

ПРИГОТОВЬ

СПЕЦВЫПУСК ЖУРНАЛА

05 МАЙ 2019

НА ПАСХУ



**Салаты
и закуски:**
с вареными яйцами



**Горячие
блюда:**
из мяса, птицы и рыбы



**Десерты
и выпечка:**
готовим куличи и пасхи



45 РЕЦЕПТОВ ПАСХАЛЬНЫХ БЛЮД

12+



ВКУСНАЯ ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

ПРИГОТОВЬ

№ 5 | 2019

ВКУСНАЯ
ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

Светлая Пасха: печем куличи



ГОТОВИМ ИЗ ОСТАТКОВ:
РУБЛЕННЫЕ ТОМАТЫ



БЛЮДА ИЗ КАПУСТЫ:
ВСЕ САМОЕ ЛЮБИМОЕ



ЕДИ
ПР

12+

УЖЕ
В ПРОДАЖЕ

- Пасхальные угощения
- Блюда из капусты
- Хиты средиземноморских блюд
- По приемлемой цене: консервированная фасоль
- Деликатеска: гречневая лапша
- Остатки сладки: томаты в собственном соку

РЕКЛАМА. ИНФОРМАЦИОННАЯ ПРОДУКЦИЯ ДЛЯ ЛИЦ, ДОСТИГШИХ ВОЗРАСТА 12 ЛЕТ.

СОДЕРЖАНИЕ

Салаты и закуски

| | |
|---|---|
| Рулеты из ветчины с яичной начинкой | 2 |
| Маринованные перепелиные яйца | 2 |
| Закуска из кальмаров с рисом | 3 |
| Закуска «Свинные уши в томате» | 4 |
| Салат «Оранжерея» | 4 |
| Картофельные корзиночки с яйцами | 5 |
| Салат «Пробуждение весны» | 6 |
| Закусочный торт-салат из кильки в томате..... | 6 |
| Салат с кальмарами | 7 |
| Хрустящий салат с курицей | 8 |
| Салат с отварным языком и зеленью | 8 |
| Теплый рисовый салат по-итальянски | 9 |



Горячие блюда

| | |
|---|----|
| Котлеты из щуки с салом | 10 |
| Минтай с луком в омлете | 10 |
| Пасхальный ягненок по-французски | 11 |
| Запеченный свиной окорок | 12 |
| Котлеты из индейки с сырной начинкой..... | 13 |
| Куриные бедра с чесноком..... | 13 |
| Фаршированная куриная грудка | 14 |
| Котлеты домашние | 15 |
| Домашнее рагу со свининой | 15 |
| Курица с лимонами по-итальянски | 16 |
| Свинные рулетики с начинкой | 16 |
| Мясной хлеб в тесте | 17 |
| Свиная рулька, запеченная в рукаве | 18 |
| Свиная корейка, фаршированная киви и грушами..... | 18 |
| Котлеты с зеленым маслом | 19 |

Выпечка

| | |
|--|----|
| Греческое пасхальное печенье | 20 |
| Закусочный кулич | 20 |
| Заварная лимонная пасха | 21 |
| Пасха со сгущенкой, курагой и изюмом..... | 22 |
| Пасхальный венок | 22 |
| Пасха с желе и маком | 23 |
| Заливной пирог с картофелем и горбушей | 24 |

От редакции



К любому празднику лучше подготовиться заранее. На Пасху, которая в 2019 году приходится на 28 апреля, в России традиционно устраивали особенно обильную и разнообразную трапезу, которая символизирует праздник Воскресения Христова, а кроме того свидетельствует об окончании многодневного поста. После окончания торжественного богослужения в России принято разговляться (то есть прекращать пост) кусочком пасхального кулича, крашеными яйцами и творожной пасхой. Но разговление – это только начало празднования Пасхи! В этот день за пышно накрытым пасхальным столом надо непременно собирать всю семью, поэтому каждая хозяйка должна стремиться не просто накормить своих родных и близких, но и удивить, угодить, порадовать. Поэтому в этот день так важно составить праздничное меню – подобрать салаты и закуски (чаще всего их готовят на основе яиц), торжественное основное блюдо (мясо, птицу или благородную рыбу)...

В этом номере журнала мы собрали все самые классные рецепты пасхальных блюд: маринованные перепелиные яйца, салат «Пробуждение весны», домашние котлеты, запеченную баранину, куличи и пасхи и т. д. Готовьте вместе с нами, дарите радость своим родным, и будьте здоровы и уверены в завтрашнем дне!

Елена Кожушко, главный редактор

| | |
|------------------------------------|----|
| Пасхальные хитрые ватрушки | 24 |
| Запеканка по-царски | 25 |
| Кулич с изюмом и цукатами | 26 |
| Шоколадно-банановый торт..... | 26 |
| Морковный кулич | 27 |
| Чайный хлеб с финиками..... | 28 |
| Нежный кулич | 28 |
| Печенье «Пасхальные зайчики» | 29 |
| Шоколадно-вишневый кекс | 30 |
| Английские крестовые булочки | 30 |
| Трубочки с грецкими орехами | 31 |

Рулеты из ветчины с яичной начинкой



- 300–400 г ветчины
- 1 горсть горошка зеленого консервированного
- 100 г сыра твердого
- 2–3 яйца
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. ложки майонеза

Сыр также натрите на терке. Чеснок пропустите через пресс. Смешайте горошек, яйца, сыр и чеснок. Заправьте майонезом, тщательно перемешайте. На каждый ломтик ветчины выложите 1 ст. ложку начинки и сверните ветчину в рулет. Скрепите рулеты зубочистками или шпажками.

Ветчину нарежьте тонкими пластинками, а лучше сразу

купите ее в нарезке. Яйца сварите вкрутую, остудите, очистите и натрите на терке.

Маринованные перепелиные яйца

- 20 перепелиных яиц
- 150 мл белого винного уксуса
- 100 г сахара
- 1,5 ст. ложки соли
- 5 ягод можжевельника
- 1 ст. ложка зерен горчицы
- 1 ст. ложка острого красного перца чили хлопьями
- 1 ч. ложка черного перца горошком



Перепелиные яйца отварите вкрутую. Почистите и сложите в банку. Все ингредиенты для маринада поместите в небольшой сотейник, влейте 150 мл воды и доведите до

кипения. Горячим маринадом залейте яйца, остудите до комнатной температуры и поставьте в холодильник на трое суток. Подавайте яйца в качестве закуски. Храните в холодильнике до трех недель.



Закуска *из кальмаров с рисом*

Отварите рис до готовности, 15–20 минут. Морковь и лук очистите, натрите на крупной терке, пассеруйте на сковороде с растительным маслом, помешивая, 5 минут. Добавьте к овощам отваренный рис и тушите еще 5 минут, посолите и поперчите. Снимите с огня, дайте остыть и заправьте начинку майонезом. Целых очищенных кальмаров

отварите в подсоленной воде со специями (перец, лавровый лист) 3 минуты. Откиньте на дуршлаг и дайте остыть. Наполните кальмаров рисовой начинкой, положите под гнет и поставьте в холодильник на 30 минут. Перед подачей нарежьте кальмаров ломтиками, разложите на блюде, полейте соусом из растительного масла или томатным соусом, смешанным с толченым чесноком.

