

# МАРУСЯ

## Пошаговые рецепты

23 рецепта

- салаты
- закуски
- десерты
- выпечка
- коктейли
- супы
- горячее



Специальный  
новогодний  
выпуск  
с рецептами  
за весь  
2019 год!



- быстро
- легко
- доступные ингредиенты

Новые рецепты в каждом номере

ПОДПИШИСЬ НА «МАРУСЮ»

Можно подписаться на  
любое количество номеров.  
Ищите журнал «Маруся» в  
ближайшем отделении по-  
чты в одном из каталогов:



«Подписные  
издания».  
Индекс  
журнала  
П2283



«Газеты.  
Журналы».  
Индекс  
журнала  
35631



# Банановый крем-суфле



## Тебе понадобится:

3 банана  
100 г печенья (любое сладкое или пресное, мы взяли «Юбилейное»)  
300 г сметаны  
100 г сахарной пудры  
горсть грецких орехов



Бананы нарезать кружочками (фото 1).  
Печенье измельчить руками в крупную крошку, но не слишком мелко (фото 2).

## Обрати внимание:

- Мы указали количество ингредиентов на 2–3 порции (в зависимости от размера посуды). Если ты хочешь угостить большую компанию, просто увеличь количество продуктов.
- Можно взять несладкое печенье, тогда десерт будет менее приторным. Или уменьшить количество сахарной пудры.
- Бананы лучше брать как можно более спелые.
- Сахарную пудру можно заменить обычным сахаром (но с сахарной пудрой десерт

Орехи перебрать и порезать кусочками (фото 3).

Сметану взбить венчиком с сахарной пудрой (фото 4).

В красивую прозрачную посуду выложить слоями до половины: печенье, бананы, орехи, сметанный соус (фото 5–7). Потом повторить до верха: печенье, бананы, орехи, сметанный соус. Поставить блюдо в холодильник и дать настояться.

Приятного аппетита!

получается воздушнее). Тогда крему из сметаны и сахара нужно дать подольше постоять – пропитаться.

- Орехи тщательно перебери от скорлупы.
- Этот крем-суфле можно приготовить заранее, накануне подачи. Когда он постоит в холодильнике, то становится еще вкуснее.
- Пофантазируй с подачей этого блюда на стол – можно взять любые прозрачные бокалы, например, на высокой ножке, и сделать внешний вид еще более эффектным.

Как хочется зимой баловать себя и друзей чем-то сладким. Не отказывай себе в желаниях! Сделай вот такой вкуснейший десерт, в нем много полезных ингредиентов. Ну и вредных чуть-чуть ;)

# Винегрет по-питерски



## Тебе понадобится:

3 крупных свеклы  
3–4 картофелины  
3–4 морковки  
200 г квашеной капусты  
растительное масло (без запаха)  
пол чайной ложки горчицы

Свеклу помыть, положить в кастрюлю, залить водой и варить не меньше часа – готовность проверять вилкой. Воду слить, свеклу остудить, почистить и нарезать мелкими кубиками (фото 1).

Морковь и картофель также почистить, отварить до готовности, остудить и нарезать – по возможности, такого же размера кубиками (фото 2–3).

## Обрати внимание:

- Желательно морковь, картошку и свеклу нарезать кубиками одного размера – так твой винегрет будет смотреться эстетичнее.
- Растительное масло для заправки лучше брать без запаха. Хотя некоторые любят и ароматное растительное масло, но они, как правило, в меньшинстве. ;)
- Если хочешь сделать большое количество винегрета на два-три дня на всю семью,

Можно воспользоваться специальной сечкой (продается в хозяйственном магазине) для нарезки овощей (фото 4). Она очень удобная (нажимаешь и проворачиваешь) – и кубики точно получатся одинакового размера.

Квашеную капусту выложить на доску и мелко порезать (фото 5).

Все нарезанные продукты аккуратно перемешать в большой миске и полить растительным маслом (фото 6).

А теперь – собственно секретный ингредиент. Горчица! Добавь пол чайной ложки (фото 7) и перемешай. Теперь попробуй. Достаточно или надо добавить еще? Регулируй вкус, чтобы горчицы было не слишком много, но в то же время ее приятный характерный аромат был ощущим.

Приятного аппетита!

то лучше перемешать морковь, свеклу и картофель, а квашеную капусту, масло и горчицу (по желанию) добавлять непосредственно перед подачей на стол. Так винегрет не прокиснет в холодильнике.

● Горчица бывает сухая (в порошке) или в банках, разной остроты. Добавь сначала немного и регулируй вкус блюда – чтобы она чувствовалась, но не перебивала остальные ингредиенты. В общем – твори и креативи!

Иногда маленький секретный ингредиент может добавить традиционному блюду особый вкус, который может полюбиться всем членам семьи. Какой? Сейчас узнаешь ;)

# Салат «Мозаика»



## Тебе понадобится:

300 г ветчины  
300 г сыра  
3–4 свежих огурца  
1 банка консервированных ананасов  
100 мл майонеза



Все режем кубиками одинакового размера (фото 1–4).

Смешиваем с майонезом (фото 5).  
Украшаем зеленью и подаем к столу.  
Наслаждаемся.

Приятного аппетита!

## Обрати внимание:

- Всех ингредиентов должно получиться равное количество.
- Когда будешь открывать ананасы, слей сок, чтобы салат не «поплыл».
- Перед тем как резать огурцы – попробуй, не горчит ли шкурка – в этом случае ее надо аккуратно срезать. Но и огурцов тогда надо добавить больше.
- Ветчину выбирай нежирную, качественную.

- Сттайся резать все кубиками одинакового размера, тогда салат будет и эстетически лучше смотреться, и приятнее на вкус.
- Ветчину мы для разнообразия периодически заменяем отварной куриной грудкой. Тоже получается очень вкусно. Мнения в редакции разделились ровно пополам – какой вариант вкуснее, «ветчинный» или «куриный». Предлагаем вам, девчонки, приготовить оба и составить свое мнение ;)

**Раскрываем секреты! Этот простой, яркий и веселый салатик мы готовим в редакции на разные праздники. Расходится на ура! В нем нет ничего сложного, видно, потому, что все простое – гениально ;) Решили поделиться и с вами!**

# Пирог «Солнышко»



**Готовимся к масленице!** Предлагаем испечь вот такой необычный пирог с шоколадными «лучиками». Кстати, он прекрасно подойдет и на любой другой праздник – и на 23 февраля, и на 8 Марта. Пользуется большой популярностью в любой компании – проверено.



