



Оксана Рябинина


ЗАПЕКАЕМ

в духовке
—
рукаве
—
мультиварке
—
на гриле



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

250 рецептов для мяса • рыбы • овощей



Оксана Рябинина

ЗАПЕКАЕМ

в духовке
—
рукаве
—
мультиварке
—
на гриле

ХАРЬКОВ  КЛУБ
БЕЛГОРОД СЕМЕЙНОГО
2015 ДОСУГА

Содержание

Введение	6		
Запеканка овощная под соусом	10	Запеканка из цветной капусты с макаронами	21
Запеканка овощная	11	Картофельная запеканка с ветчиной	21
Запеканка из фасоли	12	Запеканка с цветной капустой и ветчиной	21
Запеканка из шпината	12	Запеканка из кабачков с окороком	22
Южная запеканка	13	Мясная запеканка с баклажанами	22
Запеканка свекольная	13	Мясная запеканка с картофелем	23
Запеканка из цветной капусты	13	Запеканка с тушеной капустой	23
Лежни картофельные	14	Баклажаны, фаршированные мясом	24
Картофель с чесноком	14	Помидоры, фаршированные мясом	24
Картофель, запеченный с соусом	14	Имам баялды	24
Баклажаны с сыром и сметаной	15	Пестрый мясной рулет	25
Брынза, запеченная в фольге	15	Баклажаны фаршированные	25
Запеканка из грибов	15	Баклажанный пирог	26
Запеканка картофельная с грибами	16	Блинчатый пирог с грибами и курицей	26
Картофельная запеканка по-монастырски	16	Запеканка из курицы и риса	27
Запеканка из спагетти с баклажанами	17	Запеканка из индейки с баклажанами	27
Картофельная лазанья	17	Макаронная запеканка с курицей	28
Кукурузная запеканка с сыром и овощами	18	Лазанья из курицы с грибами	28
Запеканка с рисом и помидорами	18	Грибы, фаршированные курицей	29
Запеканка из мамалыги с грибами	18	Торт с курицей и грибами	29
Запеканка тыквенная с сыром	19	Семга с лимоном в фольге	30
Рыбная запеканка	19	Форель, запеченная в фольге	31
Запеканка с лососем	20		
Запеканка картофельная с рыбой	20		

Скумбрия, запеченная в фольге с лимоном	32	Картошечка с фаршем	49
Курица фаршированная	32	Кабачки, фаршированные мясом	49
Курица, запеченная по-особому	32	Картофель, печенный с беконом	50
Фаршированная утка	33	Овощи в рукаве	50
Утка с апельсиновым соусом	33	Креветки гриль	51
Свинина, запеченная с овощами и яблоками	34	Окунь	51
Мясо по-испански	34	Скумбрия	51
Телятина с пряной корочкой	35	Лосось	52
Телятина с апельсиновым соусом	35	Рыба, запеченная с овощами	52
Мясо в пряной глазури	36	Горбуша	53
Запеканка творожная	36	Щука	53
Запеканка творожная с морковью	37	Рыба с картофелем	53
Запеканка из творога, овощей и фруктов	37	Карп	54
Рисовая запеканка со сливами	37	Мясо с паприкой	54
Вишневая запеканка	38	Мясо с горчицей	54
Пирог с пряностями	38	Мясо	55
Пирог с мясом, сыром и луком-пореем	39	Говядина в рукаве	55
Слоеный пирог с мясом и овощами	39	Мясной рулет с беконом в рукаве	55
Луковый пирог	40	Баранина	56
Картофельный пирог с цуккини	41	Бараньи ребрышки	56
Пирог с домашней птицей по-графски	42	Баранина, тушенная с картофелем	56
Пикантный сырный пирог	42	Баранья нога	57
Сырный пирог	43	Окорок	57
Пирог с изюмом и орехами	43	Овощи с мясом	58
Открытый вишневый пирог	44	Свинина на шпажках	58
Пирог с ревенем	44	Рулет мясной с капустой	58
Фруктово-ягодный пирог	45	Свинина в рукаве	59
Пирог маковый	46	Мясо в рукаве на луковой подушке	59
Пирог «Дружная семейка»	46	Шашлык	59
Яблочный пирог с кардамоном	47	Свинина с черносливом	60
Грушевый пирог	47	Антрекот	60
Пирог «Наслаждение»	48	Свиная грудинка маринованная	60
Пирог семейный	48	«Зимний» шашлык в рукаве	61
Запеченный картофель	49	Мясной рулет с сыром	61
		Котлеты	62
		Рулька в медовом соусе с картофелем	63

Кролик	64	Голубцы с мясом	80
Картофель с печенкой и грибами в рукаве	64	Мусака с баклажанами	80
Картофель с курицей и сыром	64	Бигос	81
Курица с грибами	65	Чакапули	81
Куриное филе со спаржей и ананасами	65	Люля-кебаб	82
Курица с лимоном	65	Буженина	82
Курица с черносливом	66	Свинные отбивные	82
Куриные желудки по-корейски	66	Свинина под сыром	83
Утка	66	Жаркое с белыми грибами	84
Утка с квашеной капустой	67	Свинина, тушенная с кабачками	84
Утиные ножки	67	Мясной гуляш	84
Гусь с яблоками	68	Свинина в кисло-сладком соусе	85
Яблоки с корицей	69	Плов со свиной	85
Гренки с чесноком	70	Макароны по-флотски	86
Закуска из баклажанов	71	Рулетики из баклажанов по-гречески	86
Хлебец с лососем	72	Курица жареная	87
Рулька	72	Курица в сливочном соусе	87
Огурцы, фаршированные мясом и помидорами	73	Чахохбили	87
Закуска горячая из языка с сыром	73	Запеканка из курицы с кукурузой	88
Жюльен из курицы с эстрагоном и грибами	74	Котлеты куриные в соусе бешамель	88
Сациви	74	Оладьи куриные	89
Жареный сыр	75	Печенка, тушенная в сметане	89
Форель в фольге	75	Печенка куриная с грибами	90
Рыба жареная под соусом	75	Кучмачи	91
Рыба, запеченная с картофелем	76	Печенка, жаренная с луком	92
Жюльен из копченой рыбы под сырной корочкой	76	Зразы, фаршированные грибами	92
Кугель с рыбой	77	Рататуй	92
Кальмары, тушенные в сметане	77	Меживо из баклажанов	93
Мясо по-французски	77	Котлеты овощные	93
Цимес с мясом и сухофруктами	78	Суфле из кабачков	94
Мясо с имбирем	78	Икра овощная	94
Чолнт с мясом и фасолью	79	Лазанья	95
Азу	79	Фузилли со сладким перцем и сыром	96
Перец, фаршированный мясом	80	Тальятелле с грибами	97
		Спагетти болоньезе	98

Запеканка из макарон с мясом и грибами	98	Маринованная семга на гриле	113
Запеканка из макарон с овощами	99	Стейк из семги в фольге на гриле	113
Омлет с помидорами	99	Сельдь, жаренная на гриле	113
Яйца кокот	100	Сельдь гриль	114
Запеканка творожная с персиками	100	Камбала, жаренная на гриле	114
Запеканка творожная с курагой и кокосом	101	Зубатка, жаренная на гриле	114
Хлеб пшеничный	101	Форель на гриле	115
Хлеб тыквенный	102	Форель, жаренная на гриле	115
Пирог с семгой	102	Кебаб гриль из говядины	116
Мини-пиццы с креветками	103	Теплый салат с говядиной	116
Пирог мясной	103	Мясо гриль	117
Пирог с капустой	104	Филе говядины на гриле	117
Пирог греческий с луком и сыром	104	Мясо, жаренное на гриле	118
Баница	104	Баранина гриль	118
Пирог морковный	105	Шашлык гриль	118
Пирог маковый	105	Баранина в сухарях на гриле	119
Запеканка хлебная с вишней	106	Свинина гриль под сырной корочкой	120
Шарлотка с яблоками	106	Мясо гриль с соусом из ананаса и киви	121
Кекс яблочно-ореховый	107	Печенка гриль	122
Кулич пасхальный	107	Кебаб гриль из печени с ананасами	122
Овощи гриль	108	Курица гриль	123
Салат из овощей гриль	109	Курица гриль с пивом	123
Баклажаны на гриле с лимоном, чесноком и тмином	110	Пряная курица гриль	123
Креветки гриль на шпажках	110	Куриные крылышки гриль	124
Лимонно-чесночные креветки на гриле	110	Медовые крылышки гриль	125
Креветки гриль в беконе	111	Сэндвичи на гриле с сыром и яблоками	126
Осьминоги, кальмары на гриле с перцем чили	111	Фрукты гриль	126
Скумбрия гриль	112	Груши гриль с мороженым	126
Семга, жаренная на гриле	112	Бананы гриль	127
		Карамелизованные бананы	127

Введение

Аппетитная свинина гриль под сырной корочкой, ароматное жаркое с белыми грибами, курица в нежном сливочном соусе с овощами, сочный стейк из семги с пряно-стями, сытная картофельная лазанья, пикантные баклажаны гриль с лимоном, чесноком и тмином... В мультиварке, духовке и на гриле можно приготовить немало оригинальных и вкусных блюд!

Запекание — один из древнейших способов тепловой обработки продуктов. Их готовят, размещая над огнем (углями) на вертеле, шампурах или решетке, — такой вид запекания называют открытым — или в духовке, мультиварке и т. п. (закрытое запекание). Герметичность продукта может обеспечивать естественная оболочка — например, когда целую рыбу, не разделявая, запекают в чешуе. Но чаще такие блюда готовят в «конвертах» из фольги, пергамента, в рукаве для запекания или под крышкой в специальных формах. При этом продукты готовятся не за счет жара, который воздействует на них непосредственно, а за счет нагрева воздуха и его циркуляции.

Еще один способ тепловой обработки продуктов — кратковременное запекание (грилирование), которому подвергают уже практически готовые (отваренные) продукты для получения красивой румяной корочки. Их выкладывают тонким слоем в открытую посуду и помещают в духовку или на гриль. При этом необходимо следить, чтобы блюда не пересушились или не запеклись до темно-коричневой корочки.

Готовить запеченные блюда достаточно просто. Достаточно подготовить продукты, выложить их в специальную емкость и поместить в духовку или мультиварку — и на какое-то время вы можете о них забыть. Их не нужно будет постоянно помешивать, а получатся они мягкими и нежными, поскольку будут готовиться в собственном соку.

Особенно удобно готовить запеченные блюда **в мультиварке**: вам нужно будет установить определенный режим и время приготовления, а все остальное этот прибор сделает сам. Чаши с антипригарным покрытием позволяют готовить продукты без использования жира, в результате чего при запекании не образуются дым и гарь. При этом вы можете быть уверены, что блюдо не подгорит, а благодаря функции подогрева оно и после окончания приготовления останется теплым.

Приготовить мясо или овощи гриль можно и **на открытом огне**, нанизав их на шампуры или выложив на решетку, а можно запечь их **в электрическом, газовом гриле или барбекю**. В одних видах электрогрилей продукты жарятся, соприкасаясь с нагретой поверхностью, в других — не контактируя с источниками тепла. Электродвигатель медленно вращает вертел, и нанизанные на него мясо или птица обжариваются равномерно. С помощью таких приспособлений можно приготовить и другие продукты — например, рыбу, котлеты, гренки или овощи, если выложить их на решетку. В барбекю предусмотрены несколько режимов термической обработки разных видов продуктов. Высоту решетки, на которую выкладывают ингредиенты, можно регулировать, вначале опуская низко, ближе к углям,

чтобы мясо или рыба покрылись румяной корочкой, а потом поднимая выше, чтобы довести блюдо до готовности. В ряде моделей для контроля притока воздуха и температуры предусмотрены специальные заслонки: чтобы не пережарить продукты, заслонку открывают — и нагрев воздуха понижается. В подобных приборах предусмотрены и другие функции, позволяющие готовить изумительно вкусные блюда без лишних хлопот.

Формы для запекания

Формы для запекания могут быть самыми разными — круглыми, прямоугольными, квадратными, с высокими и низкими бортиками, с вынимающимся дном. Можно использовать и **сковороды** разного диаметра, **противни** разных размеров с высокими и низкими бортами. Материалы, из которых они изготовлены, должны выдерживать высокие температуры и не выделять опасных для здоровья веществ.

В последнее время в продаже появились формы из самых разных материалов — силиконовые, металлические с тефлоновым покрытием и другие. Хорошо подходит для запекания и традиционная посуда из пористой керамики, в которой продукты «томятся», благодаря чему сохраняют максимальное количество полезных веществ. А если у вас сохранилась доставшаяся еще от бабушки чугунная сковорода, не спешите ее выбрасывать. Она как нельзя лучше подходит для приготовления запеченных блюд, ведь продукты в чугунной сковороде с толстым дном и стенками прогреваются равномерно и не подгорают. Можно использовать и емкости из жаропрочного стекла, в которых блюда такжегреваются равномерно. Еще один плюс — через прозрачное стекло вы сможете видеть, насколько хорошо запеклись продукты.

Неплохо зарекомендовали себя и формы для выпечки из листовой стали с антипригарным покрытием. А формы из силиконового материала могут выдерживать температуры от $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $230\text{ }^{\circ}\text{C}$, что позволяет не только использовать их в любых видах плит, но и при необходимости помещать в морозильную камеру. Однако за такими формами нужен особый уход: после использования их следует вымыть и высушить в теплом месте. При слишком высокой температуре силиконовые формы сушить нельзя, иначе их швы могут разойтись.

Фольга, пергамент или рукав для запекания?

Запекать блюда в «конвертах» из алюминиевой фольги, пергамента или в специальном рукаве очень удобно. При этом за продуктами не нужно постоянно следить, переворачивать. Еще один плюс — герметичная упаковка защищает духовку от капель жира, а значит, вам легче будет ее мыть.

Для запекания продуктов лучше использовать тонкую и прочную **алюминиевую фольгу**, в которую заворачивают продукты так, чтобы из них при приготовлении не вытекал жир или выделяющийся сок. Другой способ — закрыть выложенные в форму или на противень ингредиенты фольгой, аккуратно подвернув края. Чтобы продукты не прилипали к фольге, ее предварительно смазывают маслом.

Не менее удобен **пергамент**, который может быть коричневым или выбеленным. Можно использовать пергамент в рулоне или нарезанные по размеру стандартного противня листы. На некоторые виды бумаги нанесено специальное силиконовое покрытие, обладающее жиро- и влагоотталкивающими свойствами. Чтобы «конвертики» из пергамента сохраняли форму, можно скрепить их с помощью степлера.

Мясо, птицу, рыбу, овощи и другие продукты можно приготовить и **в рукаве для запекания**. Это приспособление представляет собой свернутый в рулон длинный «рукав», который изготовлен из устойчивых к высоким температурам материалов. От него отрезают кусок нужной длины, прибавляя к длине продукта около 20 см. Подготовленные ингредиенты помещают в рукав, а его края плотно завязывают. Чтобы во время приготовления

блюда из рукава выходил лишний пар, в верхней части этого приспособления делают несколько проколов зубочисткой. Затем рукав выкладывают в духовку — на противень или решетку — или помещают в микроволновую печь таким образом, чтобы он не касался стенок, иначе при соприкосновении с горячим металлом он может порваться. Обратите внимание: рукав для запекания нельзя использовать для приготовления блюд на открытом огне, поскольку он может расплавиться.

Приготовленные таким способом блюда приобретают приятный насыщенный вкус и напоминают одновременно запеченные и приготовленные на пару, так как во время тепловой обработки продукты пропитываются выделяемыми соками. Еще один плюс — такие кушанья можно готовить без добавления жира. Однако румяной корочки при запекании в закрытом рукаве не получить. Для этого незадолго до конца приготовления продуктов рукав разрезают и продолжают запекать блюдо в открытом виде.

Вместо рукава можно выбрать и подходящий по размерам специальный пакет для запекания, который обладает практически теми же характеристиками.

Запекаем мясо и птицу

Вкусные и питательные блюда из мяса и птицы обеспечивают нас минеральными веществами (фосфором, железом, кальцием, натрием) и витаминами (А, С, группы В). Кроме того, они содержат аминокислоты, которые необходимы нашему организму для синтеза собственных белков, жиров, углеводов и других веществ, а также обеспечения энергией.

Мясо и птицу нередко запекают с овощами и различными пряностями. Продукты, которые готовят в форме или на противне, периодически поливают выделяющимся соком или жиром (жирную свинину следует поливать водой). Чтобы выделяющийся из мяса сок не пригорал, на противень подливают воду или бульон. Однако не следует добавлять слишком много жидкости, иначе на поверхности блюда не образуется аппетитной румяной корочки. К продуктам, которые запекают в керамических горшочках, следует подливать только горячую жидкость, иначе такая посуда может треснуть.

Нередко перед запеканием мясо и другие продукты, входящие в состав блюд, варят, припускают, тушат или жарят почти до полной готовности. Затем их ровным слоем выкладывают в форму для запекания, на сковороду или противень, смазанные жиром и посыпанные сухарями. Согласно некоторым рецептам, такие блюда смазывают льезоном, сметаной или маслом. Некоторые кушанья готовят под соусами — для этого в форму или на сковороду наливают небольшое количество соуса, затем выкладывают подготовленные продукты, заливают их оставшимся соусом, посыпают тертым сыром или сухарями и сбрызгивают маслом.

Блюда из мяса и птицы готовят при температуре 200—250 °С. Когда на поверхности кушанья образуется аппетитная золотистая корочка, температуру нагрева снижают до 150—180 °С и доводят блюдо до готовности. Чтобы мясной сок равномерно распределился в толще кусков, готовые кушанья перед подачей выдерживают 10—15 минут в фольге или в выключенной духовке.

К блюдам из запеченного мяса и птицы можно предложить гарниры из отварных овощей, риса, макаронных изделий, круп. Такие блюда лучше подавать к столу сразу после приготовления, поскольку при хранении они теряют внешний вид и становятся менее вкусными.

Запекаем рыбу

Блюда из рыбы не так часто, как хотелось бы, появляются на нашем столе. А вместе с тем они очень полезны — это прекрасный источник белка, полиненасыщенных жирных кислот и йода. Не случайно в прежние времена блюда из рыбы на Руси готовили чаще

мясных. А в 1932 году в советских заведениях общепита даже ввели «рыбный день», когда столовые и кафе вместо мясных блюд предлагали рыбные.

Рыбу запекают целиком или нарезанной кусочками, в сыром виде или предварительно обжарив ее. К ней нередко добавляют различные соусы и маринады. Филе рыбы сохранит форму во время приготовления, если вы не будете снимать с него кожу. Чтобы края филе не загибались во время запекания, сделайте на коже несколько надрезов. Если рыбу готовят в духовке, форму для запекания следует заполнять до краев, иначе жидкость испарится и рыба получится невкусной.

Запекаем овощи



По содержанию полезных веществ блюдам из овощей нет равных на нашем столе. Они легко усваиваются организмом, улучшают пищеварение, помогают нам поддерживать в норме вес и укрепляют иммунитет.

Запеченные овощи содержат больше витаминов и минеральных веществ, чем жареные, и получаются более сочными. Такие продукты готовят целиком, нарезав кусочками или в протертом виде, добавляя различные соусы и приправы. Некоторые овощи можно приготовить в фольге. Для этого подойдет картофель средних размеров, зрелые баклажаны, молодые кабачки, плотные, средней спелости помидоры, сладкий перец с плотной, эластичной, не имеющей поврежденной кожицей.

Перед запеканием овощи не следует солить, иначе они выделяют слишком много сока и получатся водянистыми и невкусными. После предварительной обработки их нужно обсушивать, иначе при их приготовлении образуется слишком много влаги. По этой же причине во время запекания не нужно подливать к овощам воду или маринад. Лучше смазать их тонким слоем оливкового масла, благодаря чему на них быстрее образуется румяная корочка, которая защитит продукты от высыхания. Учитывайте также, что разные виды овощей запекают в течение разного времени. Дольше всего готовятся картофель, свекла, морковь, быстрее — помидоры, которые обычно добавляют последними. Такие кушанья можно подать к столу в качестве самостоятельных блюд или на гарнир к мясу, птице и рыбе.



Запеканка овощная под соусом

 6 порций 2 часа 10 минут

морковь 500 г; картофель 250 г; шпинат рубленый 250 г; яйца 2 шт.; сливки 150 мл; мука пшеничная 3 ч. ложки; масло растительное 2 ст. ложки; перец белый по вкусу; соль по вкусу

Для соуса:

йогурт натуральный 200 г; хрен тертый 2 ст. ложки; сливки по вкусу

1. Очистите для запеканки морковь и картофель, нарежьте и сварите их отдельно до готовности. Приготовьте из каждого вида овощей пюре. Смешайте каждый вид пюре со сливками, мукой и одним яйцом, посолите и поперчите по вкусу.

2. Шпинат нарубите, слегка проварите и откиньте на сито.

3. Смажьте маслом форму емкостью 1,5 л, на дно формы положите слой морковного пюре, затем слой шпинатного пюре и сверху — пюре из картофеля.

4. Накройте форму фольгой, запекайте в духовке около 1 часа при температуре 200 °С.


5. Для соуса смешайте йогурт и корень хрена со сливками по вкусу.


6. Готовую запеканку выдержите 10 минут и выньте из формы.

7. К столу запеканку подайте нарезанной ломтиками, полив соусом.



Запеканка овощная

 6 порций

 1 час 40 минут

Для картофельной массы:
картофель 500 г; яйца ½ шт.

Для морковной массы:
морковь 300 г; яйца ½ шт.; крупа манная 50 г; сахар 20 г; масло сливочное 30 г

Для капустной массы:
капуста белокочанная 400 г; яйца ½ шт.;
масло сливочное 20 г; соль по вкусу

Для смазывания:
сметана 60 г; яйца ½ шт.

1. Очищенный картофель сварите, протрите в горячем виде, добавьте яйцо и хорошо перемешайте.

2. Морковь нашинкуйте соломкой и припустите в воде с добавлением масла, всыпьте манную крупу и проварите 10—15 минут, добавьте соль и сахар. Массу охладите до 40 °С и добавьте яйцо.

3. Капусту нарежьте тонкой соломкой. Добавьте соль, масло, немного воды и припустите до готовности. Массу охладите до 40 °С, добавьте яйцо и перемешайте.

4. В форму, смазанную маслом, или на противень выложите морковную массу, на нее — капустную, сверху — картофельную. Поверхность смажьте сметаной, смешанной с яйцом, и запекайте в духовке при 220 °С до образования румяной корочки.



Запеканка из фасоли

🍴 4 порции

🕒 1 час 20 минут

фасоль консервированная 1 банка; кабачки 225 г; лук-порей 100 г; зеленый лук рубленый ½ ст. ложки; бульон 150 мл; сок томатный по вкусу; перец красный молотый по вкусу

Для теста:

мука пшеничная 225 г; маргарин 50 г; йогурт натуральный 6 ст. ложек; сода пищевая ½ ч. ложки; травы сушеные 2 ч. ложки; соль ¼ ч. ложки

1. Фасоль смешайте с мелко нарезанными луком-пореем, кабачками, томатным соком, бульоном и красным перцем. Положите в жаростойкое блюдо и запекайте в заранее разогретой духовке 20 минут.

2. Для приготовления теста смешайте муку с солью, смесью трав и содой. Разотрите смесь с маргарином до однородной крошки, добавьте йогурт и аккуратно перемешайте. Выложите на посыпанную



мукой поверхность и слегка вымесите. Раскатайте тесто в пласт толщиной примерно 1 см.

3. Выемкой для теста вырежьте 12 полумесяцев, разложите их поверх запеченных овощей и вновь поставьте блюдо в духовку. Запекайте 30 минут, пока лепешки не станут золотистыми и твердыми сверху.

4. Оформите рубленым зеленым луком.

Запеканка из шпината

🍴 2 порции

🕒 1 час

шпинат 250 г; лук репчатый 1 шт.; яйца 2 шт.; булочки 2 шт.; сухари панировочные 2 ст. ложки; чеснок 1 зубчик; молоко ½ стакана; масло растительное 2 ст. ложки; мускатный орех молотый ¼ ч. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Лук и чеснок нарежьте кубиками, обжарьте на масле.

2. Шпинат нарежьте соломкой и ошпарьте.


3. У булочек срежьте корочки, мякиш нарежьте кубиками и замочите в молоке, соедините с яичными желтками, шпинатом, луком, чесноком, добавьте мускатный орех, соль, перец и перемешайте. Введите взбитые яичные белки. Полученную массу выложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму.



4. Запекайте 30 минут при температуре 150 °С.

5. Перед подачей нарежьте запеканку на порции, оформите зеленью.

Южная запеканка

 6 порций

 1 час 20 минут

баклажаны 2 шт.; кабачки 1 шт.; помидоры 3 шт.; чеснок 3 зубчика; масло сливочное 3 ст. ложки; масло растительное 1 ст. ложка; лавровый лист 1 шт.; базилик 2 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Баклажаны, кабачки и помидоры очистите от кожицы, промойте и нарежьте кружочками. Смажьте форму сливочным маслом. Уложите в нее овощи, чередуя слои баклажанов и кабачков со слоями помидоров. Посолите, поперчите,



сбрызните растительным маслом, добавьте мелко рубленый чеснок, лавровый лист. Поставьте в разогретую до 160—180 °С духовку на 1 час.

2. Подайте запеканку горячей, посыпав рубленым базиликом.

Запеканка свекольная

 4 порции

 1 час

свекла 300 г; хлеб ржаной черствый 400 г; изюм без косточек 100 г; яйца 4 шт.; сметана 50 г; маргарин 40 г; сухари панировочные 40 г

- 1.** Хлеб нарежьте тонкими ломтиками и слегка смочите.
- 2.** Свеклу сварите, очистите, натрите на крупной терке, добавьте 2 яйца, изюм и перемешайте.
- 3.** Форму, смазанную маргарином, посыпьте сухарями, выложите ровным слоем



ломтики хлеба, затем свеклу, накройте оставшимся хлебом, залейте взбитыми оставшимися яйцами и запекайте в духовке 40 минут.

4. Подавайте со сметаной.

Запеканка из цветной капусты

 4 порции

 55 минут

капуста цветная 400 г; творог нежирный 200 г; сыр тертый 1/2 стакана; яйца 2 шт.; соль по вкусу

- 1.** Капусту разберите на соцветия, отварите, мелко порубите, соедините с яйцами, сыром, протертым творогом. Массу посолите и взбейте.
- 2.** Полученную массу выложите в смазанную маслом форму



и запекайте 20—25 минут при температуре 200 °С.

3. Подавайте запеканку со сметаной, оформив зеленью.

Лежни картофельные

🕒 5 порций

🕒 1 час 30 минут

картофель 700 г; капуста квашеная 300 г; лук репчатый 450 г; шпик 100 г; яйца 4 шт.; сметана 150 г; мука пшеничная на подсыпку; лавровый лист; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Сварите картофель, протрите его, остудите, вбейте сырые яйца (оставьте немного для смазывания) и перемешайте.
2. Часть шпика нарежьте кубиками, обжарьте, добавьте квашеную капусту, слегка отжатую от рассола, и потушите 30—40 минут. Добавьте поджаренный на нарезанном кубиками шпике лук вместе со шкварками, лавровый лист, молотый перец.



3. На смазанный салом и подпыленный мукой противень выложите половину картофельной массы, затем капусту, накройте оставшейся картофельной массой, смажьте сверху яйцом и запекайте в духовке.
4. Подайте блюдо горячим. Отдельно подайте сметану.

Картофель с чесноком

🕒 1 порция

🕒 30 минут

картофель 2 шт.

Для соуса:

чеснок 3 зубчика; масло растительное 1 ст. ложка; зелень петрушки 2 ст. ложки; уксус по вкусу; соль по вкусу

1. Картофель разрежьте пополам, отварите, не допуская разваривания.
2. Приготовьте соус, смажьте картофель, выложите на противень кожей вниз и



- запекайте при температуре 200 °C в течение 20 минут, до золотистого цвета.
3. За время приготовления картофель один раз переверните.

Картофель, запеченный с соусом

🕒 6 порций

🕒 1 час

картофель 1 кг; помидоры 3 шт.; сыр 150 г; листья салата по вкусу; зелень петрушки по вкусу

Для соуса:

ветчина 100 г; сметана 250 г; масло растительное 2 ст. ложки; чеснок 4 зубчика; мука пшеничная ½ ст. ложки



1. Для соуса поджаренную до светло-коричневого цвета муку разбавьте сметаной и доведите до кипения, добавьте мелко нарезанную ветчину и рубленый чеснок.
2. Очищенный картофель разрежьте пополам, выложите в смазанную маслом

- форму, полейте приготовленным соусом и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до готовности.
3. При подаче картофель выложите на листья зеленого салата, оформите помидорами и зеленью.

Баклажаны с сыром и сметаной

 4 порции

 40 минут

баклажаны 4 шт.; сыр сулугуни 200 г; яйца вареные 2 шт.; масло сливочное 100 г; сметана 300 г; эстрагон 4 веточки; соль по вкусу



1. Баклажаны разрежьте вдоль и удалите сердцевину, придавая им форму лодочки. Посолите, положите на фольгу и запекайте в духовке при 220 °С до полуготовности.
2. Яйца мелко порубите, смешайте с тертым сыром, маслом, измельченной

- зеленью. Смесью заполните углубления в баклажанах.
3. Запекайте баклажаны до готовности. Охладите.
 4. При подаче полейте сметаной.

Брынза, запеченная в фольге

 4 порции

 35 минут


брынза 400 г; помидоры 4 шт.; лук красный 2 шт.; маслины без косточек 20 шт.; масло оливковое 2 ст. ложки; зелень петрушки и базилика по 4 веточки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу



1. На 4 листа фольги положите по ломтику брынзы толщиной 1—1,5 см, посолите, поперчите и сбрызните оливковым маслом. Рядом уложите кружочки помидоров, колечки лука, маслины и зелень.

- Плотно заверните пакетики и запекайте при температуре 200 °С 25 минут.
2. Выложите пакетики на тарелки, приоткройте их, отдельно подайте пшеничный хлеб.

Запеканка из грибов

 6 порций

 1 час

грибы свежие 1 кг; лук репчатый 150 г; яйца 6 шт.; масло сливочное 150 г; сухари молотые 5 ст. ложек; сметана

1 стакан; сыр тертый 5 ст. ложек; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Грибы порубите, посолите, поперчите, обжарьте в сливочном масле, добавьте мелко рубленный репчатый лук, тушите до готовности в течение 15 минут.

2. Влейте сметану, прокипятите, добавьте часть сухарей, вбейте яйца, перемешайте.
3. Выложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке.

Запеканка картофельная с грибами

🍴 6 порций

🕒 1 час 40 минут

картофель 1 кг; грибы 1 кг; лук репчатый 2 шт.; сыр 100 г; яйца 2 шт; молоко 400 мл; сливки 100 мл; масло сливочное 2 ст. ложки; масло растительное 2 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Грибы и лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле при помешивании 10—15 минут, посолите и поперчите.

2. Картофель очистите, промойте и нарежьте тонкими ломтиками.

3. Яйца взбейте с молоком и сливками, добавьте тертый сыр, соль, перец и перемешайте.

