

**СПЕЦИАЛЬНЫЙ
ПРАЗДНИЧНЫЙ
ВЫПУСК**

НОЯБРЬ-ДЕКАБРЬ

БОЛЕЕ 70 РЕЦЕПТОВ



ДОМАШНИЙ РЕСТОРАН

Kochzeitschrift «DOMASCHNII RESTORAN»

ИЗДАЁТСЯ В ГЕРМАНИИ С 2006 ГОДА • PVST 77 911 A



БЛИНЫ С КРАСНОЙ РЫБОЙ



ОВОЩНОЕ РАГУ С ОРЕХАМИ



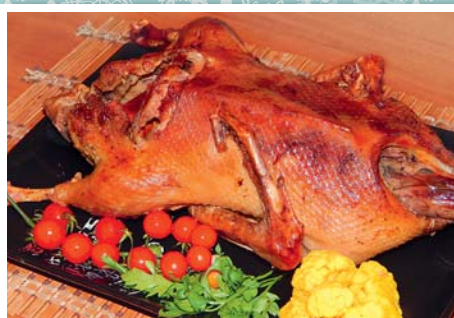
ЖУЛЬЕН С КУРИЦЕЙ



САЛАТ «РАЙСКОЕ ЯБЛОКО»



СТЕЙКИ СЕМГИ СО СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ



УТКА В ДУХОВКЕ



ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА



СМЕТАННЫЙ ТОРТ «ЗИМУШКА»



ДЕСЕРТ «ГРУШИ В ПЛАТОЧКЕ»

Дорогие друзья!

На дворе вторая половина ноября, предпраздничное рождественское настроение. Самое время подвести итоги года, подумать над тем, как сделать наш с вами «Домашний ресторан» еще интереснее и... вкуснее!

Сейчас вы держите особый, двойной номер журнала: ноябрьский-декабрьский. В нем рекордное количество страниц и рецептов! Это сделано для того, чтобы как можно больше праздничных рождественских и новогодних блюд пораньше попало вам в руки. Ведь близятся праздники особые, и подготовка к ним должна быть радостной и не суетливой.

Мы обсуждали и отбирали рецепты так, чтобы ваше застолье стало необыкновенным, а подготовка к нему не заняла много времени.

В обновленном «Домашнем ресторане» вы найдете простые, сытные, вкусные, оригинальные блюда. Салаты и закуски, мясные и рыбные деликатесы, горячие блюда, выпечка, рецепты для самых маленьких... В общем, все, что так необходимо любящим, заботливым и умелым хозяйкам!

Предлагаем вам поделиться кулинарным опытом, рассказать о секретах домашней кухни. Что удастся невероятно вкусно? Какое коронное блюдо в вашем доме? Чем удивляете гостей? Присылайте рецепты с фотографиями (желательно с пометками!). Мы с удовольствием будем публиковать их в следующих номерах «Домашнего ресторана».

Поздравляем вас с наступающим Рождеством и Новым годом!

От всей души желаем, чтобы в вашем доме завтраки, обеды и ужины всегда проходили в теплой, семейной атмосфере. Чаще собирайтесь в новом году с близкими людьми за уютным шумным праздничным столом. Приятного вам аппетита!

С уважением, редакция журнала
«Домашний ресторан»

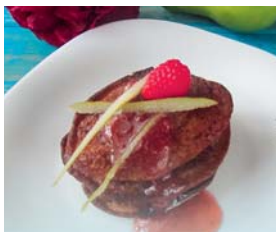
4



6 Бутерброды
с красной
рыбой



7 Быстрый
завтрак с
ветчиной



8 Оладьи из
овсяной каши
с грушей



9 Омлет с индю-
шатиной и
овощами



10 Жульен
с курицей



11 Блины с красной
рыбой



12 Салат «Райское
яблоко»



13 Овощная капо-
ната с козьим
сыром



14 Классическая
сельдь под шубой



15 Слоеный салат
с грибами и
мясом



16 Салат с курицей
и грибами



18 Рулет с овоща-
ми и сулугуни



19 Закуска из лава-
ша с колбасой



20 Закуска «Снеж-
ные вершины»



21 Баклажан
с начинкой



22 Говяжий язык
в сметанном
соусе



23 Рулетики из
баклажанов
с орехами



24 Суп из белых
грибов со сви-
ны-ми ребрами



25 Суп «Крестьян-
ский» с пшеном



26 Борщ украин-
ский «Лесной»