## Тебе понадобится:

- 1 упаковка (два пласти) дрожжевого слоеного теста
- 1 банка шоколадной пасты типа «Нутеллы» (или 1 плитка молочного шоколада + 50 г сливочного масла)
- 50 г муки для раскатки теста
- 1 яйцо для смазки

Тесто разморозить при комнатной температуре. На стол или на большую деревянную доску положить бумагу для выпечки, насыпать немного муки и раскатать по очереди оба пласти теста (фото 1).

**NB!** Важно раскатывать тесто сразу на бумаге для выпечки, чтобы потом было удобно переносить «солнышко» на противень.

На один слой теста аккуратными движениями, выкладывая по чайной ложке, равномерно нанести шоколадную пасту (фото 2).

Сверху выложить второй слой теста и слегка раскатать скалкой. Обрезать края, чтобы получился круг (фото 3).

## Обрати внимание:

- Чтобы переносить раскатанное тесто, удобно использовать скалку, смазанную мукой, – просто аккуратно намотай тесто и размотай в нужном месте.

Если не найдешь дрожжевое тесто, можно взять бездрожжевое.

Поставить в центр для ориентира тонкий бокал и нарезать «лучики» – до бокала, не прорезая центральную часть (фото 4). Сначала на четыре части, потом на восемь, потом на шестнадцать.

Затем каждый «лучик» приподнять и аккуратно закрутить красивой спиралькой дважды (фото 5–6).

Перенести «солнышко» на бумаге для выпечки на противень. Накрыть салфеткой или полотенцем и дать постоять полчасика в теплом месте – чтобы тесто отдохнуло и немножко поднялось.

Поставить в прогретый до 180 °С противень на 25–30 минут – до характерного золотистого цвета. Минут за десять до готовности противень открыть и смазать пирог взбитым яйцом – для румяности.

При подаче на стол можно слегка присыпать сахарной пудрой.

Приятного аппетита!

- Шоколадную пасту типа «Нутеллы» можно заменить домашним вариантом: для этого нужно взять 1 плитку молочного шоколада и растопить ее (в СВЧ или на водяной бане) вместе с 50 г сливочного масла. Тоже получается очень вкусно.

# Печенье «Пальмье»



Сегодня попробуем приготовить французское печенье «Пальмье». Золотистое и хрустящее, с нежным карамельным привкусом, оно очень простое в приготовлении. А результат всегда радует.

### Тебе понадобится:

1 упаковка (2 пласти) слоеного бездрожжевого теста  
100 г сахарного песка  
50 г корицы  
бумага для выпечки



Слоеное тесто разморозить, но не до конца, а лишь до того состояния, чтобы его можно было сворачивать. Совсем немного раскатать (фото 1).

Доску или стол присыпать мукой, выложить оба пласти теста, посыпать двумя ложками сахара и корицей (фото 2).

Плотно свернуть «двойной рулет» – сначала с одной стороны до середины, потом – с другой (фото 3–4). Повторить это со вторым пластом теста.

Острый ножом аккуратно разрезать рулет на кусочки толщиной 1–2 см (фото 5). Аккуратнее всего нарезается не до конца размороженное тесто, именно поэтому мы и не дождались его полного размораживания.

На противень постелить бумагу для выпечки, выложить печенье на некотором расстоянии друг от друга (фото 6). Сверху каждое печенье посыпать немножко сахаром. Накрыть другим слоем бумаги для выпечки и слегка раскатать, чтобы сахар вдавился и печенье стало более плоским (фото 7).

Противень с печенюшками поставить в разогретую до 180 °C духовку. Выпекать до золотистого цвета (около 25 минут).

Печенье достать из духовки, горячим снять с противня, немного остудить – и можно есть.

Приятного аппетита!

### Обрати внимание:

- Корицу можно заменить какао – получится шоколадный вариант. Хотя во Франции это печенье часто делают только с одним сахаром.

- Температура и режим выпекания зависит от марки теста и обычно указываются на упаковке.
- Не клади слишком много сахара, чтобы печенье не было приторным.

# Спагетти со сливочно-грибным соусом



## Тебе понадобится:

200 г спагетти  
300 г шампиньонов (мы взяли сорт «Королевские»)  
200 г сыра (лучше – твердых сортов)  
200 мл сливок (любой жирности)  
2 ст.ложки растительного масла  
щепотка соли



Шампиньоны помыть, порезать крупными ломтиками (фото 1). Широкую сковороду поставить на средний огонь, налить две столовые ложки растительного масла, выложить

шампиньоны (фото 2). Обжаривать при постоянном помешивании минут 10 до золотистого состояния (фото 3). Затем посолить (полчайной ложки), налить сливки (фото 4).

В это время сварить спагетти. Положить их в кипящую подсоленную воду и варить до готовности – столько, сколько указано на упаковке (фото 5), затем отбросить на дуршлаг и сразу добавить в сковородку, перемешать и снять с огня (фото 6).

Сразу подавать к столу вместе с тертым сыром, который каждый положит себе в тарелку столько, сколько захочет.

## Обрати внимание:

- Очень важно не переваривать макаронные изделия, можно даже готовить их чуть меньше (на полминуты или минуту), чем указано на упаковке – потому что они еще как бы будут «довариваться» в сковородке со сливками.
- Посыпь блюдо сверху любой зеленью – будет и красивее, и полезнее.

- В это блюдо можно положить любой вид сыра, какой больше нравится, но если любишь твердые сорта – то предпочтительнее они.
- Можно пожарить не только шампиньоны, но и любые другие благородные грибы – белые, подосиновики, подберезовики, лисички и пр.

Кто не любит макароны? У нас в редакции таких не оказалось. Думаем, что и среди вас, наши дорогие читатели, тоже. А этот рецепт просто волшебный. Попробуйте приготовить, не пожалеете!

# Сырный суп-пюре с гренками



Чувствуешь аромат? Сырный суп всегда пахнет нежно и заманчиво. А какой он на вкус! Рекомендуем попробовать. А также угостить всю семью и друзей.

## Тебе понадобится:

200 г плавленого сыра (типа «Янтарь» или «Дружбас»)  
2 морковки  
2–3 картофелины  
1 небольшая луковица  
50 г твердого сыра  
100 мл сливок  
1 чайная ложка сладкой паприки  
2 ст.ложки растительного масла



Морковку, лук и картошку помыть и почистить.

Морковку натереть на терке (фото 1), лук порезать (фото 2).

Кастрюлю поставить на средний огонь, на дно налить 2 ст. ложки растительного

масла, добавить морковку и лук и пассеровать при постоянном помешивании минут 10–15 (фото 3).

Затем добавить в кастрюлю картофель, налить 1–1,5 л воды (фото 4), закрыть крышкой и варить до готовности (минут 15–20).