4. Жаровню смажьте сливочным маслом и уложите слоями половину ломтиков картофеля и грибной фарш. Сверху



разложите ломтики картофеля в виде черепицы, залейте яично-молочной смесью и запекайте около 1 часа при температуре 220 °С.

5. Оформите мелко рубленной зеленью.

Картофельная запеканка по-монастырски

🍴 4 порции

🕒 1 час 10 минут

картофель 5 шт.; грибы 300 г; сухари панировочные 1 ст. ложка; чеснок 1 зубчик; масло оливковое 3 ст. ложки; соль по вкусу

1. Форму для запекания натрите разрезанным зубчиком чеснока и смажьте маслом.

2. Уложите в форму нарезанный тонкими кружочками картофель, на него — слой нарезанных ломтиками грибов, посолите, полейте маслом. Затем уложите еще один слой картофеля, полейте маслом и посыпьте панировочными сухарями.



3. Запекайте в духовке 40—50 минут при 180 °С.

4. Подавайте, оформив зеленью.

Запеканка из спагетти с баклажанами

 4 порции

 1 час 20 минут

баклажаны 3 шт.; спагетти 300 г; брынза 250 г; сыр пармезан тертый 80 г

Для соуса:

помидоры консервированные очищенные 1 банка (400 г); масло оливковое 2 ст. ложки; базилик 1 пучок; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Баклажаны нарежьте тонкими кружочками, посолите и оставьте на 30 минут.
2. Для соуса томаты потушите с маслом в течение 15 минут, посолите и поперчите. Добавьте измельченные листики базилика.
3. Отварите спагетти в большом количестве подсоленной воды до полуготовности, откиньте на дуршлаг. Перемешайте с нарезанной кубиками брынзой и заправьте $\frac{1}{3}$ соуса. Обжарьте баклажаны в оставшемся масле по 3 минуты с каждой стороны.



4. Влейте немного соуса в форму. Выложите кружочки баклажанов, а на них — свернутые в виде гнездышек спагетти. Полейте оставшимся соусом, посыпьте сыром и запекайте в духовке 30 минут при температуре 200 °С.

Картофельная лазанья

 8 порций

 1 час 20 минут

картофель 1 кг; шпинат 500 г; морковь 4 шт.; лук репчатый 4 шт.; сыр твердый 250 г; мука пшеничная 4 ст. ложки; масло сливочное 50 г; масло растительное 4 ст. ложки; молоко $\frac{1}{2}$ стакана; бульон 2 кубика; мускатный орех 1 щепотка; сухари панировочные; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Картофель и морковь нарежьте кружочками, отварите по отдельности, затем обсушите.
2. Лук нарежьте и спассеруйте на растительном масле, добавьте шпинат и тушите 7 минут.
3. Для соуса спассеруйте муку на сливочном масле без изменения цвета, охладите, соедините с кипяченым молоком,



- бульонными кубиками, размешайте, посолите, приправьте мускатным орехом, перцем, проварите до загустения. Добавьте часть тертого сыра и прогрейте, помешивая, пока он не расплавится.
4. В форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, уложите слоями овощи, поливая каждый слой соусом, посыпьте оставшимся сыром и запекайте в духовке.

Кукурузная запеканка с сыром и овощами

🍴 4 порции

🕒 1 час

мука кукурузная 1 стакан; перец сладкий красный 1 шт.; сыр твердый тертый 4 ч. ложки; масло сливочное 2 ч. ложки; вода 2 стакана; чеснок рубленый 2 ст. ложки; эстрагон 10 г; сахар 1 ст. ложка; соль по вкусу

1. В кипящую воду добавьте соль, сахар, всыпьте кукурузную муку, непрерывно помешивая, доведите до кипения. После закипания добавьте в кашу масло, часть сыра, выложите в формочку и поставьте на холод.



2. Перец разрежьте пополам и обжарьте, очистите от кожицы и нарежьте соломкой.
3. Из формочки опрокиньте кашу, посыпьте тертым сыром, оформите перцем и рубленым чесноком, запекайте в духовке до готовности.
4. При подаче оформите зеленью.

Запеканка с рисом и помидорами

🍴 4 порции

🕒 1 час

рис 1 стакан; помидоры 2 шт.; лук репчатый 1 шт.; шпик 200 г; сыр твердый тертый 150 г; сливки густые 1 стакан; вода 2 стакана; чеснок 1 зубчик; масло растительное 1 ст. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Сварите промытый рис в подсоленной воде.
2. Шпик нарежьте мелкими кубиками и обжарьте, добавьте мелко рубленый чеснок и жарьте еще 1 минуту. Вытопившимся жиром заправьте рис, добавьте сливки и половину сыра, посолите и поперчите.



3. Лук очистите, мелко нарежьте и обжарьте на масле до золотистого цвета. Помидоры нарежьте кружочками.
4. На дно жаровни уложите шпик, затем — рисовую массу, сверху выложите лук, помидоры и натертый сыр.
5. Запекайте в разогретой до 180 °С духовке в течение 10—15 минут, до образования золотистой корочки.

Запеканка из мамалыги с грибами

🍴 4 порции

🕒 50 минут

мука кукурузная ½ стакана; грибы белые 300 г; лук репчатый 1 шт.; чеснок 2 зубчика; яичный желток 1 шт.; сыр твердый тертый 40 г; масло сливочное 10 г; сливки 80 мл; молоко 500 мл; бульон грибной 500 мл; масло растительное 2 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу


1. Лук и чеснок, нарезанные мелкими кубиками, обжарьте на растительном масле 1—2 минуты, положите нарезанные грибы и жарьте еще 5 минут, посолите и поперчите.
2. Вскипятите грибной бульон с молоком, сливочным маслом и солью.

3. Помешивая, введите кукурузную муку и варите до загустения. Снимите с огня и остудите при помешивании в течение 10 минут. Введите сначала сливки, взбитые с желтком, затем грибы с луком, заправьте перцем.

4. Выложите мамалыгу в смазанную маслом форму, посыпьте сыром и запекайте при температуре 220 °С до образования румяной корочки.

5. При подаче оформите листиками базилика.

Запеканка тыквенная с сыром

 6 порций

 1 час

тыква 1 кг; морковь 250 г; лук репчатый 2 шт.; лук-порей 500 г; семена подсолнечника обжаренные 100 г; лук зеленый 1 пучок; чеснок 1 зубчик; масло растительное 3 ст. ложки; имбирь молотый 1 ч. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

Для соуса:

сыр тертый 100 г; яйца 4 шт.; сливки 200 мл; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Мякоть тыквы и морковь нарежьте кубиками, зеленый лук и лук-порей — кольцами.

2. Репчатый лук и чеснок порубите и спассеруйте на масле. Добавьте морковь, слегка обжарьте, положите лук-порей, зеленый лук, тыкву и жарьте еще



5 минут. Поперчите, посолите, добавьте половину нормы семян подсолнечника и имбирь.

3. Для соуса сыр, яйца и сливки взбейте, посолите и поперчите.

4. Овощи выложите в смазанную маслом форму, залейте яичным соусом, посыпьте оставшимися семенами и запекайте 20 минут при температуре 200 °С. При подаче разрежьте запеканку на порции и оформите зеленью укропа или петрушки.

Рыбная запеканка

 4 порции

 1 час 20 минут

филе рыбы 500 г; яйцо 1 шт.; сметана 300 г; масло сливочное размягченное 30 г; мука пшеничная 1 ст. ложка; сухари панировочные 2 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Филе пропустите через мясорубку, посолите, поперчите, добавьте сливочное масло, муку и яйцо, перемешайте. Постепенно добавляя сметану, взбивайте смесь, пока она не станет однородной.

2. Выложите полученную массу в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, заполнив ее на $\frac{2}{3}$ объема.



Запекайте в духовке 50—60 минут при температуре 200 °С.

3. При подаче готовую запеканку выложите на блюдо, оформите очищенными креветками, гарнируйте жареным картофелем или отварной фасолью.

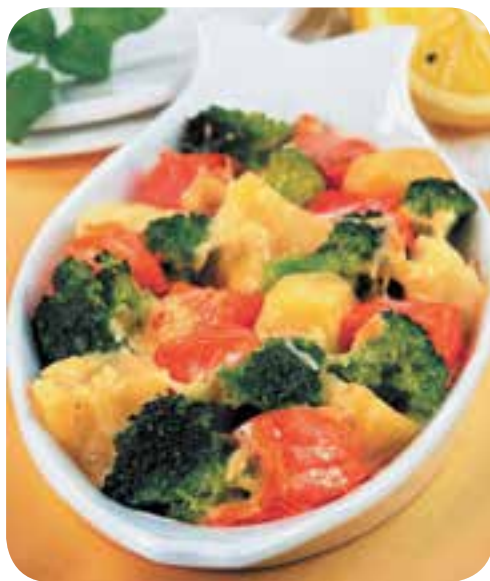
Запеканка с лососем

🍴 6 порций

🕒 1 час

лосось 500 г; картофель 600 г; брокколи 500 г; сыр тертый 125 г; яйца 4 шт.; масло сливочное 4 ст. ложки; сливки 200 мл; молоко 100 мл; сок лимонный 2 ст. ложки; мускатный орех 1 щепотка; перец кайенский 1/2 ч. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Лосося разделайте на филе, нарежьте ломтиками, сбрызните лимонным соком, посолите и поперчите. Выдержите 30 минут, залейте горячей водой и припустите 10 минут при слабом кипении.
2. Картофель нарежьте крупными кубиками, сварите в небольшом количестве подсоленной воды почти до готовности.
3. Брокколи залейте горячей водой, посолите, варите 10 минут.
4. Сливки взбейте с молоком, сыром и яйцами, приправьте солью, перцем и мускатным орехом.



5. В смазанную маслом форму выложите слоями овощи и рыбу, залейте сливочной смесью. Запекайте 30 минут при температуре 220 °С.

Запеканка картофельная с рыбой

🍴 4 порции

🕒 1 час 10 минут

филе соленой форели 320 г; картофель 600 г; лук репчатый 1 шт.; майонез 1,5 стакана; масло сливочное 50 г; мускатный орех молотый 1/2 ч. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Очищенный картофель отварите, протрите горячим, заправьте сливочным маслом, посолите, поперчите.
2. Лук нарежьте, пассеруйте на масле.
3. Часть картофельной массы выложите в форму, смазанную растительным маслом, сверху уложите филе, нарезанное ломтиками, лук, посыпьте мускатным орехом, смажьте частью майонеза.
4. Выложите оставшуюся картофельную массу таким образом, чтобы получился цветок. Смажьте майонезом. Запекайте 30 минут при 200 °С.



5. При подаче запеканку разрежьте на порции и оформите зеленью.

Запеканка из цветной капусты с макаронами

 6 порций

 1 час 40 минут

капуста цветная 1 кочан; макароны 400 г; фарш 200 г; лук репчатый 1 шт.; яйца 2 шт.; сыр пармезан тертый 100 г; томатный соус 150 г; масло сливочное 150 г; молоко 4 ст. ложки; сухари панировочные; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Нарезанный лук обжарьте в 50 г масла, положите фарш и жарьте до золотистого цвета. Затем добавьте часть томатного соуса, посолите, поперчите и тушите в течение 20 минут.

2. Капусту разберите на соцветия, отварите до полуготовности, откиньте на сито и прогрейте с 80 г масла.



3. Макароны отварите, слейте воду, добавьте оставшийся томатный соус, 50 г сыра и хорошо размешайте.

4. Жаростойкую посуду смажьте маслом, посыпьте панировочными сухарями и уложите слоями обжаренный фарш, макароны, капусту. Залейте продукты смесью яиц с молоком, посыпьте оставшимся пармезаном и запекайте в течение 20 минут в умеренно разогретой духовке.

Картофельная запеканка с ветчиной

 4 порции

 1 час 10 минут

картофель 750 г; окорок сырокопченый 150 г; лук-порей 2 стебля; сливки 250 мл; сметана 150 г; жир для смазывания формы; зелень петрушки 1 пучок; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу


1. Картофель нарежьте тонкими кружочками, лук-порей очистите и нарежьте кольцами.

2. Смажьте жиром плоскую форму и выложите в нее слоями картофель и лук-порей. Сверху посыпьте нарезанным мелкими кубиками окороком и частью измельченной зелени.



3. Сливки и сметану соедините, приправьте солью, перцем и залейте картофель. Запекайте в духовке при 180 °С в течение 40 минут. При подаче посыпьте запеканку оставшейся зеленью.

Запеканка с цветной капустой и ветчиной

 5 порций

 40 минут

капуста цветная 1 шт.; картофель 6 шт.; ветчина 200 г; сыр 100 г; яичные желтки 2 шт.; мука пшеничная 2 ст. ложки; масло сливочное 1 ст. ложка; бульон мясной 1 стакан; сливки 3 ст. ложки;

молоко 2 ст. ложки; вино белое сухое 1 ст. ложка; зелень петрушки 1 ст. ложка; мускатный орех молотый по вкусу; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Цветную капусту промойте и отварите до полуготовности, отвар слейте.
2. В отвар добавьте сливки, вино, муку, молоко, мясной бульон, соль, перец, мускатный орех и варите на водяной бане 5 минут, добавьте взбитые желтки и варите до загустения.
3. Форму смажьте маслом, в середину положите цветную капусту, по краям — отварной картофель, нарезанный ломтиками, посолите.
4. Ветчину нарежьте кусочками и положите на картофель, залейте все соусом,



- посыпьте рубленой зеленью и тертым сыром.
5. Запекайте 15 минут, до образования румяной корочки.

Запеканка из кабачков с окороком

🍴 6 порций

🕒 40 минут

кабачки 4 шт.; окорок вареный 6 ломтиков; сыр твердый тертый 100 г; масло растительное 2 ст. ложки; лавровый лист 1 шт.; зелень петрушки 2 веточки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Кабачки очистите от кожуры и семян, тонко нарежьте. Обжарьте на масле и выложите на салфетку, чтобы удалить излишки жира.
2. Сыр нарежьте достаточно толстыми длинными ломтиками.
3. Выложите в форму слой кабачков, затем — сыра, затем — окорока. Поперчите, посолите, положите лавровый лист.



4. Запекайте в разогретой до 180 °С духовке в течение 5 минут.
5. Подайте запеканку горячей, оформив зеленью.

Мясная запеканка с баклажанами

🍴 6 порций

🕒 1 час 50 минут

фарш говяжий 400 г; фарш куриный 400 г; баклажаны 500 г; помидоры 2 шт.; лук репчатый 1 шт.; яйца 5 шт.; мука пшеничная 3 ст. ложки; масло топленое 150 г; молоко 50 мл; зелень петрушки рубленая 1 ст. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу; кукуруза консервированная, зелень петрушки для оформления



1. Баклажаны запекайте в духовке, снимите кожуру, нарежьте мякоть длинными полосками, посолите, смочите во взбитом яйце, запанируйте в муке и обжарьте.

2. Лук и помидоры мелко нарежьте, обжарьте на масле вместе с фаршем, посыпьте специями и зеленью петрушки.

3. Форму для запекания смажьте маслом и, чередуя, уложите слоями баклажаны и фарш с овощами, сверху выложите баклажаны. Оставшиеся яйца взбейте

с молоком и вылейте в форму. Запекайте в духовке 1 час.

4. Перед подачей запеканку разрежьте на порции, затем переложите на блюдо. Оформите консервированной кукурузой, зеленью. Отдельно подайте майонез.

Мясная запеканка с картофелем

 4 порции

 1 час 40 минут

говядина 450 г; картофель 6 шт.; грибы свежие 100 г; перец сладкий 1 шт.; лук репчатый 1 шт.; масло сливочное 25 г; бульон говяжий 300 мл; молоко 2—3 ст. ложки; томат-пюре 2 ст. ложки; соус вустерширский 1 ч. ложка; масло растительное 1,5 ст. ложки; базилик рубленый 1 ч. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Картофель сварите до готовности, разомните, добавьте горячее молоко, сливочное масло и хорошо перемешайте.

2. Мякоть говядины пропустите через мясорубку. Репчатый лук и перец очистите и нарежьте соломкой, обжарьте на растительном масле, смешайте с фаршем, жарьте 5 минут. Добавьте нарезанные кубиками грибы и готовьте 10 минут.




Введите томатное пюре, вустерширский соус, бульон, добавьте перец, базилик, соль и доведите до кипения. Тушите на слабом огне еще 10 минут.

3. Выложите мясную смесь в форму для запекания, сверху — картофельное пюре, с помощью ложки придайте поверхности волнистую форму.

4. Поставьте в разогретую до 180 °С духовку, запекайте 20 минут, до образования золотистой корочки. Подавайте запеканку горячей.

Запеканка с тушеной капустой

 6 порций

 1 час

капуста квашеная тушеная 800 г; мясо-продукты (колбаса, вареное или жареное мясо) 500 г; шпик 100 г; картофель вареный 5 шт.; лук репчатый 2 шт.; сметана 100 мл; масло растительное 1 ст. ложка

1. Колбасу и картофель нарежьте ломтиками, мясо — кусочками. Лук мелко порубите и обжарьте на масле.

2. В смазанную маслом форму выложите слоями, чередуя, капусту, мясо, лук и картофель.



3. Верхний слой смажьте сметаной, уложите тонкие ломтики шпика. Запекайте в духовке.

4. При подаче отдельно подайте сметану.

Баклажаны, фаршированные мясом

🍴 2 порции

🕒 50 минут

баклажаны 250 г; фарш мясной 100 г; мука пшеничная 1 стакан; яйцо 1 шт.; вода 2 стакана; масло растительное 5 ст. ложек; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Баклажаны промойте, срежьте плодоножки и сделайте по длине баклажана кармашек глубиной 3 см. Нарежьте баклажаны поперек на порции. Фарш поперчите и посолите, наполните им подготовленные баклажаны.



2. Из яйца, муки, 2 стаканов воды и соли замесите не слишком густое тесто.

3. Обмакните в тесто фаршированные баклажаны и обжарьте в разогретом масле до золотистого цвета.

4. Переложите баклажаны на противень и запекайте в разогретой до 180 °С духовке в течение 15—20 минут.

5. При подаче оформите зеленым луком.

Помидоры, фаршированные мясом

🍴 4 порции

🕒 40 минут

помидоры 8 шт.; мякоть говядины 200 г; рис 2 ст. ложки; сыр твердый тертый 50 г; лук репчатый 1 шт.; масло растительное 3 ст. ложки; зелень укропа по вкусу; перец черный молотый по вкусу

1. У помидоров срежьте верхнюю часть со стороны плодоножки, выньте мякоть, посолите и поперчите.

2. Мясо пропустите через мясорубку, добавьте мелко рубленный пассерованный лук, отварной рис, соль, перец и перемешайте.

3. Наполненные полученным фаршем помидоры уложите в смазанную маслом



форму, посыпьте тертым сыром, сбрызните растительным маслом и запекайте 20 минут.

4. Готовые помидоры оформите зеленью.

Имам баялды

🍴 6 порций

🕒 1 час 50 минут

мякоть говядины 400 г; баклажаны крупные 3 шт.; помидоры 3 шт.; лук репчатый 1 шт.; яйца 6 шт.; мука пшеничная 3 ст. ложки; масло растительное 1 стакан; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу



1. Промытые и обсушенные баклажаны запекайте в духовке, очистите от кожуры, нарежьте ломтиками, посолите и оставьте на несколько минут.
2. Мелко нарезанный лук и нарезанные дольками помидоры потушите с 1 столовой ложкой масла. Снимите с огня и поперчите.
3. Баклажаны слегка отожмите, запанируйте в муке, смочите во взбитом яйце и обжарьте на масле.

4. Мясо пропустите через мясорубку, посолите и поперчите.
5. В смазанную маслом форму уложите слоями баклажаны, рубленое мясо и тушеные с луком помидоры. Чередуйте слои несколько раз так, чтобы сверху оказался слой баклажанов.
6. Яйца взбейте и залейте ими уложенные в форму продукты. Запекайте в духовке в течение 1 часа, до образования золотисто-желтой корочки.

Пестрый мясной рулет

 6 порций

 1 час 50 минут

фарш мясной 800 г; морковь 2 шт.; лук репчатый 2 шт.; кукуруза консервированная 5 ст. ложек; горошек зеленый мороженный 5 ст. ложек; чеснок 2 зубчика; яйца 2 шт.; сыр твердый тертый 100 г; масло растительное 2 ст. ложки; зелень петрушки 1 пучок; тимьян сушеный 2 ч. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Лук и чеснок мелко порубите и обжарьте в масле. Морковь сварите и нарежьте кубиками.
2. Фарш посолите, поперчите, добавьте 3—4 столовые ложки воды, взбейте. Соедините с яйцами, овощами, тимьяном и перемешайте. Сформируйте рулет.
3. Противень с высокими бортиками смажьте оставшимся от обжаривания лука маслом, выложите рулет. Сверху



нанесите немного под углом поперечные бороздки, заполните их сыром, смешанным с рубленой зеленью. Запекайте в духовке при 200 °С в течение 1 часа. Охладите.

4. При подаче нарежьте рулет ломтиками, гарнируйте маринованными овощами. Отдельно подайте горчицу, соус, хрен.

Баклажаны фаршированные

 4 порции

 1 час 10 минут

баклажаны 2 шт.; фарш говяжий 200 г; рис отварной 2 ст. ложки; лук репчатый 1 шт.; чеснок 2 зубчика; сыр твердый тертый 100 г; сметана 100 г; томат-пюре 2 ст. ложки; масло растительное 4 ст. ложки; смесь сушеных пряных трав 2 ч. ложки; зелень по вкусу; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу




1. Баклажаны разрежьте вдоль пополам, удалите часть мякоти, посыпьте солью и выдержите 30 минут.

2. Удаленную мякоть нарежьте кубиками и обжарьте на масле вместе с рубленым луком и фаршем. Добавьте томат-пюре, толченый чеснок, вареный рис, травы

и прогрейте в течение 10 минут, посолите, поперчите, добавьте сметану и заполните смесью половинки баклажанов. Сверху посыпьте тертым сыром.

3. Запекайте в духовке в течение 20 минут при температуре 200 °С. При подаче посыпьте рубленой зеленью.

Баклажанный пирог

 6 порций

 1 час 40 минут

баклажаны 6 шт.; фарш говяжий 1 кг; лук репчатый 3 шт.; яйца 4 шт.; сыр тертый 50 г; масло сливочное 100 г; сок томатный с мякотью 2 стакана; молоко $\frac{3}{4}$ стакана; масло растительное 2 ст. ложки; зелень укропа рубленая 2 ст. ложки; зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Баклажаны разрежьте вдоль на 4 части, обжарьте на половине нормы растительного масла. Лук очистите, тонко нашинкуйте, пассеруйте в оставшемся масле. Мясной фарш посолите, поперчите, добавьте немного воды для сочности и рубленую зелень, перемешайте.

2. В глубокую сковороду уложите половину баклажанов кожей вниз, между ними положите кусочки сливочного масла.




Равномерно разложите мясной фарш, на него — пассерованный лук, полейте томатным соком. Сверху уложите баклажаны кожей вверх.

3. Яйца взбейте, постепенно добавляя молоко и сыр. Залейте баклажаны этой смесью и запекайте в разогретой до 220 °С духовке в течение 40—50 минут.

4. При подаче оформите зеленью.

Блинчатый пирог с грибами и курицей

 6 порций

 1 час 30 минут

Для теста:

мука пшеничная 200 г; яйца $\frac{1}{2}$ шт.; молоко 1 стакан; сливки 2 ст. ложки; масло сливочное 1 ч. ложка; дрожжи $\frac{1}{2}$ ч. ложки; сахар по вкусу; соль по вкусу

Для начинки:

грибы 200 г; филе куриное 150 г; рис отварной 150 г; лук репчатый 1 шт.; масло сливочное 3 ст. ложки; перец душистый молотый 1 ч. ложка; соль по вкусу



Для кляра:

мука 2 ст. ложки; яйцо 1 шт.

1. Для теста из половины муки и молока, дрожжей и растертых яичных желтков приготовьте опару, дайте подняться. Добавьте оставшиеся муку и молоко, сахар, соль, взбитые яичные белки и сливки, взбейте и снова дайте подняться. Выпеките тонкие блинчики, смажьте растопленным маслом.

2. Приготовьте 3 вида начинки.

Для грибной начинки грибы нашинкуйте и припустите с добавлением масла.

Для рисовой начинки рис отварите до рассыпчатого состояния.

Для куриной начинки филе отварите, нашинкуйте соломкой.

3. Для заправки мелко нарезанный лук спассеруйте на масле, добавьте полстакана куриного бульона и специи.

4. Каждый вид начинки заправьте бульоном с луком.

5. Для кляра взбейте яйцо, соедините с мукой, снова взбейте.

6. В сотейник, смазанный маслом, выложите блинчики, затем разные виды начинки, прослаивая их блинчиками. Завершите укладку блинчиком. Густо смажьте кляром по всей окружности соединения блинчиков и запекайте 15 минут.

7. Подавайте, разрезав на порции.

Запеканка из курицы и риса

🕒 5 порций

🕒 1 час 20 минут

мякоть курицы 500 г; рис 230 г; хлеб 200 г; сыр 100 г; масло сливочное 125 г; бульон куриный 1 л; кефир 300 мл; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Рис отварите на слабом огне в 3 стаканах куриного бульона. Готовый рис заправьте 30 г сливочного масла, посолите и поперчите.

2. Хлеб нарежьте кубиками, поджарьте в 30 г масла, уложите на противень и залейте оставшимся бульоном. Сверху положите рис, а на рис выложите кусочки курицы, поджаренные на оставшемся масле.



3. Запеканку равномерно залейте взбитым кефиром. Запекайте в разогретой духовке. Если хотите, чтобы запеканка была покрыта румяной корочкой, посыпьте ее сверху тертым сыром за 10—15 минут до готовности. При подаче разрежьте на порции.

Запеканка из индейки с баклажанами

🕒 4 порции

🕒 1 час 30 минут

фарш из индейки 500 г; баклажаны 1 шт.; помидоры консервированные 400 г; лук репчатый 1 шт.; чеснок 2 зубчика; вермишель 120 г; сыр моцарелла тертый 150 г; сыр пармезан тертый 100 г; масло растительное 3 ст. ложки; томатная паста 3 ст. ложки; орегано 1 ч. ложка; базилик сушеный 1 ч. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу



1. Баклажан нарежьте ломтиками, посолите и оставьте на 10 минут, затем промойте и обсушите. Уложите ломтики на противень, смазанный маслом, и запекайте.
2. Вермишель отварите, откиньте на дуршлаг, затем заправьте частью масла.
3. Лук и чеснок измельчите, спассеруйте на масле, добавьте фарш и обжаривайте все вместе 5 минут. Затем добавьте помидоры, томатную пасту, базилик,

орегано, поперчите, доведите до готовности.

4. В форму, смазанную маслом, уложите треть фарша, затем треть вермишели, сверху — треть баклажанов.
5. Посыпьте частью сыра пармезан, затем частью сыра моцарелла. Повторите все слои еще дважды, посыпьте верхний слой сыром моцарелла.
6. Запекайте до образования золотистой корочки.

Макаронная запеканка с курицей

 4 порции

 1 час 20 минут

макаронные изделия 200 г; филе куриное 4 шт.; капуста цветная 500 г; помидоры 2 шт.; яйца 4 шт.; сыр твердый тертый 2 ст. ложки; чеснок 2 зубчика; масло сливочное 1 ст. ложка; молоко 2 стакана; масло растительное 2 ст. ложки; мускатный орех молотый 1/4 ч. ложки; зелень укропа рубленая 1 ст. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Макароны отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг.
2. Куриное филе нарежьте кубиками, посолите и обжарьте на сливочном масле.
3. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, удалите семена, нарежьте кубиками. Капусту разберите на соцветия и обжарьте вместе с помидорами и мелко рубленным чесноком на растительном масле в течение 10 минут.



4. Смешайте макароны, обжаренное филе и овощи, выложите в смазанную маслом форму. Залейте яйцами, взбитыми с молоком, солью, мускатным орехом и перцем, накройте фольгой и запекайте 25 минут при температуре 210 °С.
5. Затем фольгу снимите, посыпьте запеканку сыром и запекайте до тех пор, пока сыр не расплавится. Посыпьте рубленой зеленью укропа.
6. При подаче нарежьте на порции.

Лазанья из курицы с грибами

 4 порции

 2 часа

лазанья 5 листов; курица 1 шт.; шампиньоны свежие 300 г; лук репчатый 1 шт.; сельдерей 1 стебель; чеснок 2 зубчика; сыр твердый тертый 200 г; сыр пармезан 50 г; мука пшеничная 3 ст. ложки; масло сливочное 150 г; вино белое сухое 300 мл; вода 1 л; сливки жидкие 1 стакан; зелень 40 г; перец горошком по вкусу; соль по вкусу

1. Курицу залейте водой и половиной нормы вина, добавьте соль, лук, сельдерей, несколько горошин перца и варите при слабом кипении до готовности. Курицу охладите, мякоть отделите от костей и нарежьте мелкими кусочками. Бульон процедите.

2. Рубленый чеснок слегка обжарьте в масле, добавьте ломтики грибов и жарьте еще 5 минут, затем всыпьте муку, жарьте, помешивая, 5—7 минут. Слегка охладите, влейте бульон и оставшееся вино, проварите соус до загустения. Снимите с огня, добавьте зелень, половину сыра, сливки, перемешайте.
3. Сварите листы лазаньи в подсоленной воде, опустите на несколько минут в холодную воду.
4. В прямоугольную форму влейте немного соуса, уложите слой лазаньи, на нее — часть курицы, полейте соусом. Чередуйте слои 3—4 раза. Верхний



слой полейте оставшимся соусом, посыпьте сыром и запекайте в духовке при 230 °С в течение 40—50 минут.

Грибы, фаршированные курицей

🍴 6 порций

🕒 40 минут

шампиньоны 24 шт.; курица копченая 100 г; сыр твердый тертый 100 г; масло сливочное 2 ст. ложки; маргарин 1 ст. ложка; соус чили 1 ч. ложка; зелень петрушки рубленая 1 ст. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Для начинки мякоть курицы мелко нарежьте, смешайте с рублеными грибами ножками, зеленью, солью, перцем, соусом, половиной нормы сыра и маслом.
2. Наполните грибные шляпки начинкой, уложите на смазанный маргарином



противень, посыпьте оставшимся сыром и запекайте в духовке при 220 °С до образования золотистой корочки.

3. Подавайте горячими.

Торт с курицей и грибами

🍴 8 порций

🕒 50 минут



корж вафельный 4 шт.; курица 800 г; шампиньоны 400 г; лук репчатый 200 г; сыр 150 г; масло сливочное 200 г; сливки густые 100 мл; зелень петрушки 1 ст. ложка; мускатный орех молотый по вкусу; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Филе курицы нарежьте кусочками, обжарьте вместе с луком, нарезанным полукольцами.

2. Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте на масле, затем добавьте мускатный орех, соль, перец, сливки, хорошо перемешайте с курицей и луком и протрите в кухонном комбайне.