28 Стейки семги с
фасолью и слад-
ким перцем



29 Морепродукты
в соусе



30 Кролик, тушен-
ный в сметане



31 Куриная печень
с вишневым
соусом



32 Стейки индейки
в духовке



33 Фаршированный
перец с фаршем
и сыром



34 Свинина,
запеченная
по-французски



35 Курица
в горшочках



36 Мясная запекан-
ка с овощами в
сметанном соусе



37 Утка в духовке



38 Запеченная курочка с лимоном и апельсинами



40 Рождественский кролик с овощами



41 Вафельные котлеты



42 Котлеты из грудки на овсяной муке



43 Запеченные ребра в духовке



44 Рыбная запеканка в духовке



46 Куриная грудка «Гармошка»



47 Куриный шашлык в духовке



48 Буженина в духовке



49 Свинина с черносливом и яблоками



50 Индюшиная ножка в духовке



52 Запеченные голубцы с мясом, рисом и грибами



53 Котлеты мясные, запеченные в духовке



54 Готовим в мультиварке



57 Детское меню



58 Пирог с мясом и болгарским перцем



59 Итальянский пирог с говядиной и горошком



60 Выпечка из дрожжевого теста



61 Фальшивые тарталетки с рыбой



62 Лимонный кекс с маком «Фантазия»



64 Саксонское двухцветное песочное печенье



65 Яблочный пирог с виноградом



66 Творожная запеканка



67 Лимонный кекс с маком «Фантазия»



68 Печенье «Гусиные лапки»



70 Клюквенное печенье с апельсиновой цедрой



74 Печенье в шоколадной глазури



75 Сметанный торт «Зимушка»



77 Выпечка «Груши в платочке»



78 Домашние конфеты из какао



БЛИНЫ С КРАСНОЙ РЫБОЙ

Время приготовления: 40 мин.

Количество порций: 4

- 2 куриных яйца
- 1 щепотка соли
- 1½ стакана молока
- ¼ стакана подсолнечного масла

- 1 стакан пшеничной муки

НАЧИНКА:

- 200 г слабосоленой семги
- 100 г твердого сыра

1. Яйца выбить в глубокую миску. Разболтать венчиком. Добавить щепотку соли. Просеять пшеничную муку. Добавлять ее необходимо частями и взбивать венчиком, чтобы не образовывались комки.

2. Влить холодное молоко в мучную смесь. Продолжить взбивание. Важно вливать его постепенно и не прекращать взбивание. Влить подсолнечное масло, перемешать и оставить на 5-10 минут. Консистенция теста на блины жидкая, примерно как кефир или йогурт.

3. Сковороду хорошо разогреть, выставить средний огонь. Влить около 50 мл теста и, наклоня сковороду, распределить его по поверхности, чтобы получился круглый блинчик. Жарить около 1 мин. первую сторону, затем перевернуть и жарить 30 сек. вторую сторону.

4. Натереть твердый сыр на терке, филе семги нарезать небольшими кубиками.

5-6. Выложить начинку на блинчик. Завернуть блинчик с красной рыбой и сыром рулетиком. Прodelать то же самое с оставшимися заготовками.

• Перед подачей блинчики разрезать. Оформить бальзамическим уксусом и зеленью. Не готовьте блюдо впрок, вкусное оно, когда его только что приготовили!





САЛАТ «РАЙСКОЕ ЯБЛОКО»

Отличный вариант для праздника и на каждый день – салат из моркови, яблок и слив. Просто, вкусно и оригинально!



Количество на 1 порцию:

- 1 яблоко среднего размера
- 4 сливы
- 1 морковь среднего размера
- 25 г семян льна
- 30 г грецких орехов
- 1 ч. ложка меда
- 5 г корицы
- 40 мл сметаны

1. На мельчайшей терке измельчить очищенную сладкую морковь.

2. Натереть прямо со шкуркой на более крупной терке яблоко.

3. Сливы очистить от косточек и нарезать ломтиками.

4. Засыпать в будущий салат семена льна.

5. Добавить к фруктам и семенам измельченные грецкие орехи.

• В сметане растворить мед. В эту сладкую заправку всыпать корицу.

6. Соединить заправку и основу фруктового салата.

• Отличное украшение для такого блюда – листики мяты крошечного размера.