Добавить сливки, сладкую паприку и плавленый сыр (фото 5–6), взбить погружным миксером до состояния пюре (фото 7).

Приготовить гренки. Хлеб порезать кубиками, посыпать немного сухой зеленью, поставить в прогретую до 180 °C духовку минут на 10–15 – до характерного зарумянивания (фото 8–9).

При подаче на стол посыпать гренками и тертым твердым сыром.

Приятного аппетита!

## Обрати внимание:

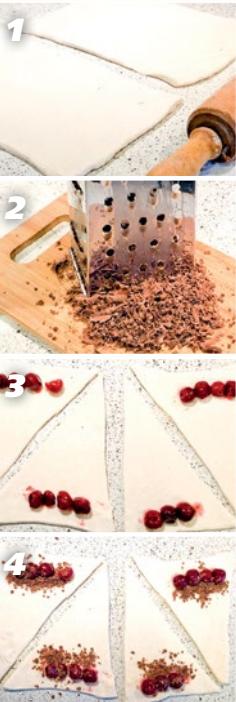
- Можно использовать как погружной блендер, так и обычный.
- Хлеб для гренок можно взять как белый, тостовый, так и зерновой, бездрожжевой – он более полезный.

- Густоту супа регулируй сливками и кипятком. Лучше сначала сделать густой, а потом разбавить до необходимой консистенции. Наоборот не получится ;)

# Домашние круассаны с вишней и шоколадом



Круассан – традиционное французское блюдо, можно сказать, символ этой страны. Давай сделаем вот такой ароматный вариант – с шоколадом и вишней, такая кисло-сладкая начинка придает ему пикантности.



## Тебе понадобится:

- 1 упаковка слоеного теста (2 пласти)
- 200 г замороженной вишни без косточек
- 1 плитка молочного шоколада
- 100 г сахарной пудры
- 2 ст. ложки муки
- 1 яйцо



Вишню достать из упаковки, дать оттаять при комнатной температуре, сок слить.

Тесто достать из упаковки, выложить на посыпанной мукой стол (фото 1), немного раскатать каждый пласт до прямоугольника.

Шоколад натереть на крупной терке (фото 2).

Взять один пласт теста, разрезать его пополам, затем каждую половинку – по диагона-

ли еще пополам, чтобы получилось четыре треугольника (фото 3).

В основание каждого треугольника выложить 3–4 ягоды вишни, аккуратно посыпать шоколадом, но не до краев (фото 4). Закрутить круассаны рогаликом – так, чтобы начинка не выпала.

Противень застелить пергаментной бумагой, выложить круассаны (фото 5), накрыть салфеткой или полотенцем, поставить в теплое место минимум на полчаса, можно минут на сорок – чтобы тесто отдохнуло, согрелось и поднялось.

Поставить в предварительно прогретую до 180 °C духовку минут на тридцать – до характерного зарумянивания. Минут за десять до окончания смазать верх круассанов сырьим яйцом.

Достать, дать остить, посыпать сахарной пудрой.

Приятного аппетита!

## Обрати внимание:

- Эти круассаны получаются нежными, не приторными – сахар мы добавляем только в виде сахарной пудры и в шоколаде. Если будешь брать вишневое варенье – они, естественно, получатся сладче. Фантазируй!

- Шоколад бери качественный, фирменный, в который не добавляют всякие усилители вкуса, пальмовое масло и пр.
- Вишню можно брать свежую (без косточек, естественно), а также из компота. Можно даже использовать вишневое варенье – тоже вкусно получается.

# Салат с грушей и гранатом



Этот салат – очень необычный на вкус. А сколько в нем витаминов и полезных микроэлементов – просто кладезь! В тёплое время года особенно хочется порадовать себя свежими нотками в блюдах. Попробуй!

## Тебе понадобится:

- 1–2 груши
- 1 гранат
- 150 г салатных листьев (мы взяли рукколу)
- 100 г сыра фета или с плесенью (типа дор-блю)
- 50 г тыквенных семечек
- Для соуса: 1 ст. ложка меда, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ст. ложка лимонного сока.



Грушу помыть, разрезать на четвертинки, удалить семечки, порезать длинными ломтиками (фото 1–2).

Сыр порезать кубиками (фото 3).

Гранат почистить (фото 4).

Приготовить заправку: смешать мед, соевый соус и лимонный сок.

Рукколу смешать с этим соусом (фото 5) и выложить на блюдо.

Дальше слоями творчески разбросать сыр, тыквенные семечки, гранатовые зерна (фото 6–7).

Сверху красиво выложить ломтики груши. Приятного аппетита!

## Обрати внимание:

- Не все любят рукколу, ее можно заменить другими видами салатных листьев: например, корном или китайским.

- С сыром тоже можно экспериментировать: подойдет и дор-блю, и фета, и тофу, и адыгейский.
- Груши лучше брать спелые, мягкие – они будут вкуснее сочетаться с твердыми элементами салата.

# Жареный сыр с брусникой



## Тебе понадобится:

250 г сыра сулугуни (или моцареллы)  
2 яйца  
2 ст. ложки муки  
2 ст. ложки панировочных сухарей  
растительное масло для жарки  
1 банка брусничного варенья



Сыр порезать пластинками толщиной 1–1,5 см (фото 1).

Яйца взбить вилочкой (фото 2).

Муку и панировочные сухари высыпать на тарелки (фото 3).

## Обрати внимание:

- Брусничный джем с жареным сыром – это классика жанра. Но можно заменить на клюквенный.
- Если жареный сыр остыл, можно при подаче на стол его совсем немного подогреть в микроволновке.

Сковороду поставить на средний огонь, налить немного растительного масла.

Обваливать сыр надо в таком порядке: мука – яйца – панировочные сухари (фото 4–5).

Выложить на сковороду, обжарить с двух сторон 3–5 минут до румяной корочки (фото 6). Переворачивать лопаткой. Слишком долго лучше не жарить – сыр начнет плавиться и вытекать.

Подавать жареный сыр к столу нужно сразу, горячим, с брусничным джемом.