- 6 тушек кальмаров потрошенных
- 1 стакан риса
- 3 зубчика чеснока
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1 ст. ложка масла растительного
- 1 ст. ложка майонеза
- соус томатный для подачи
- соль
- лист лавровый
- перец черный

Закуска «Свиные уши в томате»



- 2 свиных уха
- 2 луковицы
- лавровый лист
- растительное масло
- томатная паста
- перец чили красный
- соль

Остудите. Нарежьте соломкой. Разогрейте сковороду с растительным маслом. Обжарьте в нем лук, посолите, долейте в сковороду бульон от ушей. Тушите лук в бульоне еще 10–15 минут. Добавьте томатную пасту и перец. Тушите вместе еще 3–5 минут. Выложите уши в сковороду, добавьте лавровый лист и потушите в соусе несколько минут.

Рецепт и фото:
Марина Водолажская, г. Бийск

Уши хорошо промойте, почистите ножом. Положите в кастрюлю, залейте холод-

ной водой так, чтобы она покрывала уши. Доведите до кипения и варите на небольшом огне 2–3 часа.

Салат «Оранжевая»

Филе отварите в подсоленной воде, остудите, порежьте кубиками. Вареную морковь очистите, натрите на крупной терке. На мелкой терке по отдельности натрите вареные яйца и сыр. Киви очистите, порежьте кружками, потом пополам. На середину большой тарелки поставь-

те стакан и выкладывайте кольцом ингредиенты, покрывая каждый слой сеточкой майонеза: яйца, филе, морковь, сыр. На последний слой майонеза выложите кукурузу и украсьте «лепестками» киви. Поставьте салат в холодильник минимум на 30 минут.





Картофельные корзиночки *с яйцами*

Картофель очистите и натрите на крупной терке, затем тщательно отожмите. Добавьте крахмал, перемешайте. Разогрейте

в небольшой глубокой кастрюле большое количество масла. Положите часть картофеля в широкое ситечко. Сформируйте пальцами корзиночку,

- 0,5 кг картофеля
- 1 ст. ложка крахмала кукурузного
- 2 стакана масла растительного
- яйца перепелиные

распределяя равномерно картофель по дну и стенкам ситечка, чтобы внутри осталась пустота. Опустите ситечко с картофелем в кипящее масло и жарьте несколько минут до приятной золотистой корочки. Аккуратно извлеките из дуршлага корзиночку и выложите на бумажное полотенце. Сделайте то же самое с остальным картофелем. В остывшие корзиночки положите крашеные перепелиные яйца.



- 4 яйца
- 300 г филе индейки или курицы
- 1 морковь средняя
- 150 г твердого сыра
- 0,5 банки кукурузы консервированной
- 2 киви
- соль
- майонез

Рецепт и фото:
Любовь Удалова, р. п. Б. Мурашкино

Салат «Пробуждение весны»



- 1 редька дайкон
- 2 моркови
- 1 яйцо
- 100 г грецких орехов
- 200 г сметаны
- 2 ч. ложки горчицы
- 100 г горошка консервированного
- соль, перец
- веточки петрушки

чите. Смешайте морковь и орехи с заправкой. На блюдо выложите по кругу лепестки из редьки. В центре разместите горкой салат. Посыпьте тертым желтком и зеленым горошком.

Рецепт и фото:
Римма Иванова, г. Сланцы

Редьку вымойте, очистите и нарежьте ее тонкими лепестками вдоль или по косой. Смешайте сметану и горчицу. Яйцо

сварите, желток натрите на мелкой терке (белок не нужен). Морковь натрите на средней терке. Грецкие орехи подсушите в микроволновой печи и измель-

Закусочный торт-салат *из кильки* в томате

Разомните кильку вилкой. Добавьте яйца, всыпьте просеянную муку, посолите, поперчите. Приготовьте на растительном масле пышные блинчики и слегка остудите. Для начинки лук и морковь измельчите и



Салат с кальмарами



- 500 г кальмаров
- 3 яйца
- 200 г кукурузы
- лук репчатый
- майонез
- соль

Кальмаров вымойте, обдайте кипятком, очистите от пленок и жестких пластин. Опустите кальмаров в кипящую соленую воду и варите в течение 3–5 минут. Остудите и нарежьте полукольцами, несколько целых колец оставьте для украшения. Яйца отварите, нарежьте. Лук мелко порубите. Смешайте в миске кальмаров, яйца, лук, кукурузу и майонез. Все перемешайте и выложите в салатник.

Рецепт и фото:
Марина Водолажская, г. Бийск



поджарьте на растительном масле. Остудите. Яйца сварите, белки и желтки и натрите отдельно. Сыр смешайте с чесноком и зеленью. На каждый блинчик намажьте сыр, выложите белок, лук и морковь, сложите торт. Верхний блин смажьте сыром и украсьте зеленью и желтком. Поставьте в холодильник для пропитывания.

Рецепт и фото:
Марина Водолажская, г. Бийск

Для блинчиков:

- 1 банка кильки в томате
- 2 яйца
- 1 стакан муки
- соль, перец

Для начинки:

- 1 луковица
- 1 морковь
- масло растительное
- 200 г плавленого сыра
- чеснок
- 2 яйца
- зелень для украшения

Салаты и закуски

Хрустящий салат с курицей



- 300 г филе курицы или индейки
- 1 луковица
- 1 свежий огурец
- 200 г сухого хлеба
- листья салама
- хмели-сунели
- масло растительное
- сок 1/2 лимона
- 2-3 зубчика чеснока
- 50 г твердого сыра
- соль, перец

Хлеб без корки порежьте кубиками и обжарьте на растительном масле с 1 зубчиком чеснока. Приготовьте заправку: смешайте сок лимона с 4 ст. ложками растительного масла, добавьте тертый чеснок, посолите, поперчите. Смешайте все ингредиенты в салатнике. Украсьте тертым сыром.

Рецепт и фото:
Любовь Удалова, р. п. Б. Мурашкино

Филе вымойте, обсушите, замаринуйте в хмели-сунели на 10 минут, затем обжарьте на сковороде

до готовности. Остудите, порежьте соломкой. Лук нарежьте полукольцами, огурец – соломкой. Листья салата порвите руками.

Салат с отварным языком и зеленью

Говяжий язык промойте и отварите заранее в подсоленной воде в течение 1 часа. Дайте остыть в отваре, потом выньте и очистите. Нарежьте язык тонкими ломтиками или соломкой. Вяленые томаты обсушите на бумажном полотенце, чтобы удалить лишнее масло, нарежьте на кусочки. Красный лук очистите и





Теплый рисовый салат *по-итальянски*

Рис отварите аль денте в воде в пропорции 1:2. Не разваривайте, он должен получиться рассыпчатым.

Дайте слегка остыть. Тунца с маслом выложите на тарелку и разомните вилкой. Очистите перец от семян и перегородок и

нашинкуйте. Тонко нарежьте редис. Салатный микс вымойте и обсушите, выложите в салатник. Добавьте лук, вяленые томаты, редис, черри, перемешайте. Приготовьте заправку: соедините в миске оливковое масло, бальзамический уксус, горчицу, сахар, свежемолотый перец и соль. Взбейте все вилкой. Полейте салат 3/4 приготовленной заправки, перемешайте. Сверху выложите ломтики языка, сбрызните оставшейся заправкой и подавайте.