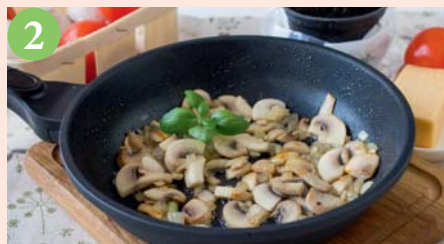
САЛАТ С КУРИЦЕЙ И ШАМПИНЬОНАМИ

Салаты – обязательная часть новогоднего меню. Хорошо, если это будет несколько вкусных и интересных салатиков. Один из них можно приготовить с курицей. Получится сытно и аппетитно. Доступные ингредиенты, легкое приготовление и замечательный результат!

Время приготовления: 40 мин.

Количество порций: 3-4

- 300 г куриного филе
- 200 г шампиньонов
- 50 г репчатого лука
- 2 помидора
- 100 г твердого сыра
- 20 мл подсолнечного масла
- 70 г майонеза
- Соль, перец



1. Чистые шампиньоны (обычные белые или королевские с темными шляпками) нарезать тонкими пластинами. Лук очистить, мелко нарезать.

2. Разогреть подсолнечное масло, поджарить в нем на среднем огне, помешивая, шампиньоны с луком. Слегка посолить. Затем отставить сковороду в сторону.

3. Пока остывают грибы, нарезать помидоры крупными кусочками-полудольками. А сыр натереть на терке.

4. Куриное филе отварить в подсоленной воде, затем остудить и нарезать средними кусочками. Можно также использовать поджаренное или запеченное филе курицы.

5. Все ингредиенты смешать в салатнике, аккуратно перемешать, чтобы не повредить помидорные дольки. Слегка посолить и поперчить салат с курицей.

6. Добавить майонез или любимый домашний соус либо сметану (если не используете майонез в салатах). Перемешать еще раз. Можно сразу подавать к столу, украсив салатик зеленью.



ЗАКУСКА ИЗ ЛАВАША С КОЛБАСОЙ

Бывают моменты, когда нужно быстро приготовить что-нибудь для перекуса. При этом хочется еще, чтобы это было вкусно. Для такого случая прекрасно подойдет закуска из лаваша с колбасой, которая очень быстро поглощается гостями. Она делается в виде трубочек, которые удобно брать. Подавать ее можно на одной общей тарелке.

- 1-2 шт. армянского лаваша
- 1-2 яйца
- 250 г ветчины или вареной колбасы
- 70-80 г сыра (твердого)
- 1 помидор (средний)
- 1 зубчик чеснока
- Растительное масло
- Укроп



1. Колбасу порезать мелкими кубиками. Сыр натереть на мелкой терке.

2. Чистый помидор нарезать кубиками такого же размера, как и нарезанная колбаса. Укроп измельчить.

3. В просторной миске соединить все мелко нарезанные ингредиенты и добавить к ним желток и измельченный чеснок. Перемешать.

4. Лаваш нарезать на треугольники (как на фото) и смазать их белком. На основание треугольника выложить немного вкусной начинки.

5. Завернуть дольки лаваша с начинкой в трубочки.

6. На сковороде с маслом обжарить наши трубочки с разных сторон.

• Переложить закуску из лаваша и колбасы вначале на салфетку, чтобы убрать лишнее масло. Затем сложить все на тарелку для подачи на стол.

• Эта простая, но вкусная закуска очень быстро сметается со стола, так что делайте ее с запасом.



СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ СО СВИНЫМИ РЕБРАМИ

Суп с белыми грибами удивительно ароматен, сытен и питателен. Это вкусное блюдо получается как со свежими грибами, так и с замороженными или сушеными.

На кастрюлю объемом 2 л:

- 4 белых гриба
- 5 картофелин среднего размера
- ½ морковки среднего размера
- 1 луковица
- 400 г свиных ребер
- Соль, перец и укроп



1. Грибы очистить, промыть. Ребрышки нарезать небольшими кусочками. Подготовить овощи: очистить картошку, морковь и лук.

2. Залить ребра водой и поставить вариться. Мелко нарезать лук.

3. Добавить в бульон нарезанную морковь. Пассеровку не делать, чтобы не перебивать запах грибов. Добавить в бульон лук, посолить. Варить до мягкости мяса (примерно 1 час).

4. Картошку нарезать кубиками и добавить в суп.