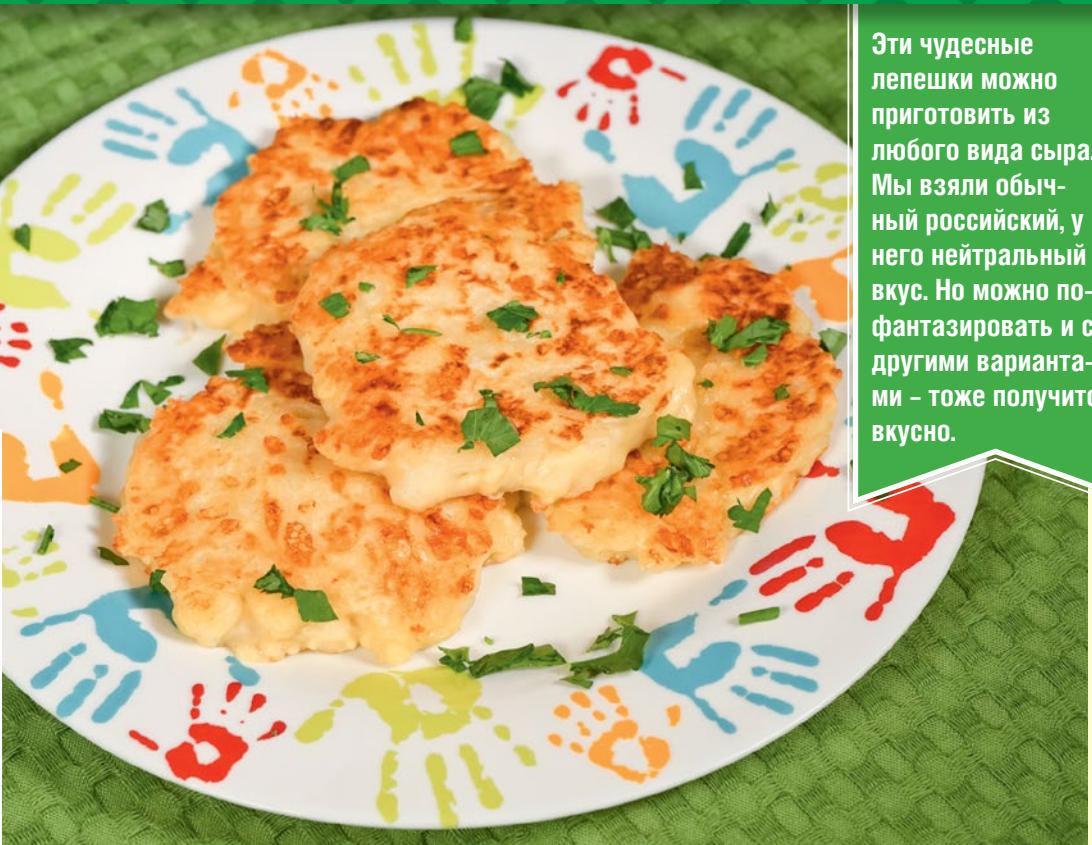
Приятного аппетита!

- В панировочные сухари можно добавить немного тертого пармезана – получится еще более изысканное блюдо.
- Сыр можно жарить практически любой. Сулугуни и моцарелла лучше тянутся. Очень вкусно также получаются адыгейский, пошехонский и российский сорта.



Одно из самых вкусных блюд на свете! Равнодушных не бывает – мы проверяли. А если сыр еще и тянуций, как в нашем случае – едаков за уши не оттащишь.

# Сырные лепёшки на кефире



**Тебе понадобится:**

200 г сыра  
1 стакан кефира (или  
泱женки)  
1 стакан муки  
0,5 чайной ложки соли  
0,5 чайной ложки сахара  
0,5 чайной ложки соды  
растительное масло для жарки



Сыр натереть на крупной терке (фото 1). Кефир вылить в миску, добавить соль, соду и сахар (фото 2).

Добавить сыр и перемешать (фото 3). Всыпать муку (фото 4).

Нагреть сковороду, налить немного растительного масла. Столовой ложкой выкладывать лепешки (фото 5).

Обжарить до румяной корочки на среднем огне с двух сторон (фото 6).

Накрыть крышкой, уменьшить огонь и прожарить внутри (фото 7).

Подавать к столу горячими.

Приятного аппетита!

## Обрати внимание:

- Лучше не наливать на сковороду много растительного масла, двух столовых ложек будет вполне достаточно. Это блюдо и так получается достаточно калорийным. После него не будет лишним пойти в спортзал или на бодрую прогулку.
- Рекомендуем добавить в тесто немного зелени – любой, какую любишь. Укроп, пе-

трушка, кинза, зеленый лук – все подойдет. Получится и полезнее, и ярче.

При подаче на стол можно дополнить блюдо свежей сметаной.

А если хочешь более диетический вариант, подай к столу сырные лепешки со свежим несладким йогуртом, в который можно добавить и зелень, и чесночок, и лимонный сок – отличная получится заправка!

Эти чудесные лепешки можно приготовить из любого вида сыра. Мы взяли обычный российский, у него нейтральный вкус. Но можно пофантазировать и с другими вариантами – тоже получится вкусно.

# Молочные коктейли с мороженым: шоколадный и клубничный



Летом хочется чего-то свежего, легкого, бодрящего! Молочные коктейли прекрасно спасают с этой задачей.

Designed by Freepik



## Тебе понадобится:

500 мл мороженого (сливочного, молочного или пломбира)

500 мл молока

300 г клубники

1 ст. ложка какао-порошка



молока и мороженого – поровну, ягод – сколько душа запросит. Хочешь получить нежный вкус, клади немного, если насыщенный клубничный – клади побольше.

Для шоколадного коктейля нужно также смешать в миксере мороженое и молоко (поровну), добавив туда ложку какао (фото 3). Взбить на высокой скорости.

Сразу подавать к столу.

Приятного аппетита!

Готовить такие коктейли очень просто.

В миксере нужно смешать клубнику, мороженое и молоко (фото 1–2). Из расчета

## Обрати внимание:

С миксером нужно работать аккуратно. Чтобы коктейль не разбрзгался в разные стороны, лучше добавлять ингредиенты по-немногу. И обязательно закрывать крышкой.

- Миксер подойдет любой, можно даже попробовать использовать погружной, если нет обычного.

- Когда освоишь базовые рецепты, попробуй приготовить с другими ягодами: например, с малиной или бананом. Креатив!

# Закуска с креветками



Проверено — закуски с креветками на любом праздничном застолье исчезают первыми. Исключений не бывает. Причем выявлена странная закономерность — чем больше креветки, тем быстрее они «улетают» со стола.



## Тебе понадобится:

400 г помидоров черри  
300 г сливочного сыра  
500 г креветок  
салатные листья  
для украшения



Креветки положить в кипящую воду (фото 1), довести до кипения, откинуть на дуршлаг, остудить, почистить.

Помидоры помыть, аккуратно срезать верхушку (фото 2).

Чайной ложкой аккуратно вынуть серединку (фото 3). Если помидор не стоит ровно на тарелке, слегка срезать донышко.