- 150 г риса длиннозерного
- 1 банка тунца в масле
- 0,5 перца болгарского
- 1-2 помидора
- 100 г оливок
- 2 ст. ложки рассола от оливок
- 1 ст. ложка каперсов + 1 ч. ложка рассола
- приправа «Средиземноморские травы»
- перец

мелко нарежьте. Вымытые помидоры нарежьте дольками. В кастрюлю с отваренным теплым рисом выложите все ингредиенты, плюс рассол от оливок и каперсов и перемешайте. Приправьте по вкусу. Подавайте салат теплым или холодным.



- 400 г языка говяжьего
- 100 г смеси рукколы и мангольда
- 2-3 редиски
- горсть помидоров черри
- 1 луковица красная
- 70 г томатов вяленых в масле
- 4 ст. ложки масла оливкового
- 1 ч. ложка горчицы столовой
- 1 ст. ложка уксуса бальзамического
- 0,5 ч. ложки сахара
- перец черный свежемолотый
- соль

Котлеты из щуки с салом



- 500 г филе щуки
- 150 г сала свиного
- 300 г хлеба белого
- 2–3 зубчика чеснока
- 1 яйцо
- 1 луковица
- специи
- молоко
- масло подсолнечное
- 150 г сухарей панировочных

Смешайте с яйцом и специями. Сформируйте котлеты, обваляйте их в панировочных сухарях. Обжарьте на сковороде с подсолнечным маслом с обеих сторон до готовности (минут 10–15). Подавайте горячими.

Рецепт и фото:
Любовь Удалова, р. п. Б. Мурашкино

Пропустите филе щуки через мясорубку, добавляя порезанное сало, чеснок, измельченный лук и замоченный в молоке хлеб.

Минтай с луком в омлете

- 500 г филе минтая
- 3 луковицы
- 5 яиц
- 100 мл молока
- 2 ст. ложки муки
- растительное масло для жарки
- соль
- специи для рыбы
- зелень



Филе рыбы вымойте, обсушите, нарежьте кусочками. Муку смешайте с солью и специями. Обваляйте кусочки рыбы в муке и обжарьте в сковороде на растительном масле.

Лук нарежьте полукольцами и обжарьте в сковороде после рыбы. Яйца взбейте венчиком, добавьте молоко и соль по вкусу. Керамическую форму смажьте растительным маслом, выложите в

нее кусочки рыбы, затем жареный лук и залейте омлетом. Поставьте в разогретую духовку на 20–25 минут. При подаче посыпьте зеленью.

Рецепт и фото:
Римма Иванова, г. Сланцы



Пасхальный ягненок *по-французски*

Чеснок очистите. Снимите листочки с 2 веточек розмарина. Измельчите 5 зубчиков чеснока и разотрите их с солью, сливочным маслом, перцем и розмарином. Баранину промойте, обсушите, сделайте в мясе надрезы

острым ножом, вложите в них чесночно-масляную массу. Оставшейся пастой обмажьте весь кусок мяса. Дайте пропитаться 15–20 минут. В форму для запекания с высокими бортиками положите два листа фольги крест-накрест. Очистите лук,

- 1 нога ягненка весом 3 кг
- 2 луковицы
- 1 головка чеснока
- 2 моркови
- 200 г помидоров черри
- 1 кг картофеля
- 1 стакан вина сухого белого
- 1 ст. ложка масла сливочного
- 4 веточки розмарина свежего (или 2 ст. ложки сушеного)
- перец черный свежемолотый
- соль

картофель и морковь, промойте. Лук нашинкуйте кольцами и распределите на фольге в форме. На лук выложите нарезанную кружками морковь, а сверху – подготовленную баранью ногу. Полейте вином, накройте фольгой и запекайте 2–2,5 часа в разогретой до 180 °С духовке. Мясо должно стать мягким и отходить от кости. Картофель нарежьте крупно, сбрызните оливковым маслом, посолите и перемешайте. Помидоры черри вымойте. Выложите картофель и черри в форму к баранине, сверху положите веточки розмарина и оставшийся чеснок и запекайте еще 30 минут.

Запеченный свиной окорок

Чеснок очистите, нарежьте дольками. Свинину вымойте, обсушите и нашпигуйте чесноком. Затем посолите и поперчите кусок мяса, обваляйте в муке и обжарьте со всех сторон на сковороде с разогретым маслом. Переложите свинину в форму, посыпьте тмином, влейте овощной бульон и запекайте 30 минут в духовке, нагретой до 200 °С. Лук очистите, нашинкуйте. Яблоки очистите от семян, нарежьте на четвертинки. Через полчаса от начала запекания

разложите лук и яблоки вокруг мяса, накройте все фольгой и запекайте еще 30 минут, подливая бульон, если нужно. Проверьте готовность мяса, проткнув кусок ножом – должен выделиться прозрачный сок. Если вытекает красный сок, запекайте еще. Готовое мясо переложите на блюдо, накройте фольгой на 15 минут, затем нарежьте на ломтики. Приготовьте соус из запеченных яблок, лука и мясного сока. Выложите все из формы в сито, протрите, добавьте овощной

- 1,5 кг свинины одним куском (окорок, шейка)
- 3 зубчика чеснока
- 2 яблока зеленых
- 2 луковицы
- 1-2 стакана бульона овощного
- соль
- перец
- мука
- масло растительное
- тмин

бульон, 1 ч. ложку муки, перемешайте и доведите до кипения. Полейте нарезанное мясо.





Котлеты из индейки с сырной начинкой

Приготовьте фарш, дважды пропустив мясо через мясорубку с луком и морковью, смешайте с мелко нарезанной зеленью и давленным чесноком, добавьте

яйцо, посолите, поперчите, тщательно вымесите фарш и оставьте на 20–30 минут. Для начинки сыр натрите на мелкой терке, смешайте с густой сметаной. В лепешки из фарша положите начинку

- 600 г мяса индейки (грудки и бедра)
- 1 луковица
- 1 морковь
- 1 яйцо
- 2 зубчика чеснока
- 1/2 пучка зелени
- соль, перец черный молотый
- сухари панировочные
- масло растительное
- 100 г твердого сыра
- 3 ст. ложки сметаны

и сформируйте котлеты. Запанируйте их и обжарьте на растительном масле до румяной корочки. Переложите в форму и запекайте при 200 °С 15–20 минут.

Рецепт и фото: Любовь Удалова, р. п. Б. Мурашкино

Куриные бедра с чесноком

- 4 куриных бедра
- 2 зубчика чеснока
- 0,5 лимона (цедра)
- 2 горсти крекеров («рыбки»)
- 25 г масла сливочного
- 3 ст. ложки муки
- 1 яйцо
- соль морская
- перец черный молотый



С бедер снимите кожу и жир, промойте, обсушите. С лимона мелкой теркой снимите цедру. Чеснок очистите и очень мелко нарежьте. Кре-

керы измельчите, добавьте холодное сливочное масло, соль, перец по вкусу, цедру лимона, перетрите в крошку. Яйцо разбейте в чашку, слегка взбейте вилкой. Муку просейте. На бедрах сделайте пару поперечных надрезов, с обеих сторон

слегка натрите солью, обваляйте в муке, в яйце и затем в панировке. Выложите курицу в форму для запекания. Запекайте 35–45 минут при 180 °С до румяного цвета и хрустящей корочки.