5. Грибы нарезать небольшими кусочками и добавить в суп сразу же после картошки. Варить суп до готовности грибов и картошки еще около получаса.

6. Мелко нарезать укроп или любую другую зелень по вкусу. Добавить в готовый суп. По желанию при подаче можно добавить черный молотый перец.



УТКА В ДУХОВКЕ

Невероятно вкусной и утонченной получается запеченная утка в духовке. Это блюдо достойно украсит праздничный стол.

- 1 утка
- 3-4 яблока
- 3 ст. л. горчицы
- 100 мл сметаны
- 4 дольки чеснока
- 70 мл лимонного сока
- 4 ст. л. пряно-ароматической смеси
- Соль
- Перец

1. В чистой миске соединить сметану с горчицей, добавить норму пряно-ароматической смеси.

2. На мелкой терке потереть чеснок и отправить в емкость с горчично-сметанной массой. Перемешать, оставить на 10 мин.

• Птицу хорошо вымыть, просушить бумажной салфеткой. Облить лимонным соком. Дать постоять 15 мин.

3. Щедро смазать маринадом и оставить (лучше в закрытом пищевом контейнере) мариноваться 4 часа.

4. Яблоки вымыть, порезать дольками, щедро поперчить и перемешать.

5. Через 4 часа после начала маринования начинить утку подготовленными яблочными дольками. Уложить их плотно. Сколоть шкуру утки зубочистками (можно сшить с помощью иглы и нитки), чтобы начинка не выпала.

6. Уложить утку вверх грудкой в рукав для запекания. Запекать 2,5 часа в духовом шкафу при температуре 200°C.

вом шкафу при температуре 200°C.

7. Если утка недостаточно подрумянилась, раскрыть рукав и включить режим конвекции в конце готовки. Следить, чтобы птица под воздействием горячего воздуха не пересушилась.

8. Переложить утку из рукава на тарелку, удалить зубочистки или нитки. Украсить птицу свежими овощами, зеленью и подавать на стол.

• Можно предложить утку с любым гарниром, например, с гречневой кашей. Начинить птицу можно не яблоками, а, например, гречневой кашей с грибами. Получится вкусно. Да и гарнир не придется готовить.





КОТЛЕТЫ ИЗ ГРУДКИ НА ОВСЯНОЙ МУКЕ

Из куриной грудки можно приготовить самые разнообразные блюда. Например, вот такие котлеты станут отличным дополнением к обеду или основным блюдом на ужин.

- 600 г куриной грудки
- 1½ ст. овсяных хлопьев (без добавок и сахара)
- 1 яйцо
- 150 г лука
- Соль, перец

1. С куриной грудки снять кожу. Удалить косточку и все хрящи. Измельчить в мясорубке. Затем переложить получившийся фарш в глубокую миску.

2. Лук нарезать кубиками и добавить к фаршу.

3. Овсяные хлопья измельчить в муку при помощи кофемолки или блендера. Большую часть этой муки пересыпать в

миску к куриному фаршу с луком.

4-5. Добавить одно яйцо. Посолить и поперчить.

6. Перемешать до образования однородной массы.

♦ Сформировать небольшие котлетки круглой формы. Обвалять каждую в остатках овсяной муки. Обжаривать с двух сторон по 6 минут.





ЗАПЕЧЕННЫЕ РЕБРА В ДУХОВКЕ

Такое угощение подойдет для праздничного застолья. Гурманы оценят по достоинству богатое послевкусие. Рецепт достаточно простой. Поэтому с приготовлением справится даже неопытный кулинар.

Время приготовления: 90 мин.

- 1 кг бараньих ребер
- 100 мл сметаны
- 3 зубка чеснока (крупных)
- ½ ч. л. смеси перцев
- 1½ ст. л. специй армянской кухни
- Соль по вкусу

1. Баранину промыть, просушить полотенцем. Нарезать на порционные куски. Натереть солью, специями.

2. Приготовить маринад. Для этого сметану соединить со смесью перцев, измельченным на терке чесноком. Перемешать и оставить на 5 минут.

3. Щедро смазать полученной смесью ребра и оставить мариноваться на полчаса.

4. Переложить ребра в рукав для запекания и отправить в разогретую духовку.

5. Выпекать 1 час при 200°C. Затем аккуратно раскрыть рукав и проверить готовность блюда. Если мясо пропеклось, а косточки ребер немного оголились, можно доставать из духовки угощение.

