

Буженина

от ИРИНЫ Аристарховой



Ингредиенты:

Мякоть свинины – 1 - 2 кг
Морковь – 2 - 3 шт.
Соль
Специи
Масло растительное – 2 ст. ложки
Зелень, помидоры для украшения

Свинину (лучше корейку, либо шейную или тазобедренную часть с небольшим количеством жира) помыть и сделать в ней ножом 2 - 3 внутренних продольных надреза. Узкую продолговатую морковь почистить, помыть и заложить в надрезы, предварительно насыпав в них по вкусу соли и специй. Снаружи мясо посолить, обсыпать специями, обмазать растительным маслом и поставить в холодильник на 1,5 - 2 часа. Затем достать и запекать на противне, слегка смазанным растительным маслом, в горячей (200 - 250 °С) духовке. Когда свинина зарумянится, уменьшить огонь в духовке. Буженина будет готова, когда при её протыкании будет выделяться прозрачный сок. Перед подачей буженину нарезать, выложить на тарелку. Можно украсить зеленью и овощами.

Гусь, припорошенный снегом

от АННЫ Шустер



Ингредиенты:

Гусь
Рис – 1 стакан
Айва – 2-3 шт.
Сметана
Киви – 2 шт.
Чеснок – несколько зубчиков.
Морковь – 4 шт.
Свекла – 4 шт.
Соль, перец, горчица, растительное масло.

Натереть гуся солью и перцем, смазать растительным маслом и горчицей. Отварить рис не до полной готовности, поперчить, добавить немного куриного бульона и кусочки айвы, перемешать и заполнить этой массой внутреннюю часть гуся. Противень смазать растительным маслом, вложить на него гуся, запекать в духовом шкафу, периодически поливая гуся соком с противня.

Приготовить смесь из толчённого чеснока, сметаны (3-4 ст. ложки), сушённой зелени и обмазать тушку гуся. Запекать ещё 5 минут. Перед подачей на стол тонкой стружкой сметаны украсить гуся «снежком». На блюдо выложить салаты из моркови (натереть сырую морковь на мелкой тёрке, добавить сметану и соль по вкусу и перемешать) и свёклы (натереть вареную свёклу на средней терке, добавить сметану и соль по вкусу и перемешать), украсить кусочками киви (нарезать его кружочками). На лапки гуся надеть украшения сделанные из белой салфетки.

Пюпя-кебаб

от АННЫ Шустер

РЫБНЫЙ

КУРИНЫЙ

Ингредиенты на 20 шт.:

Мясо рыбы – 1 кг.
Морковь – 2 шт.
Лук – 2 шт.
Манная крупа – 2 ст. ложки.
Тесто бездрожжевое слоёное (0,5 кг).
Лимон – 0,5 шт.
Растительное масло



Ингредиенты на 20 шт.:

Мясо курицы – 1 кг.
Лук – 3 шт.
Чеснок – 1 шт.
Булка белая – 1 шт.
Яйцо – 1 шт.
Тесто бездрожжевое слоёное (0,5 кг).
Растительное масло
Соль, перец по вкусу

Срезать всю мякоть с рыбы, отделив её от хребта и костей. Обжарить на растительном масле морковь и лук. Мясо рыбы, обжаренные лук и морковь перемолоть в мясорубке. Полученный фарш посолить, поперчить, добавить манной крупы, сушённую зелень и сок половинки лимона. Из фарша сделать колбаски, обжарить их на растительном масле, проткнуть шпажками, обмотать полосками слоёного теста и выпекать в духовом шкафу до готовности теста. Украсить блюдо маслинами и огурцами.

Мясо курицы без кожицы, замоченную в молоке белую булку, лук, чеснок перемолоть в мясорубке, добавить красный перец, соль, базилик, яйцо и всё тщательно перемешать. Из фарша сделать небольшие колбаски, обмотать в сухарях и обжарить. Тесто раскатать, нарезать тонкими полосками. Обжаренные колбаски проткнуть шпажками, обмотать полосками слоёного теста, положить их на смазанный маслом противень и поставить в духовой шкаф, запекать до готовности теста. Украсить блюдо маслинами и огурцами.

Рулет из сала

от НИКОЛАЯ Немкова



Ингредиенты:

Сало с мясной прослойкой (лучше боковая часть) – 1,5-2 кг
Соль
Перец чёрный молотый
Лавровый лист

Сало посолить, поперчить, обсыпать мелко поломанным лавровым листом. Оставить на 5-10 минут. Затем свернуть шкуркой наружу. Для уплотнения рулет туго перевязать шпагатом. После положить его в жаропрочную форму и поставить в духовой шкаф, разогретый до 100 - 110 °С на 40 - 60 минут. По окончании этого времени духовку выключить, а рулет оставить в ней до полного остывания (эффект русской печи). Перед подачей рулет охладить.