3. Вафельные коржи прослоите приготовленной массой, сверху нанесите тонкий слой, посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки. При подаче оформите зеленью.

Семга с лимоном в фольге

 8 порций 30 минут + 2 часа маринование

филе семги 2 кг; лимоны 3 шт.; мед 3 ст. ложки; зелень укропа ½ пучка; соль по вкусу

1. Филе разрежьте на порционные куски и натрите со всех сторон солью с медом.


2. Лимоны нарежьте ломтиками, обложите ими филе семги.

3. Заверните филе в фольгу и поместите в холодильник на 2 часа. Затем запекайте при температуре 200 °С 25 минут.

4. При подаче снимите фольгу и оформите рыбу зеленью.



Форель, запеченная в фольге

 1 порция

 50 минут

форель 1 шт.; морковь 1 шт.; корень петрушки 1 шт.; сельдерей 1 стебель; лук-порей 1 стебель; лимон ½ шт.; семена кориандра 1 ч. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Морковь, петрушку, сельдерей, лук-порей нарежьте соломкой, бланшируйте в кипящей воде, откиньте на дуршлаг.

2. Фольгу посыпьте солью, перцем, кориандром, выложите половину овощей. Нафаршируйте форель остальными овощами и выложите на фольгу, накройте кружочками лимона, посолите, поперчите, посыпьте кориандром. Рыбу заверните в фольгу и запекайте при температуре 200 °С 25 минут.

3. При подаче оформите зеленью.



Скумбрия, запеченная в фольге с лимоном

 3 порции

 40 минут

скумбрия 3 шт.; лимоны 1 шт.; лук репчатый 1 шт.; масло растительное 3 ч. ложки; приправа для рыбы по вкусу; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Заверните каждую рыбку в фольгу, посолите, поперчите и натрите приправой для рыбы, полейте растительным маслом, соком лимона и выложите поверх рыбы несколько долек лимона и полукольца лука.



2. Запекайте примерно 20—30 минут при температуре 200 °С.
3. Подавайте на стол в фольге.

Курица фаршированная

 6 порций

 1 час

курица 1,5 кг

Для начинки:

фарш куриный 250 г; печенка куриная 100 г; грибы свежие 100 г; яйца 2 шт.; коньяк 4 ст. ложки; масло растительное 2 ст. ложки; масло сливочное 30 г; лимоны ½ шт.; мускатный орех; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Грибы и куриную печенку мелко порубите, добавьте большую часть сливочного масла, перемешайте. Добавьте яйца, мясной фарш, щепотку мускатного ореха, посолите, поперчите, влейте коньяк и тщательно перемешайте.

2. Подготовленную тушку курицы натрите солью снаружи и внутри, начините



- приготовленной смесью и зашейте. Смажьте тушку растительным маслом.
3. Налейте на противень немного воды, уложите приготовленную курицу и поставьте в духовку. Когда курица слегка подрумянится, смажьте ее лимонным соком, оставшимся сливочным маслом и запекайте до готовности, время от времени поливая образовавшимся соком.

Курица, запеченная по-особому

 5 порций

 1 час 45 минут + 12 часов маринование

курица 1 шт.; мед 1 ст. ложка; сок апельсиновый 2 ст. ложки; масло растительное 1 ст. ложка; уксус 9%-й 2 ст. ложки; вода 150 мл; чеснок 2 зубчика; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу


1. Тушку курицы разрежьте по грудке и распластайте так, чтобы ребра касались смазанной маслом жаровни.
2. Уксус разведите водой, смочите им курицу, натрите ее измельченным чесноком, посолите, поперчите,

оставьте на 12 часов в прохладном месте.

3. Жаровню с курицей накройте фольгой и запекайте 1,5 часа в горячей духовке

при температуре 150—160 °С. Фольгу снимите, апельсиновый сок смешайте с медом, полейте курицу. Запекайте до образования румяной корочки.

Фаршированная утка

 6 порций

 2 часа

утка 1,3 кг; вино красное сухое 2 ст. ложки; соль по вкусу; масло растительное 4 ст. ложки

Для фарша:

креветки очищенные 300 г; шпик 100 г; ветчина 150 г; яичные белки 2 шт.; вино красное сухое 2 ст. ложки; зелень сельдерея 20 г; соль по вкусу

Для соуса:

опята сушеные 100 г; крахмал кукурузный 40 г; бульон куриный 2 стакана

1. Утку смажьте смесью вина и соли и оставьте на 10 минут для маринования.
2. Для фарша креветок смешайте с мелко нарезанными шпиком и ветчиной, вином, солью и яичными белками.
3. Подготовленную утку наполните фаршем и варите в течение 30 минут. Переложите на смазанный маслом противень



и жарьте в духовке, разогретой до 270 °С, до готовности.

4. Для соуса бульон доведите до кипения, добавьте замоченные грибы, посолите, накройте крышкой и варите 10 минут. Затем грибы откиньте на дуршлаг, в бульон влейте разведенный небольшим количеством воды крахмал и доведите до кипения.
5. Готовую утку выложите на блюдо, вокруг разложите грибы, полейте приготовленным грибным соусом и посыпьте нарезанным сельдереем. На гарнир подайте отварной рис.

Утка с апельсиновым соусом

 4 порции

 1 час 20 минут

филе утки 800 г; сухари панировочные 100 г; сок апельсиновый 2 ст. ложки; херес 5 ст. ложек; бульон мясной 5 ст. ложек; перец белый молотый по вкусу; соль по вкусу

Для соуса:

цедра 1 апельсина; сахар 30 г; крахмал картофельный 2 ч. ложки; конфитюр 2 ст. ложки; масло сливочное 20 г; сок апельсиновый 2 ст. ложки; вода 5 ст. ложек; перец белый молотый по вкусу; соль по вкусу



1. Филе посолите, поперчите, запанируйте в сухарях, обжарьте с двух сторон. Из хереса, сока и бульона приготовьте маринад. Переложите филе в глубокий противень, залейте маринадом и запекайте в духовке 45 минут при 200 °С.

2. Для соуса сливочное масло растопите, влейте оставшийся после запекания маринад, сок и добавьте сахар, мелко натертую цедру апельсина. Разведенный холодной водой крахмал вылейте

при помешивании в соус и доведите до кипения, добавьте апельсиновый конфитюр, поперчите и посолите.

3. При подаче филе утки полейте апельсиновым соусом.

Свинина, запеченная с овощами и яблоками

🍴 4 порции

🕒 1 час

мякоть свинины 500 г; яблоки 6 шт.; помидоры 2 шт.; лук репчатый 4 шт.; сахар 2 ст. ложки; мука пшеничная 1 ст. ложка; масло топленое 3 ст. ложки; вино белое сухое ½ стакана; зелень укропа рубленая 1 ст. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Мякоть свинины нарежьте поперек волокон на 4 куска, посолите, поперчите, запанируйте в муке и обжарьте до золотистого цвета.

2. Нарежьте кружочками яблоки и помидоры, лук — полукольцами. Обжарьте на масле лук и помидоры, добавьте яблоки и потушите до полуготовности.

3. Половину полученной смеси выложите в форму, посолите, поперчите и добавьте сахар, перемешайте, затем положите мясо, сверху — оставшуюся овощную смесь.



4. Полейте вином и запекайте 30 минут при 180 °С. При подаче посыпьте зеленью укропа.

Мясо по-испански

🍴 10 порций

🕒 55 минут

говядина вареная 800 г; рис отварной 250 г; лук репчатый 3 шт.; сыр 100 г; майонез 200 г; масло растительное 2 ст. ложки; соус томатный 1 стакан; зелень укропа по вкусу; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. В разогретую форму, смазанную растительным маслом, выложите слой нарезанного мелкими кубиками мяса, посыпьте нарезанным кольцами луком, посолите, поперчите, смажьте майонезом и поставьте в нагретую духовку.



2. Когда блюдо зарумянится, добавьте рис, томатный соус, зелень и перемешайте. Посыпьте тертым

сыром, уменьшите нагрев и запекайте 15 минут.

3. Подавайте в той же форме.

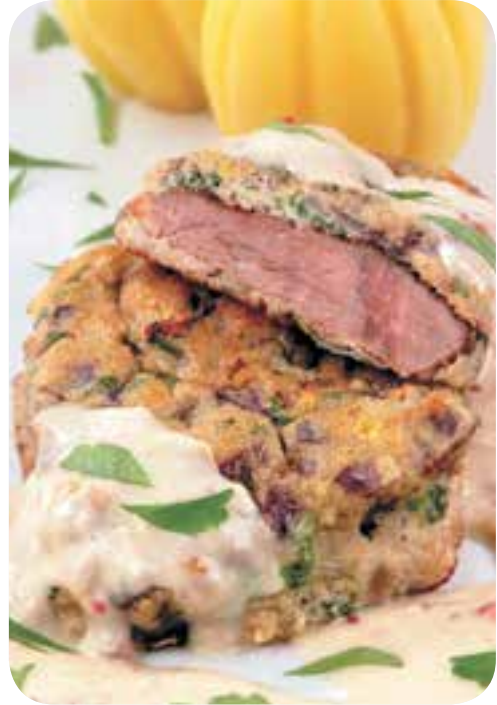
Телятина с пряной корочкой

 4 порции

 1 час 10 минут

мякоть телятины 700 г; лук репчатый 8 шт.; лук репчатый фиолетовый 4 шт.; яйцо 1 шт.; мука пшеничная 2 ст. ложки; масло топленое 2 ст. ложки; вино белое сухое ½ стакана; бульон мясной ½ стакана; сливки ½ стакана; горчица дижонская 1 ст. ложка; сухари панировочные 3 ст. ложки; зелень укропа, петрушки рубленая по 1 ст. ложке; лук зеленый рубленый 2 ст. ложки; перец розовый молотый по вкусу; соль по вкусу


1. Телятину нарежьте ломтиками, посолите, поперчите и обжарьте на масле до золотистого цвета вместе с луком.
2. Фиолетовый лук нарежьте мелкими кубиками, соедините с яйцом, зеленым луком, горчицей, сухарями, посолите, поперчите.
3. Смажьте мясо приготовленной пряной смесью и запекайте в духовке до образования золотистой корочки.
4. Вино соедините с большей частью бульона, доведите до кипения, влейте сливки, доведите смесь до кипения, добавьте спассерованную муку,



разведенную оставшимся бульоном, посолите, поперчите и прогрейте.

5. При подаче уложите мясо на блюдо, полейте приготовленным соусом, оформите зеленью. Гарнируйте отварным картофелем.

Телятина с апельсиновым соусом

 5 порций

 1 час + 8 часов маринование

мякоть телятины 1 кг; апельсины 2 шт.; морковь 1 шт.; лук репчатый 1 шт.; чеснок 2 зубчика; крахмал 1 ч. ложка; сахар 2 ст. ложки; жир свиной топленый 1 ст. ложка; бульон мясной ½ стакана; вино белое сухое 1 стакан; ликер апельсиновый 1 ст. ложка; уксус яблочный 2 ст. ложки; перец кайенский ½ ч. ложки; перец черный молотый ½ ч. ложки; соль ½ ч. ложки

1. Телятину залейте вином, смешанным с нарезанными кубиками морковью и луком, толченым чесноком и кайенским перцем, оставьте на 8 часов для маринования.
2. Выньте мясо из маринада, обсушите, посыпьте солью, черным перцем и слегка обжарьте в свином жире, накройте фольгой, запекайте в разогретой до 200 °С духовке в течение 20 минут вместе с овощами из маринада.

3. Для соуса сахар прогрейте до светло-коричневого цвета, добавьте уксус и бульон, разведенный в воде крахмал, дольки апельсина, проварите и заправьте ликером.

4. При подаче мясо нарежьте ломтиками и полейте соусом. На гарнир подайте картофельное пюре и отварную фасоль.

Мясо в пряной глазури

 4 порции

 1 час 50 минут

мякоть свинины 1 кг

Для рассола:

вода 50 мл; соль 1 ч. ложка

Для глазури:

сок лимона 2 ч. ложки; мед 1 ч. ложка; масло растительное 1 ст. ложка; паприка 2 ст. ложки; перец черный молотый ¼ ч. ложки; соль ½ ч. ложки

1. Приготовьте рассол, растворив соль в воде. С помощью шприца введите рассол в мясо.
2. Заверните мясо в фольгу и запекайте 1 час 30 минут при 220 °С.
3. Приготовьте глазурь, смешав все компоненты. Смажьте мясо полученной



смесью и запекайте его еще 10 минут при температуре 250 °С.

Запеканка творожная

 6 порций

 1 час 15 минут

творог 800 г; яйцо 1 шт.; крупа манная 60 г; сухари 30 г; сахар 90 г; маргарин столовый 30 г; соль; сметана

1. Творог протрите через сито, добавьте манную крупу, яйцо, растертое с сахаром и солью. Массу хорошо размешайте и дайте набухнуть в течение 20 минут.
2. В форму для выпечки или на противень, смазанный маргарином и посыпанный сухарями, выложите массу для запеканки слоем 3—4 см. Поверхность выровняйте, нанесите рисунок и смажьте сметаной. Запекайте в духовке 20—30 минут при температуре 200 °С, до образования золотистой корочки.



3. При подаче нарежьте запеканку на порции, подавайте со сметаной или фруктовым соусом.

Запеканка творожная с морковью

 2 порции

 40 минут

творог 300 г; морковь 1 шт.; яйца 2 шт.; масло сливочное 20 г; сахар ванильный 1 ч. ложка; соль по вкусу

Для соуса:


изюм без косточек 3 ст. ложки; мед 20 г; вода 100 мл

1. Творог протрите через сито, добавьте соль, ванильный сахар, яйца, масло и перемешайте.
2. Морковь натрите на крупной терке или нарежьте мелкими кубиками и соедините с творогом, перемешайте.
3. Полученную массу выложите в смазанную маслом форму и запекайте в духовке 20 минут при температуре 200 °С.



4. Для соуса промытый изюм залейте горячей водой, отварите до размягчения, протрите, доведите до кипения, охладите и соедините с медом.
5. Запеканку нарежьте на порции и полейте приготовленным соусом.

Запеканка из творога, овощей и фруктов

 8 порций

 1 час 20 минут

творог 500 г; инжир 200 г; яблоки 8 шт.; морковь 4 шт.; шпинат 250 г; изюм 1 стакан; яйца 2 шт.; крупа манная 2,5 ст. ложки; сахар ½ стакана; масло сливочное 150 г; сметана 1,5 стакана

1. Морковь нашинкуйте мелкой соломкой и потушите с маслом и небольшим количеством воды до готовности, добавьте нашинкованный шпинат и тушите еще 5 минут.
2. Яблоки и инжир нашинкуйте, соедините с овощами и одним яйцом, перемешайте.



3. Творог протрите через сито, смешайте с манной крупой, сахаром, яйцом и изюмом.
4. В смазанную маслом форму выложите слой творога, затем слой фруктово-овощной смеси, снова слой творога и слой смеси (всего 4 слоя), верх выровняйте, сбрызните маслом и запекайте в духовке 30 минут при температуре 200 °С.
5. Подавайте со сметаной.

Рисовая запеканка со сливами

 4 порции

 1 час 10 минут

рис 350 г; сливы 300 г; яйца 3 шт.; масло сливочное 1 ст. ложка; молоко 1 л; мука пшеничная 1 ст. ложка; цедра

лимона тертая 1 ст. ложка; сахарная пудра 100 г; сахар ванильный по вкусу; соль по вкусу

1. Рис бланшируйте 5 минут, затем залейте горячим молоком, посолите, сварите до готовности и охладите.
2. Готовый рис перемешайте с маслом, ванильным сахаром, мелко нарезанными сливами, цедрой, яичными желтками.
3. Яичные белки взбейте с сахарной пудрой, добавьте муку, перемешайте, соедините с рисом.
4. Полученную массу выложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму.
5. Запекайте при 200 °С до готовности.



6. Запеканку подавайте с киселем, вареньем или джемом.

Вишневая запеканка

 4 порции

 1 час 30 минут

вишня без косточек 250 г; яичные белки 2 шт.; хлеб пшеничный черствый 150 г; миндаль рубленый 2 ст. ложки; хлопья миндальные обжаренные 60 г; цедра лимона тертая 1 ст. ложка; сахар 60 г; масло сливочное 80 г; молоко 175 мл; корица молотая 1/2 ч. ложки; соль по вкусу

1. Хлеб без корки нарежьте кубиками и замочите в теплом молоке.
2. Белки взбейте с солью в устойчивую пену.

3. Сливочное масло взбейте с сахаром и лимонной цедрой до получения пышной массы.
4. Перемешайте хлеб, молоко, миндаль, взбитые белки и масло. Добавьте вишню и корицу.
5. Выложите полученную массу в смазанную маслом форму и запекайте 1 час при 220 °С.
6. Подавайте запеканку с вишневым желе, посыпав обжаренными миндальными хлопьями.

Пирог с пряностями

 4 порции

 50 минут

мука пшеничная 2 стакана; орехи молотые 1/2 стакана; яйца 2 шт.; сахар 1/2 стакана; масло сливочное 100 г; кефир 1 стакан; сода пищевая 1/2 ч. ложки; кардамон молотый 1/2 ч. ложки; гвоздика 1/2 ч. ложки; мускатный орех 1/2 ч. ложки

1. Соду загасите кефиром, дайте постоять 5 минут. Яйца разотрите с сахаром до бела, добавьте размягченное масло, пряности и продолжайте растирать до образования однородной массы. Всыпьте муку, орехи, влейте кефир, перемешайте.
2. Тесто выложите в форму, смазанную маслом. Выпекайте 25—35 минут



- при 180 °С. Готовый пирог охладите, посыпьте сахарной пудрой.

Пирог с мясом, сыром и луком-пореем

🍴 6 порций

🕒 2 часа 10 минут

Для теста:

мука пшеничная 400 г; сахар ¼ ч. ложки; вода 200 мл; дрожжи прессованные 20 г; зелень укропа рубленая 4 ст. ложки; соль по вкусу

Для начинки:

мякоть свинины 125 г; лук-порей 800 г; лук репчатый 200 г; чеснок 3 зубчика; яйца 2 шт.; сыр твердый тертый 100 г; масло сливочное 2 ст. ложки; молоко 100 мл; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Дрожжи растворите в теплой воде, добавьте сахар и немного муки, хорошо размешайте и оставьте на 30 минут в теплом месте. Всыпьте оставшуюся муку, щепотку соли и рубленую зелень, замесите тесто.
2. Тесто раскатайте, выложите в смазанную маслом форму, сформируйте бортик, оставьте на 1 час подойти.
3. Репчатый лук нарежьте соломкой, лук-порей — кольцами, слегка обжарьте на сливочном масле.
4. Добавьте в луковую смесь рубленый чеснок, свинину, нарезанную соломкой,



обжаривайте вместе, помешивая, до образования золотистой корочки.

5. Наколите вилкой готовое тесто, выложите начинку, сверху посыпьте сыром.
6. Молоко взбейте с яйцами, посолите и поперчите.
7. Яично-молочную смесь вылейте на начинку. Выпекайте пирог 30 минут при температуре 200 °С. Готовый пирог посыпьте рубленым укропом и разрежьте на порции.

Слоеный пирог с мясом и овощами

🍴 6 порций


🕒 1 час 40 минут

фарш мясной 500 г; грибы 400 г; картофель 500 г; лук репчатый 1 шт.; яйца 5 шт.; масло сливочное 100 г; масло растительное 1 ст. ложка; мука пшеничная 2 ст. ложки; лук зеленый по вкусу

1. Приготовьте начинку: грибы отварите, нашинкованный лук обжарьте на растительном масле, перемешайте. Сварите 2 яйца, очистите, порубите и смешайте с мелко нарезанным зеленым луком, заправьте растительным маслом. Мясной фарш обжарьте до готовности.

2. Картофель отварите, сделайте пюре. Оставшиеся яйца взбейте со сливочным маслом, добавьте муку, картофельное пюре, замесите тесто.
3. Тесто разделите на две части. Часть теста выложите в глубокий противень или в сковороду, разровняйте руками так, чтобы оно закрывало бортики. Начинки выложите слоями. Вторую половину теста положите сверху, защипните края. Верх смажьте сливочным маслом.
4. Пирог выпекайте в духовке при температуре 200 °С 50 минут, до образования румяной корочки.

Луковый пирог

 6 порций 3 часа

мука пшеничная 250 г; лук репчатый 2 кг; бекон 50 г; яйца 2 шт.; яичные желтки 3 шт.; масло сливочное 120 г; молоко 125 мл; сливки густые 180 мл; дрожжи прессованные 20 г; семена тмина ¼ ч. ложки; соль по вкусу

1. Дрожжи разведите в молоке, всыпьте муку, замесите тесто и оставьте для брожения на 15 минут.
2. Добавьте к тесту 20 г растопленного масла, посолите, дайте подойти 30 минут. Вымешивайте тесто около 10 минут, затем накройте его салфеткой и оставьте для подъема еще на 30 минут.


3. Лук нашинкуйте и обжаривайте, помешивая, на оставшемся масле, пока он не станет прозрачным. Яйца слегка взбейте и смешайте с луком, предварительно охладив его, добавьте мелко нарезанный бекон.


4. Тесто раскатайте и выложите в форму, смазанную маслом. На тесто уложите луковую начинку, посыпьте тмином. Выпекайте пирог 10 минут при 220 °С.

5. Желтки смешайте со сливками и солью, залейте этой смесью начинку и выпекайте пирог еще 50 минут, уменьшив нагрев до 180 °С.



Картофельный пирог с цукини

 6 порций

 1 час 35 минут

Для теста:

картофель 700 г; мука пшеничная ½ стакана; яйцо 1 шт.

Для начинки:

цукини 1 шт.; яйца 2 шт.; лук репчатый 1 шт.; чеснок 1 зубчик; сыр твердый 80 г; орехи кедровые 4 ст. ложки; масло сливочное 30 г; сметана 3 ст. ложки; масло оливковое 3 ст. ложки; зелень петрушки ½ пучка; тимьян 3 веточки; майоран 3 веточки; цедра лимона тертая 1 ч. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Картофель отварите и, не давая остыть, измельчите, смешайте с мукой и яйцом.
2. Лук и чеснок мелко нарежьте, обжарьте на масле, смешайте с натертым цукини, цедрой, зеленью, частью сыра и орехами, добавьте сметану, яйца, посолите, поперчите и перемешайте.
3. Картофельное тесто уложите в смазанную маслом форму, сформируйте бортики, выложите начинку, посыпьте оставшимся сыром.
4. Сверху положите сливочное масло, нарезанное кусочками. Выпекайте пирог 35 минут при температуре 210 °С.



Пирог с домашней птицей по-графски

 8 порций

 4 часа

Для теста:

мука пшеничная 500 г; масло сливочное 360 г; яйца 1 шт.; кефир 1 стакан; соль $\frac{1}{3}$ ч. ложки

Для начинки:

мясо вареной курицы 600 г; грибы белые сушеные 50 г

Для соуса:

бульон куриный 2 стакана; сливки 1 стакан; коньяк 5 ст. ложек; яичные желтки 3 шт.; мука пшеничная 1 ст. ложка; масло сливочное 1 ст. ложка; мускатный орех 1 щепотка; соль по вкусу

1. Из муки, яйца, кефира и соли замесите однородное тесто, охладите его, раскатайте в квадратный пласт. Масло слегка разомните с 1—2 столовыми ложками муки, но не растирайте, положите его в центр пласта.

2. Углы теста соедините над маслом и защипните, раскатайте тесто в прямоугольный пласт, противоположные концы пласта заверните к середине, вновь раскатайте, но уже в поперечном направлении, сверните и уберите на холод на 2 часа. Затем раскатайте тесто еще раз.

3. Грибы замочите в холодной воде, затем отварите в этой же воде.



4. Для соуса муку слегка обжарьте на масле, разведите бульоном и варите 5—7 минут, помешивая. Влейте сливки, добавьте 2 яичных желтка и перемешайте.

5. Смешайте соус с грибами и курицей, влейте коньяк, приправьте солью и щепоткой мускатного ореха.

6. Половину теста раскатайте в пласт толщиной 7—8 мм, уложите на противень, смазанный маслом, сверху разложите начинку, накройте вторым раскатанным пластом теста, края защипните.

7. Пирог наколите вилкой и смажьте оставшимся яичным желтком.

8. Выпекайте пирог при 240 °С до образования золотистой корочки. При подаче разрежьте на порции.

Пикантный сырный пирог

 4 порции

 1 час 30 минут

Для теста:

мука пшеничная 150 г; маргарин 100 г; сахар 40 г; сметана 1 ст. ложка

Для начинки:

творог 300 г; сыр 75 г; яйцо 1 шт.; сливки 100 мл; бренди 1 ст. ложка;

паприка $\frac{1}{2}$ ч. ложки; перец кайенский 1 щепотка; соль по вкусу; зелень укропа по вкусу

Для оформления:

редис 1 пучок; зелень петрушки мелко рубленая $\frac{1}{2}$ ст. ложки

1. Муку, маргарин и сахар перетрите так, чтобы смесь напоминала хлебные крошки, добавьте сметану и замесите тесто, оставьте в прохладном месте на 30 минут. Тесто тонко раскатайте и выложите в форму, поставьте в прохладное место на 15—20 минут. Затем поставьте форму в самую нижнюю часть духовки и запекайте корж примерно 10 минут при температуре 170 °С.

2. Натрите сыр, перемешайте его со взбитым яйцом, добавьте творог, сливки, бренди, паприку, кайенский перец, укроп, посолите и перемешайте.

3. Выложите начинку на выпеченное тесто и запекайте 15—20 минут, пока корочка пирога не станет золотистой. Охладите.

4. Украсьте пирог рублеными редисом и петрушкой.

Сырный пирог

 2 порции

 1 час 10 минут

мука пшеничная 150 г; сыр 150 г; яйцо 1 шт.; масло сливочное 75 г; вода 250 мл; крахмал 25 г; пекарский порошок 1 ч. ложка; листья зеленого салата по вкусу; соль ½ ч. ложки

1. Добавьте в воду масло, соль и доведите до кипения. Всыпьте муку, смешанную с крахмалом, и непрерывно помешивая, варите, пока тесто не начнет отставать от стенок посуды.

2. Тесто слегка охладите, добавьте яйцо, часть тертого сыра и пекарский порошок. Взбейте тесто таким образом, чтобы оно медленно сползало с ложки.

3. С помощью ложки разложите тесто в виде веночка на смазанный маслом противень, посыпьте тертым сыром и выпекайте в духовке при температуре



200 °С 20 минут, затем нагрев уменьшите до 170 °С и выпекайте еще 20 минут.

4. Подавайте горячим с зеленым салатом.

Пирог с изюмом и орехами

 6 порций

 1 час 40 минут

Для теста:

мука пшеничная 3 стакана; яичные желтки 3 шт.; масло сливочное 250 г; сметана 200 г; сода пищевая 1 ч. ложка; соль по вкусу

Для начинки:

яичные белки 4 шт.; орехи грецкие 250 г; кишмиш 1 стакан; сахар ½ стакана; корица молотая ½ ч. ложки

Для оформления:

яичный желток 1 шт.; орехи грецкие 50 г

1. Муку порубите с маслом до образования мелкой крошки, введите яичные желтки, добавьте сметану с содой и солью, замесите тесто. Разделите тесто на 3 части, сформируйте шарики и уберите в холодильник на 30 минут.

- Для начинки орехи с кишмишем пропустите через мясорубку, добавьте сахар, корицу, перемешайте. Яичные белки взбейте до устойчивой пены и подмешайте к начинке.
- Раскатайте тесто в пласты 30×20 см, по размеру формы. В форму, слегка смазанную маслом, уложите первый корж, на нем распределите половину начинки. Накройте вторым коржом, на него выложите оставшуюся начинку. Сверху положите третий корж, смажьте его яичным желтком и сделайте надрезы в виде ромбов.
- Выпекайте 30 минут при температуре 200 °С.



- Перед подачей пирог охладите и оформите половинками грецких орехов.

Открытый вишневый пирог

6 порций

1 час 50 минут

Для теста:

мука пшеничная 200 г; яичные желтки 2 шт.; сахар 50 г; масло сливочное 100 г; лимоны 1 шт.

Для начинки:

вишня без косточек 750 г; яйца 2 шт.; сахар 50 г; сметана 100 г

- С лимона сотрите цедру мелкой теркой, из мякоти отожмите сок.
- Муку смешайте с сахаром, желтками и половиной цедры. Масло нарежьте кусочками, добавьте к мучной массе, влейте лимонный сок и замесите тесто. Скатайте тесто в шар и охладите.
- Охлажденное тесто раскатайте и уложите в смазанную маслом форму, сделайте бортики, наколите тесто вилкой. На тесто положите бумагу для выпечки,



- насыпьте фасоль и выпекайте корж 15 минут при 180 °С. Затем фасоль высыпьте.
- Вишню уложите на выпеченный корж, посыпьте половиной сахара и оставшейся цедрой.
 - Яичные желтки отделите от белков, разотрите с оставшимся сахаром и сметаной. Яичные белки взбейте до устойчивой пены и перемешайте с желтковой массой. Приготовленную заливку равномерно выложите на вишню и выпекайте пирог 25 минут при 180 °С.

Пирог с ревенем

6 порций

1 час 40 минут

Для теста:

мука пшеничная 125 г; масло сливочное 70 г; сахар 50 г; яичный желток 1 шт.; молоко 1 ст. ложка; соль 1 щепотка

Для начинки:

ревень 450 г; бисквитные крошки 100 г; сахар 150 г; масло сливочное 80 г; сахарная пудра 1 ст. ложка; яйцо 1 шт.

1. Из ингредиентов замесите тесто, скатайте его в шар, заверните в пленку и выдержите в холодильнике 30 минут.
2. $\frac{2}{3}$ теста раскатайте в лепешку и выложите в смазанную маслом форму, формируя бортики.
3. Очищенный от кожицы ревеня нарежьте кусочками длиной 5 см.
4. Масло растопите и смешайте с бисквитной крошкой и сахаром. Половиной приготовленной смеси посыпьте тесто в форме, сверху разложите ревеня, посыпьте оставшейся крошкой.
5. Оставшуюся $\frac{1}{3}$ теста раскатайте в лепешку, накройте ею начинку. Соедините края верхней и нижней лепешек.
6. Поверхность пирога смажьте взбитым яйцом и проткните вилкой. Выпекайте



пирог с ревенем 25 минут при температуре 200 °С.

7. Подавайте пирог теплым, посыпав сахарной пудрой.

Фруктово-ягодный пирог

 4 порции

 3 часа 20 минут
+ 1 час охлаждение

Для теста:

мука пшеничная 180 г; сахар 2 ст. ложки; масло сливочное 150 г; вода ледяная 3 ст. ложки

Для начинки:

сливки 300 мл; яичные желтки 3 шт.; масло сливочное 1 ч. ложка; мука пшеничная 1 ст. ложка; сахарная пудра 2 ст. ложки; ванильная эссенция 1 ч. ложка

Для желе:

сахарная пудра 1 ст. ложка; желатин 15 г; вино белое сухое 200 мл; вода 50 мл

Для оформления: ягоды и фрукты

1. Для теста смешайте муку, сахар и масло, добавьте воду и замесите тесто. Положите в холодильник на 1 час.
2. Смешайте в кастрюле сливки, яичные желтки, масло, сахарную пудру, муку и ванильную эссенцию. Доведите до кипения. Варите, непрерывно помешивая, пока масса не загустеет. Охладите.