6. Аккуратно разрезать рукав и переложить ребра на тарелку.

– Важно не пересушить блюдо во время запекания. Если мясо грубое и жилистое, то время запекания увеличить.

– В процессе приготовления блюда выделится много сока. Не стоит его выливать. Этот сок можно позже использовать в качестве соуса или подливки к любому гарниру.





СВИНИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ И ЯБЛОКАМИ

Время приготовления: 40 мин.

Количество порций: 4

- 1 кг свинины
- 250-300 г чернослива (без косточек)
- 2-3 крупных яблока (зеленых или красных)
- 30 мл подсолнечного масла
- 2 веточки свежего розмарина
- 200 мл воды
- Соль, специи (куркума, мускатный орех, смесь молотых перцев)

1. Нарезать свинину средними кусочками. Мелко резать не нужно, чтобы сохранить сочность. Посолить, приправить специями (хорошо подойдет мускатный орех, куркума, смесь молотых перцев).

2. Разогреть в глубокой сковороде масло. Поджарить кусочки свинины на сильном огне. Несколько раз перемешать их, чтобы внешняя прожарка получилась примерно равномерной. Добавить в сковороду немного свежего розмарина.

3. Промыть чернослив. Кожуру с яблок не снимать, вырезать серединки, остальную часть нарезать средними или крупными дольками. Желательно брать твердые яблоки, чтобы кусочки не разваливались.

4. Сложить поджаренную свинину в ка-

стрюльку. Добавить вначале промытый чернослив.

5. Следом за ним добавить яблочные дольки и розмарин. Влить воду.

6. На медленном огне протушить свинину с черносливом и яблоками около 40 минут. Важно, чтобы блюдо готовилось на минимальном огне. Воду при необходимости можно доливать. Не перемешивать ингредиенты в процессе тушения, чтобы яблоки и чернослив не упали на дно, иначе они подгорят.

Если готовите блюдо заранее, перед подачей его обязательно нужно разогреть. Оформить его можно порционно или на общей тарелке. Свежая зелень дополнит эту аппетитную и вкусную композицию.





ОВОЩНОЕ РАГУ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Пестрое овощное рагу смотрится празднично, и вкус у него весьма гармоничный: умеренно-острый и «томатно-баклажанный». Горячее рагу можно подать с отварными сосисками, куриными отбивными. Остывшее рагу можно предложить на ужин, с зеленью и ломтиками хлеба.

- 2 баклажана
- 7 помидоров
- 3 сладких красных перца
- 4 луковичы
- 10 грецких орехов
- 1 ч. л. соли
- ½ ч. л. черного молотого перца
- 80 мл подсолнечного масла
- ¼ стручка горького перца
- 1 головка чеснока

1. Овощи вымыть, удалить плодоножки. Баклажаны нарезать соломкой, пересыпать пару щепотками соли. Оставить на 10-15 минут при комнатной температуре.

2. Лук и болгарский перец нарезать кусочками произвольной формы.

3. Помидоры мелко нарубить, сняв предварительно шкурки. Горький перец нарезать мельчайшими кубиками, удалив заранее семена. Чесночные зубчики очистить и пропустить через пресс. Наколоть орехи.

4-5. В мультиварку налить масло. Баклажаны промыть дважды, чтобы ушла соль вместе с горечью. Затем баклажанную нарезку отправить в мультиварку. Высыпать туда же лук и болгарский перец.

6. Овощную нарезку осторожно перемешать, посолить, добавить молотый перец.

7. Засыпать овощи кусочками помидоров, орехами. Разравнять верхний слой, равномерно распределяя по нему чеснок и кубики жгучего перца. Закрыть мультиварку, выставить режим «тушение» на 40 минут.

8. Через 15 мин. овощи перемешать, проверить количество жидкости. Если овощная нарезка погружена в выделившийся овощной сок, воду не подливать. Если же овощи неохотно расстаются с соком, в рагу налить стакан бульона или кипятка.

• Горячее рагу подать на плоском блюде.





Рецепт
Дрожжевого теста
на кефире и майонезе.
Кефир в сочетании
с дрожжами и уме-
ренным количеством
жиров сделает тесто
воздушным, а вы-
печку нежной.

ВЫПЕЧКА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Время на подготовку: 25 мин.