Рецепт и фото: Алевтина Семенова, Респ. Чувашия

Фаршированная куриная грудка



- 4 филе грудки куриной
- 200 г печени куриной
- 1 луковица
- 1 помидор крупный
- майонез
- 2 ст. ложки масла сливочного
- соль
- перец

грудки разрежьте вдоль, но не до конца, и разверните в пласт. Слегка отбейте, накрыв пищевой пленкой. Пласты посолите, поперчите и смажьте майонезом. Дайте пропитаться 5 минут. В центр каждого пласта выложите немного печеночной массы и сверните рулетом. перевяжите кулинарной нитью. заверните рулетики в фольгу, выложите на противень и запекайте 20–25 минут в духовке, разогретой до 200 °С.

Куриную печень промойте и нарежьте на кусочки. Лук очистите, нашинкуйте. Помидоры нарежьте дольками. Разогрейте на сковороде масло

и обжаривайте лук 5 минут. Добавьте печень и готовьте 3 минуты, помешивая. Посолите, поперчите по вкусу и остудите. В блендере измельчите обжаренную печень с луком. Куриные

- 500 г фарша (свинина + говядина)
- 1 яйцо
- 2 ломтика хлеба белого
- 1 луковица
- 1 картофелина
- 100 г масла сливочного
- 2 зубчика чеснока
- орегано сушеный
- укроп сушеный
- соль
- перец
- мука для панировки
- масло растительное

Котлеты домашние





Домашнее рагу со свинойной

Картофель очистите и отварите до готовности, посолите. Лук и морковь очистите и крупно нарежьте. Свинину нарежьте кусочками 2 x 2 см. Сковороду с оливковым маслом разогрейте, выложите овощи и шалфей,

жарьте 5 минут. Добавьте мясо, муку, сидр, томаты, перемешайте, посолите, поперчите. Доведите до кипения, накройте крышкой и тушите до готовности мяса (40 минут). Снимите рагу с огня, переложите в жаропрочную форму. С картофеля слейте воду, добавьте

- 300 г свинины
- 250 мл сидра полусухого
- 1 луковица
- 1 морковь
- 0,5 ст. ложки муки
- 200 г томатов в собственном соку
- 4–5 картофелин
- 30 г масла сливочного
- 1/3 стакана молока
- шалфей сушеный
- розмарин сушеный
- соль морская
- смесь перцев
- масло оливковое

молоко, сливочное масло, разомните в пюре. Выложите его на рагу. Посыпьте розмарином, сбрызните оливковым маслом. Запекайте рагу 25–30 минут в духовке, разогретой до 180 °С (до подрумянивания верх картофеля).

Рецепт и фото:
Алевтина Семенова, Респ. Чувашия



У хлеба срежьте корки, мякоть замочите в воде, затем отожмите. Лук и чеснок очистите, измельчите в блендере. Картофель очистите, промойте, натрите на мелкой терке. В готовый фарш добавьте отжатый хлеб, лук и чеснок, тертый картофель, яйцо, сушеные травы, соль и перец по вкусу, перемешайте. Затем отбейте фарш на разделочной доске лопаткой, накройте и поставьте в холодильник на 20 минут.

Охлажденное сливочное масло нарежьте на небольшие кубики. Слепите из фарша круглые котлетки, внутрь каждой вдавите кусочек масла. Обваляйте котлеты в муке и жарьте на разогретом растительном масле по 5 минут с каждой стороны до золотистой корочки. Потом налейте в сковороду 1 ст. ложку воды, накройте крышкой и потомите котлеты еще 5–7 минут. Подавайте с гарниром из риса, гречки, картофеля.

Курица с лимонами по-итальянски



Натрите цедру 1 лимона, выжмите сок. Чеснок очистите, порубите. Курицу промойте, посолите, полейте соком лимона, накройте, оставьте на 30 минут. Соедините цедру

со сливочным маслом, перцем, солью, тимьяном, рубленым чесноком, перемешайте. Выложите приготовленную массу под кожу курицы на грудке и ножках ровным слоем. Остатки положите внутрь,

- 1 курица крупная
- 2 лимона
- 100 г масла сливочного
- 3 зубчика чеснока
- 1 ст. ложка розмарина сушеного
- 1 ч. ложка тимьяна сушеного
- масло оливковое
- 1 ч. ложка паприки молотой
- соль
- перец

туда поместите второй лимон, разрезанный пополам. Смажьте кожу курицы оливковым маслом, посыпьте паприкой сверху. Затем поместите курицу в пакет для запекания, завяжите рукав с обоих концов и запекайте в течение 50–55 минут в разогретой до 200 °С духовке.

Свинные рулетки с начинкой

Мясо промойте и обсушите на бумажном полотенце, а затем нарежьте на тонкие стейки. Накройте стейки пленкой и отбейте с двух сторон. Ветчину нарежьте тонкими пластинами, огурцы также нарежьте

вдоль тонкими ломтиками. В миске приготовьте заливку. Сыр натрите на мелкой терке, смешайте со взбитыми вилкой яйцами и измельченным чесноком. Отбивные посолите и поперчите. Смажьте с помощью кисточки каждую отбивную





Мясной хлеб *в тесте*

Лук и чеснок очистите, лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Чеснок и зелень петрушки порубите. Сварите вкрутую 5 яиц, остудите, очистите. Смешайте фарш с обжаренным луком, зеленью, чесноком, горчицей. Добавьте 1 сырое яйцо, посолите и поперчите по вкусу, тщательно переме-

шайте. Раскатайте тесто в виде круга и переложите на смазанный маслом противень. Выложите по краям теста в виде венка половину фарша (середину оставьте пустой). На фарш выложите 5 вареных яиц, одно за другим по всей длине. Сверху распределите вторую половину фарша, сформируйте полый круг. Разрежьте тесто в середине на треугольники и

- 700 г фарша мясного смешанного (свинина + говядина)
- 250 г теста слоеного бездрожжевого
- 1 ст. ложка горчицы дижонской
- 1 луковица крупная
- 6 яиц
- 1 желток для смазки
- 1 пучок зелени петрушки
- 50 г масла сливочного
- 0,5 стакана муки
- 2 зубчика чеснока
- соль
- перец

закрепите их сверху на фарше. Смажьте сверху желтком, взбитым с 1 ст. ложкой воды. Поставьте в разогретую до 180 °С духовку и запекайте 45–60 минут. Подавайте теплым или холодным, нарезав на ломтики.



яичной заливкой, сверху выложите ломтик ветчины и огурца, сверните рулетиком. Скрепите деревянной зубочисткой. Готовые рулетики смажьте сверху заливкой и обваляйте в муке. Выложите их швом вниз в смазанную маслом форму для запекания. Запекайте около 50 минут в духовке, разогретой до 200 °С.