3. В смазанную маслом форму со съемным дном уложите раскатанное тесто и проткните вилкой. Поставьте в холодильник на 15 минут. Затем запекайте в духовке 20—25 минут при температуре 200 °С. Охладите.

4. Прогрейте воду, сахарную пудру и желатин, предварительно замоченный в холодной воде на 30 минут, чтобы он растворился, добавьте вино. Охладите, но так, чтобы желе не застыло.

5. Выложите сливочную начинку ровным слоем на выпеченный корж. Сверху разложите красиво нарезанные фрукты и ягоды. Залейте пирог полуостывшим желе и поставьте в холодильник.

Пирог маковый

 8 порций


 1 час 10 минут

мука пшеничная 320 г; мак 200 г; яйца 3 шт.; сахар 345 г; сметана 375 г; сода 1 ч. ложка; сахарная пудра по вкусу

1. Яйца разотрите с сахаром добела, добавьте сметану и всыпьте мак, дайте постоять 10—15 минут и добавьте муку, смешанную с содой. Быстро замесите тесто и вылейте его в смазанную маслом форму.
2. Выпекайте при температуре 220 °С в течение 30—35 минут.
3. Охлажденный готовый пирог посыпьте сахарной пудрой.



Пирог «Дружная семейка»

 6 порций

 1 час 50 минут

тесто сдобное 500 г

Для начинки:

курага 50 г; черемуха 70 г; чернослив без косточек 50 г; вишня без косточек 80 г; сахар 70 г; маргарин 100 г; крахмал 1 ст. ложка; вода 100 мл

1. Курагу проварите в воде, измельчите, добавьте сахар, отвар уваривайте до загустения. Чернослив приготовьте так же.
2. Сухую черемуху предварительно распарьте, свежую промойте и пропустите вместе с косточками через мясорубку, добавьте сахар и хорошо размешайте.
3. К вишне добавьте сахар, крахмал и доведите до кипения.
4. Тесто разделите на части, раскатайте в жгуты, разделите их на небольшие кусочки и скатайте в шарики. Дайте расстояться 5—6 минут, затем раскатайте в лепешки. Разложите на них по одному виду начинки и защипните, придавая форму шариков.
5. Сформованные изделия выложите, чередуя, в смазанную маслом форму в один слой почти вплотную друг к другу. После расстойки на тесто разложите небольшие



кусочки маргарина и выпекайте 20 минут в духовке при 230 °С.

6. Готовый пирог охладите и посыпьте сахарной пудрой.

Яблочный пирог с кардамоном

🕒 4 порции

🕒 1 час 30 минут

Для теста:

мука пшеничная 125 г; яичный желток 1 шт.; сахар 1 ст. ложка; маргарин 75 г

Для начинки:

яблоко 1 шт.; творог 150 г; яйцо 1 шт.; сахар 3 ст. ложки; кардамон молотый 1 ч. ложка

1. Смешайте муку, сахар, маргарин и яичный желток и быстро замесите тесто. Поставьте в холодильник на 30 минут.
2. Раскатайте тесто и положите его в форму для торта со съемным дном. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 200 °С.
3. Очищенное от кожуры и сердцевины яблоко нарежьте тонкими ломтиками и уложите на выпеченный корж.



4. Вылейте смесь творога, яйца, сахара и кардамона на ломтики яблока. Выпекайте пирог в нижней части духовки в течение 25 минут.
5. К пирогу подайте джем из красной смородины.

Грушевый пирог

🕒 6 порций

🕒 1 час 50 минут

мука пшеничная 100 г; груши консервированные 400 г; орехи грецкие 25 г; яичный желток 1 шт.; сахар 25 г; масло сливочное 50 г; крахмал 1 ст. ложка; корица молотая 1 ч. ложка; сахарная пудра по вкусу; смородина 1 ст. ложка; кишмиш 1 ст. ложка; сок лимона 1 ст. ложка; цедра лимона 1 ст. ложка

1. Муку разотрите с маслом, добавьте молотые грецкие орехи, сахар, желток, смешанный с водой, слегка помните тесто, поставьте в прохладное место на 30 минут.
2. Грушевый сок, смородину, кишмиш и цедру доведите до кипения и проварите на слабом огне 5 минут. Добавьте крахмал, смешанный с лимонным соком, корицу, варите, помешивая, пока не загустеет.
3. Раскатанное тесто выложите в форму и проткните в нескольких местах. Обрезки теста сохраните. Выпекайте в заранее разогретой духовке 15 минут.



4. Достаньте корж, наполните четвертинками груш и сгущенным соком, сверху положите решетку, сделанную из оставшихся обрезков теста, и выпекайте 20 минут.
5. Когда пирог остынет, посыпьте сахарной пудрой.

Пирог «Наслаждение»

 4 порции

 2 часа

Для теста:

мука пшеничная 1 ст. ложка; творог 125 г; яйцо 1 шт.; маргарин 125 г; масло растительное 2 ст. ложки; сода пищевая ½ ч. ложки; соль по вкусу

Для начинки:

йогурт 300 г; желатин 1 ст. ложка; ягоды по вкусу; мята для оформления

1. Смешайте муку, соду и соль, добавьте яйцо, маргарин и протертый творог. Замесите тесто, скатайте в шар, заверните в полиэтиленовую пленку и выдержите в холодильнике 1 час.
2. Раскатайте тесто в пласт в виде круга и выложите в смазанную маслом форму, плотно прижав по всей поверхности. На дно постелите пергамент, насыпьте фасоль для сохранения формы пирога.



Выпекайте в духовке 20 минут при 200 °С. Уберите фасоль и бумагу и выпекайте еще 10 минут. Охладите.

3. Замочите желатин в холодной кипяченой воде, слейте лишнюю воду и растопите его на водяной бане, тонкой струйкой введите в йогурт и хорошо перемешайте.
4. Поверх готового коржа уложите фрукты и ягоды и залейте йогуртовой смесью. Охладите до полного застудневания. При подаче оформите листиками мяты.

Пирог семейный

 4 порции

 1 час 40 минут

Для теста:

мука пшеничная 375 г; дрожжи 25 г; сахар 50 г; молоко 125 мл; маргарин 100 г; яйцо 1 шт.; соль ½ ч. ложки

Для начинки:

1-й пласт: орехи грецкие очищенные 150 г; яйцо 1 шт.; сахар 1,5 ст. ложки; сахар ванильный 1 пакетик; ромовая эссенция ½ ч. ложки
2-й пласт: кишмиш 200 г; яйцо 1 шт.; цукаты 2 ст. ложки
3-й пласт: мак ½ стакана; яйцо 1 шт.; сахар 1,5 ст. ложки; вода ¼ стакана

1. Растворите в теплом молоке соль, сахар, дрожжи. Добавьте яйцо, муку, замесите однородное тесто. В конце приготовления влейте 75 г растопленного маргарина, хорошо

вымесите. Оставьте тесто в теплом месте для брожения.

2. Разделите тесто на три части, каждую раскатайте в пласт толщиной 5 мм. На один пласт равномерно разложите начинку из рубленых орехов, смешанных с сахаром, яйцом, ванильным сахаром и эссенцией.
3. На второй пласт выложите начинку из мелко нарезанных цукатов, кишмиша и яйца.
4. На третий пласт выложите начинку из распаренного в воде мака, смешанного с яйцом и сахаром.
5. Каждый пласт сверните рулетом, разрежьте на кусочки, положите в смазанную маргарином форму срезом вниз и поставьте на 15 минут в теплое место. Выпекайте 20—25 минут при 240—250 °С. После выпечки поверхность пирога смажьте оставшимся маргарином.

Запеченный картофель

🕒 8 порций

🕒 1 час

картофель 1 кг; чеснок 2 зубчика; масло оливковое 2 ст. ложки; зира, розмарин по вкусу; перец душистый молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Картофель тщательно вымойте. Молодые клубни оставьте в кожуре, старые очистите.
2. Разрежьте каждую картофелину на 2 части, смешайте с чесноком, пропущенным через пресс, солью и специями, добавьте оливковое масло. Уложите все в рукав для запекания, сделайте сверху



в рукав несколько отверстий. Положите рукав на противень в разогретую до 200 °С духовку на 30 минут. Готовый картофель посыпьте мелко рубленой зеленью.

Картошечка с фаршем

🕒 4 порции

🕒 2 часа

фарш мясной 300 г; картофель 7 шт.; морковь 1 шт.; капуста брокколи 100 г; капуста брюссельская 100 г; лук репчатый 1 шт.; чеснок 2 зубчика; масло оливковое 1 ст. ложка; соус соевый 2 ст. ложки; куркума 1 ч. ложка; эстрагон 1 ч. ложка; кинза 1 ч. ложка; шафран 1 ч. ложка; орегано 1 ч. ложка

1. Смешайте нарезанный пополам картофель, нарезанную кубиками морковь, мелко нашинкованные лук и чеснок, брюссельскую капусту и брокколи, добавьте соевый соус, масло и специи.



2. Полученную смесь из овощей и приправ выложите в подготовленный рукав, из фарша сделайте шарики среднего размера, равномерно распределите их по рукаву.
3. Запекайте в духовке при температуре 160—170 °С 1 час 30 минут.

Кабачки, фаршированные мясом

🕒 8 порций

🕒 40 минут

кабачки 4 шт.; фарш мясной 200 г; горошек зеленый консервированный 200 г; перец сладкий 2 шт.; лук репчатый 1 шт.; кетчуп 4 ст. ложки; масло оливковое 3 ст. ложки; зелень укропа 1 пучок; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу



1. Кабачки разрежьте вдоль пополам, выньте семена.
2. Мясной фарш посолите, поперчите, добавьте зеленый горошек, кетчуп, мелко нарезанные сладкий перец, лук и зелень укропа, перемешайте.
3. В рукав налейте масло, поместите наполненные начинкой и завернутые в фольгу кабачки, запекайте в духовке при 200 °С 40 минут.
4. При подаче оформите зеленью укропа и петрушки.

Картофель, печенный с беконом

 4 порции

 50 минут

картофель 8 шт.; бекон 180 г; чеснок 2 зубчика; масло растительное 2 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

На чистом картофеле в кожуре сделайте 3—5 надрезов, в каждый надрез вложите по ломтику бекона и чеснока, посолите, поперчите. В рукав налейте масло, выложите картофель, встряхните, чтобы картофель был в масле, запекайте 40 минут при 190 °С. Перед подачей посыпьте рубленой зеленью петрушки.



Овощи в рукаве

 5 порций

 50 минут

картофель 5 шт.; баклажаны 3 шт.; кабачок 1 шт.; помидоры 2 шт.; перец сладкий красный 2 шт.; шампиньоны 5 шт.; морковь 1 шт.; лук репчатый 1 шт.; чеснок 1 зубчик; майонез 3 ст. ложки; масло растительное 2 ст. ложки; соль по вкусу

1. Баклажаны очистите от кожицы, нарежьте соломкой и посолите, через 10 минут промойте и отожмите. Очищенный перец нарежьте на дольки, остальные овощи — соломкой. Все овощи положите в рукав для запекания, добавьте соль, майонез, растительное масло и любые пряности.

2. Завяжите рукав и хорошо перемешайте овощи. В верхней части рукава сделайте несколько отверстий. Запекайте в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 40 минут.



Креветки гриль

🕒 4 порции

🕒 20 минут
+ 8 часов маринование

креветки 1 кг

Для маринада:

лимоны 2 шт.; масло оливковое ¼ стакана; чеснок 4 зубчика; уксус 1 ст. ложка; перец кайенский 1 ч. ложка; имбирь 1 ч. ложка; зелень рубленая по вкусу; соль по вкусу

1. Креветки смешайте с маринадом и оставьте на 8 часов в холодильнике.



2. Выньте из маринада креветки, положите в рукав и запекайте в предварительно нагретой до 200 °С духовке 15 минут.

3. Подавайте с рисом.

Окунь

🕒 6 порций

🕒 40 минут
+ 30 минут маринование

филе окуня 800 г; морковь 2 шт.; масло сливочное 4 ст. ложки; сыр твердый тертый 4 ст. ложки

Для маринада:

масло растительное 1 ч. ложка; вода ½ стакана; уксус 3%-й 1,5 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Для маринада соедините растительное масло, воду, уксус, соль и перец. Залейте филе рыбы, нарезанное порционными кусками, и поставьте в холодильник на 30 минут.



2. В рукав на растопленное масло выложите половину рыбы, посыпьте частью сыра, затем положите морковь, нашинкованную и спассерованную на масле, посыпьте оставшимся сыром, накройте оставшейся рыбой. Рукав выложите на противень и запекайте рыбу 15—20 минут при температуре 220 °С.

Скумбрия

🕒 4 порции

🕒 1 час 10 минут
+ 30 минут маринование

скумбрия 2 шт.; картофель 500 г; лимон 1 шт.; сок лимона 1 ст. ложка; сметана 2 ст. ложки; базилик сушеный 1 ст. ложка; розмарин сушеный 1 ч. ложка; соль по вкусу

1. В каждый порционный кусочек рыбы положите половинку дольки лимона, полейте соком лимона, посолите и посыпьте



специями, оставьте на 30 минут мариноваться.

2. Выложите в рукав нарезанный тонкими кружочками картофель и рыбу, добавьте

сметану и встряхните, сделайте несколько проколов в верхней части рукава.

3. Запекайте в духовке при температуре 200 °С около 1 часа.

Лосось

 6 порций

 40 минут

филе лосося 1 кг; лимон 1 шт.; цукини 250 г; кабачки желтые 250 г; лук-шалот 1 шт.; сок лимона 2 ст. ложки; масло оливковое 2 ст. ложки; цедра лимона 2 ч. ложки; базилик рубленый 1 ст. ложка; орегано 1 ч. ложка; перец черный молотый ¼ ч. ложки; соль ½ ч. ложки

1. В миску сложите цукини, нарезанные кружочками, лук, измельченный блендером, орегано, базилик, добавьте оливковое масло, лимонный сок, половину цедры лимона, посолите и поперчите.

2. Рыбу разрежьте на порционные куски, каждую порцию выложите в отдельный рукав для запекания в следующем порядке: положите цукини со специями, на них — кусочки рыбы, сверху — желтые кабачки, нарезанные соломкой, посыпьте цедрой




лимона и солью, закройте рукав, проколите отверстия в верхней части и выложите для запекания на противень.

3. Нагрейте духовку до 200 °С.

Запекайте рыбу с овощами в течение 20 минут.

Рыба, запеченная с овощами

 6 порций

 1 час

форель или сельдь 1 кг; картофель 500 г; морковь 100 г; лук репчатый 1 шт.; майонез 4 ст. ложки; куркума, перец острый красный, майоран, мускатный орех по ¼ ч. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Рыбу посолите и поперчите. В небольшой емкости смешайте майонез и приправы. Половину майонезной смеси добавьте в мелко нарезанные овощи, второй половиной обмажьте филе. В рукав уложите рыбу, на нее — овощную смесь, поместите в глубокую жаропрочную посуду или на противень.

2. Запекайте в разогретой до 200 °С духовке в течение 40—60 минут.



3. Перед подачей на стол рыбу и овощи полейте соусом, образовавшимся в процессе приготовления.

Горбуша

 4 порции

 50 минут

горбуша 1 шт.; лимоны 1/3 шт.; лавровый лист 2 шт.; перец горошком 2—3 шт.; соль морская по вкусу

1. Рыбу сбрызните лимонным соком и натрите морской солью снаружи и внутри, оставьте на 15—20 минут.
2. Затем уложите в рукав для запекания, добавьте перец и лавровый лист и закройте. Положите его на противень и поставьте в предварительно разогре-



тую до 170 °С духовку, выпекайте 20—25 минут.

3. Подавайте со свежими овощами, отварным картофелем или рисом.

Щука

 5 порций

 1 час 20 минут

щука 1 шт.; помидоры 6 шт.; перец сладкий 1 шт.; лук репчатый 1 шт.; лимон 1 шт.; масло растительное 2 ст. ложки; орегано 1 ч. ложка; кориандр молотый 1 ч. ложка; соль

1. Рыбу натрите солью и специями со всех сторон, внутрь плотно уложите овощи, нарезанные соломкой и заправленные соком половины лимона и специями, закрепите рыбу жгутом.
2. Противень или форму смажьте маслом, выложите рыбу и украсьте кружочками



лимона. Поместите вместе с формой в рукав, сделайте отверстия в верхней части рукава и поместите духовку.

3. Запекайте 40 минут при температуре 200 °С.

Рыба с картофелем

 4 порции

 1 час 30 минут

рыба (судак, щука) 500 г; картофель 700 г; лук репчатый 150 г; майонез; зелень укропа 50 г; перец по вкусу; соль по вкусу

Картофель нарежьте кружочками, смешайте с луком, нарезанным полукольцами, и нашинкованной зеленью, посолите и поперчите, добавьте майонез и перемешайте. Рыбу нарежьте на кусочки средних размеров, посолите и поперчите. Выложите рыбу в рукав для запекания, поверх нее — картофельную



смесь и томите в духовке в течение 1 часа при температуре 180 °С.

Карп

 4 порции

 1 час 10 минут

карп 1 шт; сметана 300 г; сок 1 лимона; сметана; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу


1. Подготовленного карпа внутри и снаружи посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком и оставьте на 20 минут.
2. На карпе сделайте надрезы в виде решетки, намажьте сметаной и выложите упакованным в рукав на противень.



3. Поставьте в разогретую до 200 °С духовку и запекайте 30 минут.

Мясо с паприкой

 8 порций

 1 час 40 минут
+ 1 час маринование

мякоть говядины 900 г; гвоздика 13 бутонов; паприка молотая 1 ст. ложка; майонез 4 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. На куске говядины сделайте надрезы крест-накрест на расстоянии 2 см друг от друга в виде сеточки, натрите мясо солью, перцем и смесью паприки с майонезом, в надрезы вставьте по бутону гвоздики, оставьте говядину на 1 час мариноваться.



2. Подготовленное мясо поместите в рукав вместе с маринадом, уложите на противень в духовку и запекайте 1 час при 230 °С, рукав аккуратно надрежьте и запекайте мясо еще 20 минут.
3. При подаче говядину нарежьте поперек волокон порционными кусками толщиной 1,5—2 см, гарнируйте салатом из свежих овощей.

Мясо с горчицей

 4 порции

 2 часа 20 минут

мякоть говядины 700 г; масло сливочное 2 ст. ложки; горчица 2 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу


1. Мясо разрежьте на 6 тонких ломтиков, посолите, поперчите, смажьте с обеих сторон горчицей и выдержите 40—50 минут в прохладном месте.
2. Подготовленное мясо выложите в рукав на масло и запекайте 1 час при 200 °С, затем надрежьте рукав



- в нескольких местах и запекайте еще 20 минут.

Мясо

 4 порции

 1 час 15 минут
+ 4 часа маринование


филе говядины 600 г; лук репчатый 4 шт.; лимоны 2 шт.; вино красное сухое 250 мл; кинза рубленая 3 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу


1. Мясо нарежьте крупными кусочками и положите в кастрюлю, добавьте лук, нарезанный кольцами, лимон — кружочками, вино и рубленую кинзу, посолите и поперчите, маринуйте 4 часа.
2. Готовое мясо вместе с луком уложите порционно в фольгу, сверху — дольки



- лимона, положите в рукав. Завяжите рукав и запекайте 1 час 20 минут при 200 °С.
3. При подаче мясо гарнируйте свежими овощами и зеленью.

Говядина в рукаве

 8 порций

 2 часа 30 минут
+ 13 часов маринование


говядина 1,5 кг; горчица 2 ст. ложки; майонез 2 ст. ложки; перец; соль

1. Мясо натрите солью, перцем, выдержите 1 час, затем натрите горчицей и оставьте на 12 часов на холоде.
2. Перед запеканием обмажьте майонезом и запекайте в рукаве 1 час



- при температуре 200 °С, затем уменьшите нагрев до 180 °С и запекайте 1,5 часа.

Мясной рулет с беконом в рукаве

 6 порций

 1 час 30 минут

Для рулета:

фарш (свинина, говядина) 700 г; бекон 300 г; шампиньоны 300 г; лук репчатый 1 шт.; яйцо 1 шт.; овсяные хлопья 4 ст. ложки; зелень (укроп, петрушка, кинза); специи по вкусу (кориандр, майоран); перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

Для соуса:

помидоры 4 шт.; чеснок 3 зубчика; перец кайенский ½ стручка; соль по вкусу



1. Грибы обжарьте на сухой сковороде, смешайте с нарезанными полосками беконом и зеленью. Лук нарежьте кубиками, специи потолките в ступке, соедините с фаршем, добавьте овсяные хлопья, яйцо, посолите и поперчите по вкусу.

2. Фарш распределите в форме прямоугольника на пергаменте, сверху выложите начинку, отступив от края 5 см.
3. Сверните рулет с помощью бумаги и поместите в рукав для запекания, выпекайте 1 час при температуре 190 °С.

4. Для соуса помидоры смажьте оливковым маслом, сделайте крестообразный надрез на верхушке и запекайте 20 минут при температуре 180 °С в духовке. Готовые помидоры измельчите в блендере вместе с чесноком, перцем, посолите по вкусу.

Баранина

 4 порции  1 час 20 минут
+ 2 часа маринование

мякоть баранины 1 кг; наршараб 3 ст. ложки; мед 1 ст. ложка; соль 1 ч. ложка

1. Мясо, нарезанное крупными кусками, маринуйте 2 часа в смеси соуса с медом. Натрите готовое мясо солью и выложите в рукав, сделайте несколько отверстий



- сверху и поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 1 час.
2. Подавайте с запеченным картофелем.

Бараньи ребрышки

 3 порции  1 час
+ 1 час маринование

бараньи ребрышки 6 шт.; яблоки 2 шт.; уксус бальзамический 2 ст. ложки; масло растительное 2 ст. ложки; специи по вкусу; зира 1 ч. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Ребрышки натрите солью и перцем, добавьте специи, зиру и бальзамический уксус, перемешайте, маринуйте 1 час в холодильнике.
2. Обжарьте ребрышки с двух сторон на сковороде в растительном масле,



- чтобы появилась аппетитная корочка. Мясо вместе с нарезанными на половинки яблоками поместите в рукав, закройте края, сделайте несколько отверстий сверху и запекайте 50 минут в разогретой духовке при 200 °С.

Баранина, тушенная с картофелем

 6 порций  2 часа

баранина 1 кг; картофель 1 кг; лук репчатый 1 шт.; масло растительное 2 ст. ложки; хмели-сунели ½ ч. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Уложите в рукав мясо, разделанное на порционные куски, картофель, нарезанный кружочками, лук — полукольцами, сверху полейте маслом,

посыпьте специями и как следует встряхните.

2. Запекайте в духовке при температуре 200 °С 1—1,5 часа.

Баранья нога

🍴 8 порций ⌚ 2 часа 20 минут
+ 1 час маринование

баранья нога 2 кг; картофель 6 шт.; помидоры 4 шт.; морковь 2 шт.; лук репчатый 2 шт.; чеснок 1 головка; масло сливочное 100 г

Для маринада:

сок лимона 4 ст. ложки; мята рубленая 2 ст. ложки; цедра лимона 1 ст. ложка; перец черный молотый 1 ч. ложка; соль 1 ч. ложка

1. Для маринада смешайте все ингредиенты.
2. Баранью ногу нашпигуйте чесноком, натрите маринадом и маринуйте 1 час. Выньте из маринада, смажьте сливочным маслом, запекайте в рукаве при температуре 200 °С 2 часа.



3. За 30 минут до готовности откройте пакет, поместите туда картофель, морковь, измельченные лук и помидоры.

Окорок

🍴 10 порций ⌚ 3 часа 30 минут

окорок свиной 3 кг; сало 300 г; чеснок 5 зубчиков; масло растительное 3 ст. ложки; специи для мяса 1 ст. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль морская по вкусу

1. Соль, перец, половину специй смешайте с растительным маслом. На окороке сделайте крестообразные разрезы. Сало, нарезанное небольшими кусочками, и чеснок обмакните в полученную смесь и вставьте в разрезы.
2. Нашпигованный кусок мяса обмажьте оставшейся смесью, перевяжите шпагатом и натрите специями. Если сверху кусок есть сало, надрежьте его ромбами. Натрите оставшейся пряной смесью.
3. Положите мясо в рукав и поставьте в духовку, прогретую до 190—200 °С, на 15 минут, снизьте температуру



духовки до 170 °С и запекайте 2,5—3 часа, до готовности.

ОВОЩИ С МЯСОМ

🕒 6 порций

🕒 1 час 40 минут

мякоть свинины 500 г; картофель 6 шт.; помидоры 1 шт.; перец сладкий 1 шт.; морковь 1 шт.; лук репчатый 1 шт.; чеснок 2 зубчика; соус соевый 2 ст. ложки; зелень укропа по вкусу; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Мясо нарежьте крупными кусочками, посыпьте их солью и перцем, добавьте соевый соус по вкусу, оставьте мариноваться на 10 минут.
2. Картофель, перец и морковь нарежьте крупными кубиками, лук — кольцами, помидор — кубиками или дольками.



3. Соедините мясо и овощи, добавьте чеснок, все хорошо перемешайте. Подготовленные ингредиенты переложите в рукав, сделайте сверху несколько проколов зубочисткой для выхода пара, запекайте в разогретой до 180—200 °С духовке 50 минут, за 10 минут до готовности аккуратно надрежьте рукав, чтобы блюдо подрумянилось.
4. Готовое блюдо посыпьте нарезанной зеленью.

СВИНИНА НА ШПАЖКАХ

🕒 4 порции

🕒 1 час 10 минут

филе свинины 400 г; шпик 100 г; перец сладкий 3 шт.; картофель 2 шт.; лук репчатый 2 шт.; масло растительное 3 ст. ложки; вино белое сухое ½ стакана; перец красный и черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Мясо нарежьте кубиками, картофель — кружочками, обжарьте отдельно до образования золотистой корочки.
2. Мясо и картофель посолите, поперчите и нанизайте на шпажки, перемежая



с кусочками сладкого перца, лука и ломтиками шпика. Поместите в рукав, сбрызните вином и маслом, запекайте при 200 °С в течение 40 минут.

РУЛЕТ МЯСНОЙ С КАПУСТОЙ

🕒 6 порций

🕒 1 час 30 минут

шкурка свинья; фарш мясной 1 кг; листья капусты 5 шт.; грибы 200 г; лук репчатый 3 шт.; вино красное сухое ¼ стакана; хмели-сунели 1 ч. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. К фаршу добавьте лук и грибы, нарезанные кубиками и обжаренные, посолите, поперчите, влейте вино.

2. Капустные листья бланшируйте в кипящей воде 3 минуты, толстые прожилки отбейте, посолите. Шкурку посолите, поперчите, посыпьте пряностями и выложите на нее фарш, сверху — капустные листья.
3. Сверните рулет, перевяжите нитками и уложите в рукав, запекайте 1 час при температуре 180 °С.

Свинина в рукаве

🍴 6 порций

🕒 2 часа 30 минут
+ 8 часов маринование

свинина 1 кг; морковь 2 шт.; пастернак 1 шт.

Для маринада:

водка 2 стакана; соус соевый ½ стакана; мускатный орех ½ ч. ложки; имбирь ½ ч. ложки; перец черный молотый по вкусу

1. Для маринада смешайте все ингредиенты. Нарежьте морковь брусочками, сделайте в мясе надрезы и вложите в них морковь.



2. Поместите в рукав, обложите кусочками пастернака и залейте маринадом. Края завяжите и оставьте мясо мариноваться на 8 часов.

3. Выпекайте 2 часа при температуре 200 °С.

Мясо в рукаве на луковой подушке

🍴 6 порций

🕒 2 часа
+ 6 часов маринование

свинина 1 кг; лук репчатый 400 г; сахар 1 ст. ложка; уксус 3 ст. ложки; вода 4 ст. ложки

Для маринада:

сок лимона 3 ст. ложки; сахар 1 ч. ложка; уксус 1 ст. ложка; горчица 1 ст. ложка; куркума 1 ч. ложка; эстрагон 1 ч. ложка; орегано 1 ч. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Для маринада смешайте все ингредиенты. Маринуйте мясо, разрезанное на куски, 6 часов.

2. Лук нарежьте полукольцами и маринуйте в смеси воды, уксуса и сахара в течение 1 часа.

3. Выложите мясо с луком в рукав для запекания (без маринада) и отправьте в предварительно разогретую до 200 °С духовку на 1,5 часа.

Шашлык

🍴 4 порции

🕒 2 часа 20 минут
+ 1 час маринование

свинина 1 кг; лук репчатый 4 шт.; уксус 3 ст. ложки; сахар 2 ст. ложки; специи по вкусу; соль по вкусу

1. Мясо нарежьте кусочками, натрите солью и перцем, добавьте измельченную луковицу и специи для шашлыка, оставьте мариноваться на 1 час.

2. Оставшийся лук нарежьте кольцами, смешайте с уксусом, сахаром и солью, выложите на дно рукава для запекания, мясо — поверх лукового слоя. Завяжите



пакет, сделайте несколько отверстий сверху и запекайте в разогретой до 180 °С духовке 1,5—2 часа.

Свинина с черносливом

🍴 5 порций

🕒 1 час 20 минут

свинина 1 кг; чернослив 300 г; картофель 2 шт.; чеснок 3 зубчика; специи по вкусу; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Свинину натрите солью, перцем, специями и оставьте на 10 минут. В мясе сделайте надрезы, вложите в них кусочки распаренного чернослива и чеснок.

2. Выложите мясо и нарезанный кружочками картофель в рукав, проткните несколько отверстий сверху и запекайте в духовке при температуре 200 °С 40—50 минут.



Антрекот

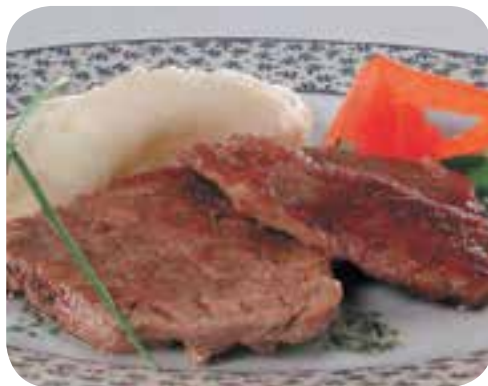
🍴 5 порций

🕒 1 час 30 минут
+ 3 часа маринование

свинина 1,5 кг; бекон или сало 200 г; лук репчатый 1 шт.; чеснок 4 зубчика; соус соевый 4 ст. ложки; горчица 1 ст. ложка; перец черный молотый по вкусу

1. Сделайте в мясе несколько косых надрезов, натрите его соевым соусом, перцем, пропущенным через пресс чесноком, горчицей, добавьте лук, нарезанный тонкими полукольцами, перемешайте, поставьте на 3 часа в холодильник.