Время на приготовление:

- 15 мин. для опары
- 4 часа для подъема теста
- 30 мин. для выкатывания
- 30 мин. на расстойку
- от 15 мин. на выпекание

Количество: 36 шт. (среднего размера)

- 600 мл кефира
- до 1,5 кг муки
- 1 яйцо
- 75 г майонеза
- 50 мл растительного масла (для смазывания противней)
- 11 г дрожжей
- 1 ст. л. сахара, соль

1. Весь кефир вылить в кастрюлю, подогреть на водяной бане, если он еще не согрелся до комнатной температуры. Влить его в миску для опары, всыпать все дрожжи и сахар.

• Опара настаивается около 15 мин. либо до полного растворения сахара и начала образования пузырьков.

2. Просеять 1 кг муки в большую миску. Дать постоять при комнатной температуре 15 мин. Когда опара будет готова, разбить и ввести в муку яйцо.

3. Добавить к яйцу весь майонез, перемешать лопаткой.

4. Влить к муке опару. Вымешать плот-

ное, но не тугое тесто, добавляя в него муку по необходимости.

• Выдерживать тесто 4 часа в теплом месте или поместить на кастрюлю с горячей водой. Укутать полотенцем.

• Раскатать и лепить изделия по вкусу с разными начинками – сосиски в тесте, пирожки с повидлом, булочки с сахаром и без и т.д.

• Дать расстойку каждому изделию в течение 10-12 мин. Выпекать при температуре 150-165 градусов 15 или 20 мин., в зависимости от того, какая предпочтительна корочка. Остужать в эмалированной посуде под полотенцем. Подавать к столу теплыми.





Быстрый в приготовлении, очень ароматный и вкусный пирог порадует в любое время года. Яблоки можно заменить грушами, а виноград – изюмом или вяленой клюквой. В тесто можно добавить кардамон, ваниль или корицу.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С ВИНОГРАДОМ

Время приготовления: 35 мин.

Количество порций: 6

- 120 г простокваши или кефира
- 80 г сметаны
- 60 мл постного масла
- 250-300 г муки
- 1 гроздь винограда (без косточек)
- 2 яблока
- 180 г сахара
- 1 ч. л. (с горкой) разрыхлителя для теста
- 1 крупное яйцо
- Специи по вкусу

1. Соединить сметану и простоквашу. Добавить яйцо и сахар. Хорошо перемешать яично-сметанную заготовку.

2. Сюда же всыпать специи (в нашем варианте – это корица и кардамон), разрыхлитель и $\frac{3}{4}$ порции муки.

3. Перемешивая тесто, влить масло. Подсыпать оставшуюся муку, чтобы получить вязкое липкое тесто.

4. Виноград и яблоки помыть. У яблок снять кожицу, вырезать и убрать сред-

нюю часть с семечками, а мякоть нарезать кубиками 1,5 см.

5. К тесту подмешать виноград и яблочные кубики.

6. Выложить массу на противень (24×29 см) с промасленным пергаментом. Отправить выпекаться пирог с яблоками и виноградом при 180°C до готовности.

• Полностью остудить пирог, после чего нарезать порционно и подавать его к чаю или кофе.



ПИРОГ С ФРУКТАМИ

Время приготовления: 55 мин.

Количество: 25 шт.

- 1 стакан кефира
- 2 стакана муки
- 2 яйца
- 1 стакан сахара
- 1½ ч. л. соды
- 3 ст. л. рафинированного растительного масла
- 2 зеленых яблока
- 1 банан
- Корица, ванильный сахар – по желанию

1. В глубокую стеклянную чашу разбить яйца и всыпать ¼ стакана сахара. Взбить постепенно венчиком или погруженным блендером, подсыпая оставшийся по рецепту сахар. Яично-сахарную массу довести до однородности.



2. Добавить кефир. Если кефир хранился в холодильнике, его необходимо подогреть в небольшой кастрюльке или микроволновой печи.

3. Влить растительное масло и старательно размешать.

4. В другую стеклянную чашу просеять муку и добавить соду. В чашу с кефирно-яичной смесью постепенно, порционными частями, добавить муку и перемешать. Тесто для бананово-яблочного пирога должно получиться не плотное, по консистенции напоминающее густую сметану. Также можно добавить ваниль, корицу.