- 800 г мякоти свинины без костей (шейка, корейка)
- 200 г ветчины вареной
- 70 г сыра полумягкого
- 3 огурца соленых крупных
- 3 зубчика чеснока
- 2 яйца
- мука
- зелень
- смесь перцев
- соль

Свиная рулька, запеченная в рукаве



Рульку промойте, поскоблите. Из лимона и апельсина отожмите сок, зубчики чеснока очистите и мелко нарежьте. Выложите рульку в глубокую емкость. В

отдельной миске смешайте лимонный и апельсиновый сок, соль, перец, нарезанный чеснок и соевый соус. Обмажьте полученной смесью рульку со всех сторон. Накройте емкость пищевой

- 1 рулька свиная
- 1 зубчик чеснока
- 0,5 апельсина
- 0,5 лимона
- 2 ст. ложки соуса соевого
- соль
- перец

пленкой и уберите рульку мариноваться в холодильник на 6 часов или дольше. Затем рульку вместе с маринадом выложите в рукав для запекания, сделайте в нем несколько проколов сверху острым ножом, уложите в форму и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 1,5–2 часа. За 10–20 минут до окончания готовки выньте форму, аккуратно разрежьте сверху пакет для запекания и верните форму с рулькой обратно в духовку.

Свиная корейка, фаршированная киви и грушами

Два спелых киви и груши очистите от кожуры, из груш удалите сердцевину, нарежьте фрукты небольшими кубиками. Груши сбрызните соком половины лимона, перемешайте. В сотейнике разогрейте сливочное масло, обжарьте 3 минуты киви с грушами, периоди-

чески помешивая. С хлеба срежьте корочку, подсушите в разогретой духовке около 10 минут, затем измельчите в блендере до состояния крошки. Смешайте в миске фрукты с хлебной крошкой. Острым ножом надрежьте посередине корейку по всей длине, не доходя до края примерно 2 см. Раскройте





Котлеты с зеленым маслом

У зелени удалите стебли, листочки очень мелко порубите. Смешайте размягченное сливочное масло с тертым сыром, 1 ч. ложкой приправы для курицы и зеленью до однородности. Выложите на пленку в виде прямоугольника 16 x 3 см, заверните в пленку и заморозьте. У куриных грудок отделите малое филе. Большие филе

слегка отбейте через пленку ребром ладони (не молотком!) в пласт толщиной 1 см. Посыпьте полученные пласты приправой для курицы. Подготовьте 3 тарелки: одну с мукой, другую со взбитыми яйцами, третью с сухарями. Разрежьте замороженное зеленое масло на 4 кусочка длиной по 4 см. Оберните каждый кусочек сначала малым филе, затем большим

- 4 филе куриных
- 100 г масла сливочного
- 1 пучок зелени
- 40 г сыра твердого
- 2 яйца
- 3 ч. ложки специй для курицы
- мука
- сухари панировочные
- масло растительное

филе так чтобы получилась овальная котлета. Разогрейте духовку до 140 °С. В глубокой сковороде нагрейте на среднем огне масло слоем 1–1,5 см. Каждую котлету сначала обваляйте со всех сторон в муке (стряхивайте лишнюю), затем в яйце и в сухарях. Обжарьте котлеты в горячем масле до румяной корочки со всех сторон, затем переложите в форму для запекания и доведите до готовности в духовке, примерно 12 минут.



мясо, как книгу, посолите, поперчите. Выложите фруктовую начинку на половину мяса, закройте второй половиной, закрепите по краю шпажками или зубочистками. Снова посолите и поперчите. Разогрейте духовку до температуры 200 °С. В сковороде сильно разогрейте растительное масло, обжарьте корейку по 2–3 минуты с каждой стороны до румяного цвета. Переложите в форму для запекания, готовьте 50 минут.

- 1 кг корейки свиной
- 2 киви
- 2 груши
- 0,5 лимона
- 4 ломтика хлеба
- 100 мл вина белого
- 20 г масла сливочного
- масло растительное
- перец
- соль

Уменьшите температуру до 180 °С, влейте в форму вино и готовьте еще 20 минут.



- 100 г масла сливочного
- 1 стакан сахара
- 4 яйца
- 1/2 апельсина (сок)
- 500–600 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя
- 2 ст. ложки молока
- кунжут

тесто на части, раскатайте каждую в жгут сверните косичкой. Взбейте вилкой 1 яйцо с молоком. Обмакните печенье в молоко с яйцом. Выложите на противень и посыпьте кунжутом. Выпекайте в разогретой до 200 °С духовке 25–30 минут.

Рецепт и фото:
Римма Иванова, г. Сланцы

Греческое пасхальное печенье

Сливочное масло разотрите с сахаром, добавьте сок из апельсина, 3 яйца

и взбейте миксером. Добавьте просеянную муку с разрыхлителем и замесите тесто. Разделите

Закусочный кулич

В миску просейте муку и соль, перемешайте. Добавьте нарезанный кубиками маргарин и руками перетрите в крошку. Кефир смешайте с желтками, соедините с мучной крошкой и быстро руками замесите тесто. Заверните в пленку и уберите в холодильник на 6–8 часов. Для начинки филе нарежьте кубиками, грибы пластинками, лук измельчите. Обжарьте

на масле по отдельности грибы с луком и филе с луком, посолите, поперчите, остудите. 3 яйца отварите. Тесто разделите на 3 части. Первую раскатайте в круг и выложите на дно формы, вторую – в прямоугольник, распределите по стенкам формы. Выложите картофельное пюре, на него очищенные яйца и между ними, чередуя, по 2 ложки филе и 2 ложки грибов. Сырое яйцо





Заварная лимонная пасха

Творог протрите через сито. Сливочное масло растопите и аккуратно введите в творог. Тщательно перемешайте. Яйца взбейте в кастрюльке с сахаром, пока масса не побелеет. Добавьте щепотку ванилина. Влейте к яич-

ной массе сливки. Поставьте кастрюльку со смесью на огонь и, постоянно помешивая, доведите до кипения, после чего снимите с огня. Аккуратно введите горячую массу в творог, тщательно перемешивая. С лимона снимите цедру. Залейте

- 1 кг творога
- 250 г масла сливочного
- 300 мл сливок
- 250–300 г сахара
- 5 яиц
- 1 щепотка ванилина
- 1 лимон
- 50 г цукатов и сухофруктов

цедру кипятком и оставьте на 3–5 минут. Затем воду слейте, а цедру просушите и всыпьте в творожную массу. Туда же добавьте нарезанные сухофрукты и аккуратно перемешайте. Переложите творожную массу в застеленную марлей форму. Сверху поставьте груз и отправьте пасху в холодильник на 1 сутки. Перед подачей украсьте по желанию.



смешайте с 1 ст. ложкой молока, посолите, поперчите, влейте в начинку. Третью часть теста раскатайте, сделайте в центре отверстие, накройте кулич и слепите края. Из остатков теста вырежьте украшения, одно испеките отдельно и закройте им дырочку при подаче на стол. Смажьте кулич желтком с молоком и выпекайте 1 час при 200 °С. Если верх сильно зарумянится, накройте его фольгой.