2. По истечении указанного времени в прорези мяса вложите ломтики бекона или сала, мясо поместите



в рукав, отправьте в духовку, разогретую до 200 °С, на 1 час.

3. За 15—20 минут до готовности нарежьте верх рукава, оставьте в духовке для образования красивой корочки.

Свиная грудинка маринованная

🍴 10 порций

🕒 4 часа 30 минут
+ 12 часов маринование

грудинка свиная 1,5 кг

Для маринада:

мед 2 ст. ложки; чеснок 5 зубчиков; горчица 3 ст. ложки; приправа к шашлыку 1 ст. ложка



1. Грудинку хорошо натрите маринадом с обеих сторон, сверните рулетом и завяжите шпагатом, оставьте мариноваться на 12 часов в прохладном месте.

2. Рулет поместите в рукав и запекайте в духовке 1 час 30 минут при 170 °С, с рукава аккуратно вылейте жир, а саму грудинку положите под пресс на 3 часа.

«Зимний» шашлык в рукаве



8 порций



1 час 15 минут

+ 4 часа маринование

свинина 1,5 кг; лук-порей 500 г; лимон 1 шт.; вино красное сухое ½ стакана; кинза 1 ст. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Мясо нарежьте порционными кусками, лук — крупно, все вместе сложите в кастрюлю, посолите, поперчите, добавьте лимон, нарезанный кружочками, кинзу и красное вино, оставьте мариноваться на 3—4 часа.

2. Мясо нанижите на шпажки вместе с луком и выложите в рукав, на мясо — кружочки лимона. Поместите на противень и поставьте в духовку, разогретую



до 170—180 °С, на 1 час. За 5—10 минут до окончания разрежьте рукав и дайте зарумяниться мясу.

Мясной рулет с сыром



4 порции



1 час 20 минут

фарш мясной 500 г; лук репчатый 2 шт.; яйца вареные 2 шт.; булочка пшеничная 1 шт.; сыр твердый тертый 2 ст. ложки; сметана 3 ст. ложки; молоко ½ стакана; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Булочку замочите в молоке, затем отожмите, смешайте с фаршем и пропустите через мясорубку. Фарш разведите молоком, оставшимся от замачивания.

2. В смазанный маслом рукав уложите фарш слоем 1,5 см, на него выложите рубленые яйца и мелко нарезанный лук, сформируйте рулет и запекайте 30 минут при 180 °С. Затем рукав аккуратно разрежьте, смажьте рулет сметаной, посыпьте тертым сыром и запекайте еще 20 минут.



Котлеты

 5 порций 1 час 10 минут

фарш из свинины и говядины 500 г; лук репчатый 1 шт.; чеснок 3 зубчика; хлеб белый 100 г; молоко $\frac{1}{2}$ стакана; специи (мускатный орех, укроп сушеный, базилик сушеный); перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу


1. Лук и чеснок измельчите, хлеб залейте молоком. Фарш смешайте


с размягченным хлебом и луково-чесочной смесью, добавьте специи, поперчите, посолите.

2. Сформируйте котлеты, разместите их в рукаве и поставьте на противне в разогретую до 200 °С духовку на 1 час. За 10 минут до готовности разрежьте рукав по шву, чтобы котлеты зарумянились.



Рулька в медовом соусе с картофелем

 4 порции

 2 часа
+ 2 часа маринование

рулька свиная 1 шт.; картофель 5 шт.; майонез 50 г; горчица 50 г; аджика 1 ч. ложка; мед 50 г; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Обмажьте рульку соусом из майонеза, аджики, меда, горчицы, перца

и соли, оставьте мариноваться на 2 часа.

2. Уложите в рукав очищенный и измельченный картофель, сверху — рульку с маринадом.

3. Запекайте на противне в духовке 2 часа при температуре 180—200 °С.



Кролик

🕒 6 порций

🕒 50 минут
+ 2 часа маринование

кролик 1,5 кг; масло оливковое 2 ст. ложки; уксус бальзамический 2 ст. ложки (или сметана 300 г); перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Разделайте тушку кролика на 6 порционных кусочков, посолите, поперчите, сбрызните оливковым маслом и бальзамическим уксусом, маринуйте в холодильнике в течение 2 часов.
2. Выложите кролика с маринадом в рукав для запекания. Положите рукав



в форму и поставьте в заранее разогретую до 180 °С духовку.

3. Выпекайте в течение 30 минут, затем разрежьте рукав и оставьте в духовке на 5—7 минут, чтобы немного подрумянить.

Картофель с печенкой и грибами в рукаве

🕒 6 порций

🕒 50 минут

печенка свиная 500 г; картофель 6 шт.; шампиньоны 300 г; морковь 1 шт.; лук репчатый 1 шт.; сливки (20%) 200 мл; сметана 1 ст. ложка; мускатный орех 1 щепотка; перец; соль

1. Печенку нарежьте небольшими кусочками, поместите в рукав, добавьте картофель, нарезанный ломтиками, лук и морковь — полукольцами и шампиньоны, разрезанные пополам. Сливки смешайте со сметаной, посолите, поперчите по вкусу, добавьте мускатный орех, влейте смесь в рукав. Завяжите рукав



и путем поворачивания рукава добейтесь равномерного распределения соуса.

2. Положите рукав на противень, сделайте несколько отверстий для выхода пара, поставьте в нагретую до 180 °С духовку, запекайте 40 минут. За 10 минут до готовности разрежьте рукав и дайте печенке и овощам зарумяниться.

Картофель с курицей и сыром

🕒 6 порций

🕒 50 минут

филе куриное 6 шт.; картофель 6 шт.; сыр твердый тертый 6 ст. ложек; сметана 180 г; масло сливочное 60 г; перец красный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Филе нарежьте небольшими кусочками, слегка обжарьте. В рукав



положите сваренный и разрезанный пополам, картофель, сверху — кусочки масла, филе, посолите, поперчите, посыпьте тертым сыром, полейте сметаной.

2. Рукав поместите в духовку, прогретую до 200 °С, на 20 минут.

3. Подавайте курицу с картофелем и зеленью.

Курица с грибами

 6 порций

 1 час


филе куриное 1 кг; шампиньоны 500 г; чеснок 3 зубчика; паприка сушеная 1 ч. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Нарезьте на небольшие кусочки куриное филе и грибы, добавьте перец, соль, паприку и измельченный чеснок, перемешайте.



2. Уложите в рукав, завяжите и не прокалывайте. Запекайте в духовке 45 минут при температуре 170 °С.

Куриное филе со спаржей и ананасами

 6 порций

 3 часа

филе куриное 600 г; ананасы консервированные (кольца) 6 шт.; спаржа 100 г; соус соевый 2 ст. ложки; майонез 250 г; приправа для курицы; соль по вкусу

1. Куриное филе разрежьте на продолговатые кусочки, замаринуйте в смеси соевого соуса, майонеза и приправы для курицы в течение 1,5 часа.

2. Филе с маринадом, спаржу, нарезанную кусочками, и ананасы выложите в рукав, посолите и немного встряхните, чтобы все перемешалось,




поставьте в предварительно нагретую до 200 °С духовку на 1 час.

3. За 15 минут до готовности сделайте несколько отверстий в верхней части рукава и поставьте противень опять в духовку, чтобы блюдо подрумянилось. По желанию посыпьте сыром.

Курица с лимоном

 6 порций

 1 час 10 минут
+ 8 часов маринование

курица 1 шт.; лимон 1 шт.; соус соевый ¼ стакана; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу



1. Нарезьте курицу на порционные кусочки, добавьте соевый соус, лимонный сок с цедрой, соль и перец, смешайте, оставьте мариноваться на 8 часов.

2. Запекайте в рукаве на противне в предварительно нагретой до 180 °С духовке 1 час. Подавайте с картофелем или макаронами.

Курица с черносливом

 6 порций

 1 час

курица 1 кг; яблоки 2 шт.; чеснок 3 зубчика; сок лимонный 2 ст. ложки; мускатный орех молотый 1/5 ч. ложки; куркума 1 ч. ложка; чернослив 200 г; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

Выложите в рукав, курицу, натертую чесноком, специями и солью, яблоки, нарезанные кусочками, и чернослив, запаренный в кипятке и измельченный, полейте лимонным соком. Отправьте в духовку



и запекайте при 180 °С 30 минут, затем пакет аккуратно разрежьте, запекайте в духовке еще 10 минут, чтобы появилась корочка.

Куриные желудки по-корейски

 4 порции

 1 час

куриные желудки 500 г; лук репчатый 3 шт.; чеснок 5 зубчиков; масло растительное 3 ст. ложки; соус соевый 1 ст. ложка; бульон овощной 5 ст. ложек; кинза рубленая 1 ст. ложка; перец красный молотый по вкусу

1. Очищенные желудки отварите 30 минут в подсоленной воде, нарежьте соломкой.

2. Лук нашинкуйте полукольцами, смешайте с растительным маслом, соедините с желудками, соевым соусом, красным перцем, мелко рубленным чесноком и перемешайте.

3. В рукав переложите желудки с маринадом и залейте овощным бульоном.



Закройте рукав и слегка встряхните, выложите его на противень. Отправьте в разогретую до 200 °С духовку и выпекайте в течение 20 минут.

4. При подаче посыпьте рубленой кинзой, на гарнир подайте отварную спаржу.

Утка

 4 порции

 1 час 30 минут

филе утки 4 шт.; бекон 200 г; помидоры 2 шт.; перец сладкий 2 шт.; лук репчатый 2 шт.; сыр твердый тертый 4 ст. ложки; масло растительное 4 ст. ложки; зелень



сельдерея рубленая 2 ст. ложки; ягоды можжевельника 50 г; перец белый молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Филе слегка отбейте, натрите солью, разрежьте пополам, обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.
2. Бекон нарежьте соломкой, обжарьте на нем нашинкованные соломкой перец

и лук, добавьте зелень сельдерея, ягоды можжевельника, нарезанные помидоры, поперчите.

3. В рукав выложите филе, сверху распределите полученную смесь, посыпьте тертым сыром, запекайте в духовке 55 минут при температуре 200 °С. Гарнируйте припущенным рисом.

Утка с квашеной капустой

 8 порций  3 часа 30 минут

утка 2,5 кг; потроха утки 500 г; капуста квашеная 600 г; лук репчатый 3 шт.; сухари из белого хлеба панировочные 1 стакан; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Лук нарежьте средними кубиками и потомите на растопленном утином жире до мягкого состояния, добавьте квашеную капусту и потушите ее с луком 20 минут, посолите, поперчите. Отдельно потомите разрезанные на части потроха утки.
2. Соедините готовые потроха, сухари и капусту с луком, перемешайте и нафаршируйте получившейся начинкой



утку, скрепите разрез зубочистками или зашейте нитками.

3. Поместите утку в рукав для запекания и готовьте в духовке при 160—180 °С в течение 2—3 часов.

Утиные ножки

 2 порции  1 час 30 минут + 10 часов маринование


утиные ножки 2 шт.; яблоки кислые 3 шт.; картофель 5 шт.; лук репчатый 1 шт.; чеснок 2 зубчика; горчица 2 ч. ложки; сметана 2 ст. ложки; специи по вкусу

1. Для маринада яблоки нарежьте ломтиками, лук — полукольцами, чеснок пропустите через пресс или измельчите, добавьте сметану и горчицу, перемешайте.
2. замаринуйте утиные ножки, натертые солью и перцем, на 10 часов.
3. Картофель нарежьте кружочками толщиной 0,5 см, выложите в рукав для запекания, затем — утку с маринадом.



Сделайте сверху два отверстия, запекайте 1 час при температуре 200 °С в духовке.

Гусь с яблоками

 8 порций2 часа
+ 5 часов маринование

гусь 4 кг; яблоки 6 шт.; лимон 1 шт.; морковь 1 шт.; лук репчатый 1 шт.; чеснок 1 зубчик; масло растительное 1 ч. ложка; лавровый лист 1 шт.; перец молотый 1 ч. ложка; соль 1,5 ч. ложки

1. В гусе сделайте ножом прорези, вставьте нарезанные брусочками морковь, лук и чеснок, натрите смесью соли и перца. Выжмите сок из лимона и полейте тушку и внутри, и снаружи. Оставьте гуся в прохладном месте на 5 часов мариноваться.


2. Начините гуся яблоками, нарезанными половинками, измельчите лавровый лист и положите его внутрь гуся.

3. Выложите подготовленную тушку в рукав для запекания, закрепите концы рукава, проколите в верхней части несколько отверстий и поставьте в духовку для запекания при температуре 200 °С на 2 часа.

4. Выньте противень, аккуратно разрежьте рукав, смажьте гуся растительным маслом и оставьте в духовке подрумяниться на 15 минут.



Яблоки с корицей

 4 порции

 40 минут

яблоки 4 шт.; сахар коричневый 8 ст. ложек; изюм 4 ч. ложки; корица 4 ч. ложки; масло сливочное 4 ч. ложки

смесь, приготовленную из сахара, изюма и корицы, снаружи натрите сливочным маслом.


1. У яблок удалите сердцевину, в отверстие каждого яблока выложите

2. Запекайте в рукаве при температуре 180 °С 30 минут.

3. Подавайте с мороженым.



Гренки с чесноком

 2 порции 50 минут

хлеб черный 3 кусочка; чеснок 6 зубчиков; сыр твердый тертый 40 г; майонез 2 ст. ложки; масло растительное 250 мл; зелень рубленая 1 ч. ложка

1. Очистите чеснок и смешайте с маслом, дайте настояться чесночному соусу 10—15 минут.
2. Нарезьте хлеб продолговатыми ломтиками.

3. Ломтики хлеба обмакните в чесночный соус и выложите в чашу мультиварки, установите программу «Выпечка», время приготовления 20 минут. Периодически переворачивайте, чтобы гренки подрумянились со всех сторон.
4. Смешайте майонез с рубленой зеленью, смажьте гренки, посыпьте сыром, украсьте зеленью.



Закуска из баклажанов

 4 порции

 1 час

баклажаны 4 шт.; кабачки 2 шт.; лук репчатый 2 шт.; морковь 2 шт.; перец сладкий 2 шт.; помидоры 4 шт.; чеснок 4 зубчика; масло растительное 8 ст. ложек; укроп; петрушка; перец кайенский $\frac{1}{8}$ ч. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Баклажаны нарежьте кольцами, посолите, оставьте на 20 минут, после чего промойте в проточной воде и нарежьте кубиками.
2. Нарежьте кабачки, лук, перец, помидоры, морковь кубиками.

3. В мультиварку налейте растительное масло, установите режим «Жарка» («Выпечка») на 30 минут, выложите лук, сладкий перец и обжаривайте 5 минут, затем добавьте морковь.

4. Обжаривайте овощи, постоянно перемешивая.

5. Через 5 минут добавьте баклажаны, кабачки, затем, через 10 минут, — помидоры. Обжаривайте до конца программы, посолите, поперчите, добавьте рубленую зелень и измельченный чеснок.



Хлебец с лососем

🕒 2 порции

🕒 1 час 10 минут

филе копченого лосося 150 г; филе лосося 250 г; фисташки 2 ст. ложки; цедра лимона 1 ст. ложка; сок лимонный 2 ст. ложки; сливки 75 мл; взбитые сливки 100 г; масло сливочное 10 г; перец белый молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Филе лосося нарежьте кубиками, сбрызните лимонным соком, посолите, поперчите и поставьте в холодильник на 30 минут.
2. Филе копченого лосося нарежьте тонкими прямоугольными пластами.
3. Филе лосося, выдержанное в холодильнике, измельчите блендером до состояния пюре, введите сливки и взбитые сливки, посолите, взбейте еще раз, положите фисташки, перемешайте.
4. Силиконовую форму смажьте маслом, ее стенки и дно выложите пластами филе копченого лосося (на стенки филе выложите так, чтобы его свободный край свисал).
5. Выложите рыбную смесь в форму, сверху накройте ее свободными концами пластов копченого лосося.



6. Поставьте силиконовую форму в мультиварку, задайте режим «Духовка» («Выпечка»), 2-й уровень, время приготовления 20 минут.

Рулька

🕒 6 порций

🕒 2 часа 15 минут

рулька свиная 2 шт.; морковь 1 шт.; лук репчатый 1 шт.; вино красное сухое 1 стакан; соус соевый 6 ст. ложек; чеснок 6 зубчиков; лавровый лист 1 шт.; перец черный горошком 10 шт.; соль 1 ст. ложка

1. Рульки разместите в чаше мультиварки, между ними положите крупно нарезанные ломтики моркови и лука, добавьте лавровый лист, черный перец горошком, соль и залейте холодной водой на 1 см выше уровня мяса, установите режим «Тушение» на 1—1,5 часа.
2. Выньте рульки из бульона, нашпиговйте их чесноком и положите в чашу



- мультиварки, влейте вино и соевый соус, накройте крышкой и установите программу «Выпечка» на 30 минут.
3. Переверните рульки на другую сторону и продолжайте готовить в той же программе 15 минут, без крышки.

Огурцы, фаршированные мясом и помидорами

🍴 2 порции

🕒 35 минут

огурцы соленые 12 шт.; фарш мясной 300 г; помидоры 2 шт.; чеснок рубленый 1 ст. ложка; сыр твердый тертый ½ стакана; бульон мясной 170 мл; масло сливочное 2 ст. ложки; масло растительное 3 ст. ложки; крахмал кукурузный 2 ч. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Огурцы разрежьте пополам.
2. В чашу мультиварки налейте бульон, добавьте чеснок и перец, выложите огурцы и припустите до мягкости в режиме «Духовка» («Мультиповар», 120 °С), 2-й уровень, время приготовления 5—7 минут. Остудите огурцы, среднюю часть выньте ложкой. Бульон перелейте в отдельную посуду.
3. Фарш обжарьте на масле в мультиварке на режиме «Жарка» в течение 7 минут, постоянно помешивая.



4. Оставшийся от припускания бульон доведите до кипения в том же режиме, добавьте разведенный в небольшом количестве воды крахмал и варите до загустения, затем смешайте с фаршем.
5. Помидоры нарежьте кубиками, соедините с фаршем, посолите, поперчите.
6. Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите огурцы, наполните их фаршем, посыпьте сыром, установите режим «Духовка» («Выпечка»), 2-й уровень, время приготовления 15 минут.
7. Подавайте закуску горячей, оформив зеленью.

Закуска горячая из языка с сыром

🍴 4 порции

🕒 1 час 30 минут

язык свиной 500 г; сыр 100 г; сухари молотые ½ стакана; вода 1,5 л; масло сливочное 100 г; зелень петрушки 2 ст. ложки

1. В чашу мультиварки положите свиной язык, залейте водой, установите режим «Тушение», время приготовления 1 час.
2. Сыр натрите и смешайте с сухарями. Растопите сливочное масло.
3. Нарежьте язык кусочками, выложите в один слой в смазанную маслом силиконовую форму, посыпьте сухарями с сыром, полейте маслом. Выложите второй слой языка и также посыпьте сухарями с сыром, полейте маслом. Поставьте форму в мультиварку, выберите режим «Духовка» («Выпечка»), 2-й уровень, время приготовления 15 минут.



4. При подаче на стол переложите на порционные тарелки, оформите зеленью.

Жюльен из курицы с эстрагоном и грибами

🕒 4 порции

🕒 1 час 20 минут

филе куриное 400 г; бекон 50 г; грибы 250 г; лук репчатый ¼ шт.; сыр твердый тертый 2 ст. ложки; вино белое сухое 100 мл; сливки 100 мл; масло оливковое 2 ст. ложки; соус соевый 2 ст. ложки; эстрагон рубленый 1 ч. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Филе нарежьте соломкой.
2. В чашу мультиварки налейте растительное масло, задайте режим «Жарка» («Выпечка»), положите филе и обжарьте, постоянно помешивая, 20 минут, поперчите, полейте соевым соусом и перемешайте. Переложите в чистую посуду.
3. Бекон нарежьте соломкой и обжарьте в том же режиме, при открытой крышке, 10 минут, добавьте мелкорубленный лук и готовьте еще 3 минуты. Положите



нарезанные ломтиками грибы, время приготовления 5 минут. Влейте вино, сливки, положите эстрагон, посолите и тушите 3 минуты.

4. В чашу мультиварки уложите филе, на него грибы вместе с соусом. Посыпьте сыром и запекайте в программе «Выпечка» («Духовка, 2-й уровень»), время приготовления 30 минут.

Сациви

🕒 4 порции

🕒 2 часа
+ охлаждение 12 часов

курица 1 шт.; орехи грецкие 1,5 стакана; лук репчатый 6 шт.; чеснок 8 зубков; зерна граната 3 ст. ложки; мука 3 ст. ложки; вода 1 л; масло сливочное 50 г; масло растительное 3 ст. ложки; кинза 50 г; аджика 1 ч. ложка; хмели-сунели 2 ст. ложки; шафран сухой 2 ч. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Курицу промойте и разрежьте на примерно одинаковые порционные кусочки.
2. Половину количества лука и чеснока мелко нарубите. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, выложите в нее лук, чеснок, сверху курицу. Слегка посолите, выставите программу «Выпечка» («Духовка», 2-й уровень) на 30 минут.
3. Для приготовления заправки оставшийся лук и чеснок измельчите вместе с кинзой и грецкими орехами с помощью



блендера. Смешайте в одной емкости все специи, добавьте к ним аджику и муку. Затем влейте теплую воду, тщательно перемешайте. Добавьте заправку, посолите и еще раз перемешайте. По консистенции соус должен быть похож на густую сметану.

4. После звукового сигнала о готовности залейте курицу приготовленным соусом и установите режим «Тушение», время приготовления 1 час. Готовое блюдо выдержите в холодильнике не менее 10—12 часов. Перед подачей украсьте зеленью и зернами граната.

Жареный сыр

 3 порции

 30 минут

сыр камамбер 400 г; яйца 1 шт.; сухари 50 г; мука пшеничная 2 ст. ложки; молоко 1 ст. ложка; масло оливковое 2 ст. ложки

1. Нарежьте сыр на 8 частей.
2. В отдельную миску разбейте яйцо и смешайте с молоком до однородной массы. Соль и сахар по вкусу. Дольки сыра обваляйте в муке и яйце, затем запанируйте в сухарях.
3. В чашу мультиварки налейте масло. Установите режим «Жарка» («Выпечка»),



время приготовления 20 минут. Когда масло нагреется, выложите сыр и обжарьте со всех сторон.

Форель в фольге

 2 порции

 50 минут

форель 280 г; картофель 100 г; лук репчатый 2 шт.; морковь 80 г; семена кориандра 1 ч. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Картофель, морковь и лук нарежьте соломкой, посолите и поперчите, поместите в брюшко рыбы.
2. На лист фольги выложите рыбу, сверху — нарезанный кружочками лимон, посыпьте семенами кориандра, заверните, уложите в чашу мультиварки.



3. Установите программу «Выпечка» и готовьте 40 минут.

Рыба жареная под соусом

 4 порции

 40 минут

филе горбуши 1 кг

Для соуса:

огурцы маринованные 100 г; масло растительное 2 ст. ложки; майонез 50 г; укроп 20 г; соль ½ ч. ложки

1. Филе горбуши посолите, уложите шкуркой вниз в мультиварку, смазанную маслом, установите режим «Выпечка», время приготовления 20 минут.



2. По окончании времени программы переверните рыбу на вторую сторону, установите режим «Выпечка» на 10 минут, после сигнала мультиварки жареную горбушу переложите на тарелку, полейте соусом.

3. Для приготовления соуса натрите на терке маринованный огурец, измельчите укроп и смешайте с майонезом.

Рыба, запеченная с картофелем

 4 порции

 1 час 30 минут

филе рыбное 500 г; картофель 5 шт.; морковь 1 шт.; лук репчатый 1 шт.; кетчуп 2 ст. ложки; сметана 2 ст. ложки; масло растительное 2 ст. ложки; лавровый лист 1 шт.; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. В чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, выложите лук, нарезанный полукольцами, и натертую морковь, сверху — кусочки рыбы, установите программу «Выпечка», время приготовления 20 минут. По окончании программы



откройте мультиварку, добавьте кетчуп, сметану, соль, перец и лавровый лист, перемешайте.

2. Выложите в мультиварку картофель, нарезанный кубиками, перемешайте с овощами и рыбой, закройте крышкой и установите режим «Тушение», время приготовления 30 минут.

Жюльен из копченой рыбы под сырной корочкой

 2 порции

 50 минут

рыба копченая 500 г; лук репчатый 1 шт.; яйца 2 шт.; сыр твердый тертый 4 ст. ложки; масло сливочное 1 ст. ложка; сметана $\frac{3}{4}$ стакана; сливки $\frac{1}{2}$ стакана; горчица 1 ч. ложка; зелень укропа рубленая 1 ст. ложка; перец красный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Рыбу очистите от кожи и костей, филе разделите на кусочки.

2. В чашу мультиварки положите масло и нашинкованный лук, задайте режим «Жарка» («Выпечка») и обжарьте его 3 минуты, добавьте рыбу, перемешайте и готовьте 10 минут, уложите в формы.

3. Яйца взбейте с горчицей и сыром. Продолжая взбивать, постепенно добавьте сливки, посолите и поперчите.

4. Сметану смешайте с укропом, залейте смесью рыбу, сверху уложите сырную



массу. Положите формы в чашу мультиварки, запекайте на режиме «Мультиповар», 200 °С («Выпечка», «Духовка», 2-й уровень, время приготовления 25 минут), время приготовления 15 минут.

Кугель с рыбой

 3 порции

 1 час 30 минут

филе рыбы отварное 600 г; картофель 5 шт.; лук репчатый 2 шт.; яйца 2 шт.; сливки 1,5 стакана; масло растительное 3 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Лук нарежьте кольцами, картофель — соломкой.
2. В чашу мультиварки налейте растительное масло, положите лук и обжарьте в режиме «Жарка» («Выпечка»), время приготовления 3 минуты. Переложите в чистую посуду.
3. В смазанную маслом чашу мультиварки выложите слоями картофель, затем нарезанную на куски рыбу и лук, последним — слой картофеля. Каждый слой картофеля посолите и поперчите.



4. С помощью блендера яйца взбейте со сливками и солью.
5. Залейте кугель яичной смесью и запекайте в режиме «Мультиповар» («Духовка», 3-й уровень; «Выпечка», время приготовления 1 час), 180 °С, время приготовления 45 минут.
6. При подаче оформите ломтиками огурца и зеленью укропа.

Кальмары, тушенные в сметане

 3 порции

 20 минут

кальмары 600 г; лук репчатый 3 шт.; сметана 4 ст. ложки; масло растительное 2 ст. ложки; соль по вкусу

1. В чашу мультиварки налейте растительное масло, установите режим «Жарка» (или «Выпечка») на 10 минут. Нарезанный полукольцами репчатый лук обжарьте 3 минуты, добавьте кальмаров, нарезанных соломкой, посолите и готовьте оставшееся время.



2. Добавьте сметану, перемешайте, закройте крышкой, установите режим «Тушение» на 15 минут.

Мясо по-французски

 4 порции

 1 час 10 минут

мясо 400 г; картофель 500 г; помидоры 150 г; лук репчатый 150 г; сыр 50 г; майонез 3 ст. ложки

1. Мясо нарежьте поперек волокон толщиной

1 см, картофель — пластинками, лук — полукольцами, помидоры — тонкими кружочками.

2. Чашу мультиварки смажьте маслом, выложите отбитое мясо, сверху — лук, картофель, посолите и поперчите,

добавьте помидоры, сверху посыпьте натертым сыром и смажьте майонезом.

3. Установите режим «Выпечка» на 50 минут, после сигнала оставьте на подогреве 10 минут.

Цимес с мясом и сухофруктами

 4 порции

 2 часа 10 минут

мякоть говядины 800 г; морковь 3 шт.; курага 200 г; груши сушеные 200 г; чернослив без косточек 200 г; кешью 140 г; арахис 140 г; миндаль 140 г; свежевыжатый апельсиновый сок с мякотью 1/2 л; масло растительное 6 ст. ложек; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Мясо нарежьте крупными кусочками, морковь — кубиками.
2. На дно чаши мультиварки налейте половину растительного масла, положите мясо и обжарьте с двух сторон на режиме «Жарка» («Выпечка»), время приготовления 20 минут. Переложите в чистую посуду.
3. В чашу мультиварки налейте оставшееся масло, положите морковь и обжарьте на том же режиме 5 минут. Переложите в чистую посуду.
4. Мясо посолите, поперчите, положите в чашу мультиварки, на него — орехи, сверху — промытые сухофрукты, дальше — слой обжаренной моркови. Залейте свежевыжатым апельсиновым соком вместе с мякотью. Мясо должно быть покрыто соком наполовину.



5. Задайте режим «Тушение» («Суп»), время приготовления 1 час 30 минут.

Мясо с имбирем

 2 порции

 1 час 40 минут

филе говядины 500 г; имбирь 1 ст. ложка; цедра апельсина 1 шт.; масло растительное 4 ст. ложки; крахмал 1 ч. ложка; лук зеленый 3 пера; чеснок 1 зубчик

Для соуса:

сок 1 апельсина; сахар 2 ст. ложки; крахмал 1 ст. ложка; соус соевый 2 ст. ложки

1. Лук и имбирь мелко нарежьте и обжарьте на половине нормы масла, добавьте чеснок и апельсиновую цедру и жарьте еще 15 минут в режиме «Жарка» («Выпечка»). Выложите в другую посуду.
2. Для соуса из апельсина выжмите сок, соедините его с соевым соусом, сахаром и крахмалом.

3. Говядину нарежьте соломкой и быстро обжарьте на масле в режиме «Жарка» в течение 10 минут, затем добавьте обжаренный лук и приготовленный соус,


жарьте, помешивая, еще 5 минут.

4. Установите режим «Тушение», время приготовления 1 час.

5. Подавайте с рассыпчатым рисом.

Чолнт с мясом и фасолью

 8 порций

 3 часа 50 минут
+ 8 часов замачивание

филе говядины 1,5 кг; лук репчатый 3 шт.; фасоль 2 стакана; крупа пшеничная 1 стакан; мука пшеничная 2 ст. ложки; масло растительное 4 ст. ложки; корень имбиря по вкусу; паприка молотая по вкусу; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Фасоль замочите в холодной воде на 8 часов.


2. Мясо, нарезанное небольшими кусками, с измельченным луком обжарьте на масле в режиме «Жарка» («Выпечка»), время приготовления 30 минут, посолите и поперчите. На готовое мясо выложите фасоль,



пшеничную крупу, добавьте имбирь, паприку, муку, перемешайте и залейте водой так, чтобы она покрывала полученную смесь на 2—3 см.

3. Закройте крышкой и готовьте в режиме «Тушение» («Суп»), время приготовления 3 часа.

Азу

 6 порций

 3 часа

говядина 1 кг; картофель 800 г; лук репчатый 8 шт.; помидоры 300 г; огурцы соленые 300 г; чеснок 4 зубчика; томат-пюре 110 г; мука пшеничная 40 г; масло растительное 4 ст. ложки; вода 500 мл; лавровый лист 2 шт.; перец душистый 5 горошин; соль по вкусу

1. Томатное пюре пассеруйте на 1 столовой ложке масла в режиме «Жарка» («Выпечка») 5 минут, добавьте брусочки мяса, посолите, поперчите, жарьте еще 20 минут. Влейте воду и в режиме «Тушение», готовьте 1,5 часа.