5. Яблоки промыть в проточной воде, банан очистить от кожуры. Яблоки также можно очистить от кожуры. Нарезать хаотично яблоки и банан.

6. Вылить жидкое тесто в предварительно



но застеленную кулинарной бумагой или фольгой форму для выпекания. Выровнять верх пирога. Многие хозяйки для приготовления пирога используют разъемную форму, из которой удобно вынимать продукт. Нарезанные яблоки и банан поместить поверх теста и слегка утопить.

• Форму с будущим пирогом поместить в предварительно нагретый духовой шкаф. Готовить пирог с фруктами 40-45 минут при температуре 180 градусов. Проверить на готовность деревянной лучиной. Если пирог с фруктами пропекся, то лучинка из пирога выйдет без прилипшего на нее теста.

• Готовый яблочно-банановый пирог оставить остывать в форме, затем аккуратно вытащить. Перед подачей нарезать пирог с фруктами на порционные кусочки и подать к чаю.



Манящий, сказочный аромат, пористый, наполненный маленькими пузырьками мякиш, волшебный бананово-яблочный вкус! Для многих хозяек данный кулинарный рецепт станет отличным подспорьем.

Продукты для него имеются в каждом доме. Готовится яблочно-банановый пирог быстро, а съедается еще быстрее.



НОВОГОДНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ «ЦВЕТНЫЕ ВИТРАЖЫ»

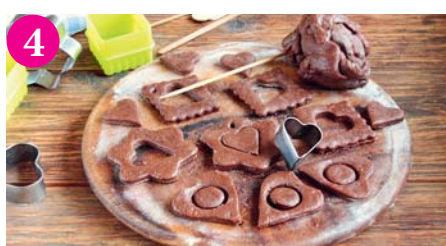
Тем, кто заранее готовится к празднику и собирает интересные кулинарные идеи, предлагаем рецепт этого оригинального печенья. Вкусное и забавное угощение насаживают на палочки или, проколов с краю отверстие и продрав нить, вешают на елку вместе с другим новогодним украшением.

Время приготовления: 30 мин.

Количество: 15-20 шт.

- 300 г шоколадного песочного теста
- 50-70 г леденцов

1. Измельчить леденцы.
2. Из теста раскатать пласт толщиной 3-5 мм.
3. С помощью формочек выдавить фигурки из теста.
4. Внутри каждой прорезать отверстие — в виде круга, сердца, чего угодно.
5. Перенести заготовки на смазанную густым слоем масла бумагу. В отверстия всыпать «стеклянные» осколки. Если печенье планируется как украшение на елку, у края и насквозь шпажкой проколоть маленькое отверстие. Если будет насаживаться на палочку, проделать отверстие снизу.
6. Выпекать в предварительно разогретой до 200 градусов духовке 12-15 минут.





«БЫСТРЫЕ» КЕКСЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Быстрая выпечка – настоящая находка для занятых. Изготовление кексов занимает немного времени, они получаются очень пышными, сладкими с приятной кислинкой и выраженным вкусом чернослива.

Время приготовления: 35 мин.

- 200 мл кефира
- 1 ст. сахара
- 2 яйца
- 100 г чернослива
- 100 г сливочного масла
- 1 ч. л соды
- 400 г муки

- Нагреть духовой шкаф до 200 градусов.
- Яйца взбить с сахаром до густой пены. Сливочное масло растопить и оставить на 10 минут.

1. Теплый кефир смешать с содой. Он должен увеличиться в объеме в два раза.

2-3. Смешать все продукты и добавить муку.

4. Добавить в тесто для кексов измельченный чернослив.

5-6. Выложить тесто с черносливом в формочки и отправить в духовой шкаф на 20-25 минут.

Совет: в качестве наполнителя можно использовать не только сушеную сливу, но и любые сухофрукты (клубнику, вишню, абрикосы, персики и изюм).





ВЫПЕЧКА «ГРУШИ В ПЛАТОЧКЕ»

Если вы ищете рецепт вкусной выпечки, «Груши в платочке» именно то, что нужно. Кстати, подобный рецепт применим не только к грушам. Его можно использовать с яблоками, алычой и другими фруктами.

- 1 сочная груша
- 100 г песочного теста
- 1 ч. л. сахара
- 1 яйцо
- Мёд

1. Грушу разрезать пополам (серединку с семенами удалить) и положить срезами вверх на салфетку.