Рецепт и фото:
Марина Водолажская, г. Бийск

Для теста:

- 2,5–3 стакана муки
- 180 г маргарина
- 2 желтка
- 0,5 стакана кефира
- соль

Для начинки:

- 300 г куриного филе
- 200 г шампиньонов
- 200 г картофельного пюре
- 2 луковицы
- 4 яйца
- 1 желток
- 2 ст. ложки молока
- соль, перец
- масло растительное



- 500–700 г творога
- 300 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 250 г сметаны
- 1 банка (400 г) сгущенного молока
- 50 г изюма
- 50 г кураги
- щепотка ванилина
- посыпка кондитерская

Пасха со сгущенкой, курагой и изюмом

Изюм и курагу вымойте. Залейте теплой водой, оставьте на 15 минут, затем воду слейте, обсушите сухофрукты на салфетке,

курагу мелко нарежьте. Творог протрите через сито, добавьте размягченное сливочное масло, сахар и ванилин. Все тщательно разотрите. Добавьте сме-

тану и сгущенное молоко, изюм и курагу. Еще раз тщательно перемешайте. Пасочницу выстелите марлей, сложенной в 3–4 слоя. Приготовленную массу выложите в форму для пасхи, сверху установите гнет. Пасочницу установите в глубокую тарелку и оставьте в холодильнике на ночь. Приготовленную пасху украсьте кондитерской посыпкой.

Рецепт и фото:
Татьяна Гресева, с. Бугаевка

Пасхальный венок

Молоко немного подогрейте (чтобы оно было чуть теплым). Растворите в нем дрожжи. Добавьте 250 г муки, хорошо размешайте, накройте, поставьте в теплое место. Опара должна увеличиться вдвое. Отделите белки от желтков. Желтки разотрите с сахаром и ванильным сахаром. Белки взбейте со щепоткой соли в пену. В подошедшую опару добавьте желтки, перемешайте. Следом добавьте

размягченное масло, перемешайте. Добавьте белки, перемешайте. Всыпьте оставшуюся муку, замесите тесто. Вымесите тесто хорошенько, оно не должно быть крутым и не должно прилипать к рукам; поставьте в теплое место и дайте хорошо подняться. Когда тесто поднимется, примните его. Дайте еще раз подняться. Орехи порубите ножом. Подошедшее тесто разделите на 3 части. Каждую часть раскатайте в





Пасха *с желе и маком*

Творог протрите через сито, добавьте 100 г сахара и ванилин, перемешайте. Взбейте со сметаной и размягченным маслом. Желатин залейте сиропом,

оставьте набухать. Персики пюрируйте. Мак залейте молоком с 2 ст. ложками сахара и уварите, постоянно помешивая. Желатин распустите и соедините с персиковым пюре, до-

- 400 г творога
- 100 г + 2 ст. ложки сахара
- 100 г сметаны 20%
- 100 г масла сливочного
- 50 г мака
- 100 мл молока
- 200 г персиков консервированных + 50 мл сиропа от них
- 5 г желатина
- ванилин

бавьте в творожную массу, взбейте. Разделите творожную массу пополам, одну часть смешайте с маком. В застеленную влажной марлей пасочницу выкладывайте поочередно слой массы без мака и с маком. Поставьте в холодильник на сутки.

Рецепт и фото:
Марина Водолажская, г. Бийск



полоску 10 × 50 см. На полоску выложите орехи, разровняйте. Сверните рулет. Края хорошо защипните. Такой же рулет сделайте с изюмом, предварительно вымытым и высушенным, и с цукатами. Из полученных рулетов сплетите косичку, сформируйте венок. Противень смажьте маслом или застелите бумагой для выпечки. Выложите венок. В середину поставьте огнеупорную форму (это делается для того, чтобы получилось углубление, в которое потом можно по-

- 250 мл молока
- 7 г сухих дрожжей
- 500–700 г муки
- 3 яйца
- 200 г сахара
- 100 г сливочного масла или маргарина
- 2 ч. ложки ванильного сахара
- 100 г грецких орехов
- 100 г цукатов
- 100 г изюма

ложить яйца). Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 35–40 минут.



Для теста:

- 3 яйца
- 100 г майонеза
- 100 г сметаны
- 100 мл ряженки
- 0,5 ч. ложки соли
- 1 пакетик разрыхлителя
- мука
- кунжут

Для начинки:

- 4 луковицы
- растительное масло
- 1 банка горбуши консервированной
- 4 картофелины

Заливной пирог с картофелем и горбушей

Яйца взбейте. Добавьте майонез, ряженку, сметану, соль и просеянную муку с разрыхлителем. Все хорошо перемешайте (должно получится тесто, как на оладьи). Для начинки лук нарежьте полукольцами и обжарьте

на растительном масле. Из консервов слейте жидкость и разомните рыбу вилкой. Сырой картофель очистите и натрите на крупной терке, отожмите. В круглую силиконовую форму влейте половину теста, выложите сырой картофель. Сверху

распределите жареный лук и консервированную горбушу. Залейте оставшимся тестом, посыпьте пирог кунжутом. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 30–35 минут.

Рецепт и фото:
Римма Иванова, г. Сланцы

Пасхальные хитрые ватрушки

В миску просейте муку, 60 г сахара, ванилин, соль, сухое молоко. Маргарин растопите, остудите, сыворотку подогрейте до 40 °С. Дрожжи разведите в 20 мл теплой воды. В миску с сухой смесью влейте маргарин, дрожжи, сыворотку, добавьте желтки. Замесите тесто деревянной ложкой,

затем вымешивайте его 5–10 минут руками (смажьте их маслом). Выложите тесто в миску, накройте салфеткой и оставьте до подъема. В творог добавьте 2 ст. ложки сахара и ванилин. Взболтайте яйцо, половину смешайте с творогом, остальное пригодится для смазывания ватрушек. Разделите тесто на 8 частей.





Запеканка *по-царски*

Сливочное масло предварительно охладите, а затем натрите на терке. Муку, соду и сахар смешайте и руками перетрите с маслом в крошку. Разделите тесто пополам, в одну из частей добавьте какао, снова перетрите. Сме-

шайте все ингредиенты для начинки, она получится довольно жидкой. Тесто-крошку с какао равномерно выложите на смазанный растительным маслом противень. Влейте начинку, распределяя ее по крошке. Выложите сверху светлое тесто,

- Для теста:**
- 3-4 стакана муки
 - 1 пачка масла сливочного
 - 1 ч. ложка соды
 - 1 стакан сахара
 - 3 ст. ложки какао
 - масло растительное
- Для начинки:**
- 3 яйца
 - 1 стакан сахара
 - 400-500 г творога

разровняйте. Выпекайте примерно 20–30 минут при температуре около 200 °С. Готовую запеканку нарежьте горячей на ромбы или квадраты – получатся пирожные.

Рецепт и фото:
Любовь Удалова, р. п. Б. Мурашкино



Из каждой сформируйте лепешку, выложите по 1 ложке творога, слепите края и уложите швом вниз на противень, застеленный бумагой. Оставьте до подъема. Дном стакана, смазанным маслом, сделайте в ватрушках углубления, смажьте яйцом и выложите по 1 ч. ложке повидла. Присыпьте вокруг измельченными орехами и выпекайте при 200 °С до румяного цвета.