2. Лук, нарезанный полукольцами, пассеруйте на сковороде с 2 столовыми ложками масла, добавьте муку, разведенную частью охлажденного бульона, образовавшегося при тушении мяса.



3. Картофель нарежьте брусочками и обжарьте на оставшемся масле в сковороде до образования корочки.

4. К тушеному мясу добавьте очищенные огурцы, нарезанные соломкой, лук, тушите 10 минут в режиме «Тушение». Положите картофель, перец, лавровый лист и готовьте еще 20 минут. За 5 минут до окончания режима добавьте нарезанные дольками помидоры и растертый чеснок.

5. Подавайте азу вместе с овощами и соусом, посыпав рубленой зеленью.

Перец, фаршированный мясом

 4 порции

 50 минут

перец сладкий 4 шт.; мякоть говядины 250 г; рис отварной 2 ст. ложки; лук репчатый 1 шт.; сыр твердый тертый 4 ст. ложки; масло сливочное 2 ст. ложки; сухари панировочные 1 ст. ложка; зелень 2 веточки; соль по вкусу

1. У перцев удалите семена и обдайте кипятком.
2. Для фарша мякоть говядины пропустите через мясорубку, посолите и перемешайте с мелко нарезанным луком и рисом.



3. Перцы наполните фаршем, уложите в силиконовую форму, посыпьте сыром, сухарями, сбрызните маслом. Установите в чашу мультиварки, закройте крышку, установите режим «Выпечка», время приготовления 35 минут.
4. При подаче полейте сметаной и оформите зеленью.

Голубцы с мясом

 2 порции

 1 час 10 минут


капуста белокочанная 2 листа; мякоть говядины 200 г; рис отварной 120 г; лук репчатый ½ шт.; масло растительное 2 ст. ложки; сметана 1 стакан; зелень петрушки 2 веточки; соль по вкусу

1. Листья капусты обдайте кипятком и слегка отбейте.
2. Мякоть говядины и лук пропустите через мясорубку, добавьте рис, посолите и перемешайте. На лист капусты положите фарш, заверните.



3. Голубцы выложите в смазанную чашу мультиварки, установите режим «Жарка» и обжарьте до золотистого цвета. Залейте сметаной, закройте крышкой, выберите режим «Выпечка» на 30 минут.
4. При подаче посыпьте рубленой зеленью петрушки.

Мусака с баклажанами

 6 порций

 2 часа

фарш 500 г; баклажаны 500 г; шампиньоны 200 г; помидоры 4 шт.; лук репчатый 2 шт.; яйца 4 шт.; сыр 40 г; сметана 250 г; молоко 100 мл; масло оливковое 2 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу



1. Баклажаны нарежьте кружочками, поместите в миску, посолите, перемешайте

и оставьте на 30 минут, затем промойте в проточной воде.

2. В чашу мультиварки налейте половину оливкового масла, установите режим «Жарка» («Выпечка»), время приготовления 30 минут. Когда масло раскалится, выложите в чашу измельченный лук, обжарьте его, добавьте фарш, перемешайте и готовьте до окончания режима, затем переложите в чистую посуду.

3. В чашу мультиварки налейте оливковое масло, выложите подготовленные баклажаны, посолите и поперчите по вкусу, поверх баклажанов выложите слой фарша, затем слой нарезанных кружочками помидоров, посолите, следующим слоем выложите ломтики шампиньонов, посолите, после чего смажьте

сметаной. Еще раз повторите все слои. Последним слоем выложите баклажаны и помидоры.

4. Установите режим «Плов» («Рис»), время приготовления 40 минут.


5. Для заливки мусаки сыр натрите на терке, молоко слегка подогрейте и взбейте с яйцами.

6. После сигнала откройте мультиварку, извлеките чашу с будущей мусакой, залейте яично-молочной смесью и посыпьте тертым сыром.

7. Поместите чашу в мультиварку, установите режим «Плов», время приготовления 15 минут.

8. Украсьте готовое блюдо зеленью.

Бигос

 6 порций

 1 час 30 минут

баранина 200 г; телятина 200 г; шпик 100 г; капуста белокочанная 300 г; капуста квашеная 130 г; лук репчатый 1 шт.; чеснок 1 зубчик; масло растительное 2 ст. ложки; томатная паста 2 ст. ложки; вода 50 мл; вино белое сухое 50 мл; майоран ½ ч. ложки; тмин ½ ч. ложки; лавровый лист 1 шт.; зелень 2 ст. ложки; паприка ½ ч. ложки; соль по вкусу


1. Мясо и шпик нарежьте кубиками, выложите в чашу мультиварки, установите режим «Жарка» («Выпечка») на 15 минут.

2. Готовьте, помешивая, 10 минут, добавьте томатную пасту, тмин, паприку, майоран, посолите, поперчите и обжаривайте 2 минуты. Положите мелко рубленные лук и чеснок, обжаривайте, помешивая, еще 3 минуты.

3. Белокочанную капусту мелко нарежьте, смешайте с квашеной капустой, добавьте к мясу. Влейте вино и воду, положите лавровый лист, выберите режим «Тушение» («Суп»), время приготовления 1 час.

4. При подаче посыпьте бигос рубленой зеленью.

Чакапули

 6 порций

 1 час

мякоть баранины 1 кг; сливы 100 г; вино белое сухое 200 мл; вода 1 л; чеснок 2 зубчика; лук зеленый 200 г; кинза 200 г; эстрагон 200 г; перец чили зеленый 3 шт.; соль по вкусу

1. Мясо нарежьте мелкими кусочками, вложите в чашу мультиварки и обжарьте в режиме «Жарка» («Выпечка»; «Мультиповар»), 120 °С, время



приготовления 40 минут, последние 15 минут — под крышкой.

2. Когда мясной сок начнет выпариваться, добавьте мелко нарезанный лук, вино, посолите и тушите на том же режиме в течение 15 минут, подливая время от времени понемногу

воду. В конце приготовления добавьте рубленую зелень и готовьте 3 минуты. Когда зелень станет мягкой, добавьте перец, сливы и доведите до готовности в течение 5 минут.

Люля-кебаб

 2 порции

 40 минут

мякоть баранины 350 г; лук репчатый 1 шт.; масло растительное 5 ст. ложек; соль, специи по вкусу

1. Пропустите филе баранины и лук через мясорубку, посолите, добавьте специи, перемешайте.

2. Сформируйте из фарша четыре колбаски, выложите их в чашу мультиварки, налейте масло, задайте режим «Жарка» («Выпечка»), время



приготовления 20 минут. За 6 минут до окончания приготовления переверните люля-кебаб и закройте крышку мультиварки.

Буженина

 4 порции

 3 часа 30 минут
+ 8 часов маринование

шея свиная 800 г; чеснок 3 зубчика; масло растительное 3 ст. ложки; укроп сушеный 1 ч. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Свиную шейку натрите солью, перцем, измельченным чесноком, маслом, посыпьте укропом, переложите в миску и поставьте в холодильник на 8 часов.

2. Замаринованную свинину переложите в мультиварку, залейте маринадом



и обжарьте с двух сторон по 15—20 минут в режиме «Жарка» («Выпечка»).

3. Установите режим «Тушение», время приготовления 3 часа.

Свинные отбивные

 3 порции

 2 часа 30 минут

филе свинины 700 г; мука пшеничная 150 г; чеснок 4 зубчика

перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

Для кляра на сметане (майонезе): яйца 2 шт; сметана (или майонез) 3 ст. ложки; мука пшеничная 4 ст. ложки;

Яйца, сметану, щепотку соли взбейте венчиком до однородности, добавьте муку и черный перец, перемешайте.

Кляр по густоте должен быть, как жидкая сметана, при необходимости добавьте еще муки.

Для кляра на пиве или пивного кляра:
пиво светлое 1 стакан; мука пшеничная 1 стакан; масло растительное 1 ст. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

В холодное пиво постепенно всыпайте муку, непрерывно помешивая, чтобы не образовались комочки. Добавьте растительное масло, щепотку соли и черный молотый перец, перемешайте все до однородной консистенции.

Для кляра на минеральной воде:
вода минеральная газированная 1/2 стакана; мука пшеничная 1/2 стакана; яйца 1 шт.; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

Яйцо, соль и половину порции охлажденной минералки взбейте венчиком, всыпьте муку и снова тщательно размешайте, небольшими порциями влейте оставшуюся минералку, продолжая постоянно размешивать, поперчите по вкусу. Готовый кляр по консистенции должен быть немного жиже, чем тесто на оладьи.



Для яичного кляра:
яйца 4 шт.; мука пшеничная 200 г; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

Яйца взбейте венчиком, посолите и поперчите.

1. Вырезку нарежьте поперек волокон медальонами толщиной 1—1,5 см, хорошо отбейте каждый ломтик с обеих сторон, посолите, поперчите и натрите мясо измельченным чесноком. Выложите ломтики мяса на тарелку и уберите в холодильник на 30 минут для маринования.
2. На тарелку насыпьте муку, мясо обваляйте в муке, затем обмакните в кляр и обжарьте в разогретой мультиварке в режиме «Жарка» («Выпечка») по 10—15 минут с каждой стороны, закрыв крышкой.

Свинина под сыром

 4 порции

 50 минут

мясо свинины 600 г; помидоры 2 шт.; сыр 150 г; майонез 4 ст. ложки; масло подсолнечное 1 ст. ложка; специи для мяса; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Чашу мультиварки смажьте подсолнечным маслом, выложите мясо, нарезанное на стейки толщиной не более 1 см, посолите и посыпьте специями, добавьте майонез. Помидоры порежьте кружками, положите на мясо, сверху посыпьте натертым сыром.
2. Установите программу «Выпечка» («Духовка», 2-й уровень), время приготовления 30 минут.



Жаркое с белыми грибами

 2 порции

 2 часа

филе свинины 500 г; грибы белые 3 шт.; лук репчатый 2 шт.; масло растительное 2 ст. ложки; вода 3 ст. ложки; лист лавровый 1 шт.; семена кориандра 1 щепотка; зелень укропа и петрушки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. В чашу мультиварки налейте растительное масло и выложите нарезанные грибы, установите режим «Жарка» («Выпечка»), готовьте при открытой мультиварке 10 минут, добавьте лук, нарезанный полукольцами. Когда лук станет мягким, сверху выложите нарезанное мясо,



посолите. Переведите мультиварку в режим «Тушение», время приготовления 1,5 часа, налейте воду и специи и закройте крышкой.

2. Последние минут 20—25 тушите при открытой мультиварке, чтобы соус немного уварился.

Свинина, тушенная с кабачками

 4 порции

 1 час 30 минут

свинина 500 г; морковь 1 шт.; кабачки 1 шт.; помидоры 3 шт.; лук репчатый 2 шт.; майонез 1 ст. ложка; масло растительное 2 ст. ложки; зелень; соль по вкусу

1. В чашу мультиварки влейте растительное масло и выложите мясо, нарезанное кусочками, установите режим «Жарка» («Выпечка») и жарьте мясо 10 минут. Добавьте нарезанные кубиками морковь, лук и продолжайте обжаривать 5 минут. нарежьте помидоры, кабачки кубиками и выложите в мультиварку, посолите, добавьте приправы и ложку майонеза, перемешайте.



2. Установите режим «Тушение», время приготовления 1 час.

Мясной гуляш

 2 порции

 2 часа

свинина 500 г; лук репчатый 1 шт.; морковь 1 шт.; мука пшеничная 2 ст. ложки; вода 2 стакана; масло растительное 2 ст. ложки; лавровый лист 1 шт.; черный молотый по вкусу; соль по вкусу



1. Мясо нарежьте небольшими кусочками, лук — мелкими кубиками, морковь — соломкой.
2. Обжарьте мясо на растительном масле в режиме «Жарка» («Выпечка»), время приготовления 30 минут. За 10 минут до окончания режима добавьте морковь и лук, лавровый лист, посолите,

поперчите и обжаривайте до окончания режима.

3. После чего налейте столько воды, чтобы она покрывала мясо. Разведите муку с половиной стакана воды и добавьте к мясу, перемешайте. Установите режим «Тушение», время приготовления 1 час.
4. Подавайте гуляш с картофельным пюре.

Свинина в кисло-сладком соусе

 4—6 порций

 2 часа 20 минут

мякоть свинины 600 г; ананасы консервированные кусочками 580 мл; мука 50 г; кетчуп 300 г; вода 1,5 л; масло растительное 2 ст. ложки; сахар по вкусу; соль по вкусу

мультиварки налейте растительное масло, положите мясо и готовьте на режиме «Жарка» («Выпечка») в течение 20 минут.

1. Мясо нарежьте мелкими кусочками, обваляйте в муке, посолите. На дно чаши

2. К мясу добавьте ананасы вместе с соком и кисло-сладкий кетчуп. Залейте водой, перемешайте и готовьте на режиме «Тушение» («Суп») 1 час 30 минут.

Плов со свининой

 4 порции

 1 час 30 минут

мякоть свинины 500 г; сало свиное 150 г; рис 500 г; морковь 500 г; лук репчатый 1 шт.; чеснок 1 шт.; вода 1,5 л; зира по вкусу; перец по вкусу; соль по вкусу

1. Рис промойте, залейте холодной водой и оставьте замачиваться.

2. Сало нарежьте кубиками со стороной 1 см, мясо — кубиками со стороной 2 см.

3. Лук нашинкуйте полукольцами, морковь нарежьте соломкой.

4. На дно чаши мультиварки положите сало, установите режим «Жарка» («Выпечка»), время приготовления 15 минут; когда сало вытопится, удалите шкварки.

5. Положите лук и обжаривайте в том же режиме 3 минуты. Добавьте мясо и обжаривайте 15 минут, постоянно помешивая. Положите морковь, посолите, поперчите, посыпьте зирой, готовьте 5 минут. К содержимому чаши добавьте головку чеснока, залейте водой, установите режим «Тушение», время приготовления 40 минут.



6. Рис всыпьте в чашу мультиварки, долейте воду, чтобы она покрывала содержимое чаши на 1—2 см, установите программу «Плов», время приготовления 40 минут.

Макароны по-флотски

 3 порции

 50 минут

макаронные изделия 300 г; фарш свиной 300 г; лук репчатый 1 шт.; чеснок 2 зубчика; масло растительное 3 ст. ложки; вода 1 л; перец черный молотый ½ ч. ложки; соль 1 ч. ложка

1. В чашу мультиварки налейте масло, установите режим «Жарка» («Выпечка») на 20 минут, выложите в чашу лук, нарезанный мелкими кубиками, и измельченный чеснок, жарьте 5 минут, затем добавьте в чашу свиной фарш и обжаривайте до конца режима.



2. Всыпьте в чашу мультиварки макаронные изделия, посолите, поперчите.
3. Влейте воду, она должна быть ниже уровня макарон на ½ см, и перемешайте.
4. Установите программу «Паста» («Варка») на 15 минут, по окончании режима перемешайте макароны.
5. Перед подачей украсьте зеленью.

Рулетки из баклажанов по-гречески

 2 порции

 2 часа 20 минут

баклажаны 1,5 кг; фарш свиной 500 г; помидоры 1 кг; перец сладкий 1 шт.; лук репчатый 2 шт.; булочка черствая 1 шт.; масло сливочное 1 ч. ложка; масло оливковое 8 ст. ложки; зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки; перец чили молотый ¼ ч. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Для начинки лук нарежьте мелкими кубиками. Булочку залейте холодной водой и оставьте на 10 минут. Фарш положите в глубокую чашку, добавьте лук, зелень петрушки, соль и перемешайте. Затем булочку отожмите, добавьте к фаршу, взбейте миксером.

2. Баклажаны очистите от кожицы, нарежьте вдоль тонкими пластинками, посолите и оставьте на 10 минут, после этого хорошо промойте. На дно чаши мультиварки влейте 5 столовых ложек оливкового масла, положите баклажаны в один слой, задайте режим «Жарка» («Выпечка») и обжарьте 5—7 минут с каждой стороны. Выложите баклажаны на бумажное полотенце.

3. Для соуса помидоры очистите от кожицы, удалите семена из помидоров



- и сладкого перца, нарежьте небольшими кубиками. На дно чаши мультиварки налейте оливковое масло, положите помидоры, сладкий перец, перец чили, выберите режим «Тушение», время приготовления 20 минут. Готовый соус перелейте в соусницу.
4. Выложите по 1 чайной ложке начинки на баклажаны, начиная с широкого конца, сверните в рулетки, скрепите их деревянными шпажками. Переложите рулетки в предварительно смазанную сливочным маслом силиконовую форму, полейте соусом, поставьте форму в мультиварку, выберите режим «Духовка» («Выпечка»), 2-й уровень, время приготовления 30 минут.

Курица жареная

 8 порций  3 часа 30 минут

курица 1,5 кг; чеснок 2 зубчика; масло растительное 3 ст. ложки; коньяк 2 ст. ложки; куркума ½ ч. ложки; сахар 1 ч. ложка; перец по вкусу; соль 1 ст. ложка

1. Хорошенько перемешайте в миске растительное масло, соль, сахар, специи, коньяк и выдавленный чеснок. Полученной смесью натрите изнутри и снаружи промытую и обсушенную тушку курицы. Затем поставьте ее мариноваться на 2 часа в холодильник.

2. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, положите в нее птицу,



закройте и готовьте на программе «Выпечка» около 40 минут. Переверните курицу и готовьте в этой же программе еще столько же времени.

3. При подаче на стол украсьте зеленью.

Курица в сливочном соусе

 6 порций  1 час 30 минут

курица 1 шт.; чеснок 5 зубчиков; сметана 3 ст. ложки; сливки (10%) 200 мл; масло оливковое 2 ст. ложки; тимьян 1 веточка; паприка молотая 1 ч. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Курицу разделайте на крупные кусочки, переложите в чашу мультиварки, смазанную оливковым маслом, установите («Выпечка») «Выпечка» на 15 минут. После выполнения режима куски курицы переверните, добавьте измельченные чеснок и тимьян. Сливки налейте в чашу



мультиварки, выложите сметану, соль, перец, паприку, перемешайте.

2. Закройте мультиварку, установите режим «Тушение», время приготовления 1 час.

Чахохбили

 8 порций  1 час 10 минут

курица 1,5 кг; лук репчатый 2 шт.; чеснок 5 зубчиков; сок лимонный 1 ст. ложка; томатная паста 70 г; масло растительное 2 ст. ложки; вода 1,5 стакана; зелень (кинза, мята, укроп, петрушка, чабер, базилик) по 1 ст. ложке; перец кайенский ½ ч. ложки; перец душистый горошком по вкусу; соль по вкусу



1. В чашу мультиварки налейте немного масла и выложите курицу, разделанную на куски, установите программу «Выпечка» («Духовка», 2-й уровень) на 30 минут, помешивайте, через 15 минут добавьте лук, нарезанный полукольцами, готовьте при открытой мультиварке.

2. По окончании приготовления в чашу мультиварки добавьте нарезанный

чеснок, лимонный сок, перец, соль и томатную пасту, разведенную горячей водой.

3. Закройте крышкой и готовьте чахохбили в режиме «Тушение», время приготовления 40 минут.

4. За 10 минут до конца режима в чашу мультиварки добавьте нарезанную зелень.

Запеканка из курицы с кукурузой

🕒 4 порции

🕒 1 час 40 минут

куриные грудки 2 шт.; кукуруза консервированная 1 банка; лук репчатый 1 шт.; сельдерей 1 корень; картофельные чипсы 100 г; яйца 2 шт.; сыр тертый 100 г; вода 300 мл; сливки густые 1/2 стакана; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Курицу помойте, мякоть отделите от кожицы и костей.

2. В чашу мультиварки налейте воды, установите решетку. На решетку выложите куриное филе и корень сельдерея и готовьте на пару в режиме «Пароварка», 2-й уровень, 30 минут. Готовое филе переложите в чистую посуду, остудите и нарежьте кубиками.

3. К приготовленной курице добавьте предварительно измельченный лук,



кукурузу, посолите, поперчите и хорошо перемешайте.

4. Яйца смешайте со сливками, слегка взбейте.

5. Смесь курицы с овощами выложите в смазанную маслом чашу мультиварки, залейте яичной смесью, посыпьте чипсами и сыром.

6. Установите режим «Духовка» («Выпечка»), 2-й уровень, время приготовления 40 минут.

Котлеты куриные в соусе бешамель

🕒 4 порции

🕒 1 час 10 минут

Для котлет:

фарш куриный 600 г; яйца 1 шт.; лук репчатый 1 шт.; чеснок 2 зубчика; травы прованские 1 щепотка; соль по вкусу

Для соуса:

молоко (3,2%) 650 мл; мука пшеничная 2 ст. ложки; масло сливочное



2 ст. ложки; мускатный орех молотый 1 ч. ложка; соль по вкусу

1. В куриный фарш добавьте измельченные лук и чеснок, сырое яйцо и прованские травы, посолите, перемешайте, сформируйте котлеты.
2. Для соуса в чашу мультиварки положите сливочное масло, задайте режим «Жарка» («Выпечка»). Когда масло

растопится, добавьте муку и готовьте, постоянно помешивая, 3 минуты. Затем влейте холодное молоко, посолите, добавьте мускатный орех, перемешайте и доведите до кипения. Перелейте соус в чистую посуду.

3. Положите в чашу котлеты и залейте их соусом. Установите режим «Духовка», 2-й уровень («Суп», «Жаркое»), время приготовления 40 минут.

Оладьи куриные

 3 порции

 30 минут


филе куриное 1 шт.; сыр 100 г; яйца 1 шт.; лук репчатый 1 шт.; крахмал 2 ст. ложки; майонез 1 ст. ложка; зелень 1 ст. ложка; соль по вкусу

1. Нарежьте маленькими кусочками куриное филе, слегка посолите. Нарежьте сыр на кубики или натрите на терке, добавьте в филе. Нашинкуйте лук и зелень и добавьте вместе с оставшимися ингредиентами в филе и хорошо вымешайте.
2. Установите режим «Жарка» («Выпечка»), время приготовления 20 минут,



налейте в чашу масло и выложите оладьи. Обжарьте оладьи с обеих сторон.

Печенка, тушенная в сметане

 6 порций

 1 час 20 минут

печенка свиная 1 кг; лук репчатый 1 шт.; сметана 4 ст. ложки; горчица 2 ч. ложки; молоко 1 стакан; масло растительное 2 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу


1. Печенку нарежьте небольшими кусочками или тонкими длинными полосками, залейте печенку молоком и оставьте на 30 минут.
2. Для соуса смешайте сметану с горчицей, добавьте перец, перемешайте, добавьте чеснок.
3. Печенку выньте из молока (дайте ему стечь), выложите в предварительно



разогретую и смазанную маслом чашу мультиварки и обжарьте в режиме «Жарка» («Выпечка») в течение 5 минут; когда печенка начнет покрываться корочкой, добавьте лук, нарезанный полукольцами, и обжарьте 3 минуты, залейте соус.

4. Установите мультиварку на режим «Тушение» («Суп»), время приготовления 30 минут.

Печенка куриная с грибами

 4 порции

 1 час 10 минут

печенка куриная 500 г; шампиньоны консервированные 150—200 г; помидоры 2 шт.; лук репчатый 1 шт.; мука пшеничная 1 ст. ложка; масло сливочное 2 ст. ложки; сметана 2 ст. ложки; лавровый лист 1 шт.; паприка молотая 1 ч. ложка; семена тмина $\frac{1}{2}$ ч. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Очищенный лук мелко нашинкуйте, помидоры, сняв кожицу, нарежьте кубиками. В чашу мультиварки положите


сливочное масло и лук. Установите режим «Жарка» («Выпечка»), время приготовления 10 минут.

2. Куриную печенку промойте, нарежьте кусочками, посолите, поперчите, обваляйте в муке. Добавьте к поджаренному луку печенку, помидоры, нарезанные дольками грибы, сметану и специи. Выберите программу «Выпечка» («Духовка», 2-й уровень) и готовьте еще 35 минут.

3. Подавайте готовое блюдо с отварным рисом.



Кучмачи

 4 порции

 1 час 10 минут

сердце куриное 300 г; печенка куриная 300 г; желудки куриные 300 г; зерна граната 1/2 стакана; лук репчатый 4 шт.; чеснок 4 зубчика; вода 1/2 стакана; вино сухое красное 1/2 стакана; масло растительное 2 ст. ложки; перец кайенский 1 шт.; базилик сушеный 1 ч. ложка; кориандр молотый 1 ч. ложка; кинза 1 пучок; черный перец по вкусу; соль по вкусу

1. Лук и чеснок очистите и измельчите. Острый перец очистите от семян и мелко нарежьте. Сложите в миску чеснок, перец и все специи, разотрите пестиком до однородной массы,

добавьте 2 столовые ложки вина, перемешайте.

2. Промойте и нарежьте потрошки небольшими кусочками. Установите режим «Мультиповар», 160 °С («Жарка», «Выпечка»), разогрейте растительное масло. Положите в чашу мультиварки потрошки, посолите, поперчите и обжарьте 5 минут. Влейте оставшееся вино, воду и готовьте под крышкой 30 минут. Добавьте лук и чесночную пасту, перемешайте и готовьте 10 минут.

3. Готовое блюдо посыпьте мелко нарезанной кинзой и зернами граната. Подавайте теплым.



Печенка, жаренная с луком

 2 порции

 40 минут

печенка куриная 300 г; лук репчатый 2 шт.; масло подсолнечное 2 ст. ложки; перец по вкусу; соль по вкусу

1. Куриную печенку помойте, разрежьте на кусочки.
2. На дно чаши мультиварки налейте масло, выложите лук, нарезанный кольцами, добавьте печенку, поперчите, посолите по вкусу.



3. Установите режим «Жарка» («Выпечка»), время приготовления 30 минут.

Зразы, фаршированные грибами

 4 порции

 2 часа

картофель 500 г; грибы 500 г; лук репчатый 1 шт.; яйца 4 шт.; мука пшеничная 2 ст. ложки; сухари панировочные 300 г; масло растительное 2 ст. ложки; соль по вкусу

1. Приготовьте картофельное пюре: для этого сварите картофель в мультиварке в режиме «Варка», время приготовления 40 минут, картофель измельчите толкушкой, добавьте 2 яйца и муку, посолите.
2. Лук и шампиньоны нарежьте кубиками и выложите обжариваться в чашу, смазанную растительным маслом, в режиме «Жарка» («Выпечка»), время приготовления 7 минут.
3. Руками, смоченными холодной водой, из картофельного пюре сделайте



- колобки, а затем круглые лепешки. Грибную начинку выкладывайте в центр лепешки, сворачивайте в зразы продолговатой формы.
4. Окунайте пирожки-зразы во взбитое яйцо и в панировочные сухари — по очереди. Жарьте с двух сторон в мультиварке в режиме «Жарка» («Выпечка») 10 минут, до образования румяной корочки.
 5. При подаче полейте сметаной и украсьте зеленью.

Рататуй

 5 порций

 40 минут

баклажан средний 1 шт.; цукини средний 1 шт.; помидоры 4 шт.; перец красный сладкий 1 шт.; лук репчатый красный 1 шт.; чеснок 2 зубчика; томатная паста 2 ст. ложки; вино красное сухое $\frac{2}{3}$ стакана; масло оливковое 3 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу



1. Чеснок и лук очистите. Чеснок мелко нарубите, лук нарежьте крупными дольками. Перцы разрежьте пополам, удалите сердцевину, мякоть нарежьте крупными кусками, помидоры, баклажан и цукини — кубиками.

2. Поместите все овощи в чашу мультиварки, влейте оливковое масло и красное вино, добавьте томатную пасту, посолите, поперчите, перемешайте. Установите режим «Мультиповар», 160 °С («Духовка», 3-й уровень), время приготовления 25 минут.

Меживо из баклажанов

 4 порции

 1 час 20 минут

баклажаны 6 шт.; помидоры 4 шт.; лук репчатый 3 шт.; сахар 1 ст. ложка; уксус 9%-й 2 ст. ложки; масло растительное 6 ст. ложек; лавровый лист 2 шт.; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Баклажаны вымойте, нарежьте кружками толщиной 1 см, присыпьте солью и оставьте на 20 минут. Лук очистите и измельчите. Помидоры вымойте, разрежьте пополам и натрите на терке, кожицу удалите. Добавьте к помидорной массе сахар, уксус, соль и перец, перемешайте.

2. Установите режим «Мультиповар» («Жарка», «Выпечка»), 160 °С, разогрейте 1 столовую ложку масла и обжарьте лук в течение 5 минут. Переложите в чистую посуду.



3. Баклажаны промойте, обсушите и порциями обжарьте в том же режиме, подливая масло, по 5 минут каждую порцию.

4. Положите в чашу мультиварки баклажаны, добавьте лук, перемешайте. Влейте томатную массу, положите лавровый лист, доведите до кипения. Уменьшите температуру до 120 °С и готовьте 15 минут («Духовка», 2-й уровень). Перед подачей полностью остудите.

Котлеты овощные

 2 порции

 40 минут

кукуруза консервированная 100 г; горошек зеленый консервированный 100 г; яйца 3 шт.; сыр тертый 100 г; мука пшеничная 4 ст. ложки; масло растительное 3 ст. ложки; зелень петрушки 1 веточка; перец молотый черный по вкусу; соль по вкусу

1. Кукурузу и горошек откиньте на дуршлаг.

2. Яйца взбейте с мукой с помощью блендера, добавьте к ним кукурузу, горошек и половину сыра, перемешайте, посолите.

3. В чашу мультиварки налейте растительное масло, задайте режим «Жарка»



(«Выпечка»), выложите порциями подготовленную смесь и обжарьте с обеих сторон по 10 минут.

4. Выложите котлеты на блюдо, посыпьте оставшимся сыром и перцем. Оформите зеленью.

Суфле из кабачков

 4 порции

 1 час 20 минут

цукини 1 кг; мука пшеничная 1 стакан; яйца 2 шт.; вода 1,5 л; масло сливочное 20 г; дрожжи прессованные 1 ч. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. В чашу мультиварки налейте воду, посолите, положите кабачки, нарезанные кубиками, задайте режим «Тушение», время приготовления 30 минут.
2. Готовые кабачки откиньте на дуршлаг и измельчите блендером. Добавьте к приготовленному пюре муку, дрожжи, яйца и взбейте массу, посолите и поперчите, осторожно перемешайте и выложите в смазанные маслом силиконовые формы, заполняя их на $\frac{2}{3}$.
3. Выдержите массу для суфле несколько минут, чтобы она поднялась.



Поставьте формы в чашу мультиварки, выберите программу «Выпечка» («Духовка», 3-й уровень; «Мультиповар», 180 °С, время приготовления 20 минут), время приготовления 30 минут.

4. Подавайте суфле горячим; отдельно можно подать сметану, заправленную рубленой зеленью.