Сметанник

от ЮЛИИ Зибаровой



Ингредиенты:

Тесто:
Яйца – 3 шт.
Сметана – 400 гр.
Сахар – 2 стакана
Мука – 2 стакана
Сода – 1/2 ч. ложка
Ваниль – на кончике ножа
Какао – 1 ст. ложка
Орех грецкий – 200 гр.

Крем:
Масло сливочное – 200 гр.
Сгущённое молоко – 150 гр.
Какао – 1 ст. ложка

Яйца взбить с сахаром до образования густой пены; добавить соду и ваниль; ввести сметану и муку. Добавить орехи. Тесто разделить на 2 части; первую часть влить в форму для выпекания, предварительно выложив в неё бумагу для выпечки. Выпекать при температуре 180-200°С 20-30 минут. Во вторую часть теста добавить какао.

После того, как пышки будут готовы, разрезать их на 2 части и прослоить масляным кремом (взбить сгущённое молоко с маслом). В небольшое количество крема добавить какао для получения оттенка. Оформить сметанник масляным кремом.

“Муравейник”

от ГАЛИНЫ Филоненко



Ингредиенты:

Тесто:
Яйцо – 1 шт.
Сметана – 1/4 стакана
Сахар – 0,5 стакана
Мука – 3 - 3,5 стакана
Сода – 1/2 ч. ложка
Ваниль – на кончике ножа
Лимонный сок
Сливочное масло – 200 гр.

Крем:
Масло сливочное – 100 гр.
Сгущённое молоко – 1 банка
Грецкие орехи – 1 стакан

Сливочное масло растопить, добавить яйцо, сметану, ванилин, соду, погашенную лимонным соком, соль и муку. Замесить тесто и, прокрутив через мясорубку, разложить на противень. Запекать в горячей (200 - 250 °С) духовке до золотистого цвета. Смешать с кремом, выложить на блюдо горкой. Посыпать тёртым шоколадом, охладить.

Постный торт

от НАТАЛЬИ Кузнецовой



Ингредиенты:

Тесто:
Сахар – 1 стакан
Сода – 1 ч. ложка
Мёд – 2 ст. ложки
Какао – 2 ст. ложки
Вода – 1 стакан
Растит. масло (без запаха) – 0,5 стакана
Мука

Глазурь:
Сахарная пудра - 150 гр.
Какао - 2 ст. ложки
Растит. маргарин - 2 ст. ложки
Горячая вода - 3 ст. ложки

В миску насыпать сахар, положить мёд, влить воду и растительное масло. Прогреть до растворения сахара и мёда. В остывшую (до 35-40°С) смесь всыпать соду, какао (кофе), по желанию добавить пряности (корица, гвоздика), тщательно перемешать, чтобы не было комков. Можно добавить орехи и изюм по 0,5 стакана. Затем, перемешивая, добавлять муку, чтобы готовое тесто напоминало густую сметану. Выпекать в форме, смазанной растительным маслом и посыпанной мукой.

Можно испечь один корж и разрезать его вдоль. Можно испечь 2-3. Можно замесит тесто без орехов и изюма, а добавить их в каждый корж отдельно. В третий корж можно добавить крем. Коржи промазать джемом.

Можно приготовить крем из смеси “лёгкого” (есть без добавления сыворотки и молока) масла и сахара. Украсить торт можно, используя глазурь (смешав сахарную пудру, какао, комнатной температуры маргарин и горячую кипячёную воду) или сахарную пудру, ягоды.

Творожное печенье “Изюмка”

от ОЛЬГИ Немковой



Ингредиенты:

Сливочное масло – 200 гр.
Творог – 200 гр.
Сахар – 100 гр.
Мука – 3 - 4 стакана
Изюм – 10 гр.
Ванилин – 1 гр.

Растереть сливочное масло с творогом, добавить ванилин. Муку добавлять постепенно и замесить эластичное тесто так, чтобы оно не прилипло к рукам. Из теста раскатать лепёшки диаметром 7-8 см. Каждую лепёшку обмакнуть одной стороной в сахар, положить на неё изюм, сложить пополам, чтобы изюм оказался внутри, и ещё раз пополам. Обмакнуть наружные стороны в сахар и выложить на противень, посыпанный мукой. Запекать в горячей духовке 15-20 минут до золотистого цвета.