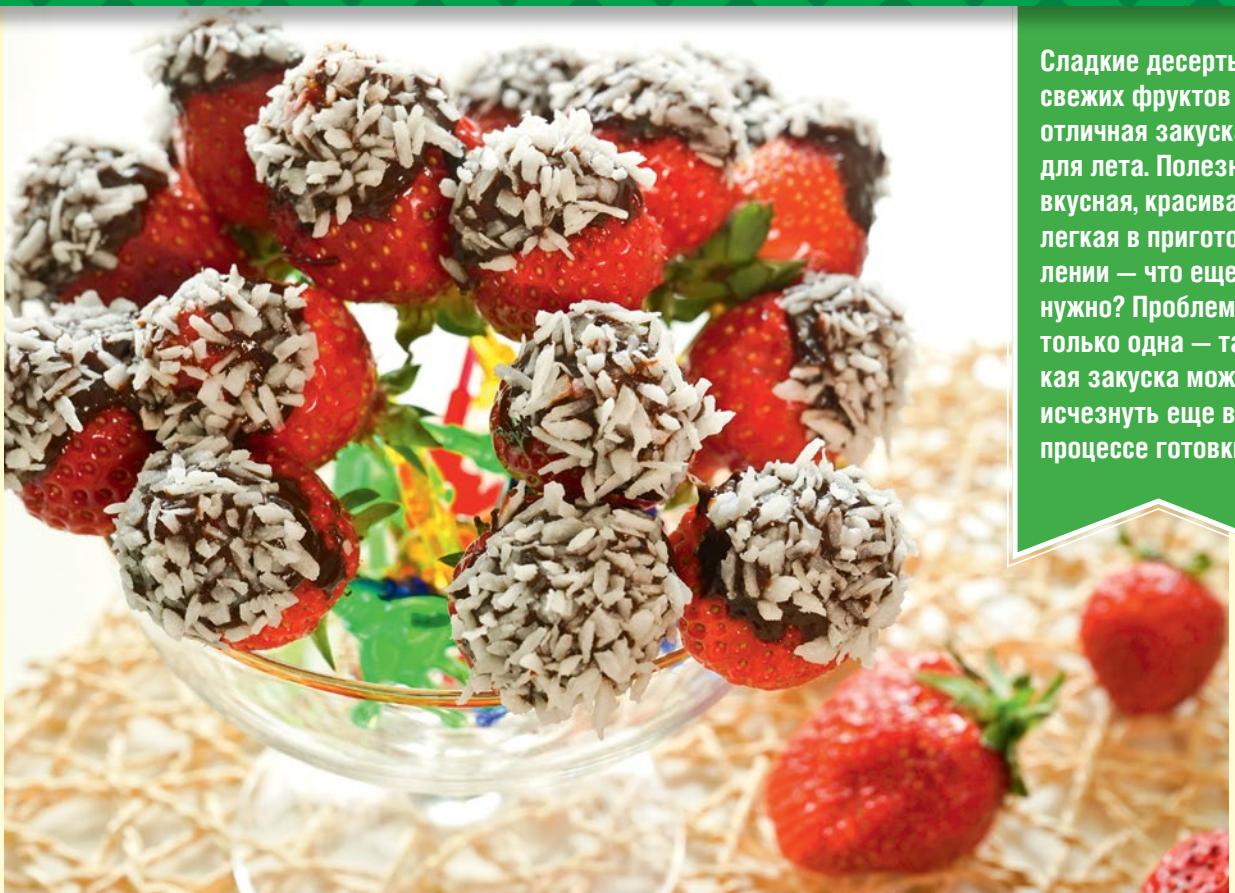
Начинить каждый помидор сливочным сыром (фото 4) и воткнуть сверху креветку.

## Обрати внимание:

- Помидоры черри очень нежные, работать с ними нужно аккуратно, стараясь не повредить стенки.

- Креветки желательно не переваривать, иначе они становятся жесткими.
- Вместо сливочного сыра можно положить густую сметану, смешанную с мелко порубленной зеленью.

# Клубника в шоколаде



Сладкие десерты из свежих фруктов – отличная закуска для лета. Полезная, вкусная, красивая, легкая в приготовлении – что еще нужно? Проблема только одна – такая закуска может исчезнуть еще в процессе готовки.



## Тебе понадобится:

500 г свежей клубники  
100 г шоколада  
50 г кокосовой стружки  
2 ст.ложки молока или сливок



Клубнику тщательно промыть, хорошо прополоскать на бумажном или тканевом полотенце.

Шоколад поломать кусочками в керамическую пиалку (фото 1). Добавить молоко или сливки, поставить в микроволновку на одну минуту, хорошо перемешать (фото 2).

Каждую ягодку надеть на шпажку и обмакнуть в горячий шоколад (фото 3), а затем – в кокосовую стружку (фото 4).

Выложить или поставить в какую-нибудь емкость, чтобы шоколад хорошо застыл.

Приятного аппетита!

## Обрати внимание:

- Можно обсыпать сверху не только кокосом, но и орешками, цветной посыпкой, мелкими сухариками и резаным мармеладом.
- Шоколад также можно взять молочный или темный. Главное – качественный, без всяких добавок. Тогда он при нагревании будет однородным и пластичным.

- Если нет деревянных или пластмассовых шпажек, можно использовать зубочистки.
- Если при нагревании шоколад получился слишком жидким, то можно добавить еще немного квадратиков и поставить на минуту-полторы в духовку. Если слишком густым – добавить ложку молока или сливок, нагреть и размешать.
- Клубника обязательно должна быть сухой, иначе шоколад будет сваливаться.

# Жульен в тарталетках



Время грибов! Сделаем традиционную горячую закуску французской кухни. Грибы можно брать любые, мы взяли шампиньоны. Подать такое блюдо можно разными способами. Очень вкусно – в хрустящих тарталетках.



## Тебе понадобится:

400 г грибов  
1 репчатый лук  
100 г сыра  
1 ст.ложка муки  
2 ст.ложки растит.масла  
100 г сметаны  
соль, черный перец – по вкусу  
2 упаковки тарталеток любой  
формы

Грибы отварить (шампиньоны – не нужно), отбросить на дуршлаг, порезать (фото 1). Сыр натереть на терке (фото 2). Лук почистить, порезать, обжарить на растительном масле на среднем огне до золотистого состояния (фото 3). Смешать сметану с мукой, солью и перцем (фото 4). Грибы порезать (шампиньоны – сырными, остальные – отваренными) средними кусочками, добавить к луку, посолить, поперчить, тушить минут 20–35 до готовности (фото 5). В самом конце добавить муку, сметану и сыр, перемешать.

Когда жульен немного остывает, разложить по тарталеткам.