Икра овощная

 4 порции

 1 час

баклажаны 4 шт.; кабачки 2 шт.; перец сладкий красный и зеленый 2 шт.; помидоры 4 шт.; морковь 2 шт.; лук репчатый 2 шт.; чеснок 4 зубчика; масло растительное 8 ст. ложек; зелень рубленая 2 ст. ложки; специи по вкусу; соль по вкусу

1. Баклажаны, кабачки, лук, перец, помидоры нарежьте произвольно. Морковь натрите на средней терке или нарежьте соломкой. Баклажаны посолите и оставьте на 20 минут, после чего промойте в воде.
2. Мультиварку включите на режим «Жарка» («Выпечка»), время приготовления 30 минут. Налейте растительное масло в чашу, положите лук, перец, обжарьте 5 минут. Добавьте морковь, баклажаны, кабачки, готовьте, периодически помешивая, через 10 минут — помидоры. Обжаривайте до окончания времени приготовления.
3. После этого посолите овощи по вкусу, установите режим «Тушение»



на 20—30 минут. За 5 минут до окончания приготовления добавьте специи, рубленую зелень и чеснок. Готовые овощи измельчите блендером до однородной массы.

Лазанья

 4 порции

 4 часа 40 минут
Для листов лазаньи (тесто):

мука пшеничная 400 г; яйца 2 шт.; вода 60 мл; масло растительное 2 ст. ложки; соль 1 ч. ложка

Для соуса бешамель:

мука пшеничная 50 г; лук 2 шт.; молоко 900 мл; масло сливочное 100 г; лавровый лист 1 шт.; тимьян, мускатный орех по 1 щепотке; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

Для начинки:

фарш говяжий 1 кг; сыр твердый 250 г; лук репчатый 2 шт.; чеснок 8 зубчиков; томатная паста 2 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Очистите и мелко нарежьте лук, половину чеснока пропустите через пресс и добавьте к луку. Положите в чашу мультиварки, смазанную маслом, и установите режим «Жарка» («Выпечка»), время приготовления 40 минут. Через 10 минут готовки добавьте фарш. За 10 минут до готовности добавьте томатную пасту. Переложите готовый фарш в чистую чашку. Выдавите через пресс оставшийся чеснок, добавьте в фарш, перемешайте.

2. Для приготовления соуса бешамель в чашу мультиварки налейте молоко, положите репчатый лук, порезанный на 4 части, лавровый лист и специи. Установите режим «Тушение», время приготовления 10 минут. После сигнала оставьте на режиме «Подогрев» минут на 15—20. Затем удалите лук и лавровый лист, перелейте молоко в другую емкость.

3. Растопите сливочное масло в режиме «Подогрев», добавьте муку, включите режим «Тушение», время приготовления 15 минут. Размешайте муку со сливочным маслом до однородной массы, влейте молоко, перемешайте. Готовьте до консистенции густого соуса, перелейте соус в другую емкость.



4. Для приготовления листов лазаньи просейте муку, сделайте углубление и введите яйца, масло, воду и соль, перемешайте, сформируйте тесто. Оберните тесто пищевой пленкой и оставьте на 20—30 минут.


5. Готовое тесто разделите на 4 части, одна часть должна быть чуть больше последующих, чтобы образовались края, когда будете укладывать в чашу мультиварки. Раскатайте все части.

6. Налейте в чашу мультиварки 2 л воды, посолите, добавьте растительное масло. Включите режим «Варка» («Суп»; «Выпечка»; «Паста») на 15 минут. В кипящую воду поочередно кладите листы лазаньи и готовьте по 2 минуты.

7. Готовый лист лазаньи большого размера положите в смазанную растительным маслом чашу мультиварки, на него фарш, на фарш — соус бешамель. Сверху посыпьте тертым сыром. Повторите слои несколько раз, в конце положите лист лазаньи, полейте соусом бешамель.

8. Включите программу «Выпечка» («Духовка», 2-й уровень), время приготовления 1 час. За 15 минут до окончания режима посыпьте тертым сыром.

Фузилли со сладким перцем и сыром

 2 порции 40 минут

макаронные изделия спирали 200 г; перец сладкий красный 2 шт.; сыр мягкий 200 г; миндаль обжаренный 1/2 стакана; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Перцы положите в чашу мультиварки, задайте программу «Выпечка» («Духовка», 2-й уровень) и готовьте 15 минут. Готовые перцы охладите, очистите от кожицы и семян. Переложите в чистую посуду.
2. Для соуса мякоть перцев с сыром измельчите с помощью блендера


до получения однородной массы, посолите, поперчите.

3. Спиральи положите в чашу мультиварки, залейте водой, посолите и готовьте на режиме «Пароварка» («Паста», «Тушение», время приготовления 15 минут), 3-й уровень, время приготовления 10 минут. Спиральи откиньте на дуршлаг.

4. Перед подачей спиральи смешайте с приготовленным соусом, посыпьте миндалем и запеките 5 минут.



Тальятелле с грибами

 4 порции

 50 минут

макаронные изделия тальятелле 250 г; шампиньоны 500 г; сыр пармезан 200 г; лук репчатый 2 шт.; чеснок 2 зубчика; сливки (25%) 1 стакан; вода 2,5 л; масло оливковое 3 ст. ложки; масло сливочное 3 ст. ложки; базилик сушеный 2 ч. ложки; зелень петрушки 2 веточки; перец белый молотый по вкусу; соль по вкусу

1. В чашу мультиварки налейте воду, посолите, положите тальятелле, задайте режим «Пароварка» («Паста», «Тушение», время приготовления 15 минут), 3-й уровень, время приготовления 10 минут. Готовые тальятелле откиньте на дуршлаг и переложите в чистую посуду.

2. Лук и чеснок очистите, мелко нарежьте, шампиньоны разрежьте пополам. На дно чаши мультиварки налейте

2 столовые ложки оливкового масла, положите лук и чеснок, выберите режим «Жарка» («Выпечка»), время приготовления 5 минут. Выложите в чистую посуду.

3. В чашу мультиварки добавьте 1 столовую ложку оливкового масла и выложите разрезанные пополам грибы, готовьте на том же режиме 7 минут. Добавьте базилик, лук и чеснок, перемешайте, введите сливки, посолите, поперчите, снова перемешайте и задайте этот же режим на 2 минуты.

4. Тальятелле уложите в чашу мультиварки, добавьте сливочное масло, перемешайте. Закройте крышку мультиварки и запекайте 5 минут.

5. Выложите тальятелле с соусом на блюдо, посыпьте тертым пармезаном, украсьте зеленью петрушки.



Спагетти болоньезе

 4 порции

 1 час

Для спагетти:

спагетти 400 г; сыр твердый 100 г; вода 1 л; соль по вкусу

Для соуса болоньезе:

фарш говяжий 300 г; помидоры 2 шт.; лук 60 г; чеснок 3 зубчика; томатная паста 2 ст. ложки; вода 1 л; масло растительное 4 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Положите спагетти в чашу мультиварки, залейте водой, чтобы она полностью покрывала спагетти, посолите. Доведите до кипения, постоянно помешивая, в режиме «Жарка» («Выпечка», «Паста»), время приготовления 10 минут. Готовые спагетти промойте.

2. Для соуса на дно чаши мультиварки налейте растительное масло, положите мелко нарезанный лук и чеснок, пропущенный через пресс, перемешайте,



установите программу «Выпечка» («Духовка», 2-й уровень), время приготовления 40 минут.

3. Через 3 минуты добавьте мелко нарезанные, после удаления кожицы, помидоры и готовьте 5 минут при закрытой крышке, после чего добавьте томатную пасту и готовьте еще 5 минут. Положите фарш, посолите, поперчите, перемешайте. Закройте крышку и тушите 10 минут. Добавьте воду, перемешайте, закройте крышку и готовьте оставшееся время.

4. При необходимости готовый соус можно измельчить в блендере.

5. Посыпьте спагетти тертым сыром, полейте соусом, украсьте зеленью и запекайте 5 минут.

Запеканка из макарон с мясом и грибами

 2 порции

 1 час 20 минут

макаронны 250 г; фарш мясной 300 г; грибы 125 г; помидоры 5 шт.; сыр тертый 150 г; вода 2 стакана; бульон грибной 1 стакан; масло сливочное 4 ст. ложки; масло растительное 3 ст. ложки; мука пшеничная 1 ст. ложка; зелень укропа рубленая 2 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. В чашу мультиварки налейте воду, поставьте чашу для приготовления на пару. Макароны насыпьте в чашу и готовьте на пару в режиме «Пароварка», 2-й уровень, время приготовления 30 минут. Готовые макароны заправьте 1 столовой ложкой растопленного сливочного масла, переложите в пустую емкость.



2. Обжарьте фарш на растительном масле в мультиварке в режиме «Жарка» («Выпечка»), время приготовления 15 минут. Добавьте крупно нарезанные грибы, залейте грибным бульоном, закройте крышку, выберите режим «Тушение» и готовьте 10 минут.

3. Для соуса муку спассеруйте на 1 столовой ложке сливочного масла, разведите мясным бульоном, задайте режим

«Жарка» («Варка», «Выпечка»), время приготовления 5—7 минут. Посолите и поперчите.

4. Фарш заправьте приготовленным соусом, смешайте с макаронами, добавьте зелень, посолите и поперчите.

5. В чашу мультиварки установите решетку для приготовления на пару.

Помидоры нарежьте кружочками. Половину выложите в смазанную маслом силиконовую форму. Сверху уложите макароны и оставшиеся помидоры. Посыпьте тертым сыром, поставьте на решетку и запекайте в режиме «Духовка», 2-й уровень, время приготовления 20 минут.

Запеканка из макарон с овощами

 4 порции

 1 час

макароны 200 г; помидоры 2 шт.; перец сладкий 1 шт.; сыр тертый 200 г; сливки густые 1 стакан; вода 300 мл; базилик рубленый 1 ст. ложка; мускатный орех 1 щепотка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

Для соуса:

сметана 4 ст. ложки; зелень укропа рубленая 2 ст. ложки; перец черный молотый; соль по вкусу

1. В чашу мультиварки налейте воду, поставьте чашу для приготовления на пару. Макароны насыпьте в чашу и готовьте на пару в режиме «Пароварка», 2-й уровень, время приготовления 30 минут. Переложите в чистую емкость.

2. Уберите семена из сладкого перца и нарежьте его кубиками. Помидоры очистите от кожицы и порежьте так же.



3. Смешайте макароны, сыр, помидоры, перец, сливки, базилик, посыпьте черным молотым перцем, мускатным орехом, посолите, перемешайте.

4. Полученную смесь уложите в смазанную маслом чашу мультиварки, посыпьте сыром. Установите режим «Духовка» («Выпечка»), 2-й уровень, время приготовления 20 минут.

5. Для соуса смешайте сметану и зелень, посолите, поперчите.

6. При подаче запеканку разрежьте на порции, полейте соусом.

Омлет с помидорами

 4 порции

 35 минут

яйца 7 шт.; молоко 1 стакан; сыр 100 г; помидоры черри 3 шт.; масло сливочное 2 ст. ложки; зелень петрушки рубленая 1 ст. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Чашу мультиварки смажьте сливочным маслом. Выложите в чашу порезанные пополам помидоры.



2. Разбейте яйца в миску, посолите, поперчите, слегка взбейте. Добавьте

молоко, перемешайте. Полученную смесь влейте в помидоры, закройте крышку.

3. Установите программу «Выпечка», время приготовления 20 минут. После

звукового сигнала о готовности откройте крышку и посыпьте омлет тертым сыром и рубленой зеленью перушки. Закройте крышку на пару минут, чтобы сыр растаял.

Яйца кокот

 2 порции

 20 минут

филе копченого лосося 80 г; яйца 2 шт.; сливки густые 4 ст. ложки; масло сливочное 1 ч. ложка; кресс-салат 2 веточки; зелень укропа 2 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу

1. Филе лосося нарежьте соломкой, посыпьте перцем и укропом.
2. Силиконовую форму смажьте маслом, положите на дно филе, сверху сливки, аккуратно разбейте яйцо (чтобы желток остался целым).
3. Поставьте форму в мультиварку, установите режим «Духовка» («Выпечка»), 2-й уровень, время приготовления 10 минут. Желток должен остаться жидким.



4. При подаче на стол украсьте кресс-салатом.

Запеканка творожная с персиками

 4 порции

 1 час 30 минут

творог 400 г; персики консервированные 3 шт.; изюм без косточек 65 г; лайм 1 шт.; яйца 2 шт.; сахарная пудра 1 ст. ложка; сахар 2 ст. ложки; крупа манная 2 ст. ложки; миндаль 2 ст. ложки; масло сливочное 2 ст. ложки; вино белое сухое 1 стакан; мед 3 ст. ложки

1. Дольки персиков прогрейте в смеси вина, меда, цедры и сока лайма, охладите.
2. Соедините творог, манную крупу, растертые яичные желтки с сахаром, перемешайте.
3. В творожную массу положите половину измельченного миндаля, взбитые в пену яичные белки и изюм, перемешайте.
4. В смазанную сливочным маслом чашу мультиварки выложите творожное тесто,



- сверху — персики, посыпьте смесью тертого миндаля и сахарной пудры. Установите режим «Выпечка» («Духовка», 2-й уровень), время приготовления 45 минут. Еще потомите запеканку в режиме «Подогрев» 15—20 минут.
5. Остывшую запеканку выложите на блюдо, нарежьте порционными кусочками, подавайте со сметаной или джемом.

Запеканка творожная с курагой и кокосом

 4 порции

 40 минут

творог 400 г; курага 150 г; кокосовая стружка 3 ст. ложки; крупа манная 2 ст. ложки; яйца 2 шт.; яичный желток 1 шт.; сахар ванильный 1 ст. ложка; сахар 5 ст. ложки; сметана 1 ст. ложка; масло сливочное 3 ст. ложки

1. Курагу залейте горячей водой и дайте набухнуть, затем обсушите и нарежьте мелкими кусочками.
2. Смешайте творог, сахар, курагу, кокосовую стружку и манную крупу. Оставьте на 30 минут.
3. В творожную массу добавьте 2 столовые ложки размягченного сливочного масла, перемешайте.
4. Чашу мультиварки смажьте оставшимся маслом и выложите творожную массу, сверху смажьте яичным желтком, слегка взбитым со сметаной. Задайте режим «Духовка» («Выпечка»), 2-й уровень, время приготовления 40 минут.



5. При подаче разрежьте на порции.

Хлеб пшеничный

 10 порций

 3 часа 50 минут

мука пшеничная 900 г; вода 500 мл; дрожжи сухие 1 ст. ложка; сахар 1 ст. ложка; масло растительное 1,5 ст. ложки; соль 1 ч. ложка

1. Для опары в воду комнатной температуры всыпьте дрожжи и сахар, перемешайте, добавьте стакан муки, размешайте до однородности и дайте постоять 15 минут, чтобы опара запузырилась.
2. В опару добавьте растительное масло и соль, хорошо размешайте и добавьте просеянную муку, снова размешайте. На доску, присыпанную мукой, выложите тесто и вымесите его. Тесто должно получиться однородное, мягкое и гладкое.
3. Припылите готовое тесто мукой и накройте полотенцем, оставьте на один час для расстойки. Вымесите еще раз легкими движениями.



4. Чашу мультиварки смажьте маслом или присыпьте мукой, переложите в нее тесто, чашу поставьте в мультиварку и закройте крышкой, оставьте тесто на 40 минут для повторной расстойки.
5. После этого установите программу «Выпечка» («Духовка», 2-й уровень), время приготовления 1 час.
6. Через час откройте крышку мультиварки, аккуратно выньте хлеб, переверните его на другую сторону и установите тот же режим еще на 40 минут.

Хлеб тыквенный

🕒 10 порций

🕒 3 часа

мука пшеничная 450 г; пюре тыквенное 170 г; вода теплая 125 мл; дрожжи сухие 1 ст. ложка; чеснок 2 зубчика; масло растительное 2 ст. ложки; травы прованские по вкусу; перец кайенский по вкусу; сахар 1 ст. ложка; соль 1 ч. ложка

1. Для приготовления хлеба приготовьте пюре из тыквы: небольшой кусок тыквы нарежьте мелкими кубиками и отварите, измельчите в блендере и остудите.
2. В сковороду влейте растительное масло, добавьте чеснок и кусочек кайенского перца, обжарьте, а затем процедите растительное масло через ситечко и остудите.
3. В глубокую миску влейте воду и всыпьте дрожжи, 200 г муки и сахар, все перемешайте и дайте постоять 10 минут.
4. После этого в миску добавьте тыквенное пюре, соль, перемешайте, частями добавляйте муку, постоянно перемешивая. Замесите мягкое тесто, всыпьте в него прованские травы и влейте ароматное



растительное масло, вымесите тесто до однородности.

5. Тесто накройте полотенцем и оставьте на расстойку на 45 минут. После этого тесто подмесите и переложите в чашу мультиварки, смазанную маслом, закройте крышкой, оставьте на расстойку еще на 45 минут.
6. Когда тесто увеличится в объеме, установите мультиварку на программу «Выпечка» («Духовка», 2-й уровень), время приготовления 1 час. Через час хлеб переверните на другую сторону и выпекайте еще 15 минут, чтобы и с другой стороны хлеба была поджаристая корочка.

Пирог с семгой

🕒 4 порции

🕒 1 час 20 минут

Для теста:

мука пшеничная 90 г; яйца 2 шт.; майонез 1 стакан; сметана 1 стакан; сода на кончике ножа

Для начинки:

филе семги 300 г; лук репчатый 1 шт.; масло растительное 2 ст. ложки; перец черный молотый; соль по вкусу

1. Для начинки филе семги нарежьте мелко, лук — соломкой, посолите, поперчите.
2. Для теста в сметану добавьте яйца, муку, майонез, соду, взбейте, замесите тесто.



3. В смазанную маслом силиконовую форму уложите $\frac{1}{2}$ теста, затем положите, начинку, сверху — оставшееся тесто.

4. Форму установите в чашу мультиварки, выберите режим «Духовка» («Выпечка»), 2-й уровень, время приготовления 55 минут.

Мини-пиццы с креветками



4 порции



1 час 20 минут

тесто для пиццы 600 г; креветки 300 г; шампиньоны 200 г; сыр моцарелла 300 г; оливки без косточек 50 г; масло оливковое 2 ст. ложки; руккола 1 пучок; перец черный молотый; соль по вкусу

1. Шампиньоны и сыр нарежьте тонкими ломтиками. Креветки очистите.
2. Тесто разделите на 4 равные части, скатайте из каждой шар, накройте влажной салфеткой и положите в теплое место на 20 минут.
3. Раскатайте из каждой части теста круг, положите его в смазанную маслом силиконовую форму. На тестовую основу выложите креветки, грибы, сыр, оливки, посолите, поперчите, сбрызните оливковым маслом.



4. Поставьте формы в мультиварку, Задайте режим «Духовка» («Выпечка»), 2-й уровень, время приготовления 30 минут.
5. Пиццы оформите листочками руколы.

Пирог мясной



6 порций



2 часа

Для теста:

мука пшеничная 220 г; яйца 2 шт.; майонез 170 г; сметана 170 г; разрыхлитель 1,5 ч. ложки; соль по вкусу

Для фарша:

мясо куриное 200 г; картофель 260 г; лук репчатый 1 шт.; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Для теста в миске перемешайте майонез, яйца, сметану, муку, просеянную через сито, разрыхлитель, соль, замесите тесто.
2. Для фарша картофель, куриное мясо нарежьте тонкими пластинками,



- а лук — полукольцами, смешайте, поперчите и посолите.
3. В чашу мультиварки, смазанную сливочным маслом, выложите часть теста, затем фарш и сверху — остальное тесто.
 4. Установите программу «Выпечка» («Духовка», 2-й уровень), выпекайте пирог в течение одного часа, затем переверните пирог и запекайте еще полчаса.
 5. Дайте пирогу настояться 10 минут, при этом чашу мультиварки не открывайте.

Пирог с капустой

 8 порций

 1 час 15 минут

Для теста:

мука пшеничная 6 ст. ложек; яйца 3 шт.; майонез 3 ст. ложки; сметана 5 ст. ложек; разрыхлитель 2 ч. ложки; соль 1 ч. ложка

Для начинки:

капуста 500 г; фарш мясной 300 г; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Для теста яйца взбейте, добавьте сметану, майонез, соль, разрыхлитель и муку.

2. Для фарша нашинкуйте капусту, посолите и помните, смешайте с фаршем, поперчите.

3. В чашу мультиварки, смазанную маслом, вылейте немного теста, распределите по всему дну, выложите фарш, сверху полейте оставшимся тестом. Установите программу «Выпечка» («Духовка», 2-й уровень), время приготовления 40 минут, затем пирог переверните и готовьте 20 минут в этой же программе.

Пирог греческий с луком и сыром

 4 порции

 1 час 30 минут

мука пшеничная 130 г; яйца 3 шт.; лук репчатый 1 шт.; сыр твердый 180 г; сыр фета 300 г; сметана 200 г; масло сливочное 3 ст. ложки; масло оливковое 5 ст. ложек; лук зеленый 4 стебля; зелень петрушки рубленая 4 ст. ложки; разрыхлитель 1/2 ч. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Репчатый лук нарежьте кольцами, зеленый мелко нарубите. На дно чаши мультиварки положите сливочное масло, налейте 4 столовые ложки оливкового масла, выложите лук, задайте режим «Жарка» («Выпечка»), время приготовления 5 минут. После приготовления переложите в чистую посуду.

2. Натрите на терке твердый сыр, сыр фета измельчите. Яйца со сметаной



взбейте с помощью блендера, добавьте 2 вида сыра (оставьте для посыпки треть тертого сыра), перемешайте.

3. Муку смешайте с разрыхлителем, всыпьте в сырно-яичную смесь. Туда же положите обжаренный лук и зелень петрушки, посолите, поперчите, замесите тесто.

4. В предварительно смазанную маслом чашу мультиварки положите тесто, смажьте его оставшимся оливковым маслом, посыпьте сыром. Задайте режим «Духовка» («Выпечка»), 2-й уровень, время приготовления 40 минут.

Баница

 4 порции

 1 час 20 минут

лаваш тонкий 2 шт.; творог 500 г; яйца 4 шт.; сахар 2 ст. ложки; молоко

1/3 стакана; сметана 1 стакан; масло сливочное 40 г; ванилин 1 пакетик

1. С помощью блендера смешайте творог, молоко, 1 столовую ложку сахара, ванилин и яйцо. Разрежьте каждый лист лаваша на 4 части, равномерно смажьте каждый приготовленной начинкой. Уложите листы лаваша друг на друга в смазанную сливочным маслом силиконовую форму.
2. Для приготовления заливки смешайте оставшиеся яйца, сахар и сметану. Перемешайте, залейте лаваш.
3. Установите силиконовую форму в мультиварку и выберите программу «Выпечка» («Духовка, 2-й уровень»), время приготовления 1 час.



4. Силиконовую форму выньте из мультиварки и переверните на блюдо.

Пирог морковный

4 порции

1 час 15 минут

мука 1 стакан; морковь 1 шт.; орехи грецкие измельченные 50 г.; изюм 50 г.; яйца 2 шт.; сахар 180 г; масло растительное ½ стакана; разрыхлитель 1 ч. ложка; сахар ванильный 1 ч. ложка; корица молотая ½ ч. ложки; соль по вкусу

1. Блендером взбейте яйца с сахаром и ванильным сахаром. Добавьте масло, морковь, натертую на мелкой терке, просеянную муку, разрыхлитель, корицу, соль, орехи и изюм, перемешайте.
2. Силиконовую форму смажьте маслом и выложите в нее приготовленное тесто. Установите форму в чашу мультиварки,



задайте программу «Выпечка» («Пирог»; «Духовка», 2-й уровень), время приготовления 60 минут.

Пирог маковый

6 порций

1 час 30 минут

мука пшеничная 230 г; мак 100 г; яйца 3 шт.; сахар 1 стакан; масло сливочное 150 г; разрыхлитель 2 ч. ложки

Для шоколадной глазури:

какао 3 ч. ложки; сахар 4 ст. ложки; молоко 3 ст. ложки; масло сливочное 70 г

Для сиропа:

сахар 2 ст. ложки; молоко 1 ст. ложка; имбирь сухой 1 ч. ложка

1. Для глазури смешайте какао, молоко, сахар в кастрюле и варите 5 минут с того момента, как растворится сахар, добавьте сливочное масло.
2. Для сиропа растворите сахар в молоке, доведите до кипения, добавьте имбирь и остудите.
3. В миске яйца и сахар взбейте миксером, добавьте мак и размягченное сливочное масло, продолжайте взбивать. В муку добавьте разрыхлитель и хорошо

перемешайте, мучную смесь понемногу добавляйте в яичную смесь, перемешивая миксером.

4. Чашу мультиварки смажьте растительным маслом, выложите приготовленное

тесто и установите программу «Выпечка» («Духовка», 2-й уровень) на 60 минут.

5. Холодный пирог разрежьте на два коржа, пропитайте сиропом, полейте глазурию.

Запеканка хлебная с вишней

 4 порции

 1 час

хлеб белый черствый 400 г ; вишня 150 г ; яйца 3 шт. ; сахар 200 г ; масло сливочное 220 г ; гвоздика 1 шт. ; цедра апельсиновая 1 ст. ложка ; корица молотая 1 ч. ложка

1. Масло разотрите с сахаром или взбейте с сахаром в блендере. Добавьте тертый хлеб, яйца, цедру, гвоздику и корицу.

2. Полученную массу разделите на 2 части. Первую часть уложите в смазанную маслом силиконовую форму, сверху выложите вишню, затем — оставшуюся часть массы.



3. Поставьте форму на дно мультиварки, выберите режим «Духовка» («Выпечка»), 2-й уровень, время приготовления 40 минут. После приготовления остудите.

4. При подаче запеканку разрежьте на порции, оформите вишней и взбитыми сливками.

Шарлотка с яблоками

 8 порций

 1 час 30 минут

мука пшеничная 1 стакан ; яблоки 5 шт. ; яйца 5 шт. ; сахар 1 стакан ; корица 2 ч. ложки ; разрыхлитель 1 ч. ложка ; кунжут 1 ч. ложка ; соль 1/5 ч. ложки

1. Желтки отделите от белков, растирайте с сахаром до тех пор, пока сахар не растворится. Постепенно, по ложечке, всыпьте муку, осторожно перемешайте. В белки добавьте щепотку соли, взбейте до устойчивой пены, выложите в тесто и аккуратно перемешайте, чтобы не было комочков, добавьте разрыхлитель, перемешайте.

2. В смазанную маслом чашу мультиварки налейте тесто и разровняйте, толщина теста около 1/2 см. На тесто выложите очищенные и порезанные ломтиками яблоки, посыпьте их сахаром и половиной




корицы, вылейте оставшееся тесто в чашу и равномерно распределите между яблоками.

3. Закройте крышкой, установите режим «Выпечка» («Духовка», 2-й уровень), время приготовления 1 час. Проверьте готовность с помощью деревянной палочки.

4. Оставьте шарлотку в мультиварке на 5—10 минут. Выложите на блюдо, украсьте сверху корицей и кунжутом.

Кекс яблочно-ореховый

 6 порций

 1 час 20 минут

мука пшеничная 300 г; яблоки 2 шт.; орехи грецкие 3 ст. ложки; финики без косточек 80 г; яйца 2 шт.; сахар коричневый 3 ст. ложки; масло сливочное 3 ст. ложки; имбирь молотый по вкусу; корица молотая по вкусу; разрыхлитель 1 ч. ложка; соль по вкусу

1. Масло взбейте с сахаром, затем добавьте яйца и продолжайте взбивать, добавьте нарезанные яблоки,

орехи и финики к масляной смеси, перемешайте.

2. Соедините сухие ингредиенты, добавьте к фруктово-масляной смеси, перемешайте. Выложите тесто в смазанную маслом чашу мультиварки и выпекайте на программе «Выпечка» («Духовка», 2-й уровень) 50 минут.

3. Готовность проверьте деревянной шпажкой. Охлаждайте кекс в форме, а потом на решетке.

Кулич пасхальный

 8 порций

 3 часа

Для теста:

мука пшеничная 4½ стакана; изюм 100 г; яйца 9 шт.; сахар 200 г; масло сливочное 180 г; дрожжи сухие 1 ст. ложка; молоко 1 стакан; ванилин ½ ч. ложки; соль по вкусу

Для глазури:

яичные белки 1 шт.; сахар 100 г

Для украшения:

цветная кондитерская посыпка

1. Замочите изюм в горячей воде на 15 минут, затем воду слейте, выложите его на бумажное полотенце.

2. Залейте дрожжи теплым молоком, добавьте сахар и поставьте в теплое место, накрыв чистым полотенцем, на полчаса. В дрожжи осторожно выложите взбитые с солью в крепкую пену яйца и всыпьте стакан муки, добавьте растопленное, но остывшее сливочное масло, размешайте и поставьте опару еще на полчаса в теплое место, чтобы подошла.

3. Добавляя постепенно муку, замесите тесто, которое не липнет к рукам и миске, в которой оно замешивалось. Вымесите тесто 15 минут, налейте 2 столовые ложки растительного масла и насыпьте изюм, перемешайте.





4. Выложите тесто в чашу мультиварки, смазанную растительным маслом, и оставьте, пока тесто не поднимется шапкой, установите мультиварку на программу «Выпечка» («Духовка», 2-й уровень) на 1,5 часа.

5. За полчаса до готовности кулича сделайте глазурь. Блендером измельчите сахар в пудру, добавьте белок, взбейте, чтобы глазурь стала белой.

6. Аккуратно достаньте кулич из мультиварки. Смажьте кулич полученной глазурью, немного захватывая бока. Пока глазурь не застыла, посыпьте пасхальный кулич цветной кондитерской посыпкой.

Овощи гриль

 4 порции

 1 час

баклажаны 1 шт.; цукини 2 шт.; капуста цветная 1 кочан; перец сладкий 2 шт.; лук-порей 2 стебля ; соль по вкусу

Для заправки:
горчица 2 ст. ложки; масло растительное 2 ст. ложки; уксус бальзамический 1 ч. ложка; зелень укропа рубленая 2 ст. ложки

Для соуса:
майонез 200 г; чеснок 1 зубчик; зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки

1. Баклажан нарежьте вдоль ломтиками толщиной 0,5 см, посолите,

выдержите 30 минут, затем промойте и обсушите бумажным полотенцем. Цукини нарежьте вдоль тонкими ломтиками.

2. Цветную капусту разберите на соцветия, бланшируйте их в кипящей подсоленной воде 2 минуты, затем охладите и разрежьте каждое соцветие пополам.

3. Стебли лука-порея разрежьте вдоль пополам, сладкий перец — на 8 частей.

4. Для заправки бальзамический уксус смешайте с горчицей и зеленью укропа, взбейте, постепенно добавляя масло.


5. Жарьте овощи на гриле при сильном нагреве 7 минут, время от времени переворачивая и смазывая заправкой.



6. Для соуса смешайте чеснок, пропущенный через пресс, с майонезом и зеленью петрушки.

7. При подаче уложите овощи на блюдо. Соус подайте отдельно.

Салат из овощей гриль

 4 порции

 45 минут

баклажаны 2 шт.; перец сладкий красный 1 шт.; лук репчатый 2 шт.; сок лимона 2 ст. ложки; масло оливковое 2 ст. ложки; уксус 3%-й 1 ст. ложка; кинза по вкусу; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Баклажаны промойте и проколите кожуру вилкой в нескольких местах, лук очистите.