2. Тесто раскатать так, чтобы пласт был больше уложенных на него груш. Груши уложить выпуклой стороной вверх.

3. Аккуратно прорезать тесто вокруг груш в виде платочков, при этом слегка вдавливая плоды.

4. Из яйца и щепотки сахара сделать болтушку, смазать ею «платочки». Сделать несколько продольных глубоких надрезов на обеих половинках груш. Присыпать сахаром подготовленную выпечку.

5. Поместить в предварительно разогретую до 180°C духовку на 15 минут. Дать грушам немного остыть.

6. Выложить выпечку на порционные тарелки и слегка смазать жидким мёдом.





ДОМАШНИЕ КОНФЕТЫ ИЗ КАКАО

Один из традиционных подарков в ожидании Рождества – конфеты. Сделанные своими руками, они не только знак внимания, но и демонстрация любви и заботы о том, кому они предназначены.



- 50 г какао-масла
- 150 г тертого какао
- По 1 щепотке мускатного ореха и корицы
- 1 пакетик ванильного сахара
- 2 ст. ложки сгущенного молока
- Жареный арахис, чернослив и мед по вкусу

1. Тертое какао разбить на мелкие куски. Поставить емкость с какао на водяную баню и держать на небольшом огне, помешивая, до тех пор, пока кусочки не растают и не превратятся в однородную массу.

2. Отдельно растопить на водяной бане какао-масло и добавить к тертому какао.

3. Добавить ванильный сахар, по щепотке остальных специй и сгущенное молоко. Перемешать.

4-5. Теперь мёд. Если он засахарился – растворить его на водяной бане. Добавить мед в пряно-шоколадную массу и хорошо ее вымесить.

6. Взять силиконовые формы и обмазать их дно и бока шоколадной массой.

7. Каждую будущую конфетку наполнить начинкой – измельченными орехами и черносливом.

8. Сверху замазать конфеты шоколадной массой. Поставить в холодильник на 3 часа.

- Извлечь готовые конфеты из форм.

Тыква является неоспоримым лидером среди овощей не только по внешнему виду, но и по полезности. Из этого ярко-оранжевого плода благодаря его сладости и сочности получаются великолепные десерты. Сегодня предлагаем вам создать очень простое, но весьма изысканное лакомство с нетрудоемкими процессами. В основе блюда, конечно же, будет лежать тыква, а в качестве дополнительных компонентов выступят ароматные яблоки и грецкие орехи. Трио вполне удачное, ингредиенты, дополняя друг друга, создают вкуснейший десерт. В качестве подсластителя используется сахар, но при желании его позволительно заменить медом. Из пряностей отлично подойдет молотая корица, она доведет блюдо до нужного вкуса и запаха.

Виктория Панасюк

ДЕСЕРТ ИЗ ТЫКВЫ, ЯБЛОК И ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

- 320 г тыквы
- 220 г яблока
- 50 г сливочного масла
- 20 г грецких орехов
- 3 десертные ложки сахара
- ½ ч. л. корицы

1. Тыкву освободить от жесткой корки, соскоблить семена и прожилки, ополоснуть, избавить от лишней влаги, нарубить кубиками небольшого объема.

2. С яблок также снять верхний слой, вырезать семена и нарезать как тыкву.

3. На плиту установить большую сковороду, положить в нее сливочное масло и зафиксировать минимальный огонь.

4-5. Когда масло полностью растопится, загрузить тыквенные кубики и пассеровать их в масле следующие 6 мин. под закрытой крышкой. Чтобы тыква не пригорала, периодически перемешивать деревянной ложкой, не повредив ее целостность. Спустя время добавить к тыкве кубики яблок.

6. Засыпать содержимое емкости с сахаром и аккуратно перемешать. Как только плоды соединятся с кристаллами сахара, они пустят сок, в котором и будут потом томиться.

7. Всыпать щепотку корицы. Уваривать содержимое под крышкой в течение 5 мин. Затем снять крышку и дать выпариться лишнему соку, на это уйдет еще примерно 3 мин. Когда тыква будет мягкой, а сок полностью выпарится — блюдо будет готово.

8. Пока десерт будет остывать, подготовьте ореховую крошку — ядрышки измельчите в кофемолке или ступке до получения мелкой фракции.

♦ Готовую массу переложите из сковороды на плоскую тарелочку, сверху обильно засыпьте орехами, украсьте мелиссой или мятой.