## Обрати внимание:

- Грибы можно брать как свежие, так и замороженные. Шампиньоны заранее отваривать не нужно, а другие грибы (белые, подсивиновики, подберезовики, опята, лисички и пр.) – отварить.

- В такой жульен также можно добавить кусочки отварной или обжаренной курицы.
- Жульен в тарталетки нужно накладывать непосредственно перед подачей на стол.



# Лазанья



## Тебе понадобится:

12–15 листов для лазаньи  
700 г говяжьего фарша  
2–3 помидора  
3 ст. ложки любого томатного соуса  
100 г сыра  
1 репчатый лук  
70 г сливочного масла  
4 ст. ложки муки  
2,5 стакана молока  
1 ч. ложка соли  
щепотка черного перца

Помидоры мелко порезать (фото 1). Обжарить фарш с помидорами и мелко порезанным луком. Добавить томатный соус, посолить, поперчить (фото 2). Постоянно по-

мешивать, чтобы не было крупных кусочек.

Приготовить соус бешамель. Разогреть сливочное масло, обжарить на нем муку (фото 3). Добавить молоко (фото 4), интенсивно помешивая, размешать до исчезновения комочеков, снять с огня, дать немного настояться для загустения.

Дно формы для запекания в духовке смазать соусом бешамель (фото 5). Листы лазаньи по отдельности (чтобы не слиплись) смочить в теплой воде (секунд 20–30) и выложить одним слоем на соус бешамель (фото 6–7). Затем добавить слой фарша (разделить его на три части). И снова соус бешамель. Повторить так три раза (фото 8–9). Сверху листы лазаньи густо залить остатками соуса и посыпать тертым сыром. Поставить в духовку минут на 25–30 – до характерного зарумянения (фото 10).

## Обрати внимание:

- С начинкой можно экспериментировать: в лазанью отлично пойдут грибы, баклажаны, морковка, кабачки, можно даже приготовить чисто вегетарианский вариант.

- Внимательно прочти инструкцию к листам для лазаньи – как правило, их не надо предварительно отваривать, но могут быть исключения.
- Соус бешамель должен получиться достаточно жидким, чтобы хорошо пропитал листы, особенно по краям – чтобы они не были сухими.

**Самый распространенный вариант лазаньи – с томатно-мясной начинкой и соусом бешамель. А после освоения базового рецепта можно включить фантазию и экспериментировать с наполнением: добавить баклажаны, грибы, морковку...**

# Фаршированные шампиньоны



## Тебе понадобится:

9 крупных шампиньонов  
1 репчатый лук  
100 г сыра  
2–3 ст.ложки растительного масла



Шампиньоны тщательно промыть, прополоскать. Вырезать ножом ножку (фото 1).

Чайной ложкой выскооблить серединку, стараясь не повредить шляпку (фото 2).

Выложить шляпки в форму для запекания (фото 3).

Луковицу мелко порезать и обжарить в небольшом количестве растительного масла (фото 4–5).

Добавить к луку мелко порезанные ножки шампиньонов, потушить до готовности – минут 10–15 (фото 6). Смешать начинку с тертым сыром, нафаршировать шляпки и поставить в духовку минут на 25–30 (фото 7).

## Обрати внимание:

- Шампиньоны лучше брать крупные, одинакового размера.
- Такая закуска хороша как в горячем виде, так и в холодном.

- В начинку можно добавить зелень, разные виды сыра, творог и даже картофельное пюре.

# Фруктовый шашлычок



## Тебе понадобится:

Любые свежие фрукты и ягоды. Мы взяли апельсины, бананы, персики, киви и клубнику.

## Для украшения:

- плитка шоколада
- 2 ст. ложки сливок или молока
- 50 г кокосовой стружки



Апельсины помыть, почистить, разделить на дольки, по возможности убрать белые пленки, каждую дольку разрезать на 2–3 части (фото 1).

Персики помыть, разрезать пополам, удалить косточку, порезать кусочками среднего размера (фото 2).

## Обрати внимание:

- Желательно, чтобы все кусочки фруктов были приблизительно одинакового размера – так закуска будет смотреться эстетичнее.
- Мы взяли молочный шоколад, но можно использовать и темный, и даже с орешками. Главное, чтобы он был качественный.

Бананы почистить, порезать кружочками (фото 3).

Клубнику помыть, удалить листики, крупные ягоды разрезать, мелкие оставить целиком (фото 4).

Киви помыть, почистить, порезать среднего размера кусочками (фото 5).

Шоколад поломать кусочками, добавить молоко или сливки, растопить в микроволновке, перемешать (фото 6).

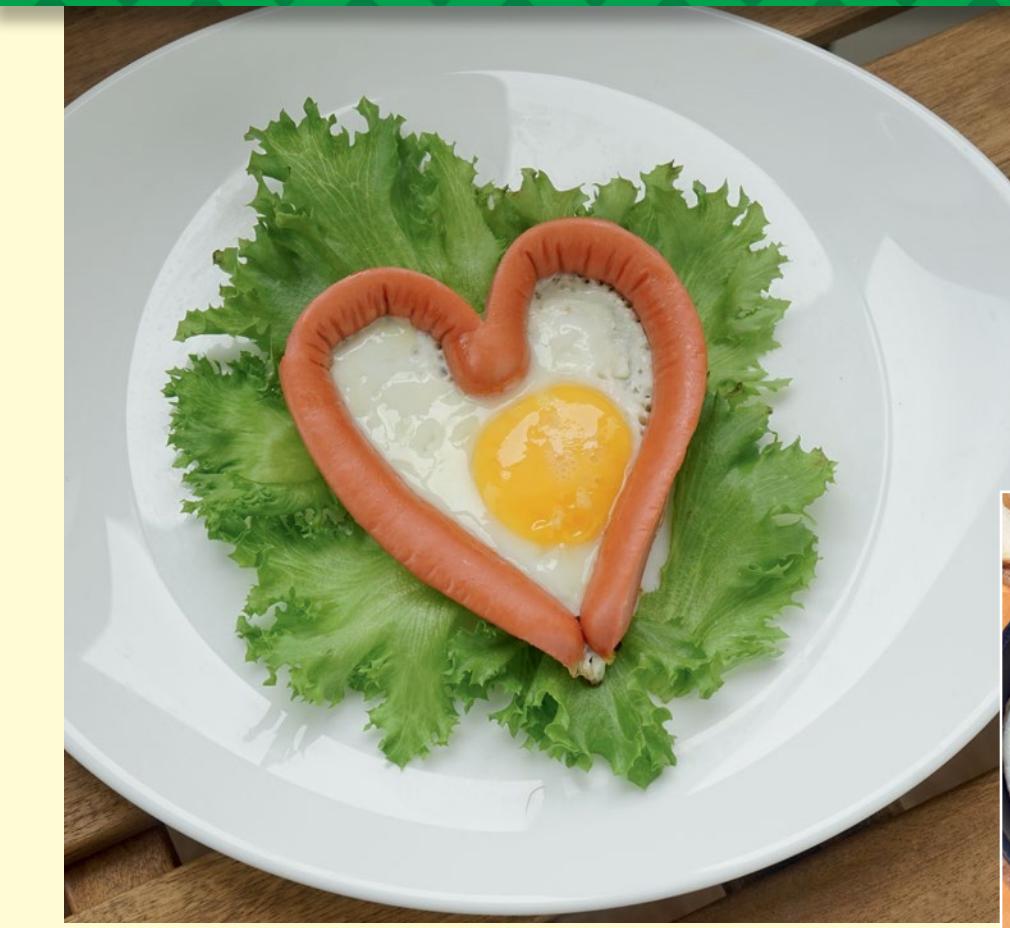
Нанизать в произвольном порядке фрукты на деревянные шпажки. Полить сверху расплавленным шоколадом, посыпать кокосовой стружкой (фото 7).

