколадница»

600 г муки, 50-70 г дрожжей,
15 яиц, 1 ст. молока,
2 ст. сахара, 100 г какао-порошка,
3 ст. л. рома, 1/2 ст. красного вина,
1/2 ст. ржаных сухарей,
1/4 ст. апельсиновых цукатов,
корица, гвоздика,
кардамон, соль.

Развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока, смешать с 1,5 ст. муки и поставить для брожения в теплое место. Затем добавить в тесто растертые с сахаром желтки, какао, ром, красное вино, молотые ржаные сухари, измельченные цукаты и пряности, перемешать и дать подняться. Затем добавить взбитые белки, соль, оставшуюся муку и выложить в смазанную маслом форму, оставить на 20-30 мин. и запечь в духовке при 180°C до готовности. Оформить по желанию глазурью и кондитерской посыпкой.

Совет: Не менее распространенным способом является украшение кулича глазурью. Для приготовления глазури используют белок и сахарную пудру, которые необходимо хорошо взбить до густой пены.





Денисова Яна, г. Тамбов

Кулич «Оригинальный»

5 вареных желтков, 200 г слив. масла, 1/4 ст. 33% сливок, 1 ст. сахара, 200 г твердого сыра, 50 г шоколада, 3 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. ванильного сахара.

Желтки растереть с размягченным слив. маслом, добавить тертый сыр и тщательно перемешать.

Добавить сливки, сахар, ванильный сахар и тертый шоколада. Тщательно перемешать, вымесить тесто и оставить в теплом месте на 30 мин. Выложить в смазанные маслом формы и выпекать в духовке при 180°C до готовности.

Готовность проверить зубочисткой. Готовый кулич посыпать сахарной пудрой и остудить.

Украсить по вашему усмотрению и подать.

Горюшкина Яна, г. Тольятти

Куличики в яичной скорлупе

Тесто для куличей, 10 яиц, слив. или растит. масло.

Яйца аккуратно разбить не по центру, а чуть ближе к краю. Сами яйца использовать для приготовления куличей, а скорлупу хорошо промыть.

Скорлупки внутри немного смазать маслом и разложить в них тесто для куличей, заполнить на 1/2.

В форму насыпать горки соли (по количеству скорлупок) и оставить «куличики» в форму. Выпекать в духовке при 150-170°C 20 мин. С готовых куличиков немного счистить яичную скорлупу, чтобы куличики выглядели из скорлупок.

Журавлёва Ольга, г. Сыктывкар

Пасхальная коса

11 г сухих дрожжей, 2 ст. л. сахара, 1 яйцо, 1 желток, 500 г муки, 1 ст. молока, 6 ст. л. растит. масла, мак, соль.

Залить дрожжи небольшим количеством теплого молока и поставить в теплое место, чтобы «распустились».

Смешать яйцо, молоко и масло, добавить сахар, соль и дрожжи. Перемешать и постепенно добавлять муку.

Замесить тесто, чтобы оно не приставало к рукам, скатать его в шар и дать подойти в тепле.

Затем из теста слепить косичку, посыпать маком, выложить на смазанный маслом противень, смазать желтком и выпекать в духовке при 180°C.

В ПРОДАЖЕ С АПРЕЛЯ!

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВЫПУСКИ 100% ИДЕИ

Светлый Пасхальный Масли №10

100% идею

100% идею в магазине к Пасхе

100% идею

Урожайные грядки №12

100% идею

Модные косы: модно, элегантно, просто

100% идею

Здоровые 100% идею

100% идею

Отпуск в вопросах и ответах №15

100% идею

100% идею К ИДУ

100% идею

Лучшие рецепты и масты-ки

100% идею