Рецепт и фото:
Марина Водолажская, г. Бийск

- 500 г муки
- 230 мл сыворотки
- 11 г сухих дрожжей
- 20 г сухого молока
- 60 г сахара + 2 ст. ложки
- 60 г маргарина
- 1 яйцо
- 2 желтка
- 200 г творога
- 3 ст. ложки персикового повидла
- 20 г орехов грецких
- соль
- ванилин



- 4 стакана муки
- 4 яйца
- 1,5 стакана молока
- 10 г дрожжей сухих
- 200 г масла сливочного
- 80 г сахарной пудры
- 2/3 стакана изюма
- 100 г цукатов
- 1 пакетик ванильного сахара
- соль

Кулич с изюмом и цукатами

Дрожжи разведите в теплом молоке с 30 г сахарной пудры и половиной муки, оставьте в теплом месте до подъема. Желтки отделите от белков, разотрите с 30 г сахарной пудры и введите в тесто, добавьте размягченное сливочное масло и

оставшуюся муку, щепотку соли и ванильный сахар. Белки взбейте, аккуратно введите в тесто. Замесите тесто и оставьте в теплом месте на 1 час. Затем введите распаренный изюм. Вымесите тесто еще раз, разложите по формам для куличей и оставьте в

теплом месте на 35–45 минут. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 40–45 минут. Для глазури смешайте лимонный сок с оставшейся сахарной пудрой, полейте куличи. Украсьте посыпкой.

Рецепт и фото:
Алевтина Семенова, Респ. Чувашия

Для теста:

- 3 яйца
- 1 стакан сахара
- 200 г муки
- 100 мл молока
- 90 г масла сливочного
- 1 щепотка ванилина
- 1 щепотка соли
- 1 ч. ложка кофе растворимого
- 1,5–2 ст. ложки какао-порошка
- 3/4 ч. ложки соды
- уксус или сок лимона
- 2–3 банана

Шоколадно-банановый торт

Взбейте яйца с сахаром, солью и ванилином. В теплом молоке растворите кофе, масло слегка подогрейте. В яичную смесь добавьте масло, молоко, соду и сок лимона. Муку и какао просейте в тесто, перемешайте. Разделите тесто на 4 части и





Морковный *кулич*

Морковь натрите на мелкой терке, добавьте яйца, взбитые с сахаром и ванильным сахаром. Сливочное масло растопите и остудите, перемешайте с морковью.

Добавьте муку, разрыхлитель, имбирь и корицу по вкусу, все перемешайте. Форму для кулича смажьте растительным маслом, положите на дно кружок из фольги, смазанный маслом. Выложите тесто и

Для теста:

- 3 моркови
- 2 яйца
- 100 г масла сливочного
- 1 стакан сахара
- 1,5 стакана муки
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- ванильный сахар
- сухой имбирь
- корица молотая

Для глазури:

- 1 белок
- 2 ст. ложки сахарной пудры
- кондитерская посыпка

выпекайте 40–45 минут. Дайте куличу остыть. Белок взбейте миксером с сахарной пудрой. Смажьте кулич глазурью и посыпьте кондитерской посыпкой.

Рецепт и фото:
Римма Иванова, г. Сланцы



испеките 4 коржа в течение 40 минут при 180 °С. Остудите. Для крема смешайте сметану с сахаром. Бананы нарежьте тонкими кружками. Первые три коржа смажьте кремом, прослоите бананами, сложите друг на друга. Верхний корж смажьте, украсьте измельченными орехами. Бока торта смажьте вареной сгущенкой со сливочным маслом, присыпьте кокосовой стружкой. Уберите торт на ночь в холодильник.

Для крема:

- 500–600 г сметаны
- 3–4 ст. ложки сахара

Для украшения:

- вареная сгущенка
- сливочное масло
- кокосовая стружка
- грецкие орехи

Рецепт и фото:
Любовь Удалова, р. п. Б. Мурашкино



Чайный хлеб с финиками

Финики промойте, обсушите и измельчите. Масло растопите. Смешайте с мукой сахар, соль, пряности

и соду. Добавьте растопленное масло, чай, яйцо и хорошо перемешайте. Добавьте финики и снова перемешайте. Прямоуголь-

ную форму для выпечки смажьте растительным маслом и выложите в нее тесто. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 45–50 минут. Остывший хлеб посыпьте сахарной пудрой.

Рецепт и фото:
Римма Иванова, г. Сланцы

Для теста:

- 1 яйцо
- 180 г творога
- 150 г сахара
- 50 мл молока
- 50 г сливочного масла
- 320 г муки
- 2 ч. ложки разрыхлителя
- 50 г изюма

Для глазури:

- 10 г желатина
- 150 г сахара
- 5 ст. ложек воды

Сливочное масло растопите на водяной бане и остудите. Смешайте творог с молоком, добавьте яйцо, ванилин, сливочное масло, изюм и просеянную муку с разрыхлителем. Все хорошо перемешайте. Форму для кулича смажьте растительным маслом. Выложите тесто в форму и поставьте в духовку, разогретую до 200 °С, на 30–35 минут. Выньте кулич из духовки и дайте ему остыть. Желатин

Нежный кулич



Печенье «Пасхальные зайчики»

Размягченное масло разотрите с сахаром. Добавьте яйцо, перемешайте. Добавьте ванилин и мускатный орех. Введите просеянную муку с разрыхлителем. Замесите мягкое эластичное тесто,

раскатайте его в тонкий пласт и вырежьте печенье формочкой в виде зайчика. Выложите печенье на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте 20 минут при 180–190 °С. Остудите печенье. Для глазури

- 350–400 г муки
 - 200 г масла сливочного
 - 80 г сахара
 - 1 ч. ложка разрыхлителя
 - 1 яйцо
 - щепотка мускатного ореха
 - щепотка ванилина
 - масло растительное
- Для глазури:**
- 120 г сахарной пудры
 - 1 ст. ложка сока лимонного
 - 1 ст. ложка сока вишневого

половину сахарной пудры смешайте с вишневым, половину – с лимонным соком. Покройте печенье глазурью и дайте подсохнуть.

Рецепт и фото:
Алевтина Семенова, Респ. Чувашия



залейте 2 ст. ложками кипяченой воды и оставьте на 10 минут. В маленькой кастрюльке распустите сахар с 3 ст. ложками воды. Когда сахар немного растопится, добавьте желатин и хорошо перемешайте. Взбейте миксером до белизны. Смажьте кулич, посыпьте кондитерской посыпкой и украсьте вафельными цветочками.

Рецепт и фото:
Римма Иванова, г. Сланцы



Шоколадно-вишневый *кекс*

Масло разотрите с сахаром и ванильным саха-

ром. Добавьте яйца, перемешайте. Добавьте какао, перемешайте. Добавьте

- 150 г масла сливочного или маргарина
- 150 г сахара
- 2 ч. ложки сахара ванильного
- 3 яйца
- 3 ст. ложки какао
- 200–250 г муки
- 2 ч. ложки разрыхлителя
- 500 г вишни замороженной без косточек

вишню и снова перемешайте. Всыпьте просеянную муку и разрыхлитель и замесите негустое тесто. Выложите тесто в смазанную маслом форму и отправьте выпекаться в разогретую до 180 °С духовку на 40–45 минут.