Приятного аппетита!

- Для такой закуски можно использовать любые ягоды и фрукты, удалив из них косточки и семечки.
- Сверху фруктовые шашлычки можно посыпать не только кокосовой стружкой, но и орешками, и разноцветными съедобными конфетти, и сахарной пудрой.

**Продлим лето?**  
Такую легкую, полезную и красивую закуску лучше всего делать из свежих ягод и фруктов. Но и в другое время года в магазине можно найти много ингредиентов, которые отлично подойдут для фруктового шашлычка. Главное правило – готовить его нужно непосредственно перед подачей на стол.

# Завтрак для любимого человека

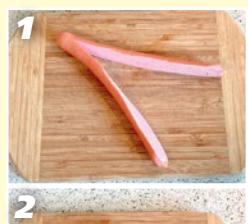


...А любимым человеком может оказаться кто угодно – было бы желание удивить и порадовать кого-то из близких вот таким оригинальным и вполне съедобным сердцем из очень простых ингредиентов. Сплошная романтика :)



## Тебе понадобится:

1 сосиска  
1 яйцо  
1 ст. ложка растительного масла  
щепотка соли  
зелень для украшения



## Обрати внимание:

- Сосиски лучше всего брать длинные – их легче выгибать, и меньше шансов, что они порвутся или сломаются.
- Если взять обычную толстую сосиску, то ее тогда лучше разрезать полностью вдоль пополам, и из каждой такой половинки сделать сердце по такой схеме.
- Если белок немного выбежит за края – ничего страшного, его можно потом удалить при подаче на стол.

Сосиску разрезать вдоль, но не до конца, отступив примерно 1–1,5 см (фото 1).

Аккуратно разогнуть в виде сердца, соединив концы зубочисткой (фото 2).

Выложить на горячую сковороду с растительным маслом (фото 3).

Разбить внутрь яйцо, стараясь не повредить желток. Уменьшить огонь, дождаться, когда яйцо прожарится – и сразу подавать к столу, удалив зубочистку (фото 4).

- Нужно не забыть вынуть зубочистку при подаче на стол. Важное правило – не класть на тарелку несъедобные предметы!
- На гарнир отлично подойдет любая зелень, зеленый горошек, легкий свежий салатик.
- Если сосиску с яйцом накрыть крышкой, то желток сверху побелеет, будет не таким ярким. Поэтому желательно для красоты и эффектной подачи прожарить блюдо без крышки.



# Медовик



**Тебе понадобится:**

Для теста:

8 столовых ложек меда  
70 г сливочного масла  
270 г муки  
0,5 ч.ложки соды  
30 г сахара  
4 яйца

Для крема:

600 г сметаны (25%)  
150 г сахарной пудры

Для украшения:

сахарная пудра, любые сезонные ягоды, фрукты, шоколад

На плиту поставить сотейник с водой, нагреть. Сверху установить плошку с медом, подождать, пока он станет жидким, добавить масло. Размешать венчиком до растворения масла, оставить на маленьком огне (фото 1).

Тем временем на большой скорости взбить яйца с сахаром, на это уйдет примерно восемь минут, должен получиться крепкий белый крем (фото 2).

Снять с огня медовую смесь (к этому времени она должна приобрести коричневый оттенок), немножко остудить, ввести в яичную смесь и перемешать венчиком (фото 3).

Муку просеять, добавить в смесь, снова перемешать. Тесто получится довольно жид-

ким, поэтому наливать его надо с помощью половника (фото 4). Духовку нагреть до 230 °C. На противень постелить бумагу для выпечки или антипригарный лист. Выливать тесто толщиной не более 2–3 мм, разровнять ложкой нужного диаметра (фото 5).

Выпекать корж примерно 3–4 минуты до золотистого цвета. Всего будет семь коржей диаметром около 20 см (фото 6).

Готовые коржи остудить и обрезать лишнее. Обрезки пойдут на обсыпку торта. Для этого нужно размолоть их в блендере до состояния мелкой крошки (фото 7).

Сделать сметанный крем. Сахарную пудру и сметану взбить миксером на средней скорости до однородной массы примерно 5 минут (фото 8).

Начинаем складывать торт. Первый корж перевернуть (нижней стороной вверх, она более ровная), следующие коржи – как обычно. Промазать кремом – на каждый корж по 3–3,5 столовых ложки (фото 9).

Верхний слой также смазать кремом и обсыпать крошкой. Убрать торт в холодильник на 8–10 часов. Перед подачей на стол украсить фруктами, ягодами и сахарной пудрой (фото 10).

## Обрати внимание:

- Чем выше процент жирности сметаны, тем воздушнее получается крем.
- Торт получается довольно сладким, поэтому сахара можно положить меньше или не кладь совсем.

# Фаршированный перец



**Классика жанра!**  
Такое блюдо – желанный гость на любом столе, особенно в разгар сезона, когда в магазинах и на рынках продается большое количество ярких, красивых, разноцветных перцев самых разных сортов.



## Тебе понадобится:

- 6–8 шт. разноцветных болгарских перцев
- 500 г говяжьего фарша
- 0,5 стакана риса
- 1 репчатый лук
- 1 ч.ложка соли
- щепотка черного молотого перца

Перец подготовить, тщательно помыть (фото 1). Репчатый лук мелко порезать (фото 2).

Смешать лук с фаршем, посолить, поперчить. Добавить полстакана холодной воды (фото 3).

Рис отварить до готовности в подсоленной воде (фото 4), смешать с фаршем.