2. Уложите баклажаны, перец и лук на решетку гриля, обжарьте овощи, постоянно переворачивая, до готовности, остудите.

3. Очистите овощи от кожицы, из перца удалите семена. Перец и баклажаны нарежьте ломтиками. Лук нашинкуйте.

4. Выложите овощи в салатник, заправьте лимонным соком, маслом, уксусом, посолите, поперчите и оформите зеленью.



Баклажаны на гриле с лимоном, чесноком и тмином

🍴 2 порции

🕒 1 час

баклажаны 450 г; масло растительное ½ стакана; сок лимонный 2 ст. ложки; тмин 1 ст. ложка; чеснок сушеный молотый по вкусу; перец черный молотый по вкусу; соль 2 ст. ложки

1. Баклажаны нарежьте на тонкие кружочки и выложите на доску, посолите, оставьте на 30 минут. После чего смойте соль, обсушите баклажаны.
2. Посыпьте чесноком и полейте лимонным соком с обеих сторон. Смешайте



растительное масло, черный перец, тмин и смажьте кружочки баклажанов.

3. Разогрейте гриль и обжарьте баклажаны с обеих сторон до мягкости и образования золотистой корочки.

Креветки гриль на шпажках

🍴 4 порции

🕒 2 часа 25 минут

креветки 1 кг; перец сладкий 3 шт.

Для маринада:

пиво 300 мл; сок лимона 2 ст. ложки; масло оливковое 250 г; чеснок 3 зубчика; укроп рубленый 2 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

Креветок нанижите на шпажки, чередуя с кусочками сладкого перца. Приготовьте маринад: смешайте пиво и сок лимона, добавьте масло, перец, укроп, соль, измельченный чеснок, все тщательно перемешайте. Приготовленные шпажки залейте маринадом и оставьте на 2 часа. Затем обжарьте на гриле 2—3 минуты, переворачивая. При подаче украсьте зеленью.

Лимонно-чесночные креветки на гриле

🍴 6 порций

🕒 2 час 15 минут

креветки королевские 1,2 кг; масло оливковое ¼ стакана; сахар 2 ст. ложки; цедра лимона 1 ст. ложка; чеснок 3 зубчика; петрушка рубленая 2 ст. ложки; перец черный молотый ½ ч. ложки; соль крупная 2 ст. ложки

1. Креветок смешайте с сахаром и солью и оставьте на 1 час. Промойте под холодной водой и хорошо просушите.
2. Креветки, оливковое масло, петрушку, лимонную цедру, измельченный чеснок



и черный перец — все хорошо перемешайте, нанизайте креветок на деревянные

палочки, чередуя так, чтобы головы и хвосты смотрели в разные стороны.

3. Разогрейте гриль или мангал, смажьте маслом решетку.

4. Выложите креветки на решетку и готовьте 5—6 минут, переворачивая, до готовности креветок.

5. Подавайте с дольками лимона.

Креветки гриль в беконе

 4 порции

 55 минут

креветки 500 г; бекон 300 г

Для маринада:

масло оливковое 6 ст. ложек; сок лимонный 2 ст. ложки; цедра лимона тертая 1 ст. ложка; орегано 1 ч. ложка; паприка молотая 1 ч. ложка; порошок карри ½ ч. ложки; семена тмина ½ ч. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Пряности смешайте с оливковым маслом и солью, добавьте сок и цедру лимона. Смажьте креветки полученной смесью, выдержите 30 минут при комнатной температуре.

2. Бекон нарежьте тонкими ломтиками по числу креветок. Заверните каждую креветку в ломтик бекона, нанижите



на деревянные шампуры вплотную друг к другу и обмакните в оставшийся маринад.

3. Жарьте креветки на гриле по 2—3 минуты с каждой стороны. Подавайте креветки горячими с ломтиками лимона.

Осьминоги, кальмары на гриле с перцем чили

 4 порции

 1 час

осьминоги 400 г; кальмары 400 г

Для маринада:

лимон 1 шт.; масло оливковое 4 ст. ложки; соус соевый 2 ст. ложки; перец кайенский 1 стручок; зелень петрушки 2 ст. ложки

1. Для маринада смешайте оливковое масло с соевым соусом, мелко рубленным перцем, зеленью петрушки и лимонным соком.

2. Кальмаров нарежьте кольцами и вместе с осьминогами перемешайте с маринадом, выдержите 40 минут.



Маринад слейте, морепродукты обсушите.

3. Уложите на гриль осьминогов и кальмаров и жарьте, часто переворачивая, при среднем нагреве 7 минут, пока мякоть не станет белой.

4. Подавайте морепродукты с лимоном и зеленью.

Скумбрия гриль

 4 порции

 1 час 30 минут

скумбрия (филе) 2 шт.

Для маринада:

вино красное сухое 1 стакан; сахар 1 ч. ложка; горчица 1 ст. ложка; тимьян и розмарин рубленые по 1 ст. ложке; лавровый лист 2 шт.; перец белый молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Для винного маринада сахар соедините с вином, горчицей, перцем, лавровым листом, рубленой зеленью, посолите, поперчите. Залейте филе винным маринадом и оставьте на 1 час.
2. Обжарьте рыбу на гриле с двух сторон до готовности.
3. При подаче выложите рыбу на блюдо, оформите веточками розмарина и тимьяна.



Семга, жаренная на гриле

 4 порции

 2 часа 30 минут

семга 600 г

Для маринада:

сок лимона 6 ст. ложек; масло оливковое 4 ст. ложки; масло сливочное 2 ст. ложки; зелень укропа 1 пучок; цедра лимона 1 ч. ложка; перец кайенский 1 шт.; соль по вкусу

1. Для маринада лимонный сок смешайте с тертой лимонной цедрой, маслом, рубленым укропом, кайенским перцем, посолите.
2. Семгу нарежьте порционными кусками, полейте маринадом, перемешайте и выдержите на холоде 2 часа.
3. Маринованные куски рыбы обсушите, обжарьте на гриле, смазывая приготовленным маринадом.
4. При подаче куски рыбы выложите на блюдо с овощами, жаренными на гриле.



Маринованная семга на гриле

 4 порции

 1 час 10 минут

филе семги с кожей 800 г; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

Для маринада:

масло растительное 100 мл; сок и цедра 1 лайма; корень имбиря тертый 2 ч. ложки; зелень тимьяна 2 веточки

1. Смешайте все компоненты маринада, залейте им кусочки рыбы и оставьте на 30 минут.



2. Кусочки рыбы обжарьте на гриле до образования золотистой корочки.
3. По желанию посыпьте рыбу солью, перцем или другими приправами.
4. Подавайте с салатом из свежих овощей.

Стейк из семги в фольге на гриле

 4 порции

 40 минут

стейки семги 4 шт.

Для маринада:

лук репчатый 1 шт.; чеснок 1 зубчик; лимон 1 шт.; масло оливковое 5 ст. ложек; зелень петрушки 2 пучка; кинза 4 веточки; паприка 1/2 ч. ложки; тмин 1/2 ч. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Лук, чеснок, кинзу и петрушку мелко нарежьте, добавьте масло, соль, перец, паприку, тмин, лимонный сок.



2. Обмажьте стейки приготовленной пряной смесью, заверните в листы фольги, смазанные маслом, и жарьте на гриле до готовности.
3. Подавайте с картофельным салатом или свежими овощами.

Сельдь, жаренная на гриле

 4 порции

 20 минут

филе сельди 4 шт.; горчица 2 ст. ложки; масло растительное 2 ст. ложки; перец красный 12 горошин; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Филе сельди посолите, поперчите, намажьте горчицей и посыпьте красным перцем. Филе заверните



в смазанную маслом фольгу и запекайте на гриле.

2. При подаче выложите на блюдо, оформите зеленью и ломтиками лимона.

Сельдь гриль

 4 порции

 20 минут

филе сельди 4 шт.; помидоры 4 шт.; кресс-салат 100 г; масло растительное 4 ч. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

Для соуса равигот:

майонез 300 г; анчоусы 2 шт.; лук-шалот рубленый 2 ч. ложки; каперсы 1 ч. ложка; цедра лимона 1 ч. ложка; петрушка рубленая 2 ч. ложки

1. Филе сельди посолите, поперчите, заверните в смазанную маслом фольгу и уложите на разогретый гриль.



2. Приготовьте соус из указанных ингредиентов.

3. Кресс-салат промойте, обсушите, выложите на тарелки, добавьте помидоры, нарезанные дольками, полейте соусом. Соус можно подать отдельно.

4. Готовое филе сельди подавайте горячим вместе с овощами.

Камбала, жаренная на гриле

 4 порции

 20 минут

филе камбалы 800 г; сухари панировочные 1/2 стакана; масло сливочное 3 ст. ложки; зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Филе рыбы посолите, поперчите, смажьте растопленным сливочным маслом, запанируйте в сухарях, смешанных с зеленью, и обжарьте на гриле.



2. При подаче камбалу выложите на блюдо со свежими овощами и оформите дольками лайма и зеленью.

Зубатка, жаренная на гриле

 4 порции

 40 минут

зубатка 500 г; лимон 1/2 шт.

Для маринада:

лимон 1/2 шт; горчица 1 ст. ложка; мед 1 ст. ложка; масло сливочное 2 ст. ложки; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу



1. Отожмите сок из половинки лимона, цедру натрите на мелкой терке, оставшуюся половину лимона нарежьте ломтиками.
2. Соедините мед, масло, горчицу, лимонный сок и цедру, перемешайте до получения однородной массы.
3. Зубатку нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите, смажьте

- с двух сторон приготовленной массой, сверху положите ломтики лимона.
4. Жарьте рыбу на гриле 12 минут, доведите до готовности в духовке.
 5. При подаче оформите ломтиками лимона и зеленью.

Форель на гриле

 4 порции

 1 час 30 минут

филе форели 800 г; перец сладкий 2 шт.; мед 1 ч. ложка; бульон овощной 1 стакан; паприка молотая по вкусу

Для маринада:

масло растительное 4 ст. ложки; сок апельсиновый 4 ст. ложки; соус соевый 2 ст. ложки; корень имбиря тертый 1 ст. ложка; перец черный молотый на кончике ножа; соль по вкусу

1. Филе нарежьте порционными кусками, залейте маринадом, приготовленным из указанных ингредиентов, поставьте на 1 час в холодильник.
2. Рыбу достаньте из маринада, обсушите и обжарьте на гриле.



3. Сладкий перец запекаете, очистите от кожицы, мякоть измельчите блендером.
4. В пюре из перца добавьте бульон, мед, паприку, посолите и уварите до загустения.
5. При подаче рыбу выложите на блюдо, полейте приготовленным соусом.

Форель, жаренная на гриле

 4 порции

 30 минут

форель радужная 2 шт.; лимон 1/2 шт.

Для маринада:

лимон 1/2 шт.; масло сливочное 2 ст. ложки; горчица 1 ст. ложка; мед 1 ст. ложка

1. Соедините мед, масло и горчицу, перемешайте до однородной массы.
2. Отожмите сок из половины лимона, натрите цедру на мелкой терке и добавьте в смесь.
3. Смажьте форель изнутри и снаружи приготовленной масляной смесью. Оставшуюся половину лимона нарежьте



- ломтиками и положите внутрь форели. выложите кольцом в посуду.
4. Жарьте форель на гриле 12 минут, переворачивая.

Кебаб гриль из говядины

 6 порций

 2 часа 40 минут

вырезка говядины 1,8 кг

Для маринада:

бульон говяжий 1 стакан; соус соевый ½ ст. ложки; сок лайма 2 ст. ложки; мед 1 ст. ложка; лук зеленый рубленый 2 ст. ложки; чеснок рубленый 2 ч. ложки; имбирь молотый 1 ч. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Для маринада бульон смешайте с соевым соусом, соком лайма, медом, луком, чесноком и имбирем.
2. Мясо, нарезанное длинными тонкими ломтиками, залейте маринадом и выдержите в холодильнике 2 часа, переворачивая время от времени.
3. Мясо достаньте из маринада, обсушите на салфетке и наденьте на шампуры, складывая ломтики гармошкой. Маринад сохраните.



4. Жарьте мясо на гриле на сильном огне, перевернув один раз: для кебаба «с кровью» — по 2 минуты с каждой стороны, для средне-прожаренных — по 4 минуты, для хорошо прожаренных — по 5 минут.

Теплый салат с говядиной

 2 порции

 40 минут

мякоть говядины 200 г; помидоры 2 шт.; лук репчатый ½ шт.; листья зеленого салата 4 шт.; зелень петрушки 2 ст. ложки; кинза 2 ст. ложки

Для маринада:

масло оливковое 2 ст. ложки; паприка ½ ч. ложки; соль по вкусу

Для соуса:

уксус винный белый ½ ст. ложки; масло оливковое 2 ст. ложки; паприка ½ ч. ложки; соль по вкусу

1. Говядину разрежьте на два широких куска, отбейте. Смешайте оливковое масло с паприкой и солью, смажьте куски мяса полученной смесью. Обжарьте говядину на гриле сначала при сильном нагреве 2—3 минуты с каждой стороны,



затем нагрев уменьшите и доведите куски мяса до готовности, перевернув их несколько раз.

2. Мясо снимите с гриля, выдержите 5 минут, затем нарежьте поперек волокон брусочками. Сохраняйте мясо горячим.
3. Для соуса масло взбейте с паприкой, уксусом и солью. Лук нарежьте полукольцами, помидоры — дольками, листья салата нарвите. Овощи уложите в большую чашку, добавьте зелень, аккуратно перемешайте. Выложите салат в салатник,

заправьте соусом. Сверху уложите горячую говядину и сразу подавайте. В теплом

салате овощи должны оставаться холодными, а зелень — хрустящей.

Мясо гриль

 4 порции  1 час 30 минут

телятина (мякоть на косточке) 800 г

Для маринада:

вино красное сухое ¼ стакана; кетчуп острый 2 ст. ложки; горчица 1 ст. ложка; уксус 3%-й 1 ст. ложка; чеснок 1 зубчик; розмарин 1 ст. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Для маринада смешайте все указанные ингредиенты.
2. Мясо нарежьте ломтиками, залейте приготовленным маринадом и оставьте на 1 час.
3. Достаньте мясо из маринада, обсушите и обжарьте на гриле до готовности.
4. При подаче мясо выложите на блюдо и оформите ломтиком лимона и зеленью.



Филе говядины на гриле

 6 порций  40 минут

говядина 800 г

Для маринада:

лук репчатый ½ шт.; кетчуп ¼ стакана; сироп ягодный 3 ст. ложки; соус соевый 2 ст. ложки; горчица 1 ст. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Лук измельчите, смешайте с кетчупом, сиропом, соевым соусом, горчицей, перцем и солью.
2. Мясо нарежьте крупными кубиками, обмакните в приготовленную смесь, наденьте на шампуры и запекайте на гриле. При жарке периодически переворачивайте шашлыки, смазывая оставшимся маринадом.
3. Подавайте со свежими помидорами, маринованным луком, зеленью.



Мясо, жаренное на гриле

🕒 5 порций ⌚ 1 час 30 минут

мякоть телятины 750 г

Для маринада:

горчица 1 ст. ложка; кетчуп острый 2 ст. ложки; вино красное сухое ¼ стакана; уксус 3%-й 1 ст. ложка; чеснок рубленый 1 зубчик; розмарин 1 ст. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Мясо нарежьте ломтиками, залейте приготовленным маринадом, для которого



смешайте все указанные ингредиенты, и оставьте на 1 час.

2. Достаньте мясо из маринада, обсушите и обжарьте на гриле до готовности.

3. При подаче мясо выложите на блюдо и оформите ломтиком лимона и зеленью.

Баранина гриль

🕒 6 порций ⌚ 30 минут

грудинка баранья 1 кг; сок лимона 2 ст. ложки

Для маринада:

горчица 1 ч. ложка; масло растительное 3 ст. ложки; розмарин рубленый 1 ч. ложка; тимьян рубленый ½ ч. ложки

Для соуса:

майонез ½ стакана; кетчуп 1 стакан; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Грудинку обрызгайте лимонным соком, посолите, поперчите, смажьте приготовленным маринадом, для которого горчицу смешайте с маслом и зеленью. Мясо



жарьте на гриле до образования румяной корочки.

2. Для соуса майонез смешайте с кетчупом, поперчите и перемешайте.

3. При подаче мясо выложите на блюдо, полейте соусом, оформите зеленью и дольками лимона.

Шашлык гриль

🕒 4 порции ⌚ 7 часов

баранина (корейка на кости) 1 кг

Для маринада:

лук репчатый 8 шт.; лимон 1 шт.; коньяк 2 ст. ложки; уксус виноградный 2 ст. ложки; гвоздика молотая 1 ч. ложка; базилик рубленый 3 ст. ложки; укроп



рубленный 2 ст. ложки; петрушка рубленая 3 ст. ложки; перец душистый молотый 1 ч. ложка; перец черный молотый 2 ч. ложки; соль 3 ч. ложки

1. Баранью корейку разрежьте на куски по ширине кости, посолите, посыпьте перцем и молотой гвоздикой, добавьте сок и цедру лимона. Лук мелко нарежьте, соедините с коньяком, уксусом

и зеленью, перемешайте, обмажьте баранину и поставьте в прохладное место на 6 часов.

2. После чего корейку обжарьте на решетке над раскаленными углями до готовности и сразу подавайте.

3. К мясу подайте свежие помидоры, запеченный сладкий перец, нарезанный кольцами репчатый лук, зеленый лук, в качестве приправы подайте кетчуп.

Баранина в сухарях на гриле

 6 порций

 2 часа 30 минут

мякоть баранины 1 кг; морковь 2 шт.; лук репчатый 1 шт.; чеснок 2 зубчика; яйцо 1 шт.; вода 1 л; вино белое сухое 1 стакан; масло растительное 4 ст. ложки; горчица 1 ст. ложка; сухари панировочные 1 стакан; зелень петрушки, укропа, базилика по 1 веточке; гвоздика 2 бутона; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

Для соуса:

помидоры 500 г; чеснок 1 зубчик; каперсы 1 ст. ложка; сахар 1 ч. ложка; масло растительное 1 ст. ложка; перец острый красный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Баранину нарежьте порционными кусками, слегка отбейте. Морковь нарежьте кружочками. В луковичу воткните гвоздику.

2. Баранину уложите в сотейник, добавьте морковь, луковичу, зелень и чеснок, влейте воду, вино, посолите, поперчите, доведите до кипения и варите при слабом кипении 25—30 минут. Охладите баранину в бульоне, достаньте и обсушите.

3. Для соуса помидоры нарежьте мелкими кубиками, чеснок порубите. Чеснок слегка обжарьте на масле, добавьте помидоры, сахар и соль, уварите до загустения, процедите. Приправьте соус перцем и рублеными каперсами, перемешайте.



4. Яйцо взбейте с 3 столовыми ложками растительного масла, горчицей, солью и перцем.

5. Мясо запанируйте сначала в яичной массе, затем в панировочных сухарях.

6. Смажьте гриль оставшимся маслом и жарьте мясо до образования румяной корочки.

7. При подаче мясо уложите на блюдо, гарнируйте обжаренными кабачками, нарезанными длинными полосками, полейте соусом.

Свинина гриль под сырной корочкой

 6 порций

 6 часов 50 минут

мякоть свинины (корейка) 1 кг; сыр твердый тертый 120 г; помидоры 3 шт.; маслины без косточек 100 г; масло оливковое 2 ст. ложки; вино белое сухое $\frac{2}{3}$ стакана; чеснок 2 зубчика; базилик рубленый 1 ст. ложка; перец красный молотый по вкусу; соль по вкусу


1. Свинину нарежьте порционными кусками, отбейте, натрите солью, смешанной с перцем и половиной порции оливкового масла. Полейте мясо вином, накройте пищевой пленкой и выдержите на холоде 6 часов.


2. Помидоры ошпарьте, снимите кожицу, мякоть мелко порубите. Маслины нарежьте колечками. Чеснок пропустите через пресс, смешайте с оставшимся маслом, помидорами, сыром, базиликом и маслинами, поперчите.

3. Мясо обсушите, уложите на хорошо разогретый гриль. Жарьте, переворачивая, до образования корочки, доведите мясо до готовности. Перед тем как снять мясо с гриля, выложите на него приготовленную сырную массу и прогрейте, пока сыр не расплавится.



Мясо гриль с соусом из ананаса и киви

 4 порции

 3 часа 30 минут

мякоть свинины 800 г

Для маринада:

лаймы 10 шт.; розмарин 1 ч. ложка; соль ½ ч. ложки

Для соуса:

ананасы ¼ шт.; киви 1 шт.; виски 1 ст. ложка; сахар 1 ч. ложка

1. Свинину нарежьте кусочками и марируйте 3 часа в соке лайма с добавлением розмарина и соли.

2. Для соуса нарежьте мякоть ананаса и киви кубиками и прогрейте вместе с виски и сахаром.

3. Мясо достаньте из маринада, слегка обсушите и обжарьте на гриле до готовности.

4. При подаче полейте мясо приготовленным соусом, оформите зеленью. Подавайте с лепешками из ржаной муки.



Печенка гриль

 4 порции

 45 минут

печенка телячья или говяжья 600 г

Для маринада:

масло растительное 100 мл; сок лимона 2 ст. ложки; мята рубленая 1 ч. ложка; чеснок 1 зубчик; зелень укропа ½ пучка; зелень петрушки ½ пучка; перец красный молотый по вкусу; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Для маринада смешайте мяту с толченым чесноком, солью, перцем, мелко рубленной зеленью укропа и петрушки, влейте лимонный сок и растительное масло, перемешайте.
2. В маринад уложите ломтики предварительно отбитой печенки, несколько раз переверните их. Маринуйте на холоде 20 минут.



3. Печенку уложите на смазанную маслом решетку барбекю и жарьте по 7 минут с каждой стороны.
4. Подавайте печенку с отварным картофелем и свежими овощами.

Кебаб гриль из печенки с ананасами

 4 порции

 40 минут

печенка телячья или говяжья 600 г; ананас 300 г

Для маринада:

корень имбиря 2 см; чеснок 1 зубчик; зелень петрушки рубленая 1 ст. ложка; перец черный молотый по вкусу; соль по вкусу

1. Печенку нарежьте кубиками. Чеснок растолките в ступке, смешайте с тертым корнем имбиря, солью и перцем. Приготовленную пряную смесь нанесите на кусочки печенки, выдержите 10 минут.
2. Кусочки печенки наденьте на шампуры и жарьте на гриле по 2—3 минуты с каждой стороны. Ананас нарежьте кружочками (по два на порцию), поджарьте на гриле с обеих сторон до появления коричневых полосок.
3. Кебабы уложите на кружочки ананаса, посыпьте зеленью. Подавайте с ломтиками багета, обжаренными на гриле.



Курица гриль

 4 порции

 40 минут

курица 1 шт.

Для маринада:


**лимон 1 шт.; масло сливочное 50 г;
тимьян 1 ст. ложка; горчица 1 ст. ложка;
перец черный молотый по вкусу; соль
по вкусу**

1. На мелкой терке натрите цедру лимона, из мякоти отожмите сок. Размягченное масло смешайте с горчицей, тимьяном, солью, перцем, $\frac{1}{2}$ столовой ложки тертой цедры и соком лимона.
2. Курицу разрежьте на порционные куски, натрите их приготовленной смесью и жарьте на гриле, периодически переворачивая и смазывая смесью.



3. Проверьте готовность — проткните куски в самом толстом месте ножом или вилкой: если вытекает прозрачная жидкость, курица готова.
4. Подавайте курицу с овощами, оформите зеленью.

Курица гриль с пивом

 6 порций

 1 час 20 минут

**курица 1 шт.; пиво 1 стакан; приправа
уцхо сунели 2 ст. ложки; соль по вкусу**

1. Курицу натрите смесью пряностей, солью и жарьте на гриле 1 час.
2. В процессе жарки периодически с помощью кисточки смачивайте курицу пивом.
3. Готовую курицу нарежьте порционными кусками, прогрейте в духовке 5 минут.
4. При подаче курицу уложите на блюдо, оформите зеленью и фисташками. Гарнируйте отварной брокколи.



Пряная курица гриль

 4 порции

 1 час 55 минут

**бедра куриные 1,5 кг; чеснок 6 зубчиков;
кинза 1 пучок; перец черный горошком
1 ч. ложка; соль $\frac{1}{4}$ ч. ложки**

1. Чеснок пропустите через пресс.




2. Кинзу мелко порубите, немного отложите для оформления. Перец измельчите на мельнице или кофемолке. Смешайте чеснок с кинзой, перцем и солью.


3. С бедер снимите кожу, смажьте приготовленной смесью и выдержите при комнатной температуре 1 час.

4. Выложите бедра на горячую решетку или крышку барбекю и жарьте 10 минут, затем переверните и жарьте с другой стороны еще 10 минут.

5. Готовые бедра выложите на блюдо, посыпьте рубленой кинзой. На гарнир подайте салат из огурцов.

Куриные крылышки гриль

 4 порции

 45 минут

крылышки куриные 1 кг

Для маринада:

**соус соевый 3 ст. ложки; мед 90 г;
масло сливочное 50 г; семена горчицы
2 ч. ложки**

Для кетчупа:

**помидоры консервированные 450 г; сахар
1/4 стакана; уксус яблочный 3 ст. ложки;**

**соус соевый 1 ч. ложка; перец черный
молотый по вкусу; соль по вкусу**


1. Размягченное масло смешайте с медом, добавьте соевый соус, перемешайте до получения однородной смеси, всыпьте семена горчицы, перемешайте. Крылышки смажьте приготовленной смесью, накройте крышкой или пищевой пленкой, оставьте мариноваться



при комнатной температуре на 20 минут. Выложите крылышки на горячую решетку или крышку барбекю. Жарьте 5—7 минут, переворачивая и смазывая оставшимся маринадом.

2. Крылышки выложите на блюдо, оформите зеленью. Подавайте крылышки с кетчупом.

Медовые крылышки гриль

 4 порции

 2 часа 30 минут

крылышки куриные 16 шт.; мед 2 ст. ложки

Для маринада:

чеснок 1 зубчик; соус соевый ¼ стакана; вино белое сухое 2 ст. ложки; масло растительное 2 ст. ложки

1. Для маринада смешайте соевый соус с толченым чесноком, маслом и вином. Залейте маринадом крылышки

и поставьте их, периодически переворачивая, на 2 часа в холодильник.

2. Маринованные крылышки обсушите бумажным полотенцем, уложите на гриль, жарьте 12 минут, время от времени переворачивая.

3. Смажьте крылышки медом и жарьте еще по 2 минуты с каждой стороны.

4. Подавайте крылышки горячими со свежими овощами и зеленью.



Сэндвичи на гриле с сыром и яблоками

 8 порций

 20 минут

хлеб зерновой 8 ломтиков; сыр чеддер 240 г; яблоко зеленое 1 шт.; масло оливковое по вкусу

1. Нарезьте сыр на 8 тонких ломтиков. Яблоко тонко нарежьте. На 4 ломтика хлеба положите по ломтику сыра, затем слой яблок, затем слой сыра и накройте все оставшимся хлебом. Сбрызните с обеих сторон оливковым маслом и выложите на гриль.
2. Разогрейте гриль или мангал и жарьте примерно 5 минут, перевернув 1 раз, пока сэндвичи не подрумянятся и сыр не расплавится. Переложите на доску и разрежьте пополам.



Фрукты гриль

 4 порции

 30 минут

бананы 2 шт.; папайя 1 шт.; манго 1 шт.

Для медового соуса:
мед 2 ст. ложки; цедра лимона 1 ч. ложка; имбирь молотый по вкусу

1. Фрукты очистите от кожуры и семян и нарежьте кубиками.
2. Мед соедините с имбирем и лимонной цедрой. Фрукты нанизайте на шпажки и жарьте на гриле 8 минут, время от времени переворачивая и поливая медовым соусом.
3. При подаче украсьте блюдо мятой и лимонной цедрой.



Груши гриль с мороженым

 4 порции

 35 минут


груши 4 шт.; масло сливочное 50 г; орехи грецкие рубленые 100 г; сахарная пудра 4 ст. ложки; мороженое сливочное 400 г

1. Плотные, спелые груши, очистив от кожуры, разрежьте вдоль пополам и удалите сердцевину чайной ложкой.

- Груши смажьте растопленным маслом, уложите на разогретый до средней температуры гриль и жарьте 7 минут. За это время груши несколько раз переверните и полейте маслом. Снимите груши с гриля, уложите на тарелку.
- Орехи разотрите с сахарной пудрой, вложите в углубления, образовавшиеся при удалении сердцевинки.
- Подавайте груши горячими с шариками мороженого.



Бананы гриль

 3 порции

 10 минут

бананы 3 шт.; шоколад молочный 50 г; орехи грецкие рубленые 50 г

- Бананы нарежьте дольками, обжарьте на гриле.
- Выложите на блюдо, полейте растопленным шоколадом и посыпьте орехами.



Карамелизованные бананы

 2 порции

 20 минут

бананы 4 шт.; масло сливочное 2 ст. ложки; сахар коричневый 2 ст. ложки; ром темный 2 ст. ложки

- Очистите бананы и разрежьте пополам вдоль. Выложите бананы в смесь размягченного масла и коричневого сахара и очень аккуратно перемешайте.
- Бананы выложите на разогретый гриль и жарьте, один раз перевернув, примерно по 5 минут с каждой стороны, пока они не закарामелизуются и не появится хрустящая корочка. Будьте внимательны, чтобы сахар не пригорел.
- Переложите на тарелки и сбрызните ромом. Подавайте горячими.



УДК 641/642
ББК 36.991
3-30



Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Ответственный редактор *Т. А. Куличихина*
Научный редактор *И. Г. Ройтенберг*
Дизайн *В. А. Кугаевский*
Фотографы *К. А. Шевчик, А. А. Болтов*
Стилисты *М. Р. Журавлева, Е. Б. Брюхина, Ю. Г. Баринаова*

Информация предоставлена сайтом www.mmenu.com
Фотографии предоставлены сайтом www.foto.millionmenu.ru

Дизайнер обложки *Юлия Демидова*

Видання для організації дозвілля

**Запікаємо в духовці, рукаві,
мультиварці, на грилі**
(російською мовою)

Укладач *РЯБІНІНА Оксана*

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *Л. Г. Фадєєва*

Підписано до друку 29.04.2015.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosLight». Ум. друк. арк. 10,32.
Наклад пр. Зам. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Издание для досуга

**Запекаем в духовке, рукаве,
мультиварке, на гриле**

Составитель *РЯБИНИНА Оксана*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремий*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *Л. Г. Фадеева*

Подписано в печать 29.04.2015.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosLight». Усл. печ. л. 10,32.
Тираж экз. Зак. №

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»:
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Отпечатано в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-966-14-9604-9 (PDF)

© ООО «Издательство "Миллион меню"», 2015
© Hemiro Ltd., издание на русском языке, 2015
© DepositPhotos.com / rocharibeiro, bhofack2, обложка, 2015
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2015