- 500 г муки
- 225 мл молока
- 20 г дрожжей свежих прессованных
- 3 яйца
- 60 г сахара
- 5 г соли
- 10 г смеси пряностей (корица, мускатный орех, гвоздика, имбирь)
- 125 г масла сливочного
- 250 г изюма
- 40 г цукатов из апельсинов
- 150 мл бренди или рома
- 200 г шоколада темного

Английские *крестовые булочки*

Сухофрукты замочите на ночь в бренди. Затем откиньте на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Шоколад порубите на мелкие кусочки. В чаше блендера соедините молоко, яйца и раскрошенные дрожжи, перемешивайте насадкой для взбивания на средней скорости 2 минуты. Затем добавьте сахар, соль, муку, специи и перемешивайте насадкой для теста





Трубочки с грецкими орехами

Орехи слегка поджарьте на сухой сковороде и измельчите в блендере в крупную крошку. Добавьте к орехам сахар, корицу, мед и перемешайте. Просейте в отдельную миску 400 г муки. Добавьте к муке охлажденную сметану и 125 г натертого на терке охлажденного

сливочного масла. Замесите тесто так, чтобы оно стало однородным и эластичным, а затем разделите на несколько частей. На присыпанной мукой поверхности раскатайте каждую часть теста так, чтобы получился круглый пласт диаметром 25–30 см, а затем от центра разрежьте его на

- 420 г муки
- 200 г сметаны
- 200 г орехов грецких
- 160 г сахара
- 150 г масла сливочного
- 40 г меда
- 1 желток яичный
- 30 мл молока
- 0,5 ч. ложки корицы

треугольники. На широкую часть каждого треугольника выложите немного ореховой начинки и сверните треугольники в трубочки. Бумагу для выпечки смажьте сливочным маслом и выложите на противень. На бумагу выложите трубочки и смажьте их смесью из желтка и молока. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке в течение 30 минут. Готовые трубочки смажьте оставшимся сливочным маслом.



5 минут на малой скорости. Затем месите еще 7 минут на средней скорости. Продолжая перемешивать, на малой скорости по кусочкам добавляйте сливочное масло комнатной температуры, месите 20 минут. Получится гладкое нежное тесто. В конце добавьте цукаты, изюм и шоколад, перемешайте. Накройте полотенцем и оставьте на 2 часа в теплом месте. Тесто увеличится в размере в 2 раза. Слегка обомните тесто, выложите на рабочую поверхность и разделите на кусочки весом по 50 г,

Для смазки:

- 1 яйцо
- 2 ст. ложки молока

Для глазури:

- 1 яичный белок
- 3/4 стакана пудры сахарной
- 1 ч. ложка сока лимона

скатайте шарики. Выложите их на противень, застеленный бумагой. Оставьте на 30 минут, затем смажьте сверху яйцом, взбитым с молоком. Выпекайте 25 минут при 170 °С до румяности. Остудите, потом нарисуйте кресты белковой глазурью.

Наши авторы



*Марина
Водолажская*



*Римма
Иванова*



*Алевтина
Семенова*



*Любовь
Удалова*

Читатели, приславшие в редакцию рецепты и фото блюд, получают в подарок по набору для выпечки «БИО-хлеб ржаной на закваске

формовой». Это новый продукт от компании «Черный хлеб», выпущенный совместно с «Кухней Ё-Маззая». Основным отличием этого продукта от других подобных является то, что сырье для выпечки хлеба является экологически сертифицированным по стандарту RU-BIO-001 и не содержит каких-либо вредных для здоровья человека веществ в своем составе. Это полностью натуральный продукт. Компонентом для поднятия теста является закваска, выведенная только на муке и воде.

Присылайте и вы свои рецепты и фото на конкурс и выигрывайте ценные призы. Адрес для писем: cooking@konliga.ru



ПОДАРОК



«САМАЯ mini ПРИГОТОВЬ. Спецвыпуск»
№ 5 (72) май 2019

Главный редактор
Елена Геннадьевна
КОЖУШКО
e.kozhushko@konliga.ru

Генеральный директор
Максим ЗИМИН

Издательский директор
Галина АРЕФЬЕВА
Зам. ген. директора по коммерческим вопросам
Ирина ШЕВЦОВА
Финансовый директор
Наталья СТАРКОВА
Директор по распространению
Кирилл ЕГОРЕНКО

Начальник производственного отдела
Светлана ПЕХТЕРЕВА
Реклама
ИП ХАЙРУЛИНА
Менеджер по контролю за размещением рекламы
Татьяна ТРАФИМОВА

Учредитель и издатель
АО «КОНЛИГА МЕДИА»
Основатели компании
Александр Владимирович КОЛОСОВ,
Раиса Яковлевна НЕЯГЛОВА-КОЛОСОВА

Адрес редакции (для писем)
117218, Москва, а/я № 38,
АО «КОНЛИГА МЕДИА»
cooking@konliga.ru
Адрес издателя и редакции
Москва,
ул. Кржижановского,
д. 31, стр. 1
Телефон
8 (495) 280-00-20

По вопросам распространения:
konliga@konliga.ru
По вопросам подписки:
podpiska@konliga.ru

Сайт издательства
www.konliga.ru
Онлайн-магазин издательства
konliga.biz

Печать АО «КОСТРОМА»,
156010, г. Кострома,
ул. Самоковская, 10
Телефон (4942) 49-15-11
факс (4942) 49-15-10
Заказ №
Тираж 55 000 экз.
Цена свободная

Журнал зарегистрирован Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор).
Свидетельство о регистрации – ПИ № ФС77-64865 от 10.02.2016

Информационная продукция для детей 12+.
Все права на распространение журнала в РФ и зарубежных странах принадлежат АО «КОНЛИГА МЕДИА».

Подписка
Индекс 04064
в каталоге «Почта России»

Дата выхода в свет:
09.04.2019

Дата начала продаж:
15.04.2019

Импортер в Республику Беларусь
ООО «Росчерк»,
г. Минск, ул. Сурганова,
57Б, офис 123.
Тел. + 375-17-331-94-27 (41).

Логотипы (товарные знаки) третьих лиц размещены на правах рекламы. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов и писем читателей. Любое использование материалов возможно только с письменного разрешения редакции. Пересылая тексты, фотографии и иные материалы, отправитель (автор) выражает тем самым согласие на публикацию данных материалов и передает редакции все исключительные права на использование этих материалов в любой форме и любым способом, в том числе право на публикацию в изданиях АО «КОНЛИГА МЕДИА».

Фото на обложке:
depositphotos.com

Фото внутри журнала:
depositphotos.com



ДОРОГИЕ
ЧИТАТЕЛИ!

И В 2019 ГОДУ

СПЕЦВЫПУСКИ ЖУРНАЛА

ПРИГОТОВЬ

ВЫХОДЯТ

КАЖДЫЙ МЕСЯЦ.

ТЕМА

МАЙСКОГО НОМЕРА

«ЛЕТНИЙ ПИКНИК».

ИЩИТЕ ЕГО В ПРОДАЖЕ

С 20 МАЯ