У перцев срезать верхушку (не выбрасывать) (фото 5).

Начинить перцы фаршем и рисом (фото 6), выложить в глубокую кастрюлю, налить на дно 2/3 стакана воды и тушить до готовности на маленьком огне минут 40–50.

Приятного аппетита!

## Обрати внимание:

- Верхушку можно срезать полностью. Или не до конца – чтобы крышечка легче держалась сверху.
- В начинку можно добавить любую зелень.
- Можно взять смесь фаршев: свиного и говяжьего.
- К таким фаршированным перцам вкусно подать соус из сметаны, смешанной с долькой чеснока, солью и укропом.

# Лимонный чизкейк



В этот классический американский пирог невозможно не влюбиться. Попробуешь один раз – и все, хочется делать разные варианты и угощать друзей. Рекомендуем приготовить по этому рецепту – он прошел долгий и тщательный отбор, и у него есть все шансы стать любимым и у тебя тоже.

## Тебе понадобится:

### Для теста:

400 г любого песочного печенья  
без добавок  
150 г сливочного масла

### Для начинки:

840 г сыра маскарпоне или любого  
другого сливочно-творожного сыра  
300 г сметаны 25%-ной жирности  
1 лимон  
1,5 ст. ложки крахмала

4 яйца

1 пакетик ванильного сахара  
0,5 чайной ложки соли  
200–300 г любых сезонных ягод  
для украшения торта

Печенье перемолоть в блендере в крошки (фото 1).

Сливочное масло растопить на водяной бане (или в СВЧ-печке на 30–40 секунд, до жидкого состояния) (фото 2). Вылить растопленное масло в перемолотое печенье, аккуратно перемешать (фото 3).

## Обрати внимание:

- Все ингредиенты должны быть комнатной температуры. При смешивании охлажденных продуктов могут появиться нежелательные комки, и масса станет неоднородной. Кроме того, поставив холодную смесь выпекаться, можно нарушить технологию, отчего пострадает текстура пирога.

Взять разъемную форму 20–25 см в диаметре. Выложить песочное тесто на дно, утрамбовать плотным слоем (можно сделать бортик). Убрать в холодильник на полчаса (фото 4).

На мелкой терке натереть цедру лимона (фото 5). В отдельном сотейнике соединить творожный сыр, сахар, соль, ванильный сахар, крахмал. Аккуратно перемешать или взбить блендером (совсем недолго и на маленькой скорости!) (фото 6).

Поочередно добавить яйца, сметану, сок целого лимона и цедру. Перемешать блендером – недолго и на маленькой скорости (фото 7).

Достать тесто из холодильника. Духовку разогреть до 230 °C. Вылить начинку в форму (фото 8), поставить в духовку на 15 минут, уменьшить температуру до 150 °C, выпекать еще 45 минут. Затем открыть духовой шкаф и дать пирогу в нем остывть (резкие перепады температуры для него нежелательны).

Убрать в холодильник не меньше чем на пять часов, лучше на ночь. Перед подачей украсить чизкейк ягодами и сахарной пудрой.

- Если форма около 20 см в диаметре, то можно из песочной основы сделать бортики, если больше (как в нашем варианте), то этого можно не делать.
- Если смесь слишком долго взбивать, то она напитается воздухом и во время выпечки чизкейк вздуется и треснет, а он должен получиться гладким.



# Карамельное печенье



Сказочное печенье со стеклянными цветными окошками несложно приготовить, а выглядит оно празднично и очень необычно. Весь секрет – в карамельках!

## Тебе понадобится:

2 яйца  
2,5–3 стакана муки  
100 г сливочного масла  
? стакана сахара  
1 чл. ванильного сахара  
1 чл. разрыхлителя  
цветные леденцы  
Формочки для печенья – большие и маленькие. Если их нет – можно заменить, например, стаканом и рюмкой.



В миску разбить два яйца, добавить сахар и ванильный сахар (фото 1). Взбить миксером до растворения сахара и пока смесь не побелеет (фото 2).

Добавить размягченное сливочное масло и снова взбить до однородной массы. (фото 3)

Муку просеять и смешать с разрыхлителем (фото 4). Непрерывно размешивая, постепенно добавить муку в яично-масляную смесь. Тесто должно получиться эластичным и не липнуть к рукам (фото 5). Разделить тесто на два колобка, обернуть в пакет или пищевую пленку и убрать на час в холодильник (фото 6).

В это время можно подготовить леденцы – развернуть (чур все не есть!) и расколоть на кусочки (фото 7)

Охлажденное тесто надо раскатать – лучше потоньше (фото 8). Если будет крошиться (как это случилось у меня) – лови полезный лайфхак. Тесто будет раскатывать намного проще, если перед этим немного помять в руках и согреть.

Теперь вырезаем печенье большими формочками, а маленькими делаем окошко (фото 9). Кстати, окошки тоже можно запечь как самостоятельное печенье. Печенье надо разложить на противне на пергаментной бумаге или силиконовом коврике (фото 10). Поставить в разогретую до 180 °С духовку и подождать минуты три-четыре, когда печенье немного схватится, но не начнет поддумянваться. Потом осторожно открыть духовку, достать противень и в окошечки печенья разложить леденцы. Можно класть карамельки одного цвета, а можно сразу несколько – получатся красивые переливы. Отправить печенье опять в духовку и с нетерпением ждать чуда. Недолго – минут 5–7, когда печеньки немножко поддумняются, а в середине появится красивый карамельный узор.

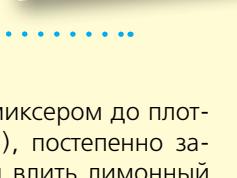
Но не торопись снимать печенье с противня! Пусть оно полностью остывает и карамель станет твердой. Потом аккуратно подцепи печенье лопаткой (фото 12).





## Украшение

Украсить печенье можно сахарной глазурью – купить готовую в специальных тюбиках или легко сделать самой.



## Печенье с сюрпризом

Можно сделать ещё интереснее – такие двойные печенья, у которых в окошке прячутся цветные посыпки.

Для этого надо склеить друг с другом два печенья одинаковой формы. Хорошо подойдет масляный крем. Готовится он так:

### Тебе понадобится:

100 г сливочного масла  
80 г сахарной пудры  
1 ст. ложка молока



Мягкое сливочное масло взбить миксером до пышности, затем понемногу добавить в него сахарную пудру и молоко (фото 16).

Если лень – можно использовать вареную сгущенку:

Нанести крем по краю ложкой или кондитерским мешком, насыпать на карамельное стеклышко немного посыпок и накрыть второй печенькой, чтобы они склеились (фото 17, 18).

*С Новым годом!*