



RAGEX

Книга рецептов

Содержание

МЯСОРУБКА 3

Мясные блюда 3

Кеббе из баранины с сырной начинкой	4
Кеббе из говядины с овощной начинкой	5
Колбаски из свинины	6
Куриные сосиски	7
Люля кебаб из свинины	8
Куриные котлеты с кабачком	9
Голубцы ленивые в духовке	10
Голубцы из пекинской капусты	11

Намазки на хлеб 12

Шпик с чесноком	13
Паштет из куриной печени	14
Мясная паста	15
Намазка из чесночных стрелок	16
Селечное масло с луком	17
Ложная икра из сельди с плавленым сырком	18
Маринованный хрен	19
Паштет из жареных баклажанов с творогом	20

Начинки для блинчиков 21

Печеночная начинка	22
Начинка из говяжьего сердца	23

Начинка из ливера	24
Грибная начинка	25

Десерты 26

Песочное печенье	27
Печенье с творогом	28
Шоколадная колбаса	29
Яблочно-сливовый джем	30
Лимонный джем	31
Яблочный джем	32

ОВОЩЕРЕЗКА 33

Драники с грибами	34
Оладьи из кабачков	35
Тыквенные оладьи	36
Оладьи из тыквы и яблока	37
Овощной салат	38
Квашенная капуста	39
Огуречный суп (холодный)	40
Печеночный торт со свежим огурцом	41

Мясные блюда



Кеббе из баранины

с сырной начинкой

Ингредиенты:

Баранина – 500 г
Булгур – 150 г
Твёрдый сыр – 100 г
Вареное яйца – 1 шт.

Зелёный лук – 25 г
Соль по вкусу
Перец черный молотый по вкусу

Приготовление:

- Булгур тщательно промойте и замочите на 4-5 часов.
- Твёрдый сыр нарежьте тонкими пластинками.
- Зеленый лук вымойте, обсушите и мелко нарежьте.
- Вареное яйцо очистите и натрите на терке. Смешайте с нарезанным луком, перемешайте и посолите.
- Начинку распределите по сырным пластинкам и сверните в плотные трубочки.
- Из баранины удалите косточки и жилы, промойте и просушите мясо. Пропустите мясо через мелкую решетку мясорубки.
- Добавьте в фарш подготовленный булгур, посолите, поперчите и перемешайте. Вместо черного перца можно взять белый или зеленый перцы. Снова пропустите массу через мясорубку с мелкой решеткой, перемешайте.
- У мясорубки выньте решетку и режущий нож. Установите вместо них насадки для приготовления кеббе. Соберите мясорубку, включите и получите полые трубочки нужной длины. Уложите заготовки на тарелку в один слой.
- Сырные трубочки с начинкой вставьте вовнутрь мясных трубочек и сформируйте кеббе, плотно закрыв кончики.
- Кеббе обжарить на подсолнечном масле. Масла должно быть достаточно, чтобы кеббе были погружены больше, чем половина их толщины. Обжарьте кеббе со всех сторон до золотистой корочки.



Кеббе из ГОВЯДИНЫ

с овощной
начинкой

Ингредиенты:

Говядина – 600 г
Лук репчатый – 1 шт.
Гречка – 1/2 стакана
Вода – 1/2 стакана
Соль – по вкусу
Смесь перцев – по вкусу
Масло растительное – 1/2 стакана

Для начинки:

Кабачок – 1 шт.
Перец болгарский – 1 шт.
Морковь – 1 шт.
Лук – 1 шт.
Петрушка – 2 веточки
Лук зеленый – 2 веточки
Соль – по вкусу
Перец черный молотый – по вкусу
Масло растительное для жарки – 3 ст. л.

Приготовление:

- Говядину помойте и нарежьте небольшими кусочками. Очистите лук.
- С помощью мясорубки перекрутите мясо и лук.
- Гречневую крупу отварите 15 минут в подсоленной воде. Остывшую крупу пересыпьте в блендер и измельчите. Добавьте измельченную гречку в говяжий фарш. Посолите и поперчите фарш по вкусу.
- Далее приготовьте овощную начинку для кеббе. Лук очистите от шелухи и мелко нашинкуйте. Морковь очистите и натрите на крупной терке.
- Болгарский перец очистите от семечек и нарежьте маленькими кубиками. Кабачок помойте и нарежьте небольшими кусочками.
- На сковороде с добавлением 3 ст. ложек растительного масла обжарьте все подготовленные овощи до готовности, около 10-15 минут.
- В конце жарки добавьте измельченную петрушку и зеленый лук. Посолите.
- У мясорубки выньте решетку и режущий нож. Установите вместо них насадки для приготовления кеббе. Соберите мясорубку, включите и получите полые трубочки нужной длины. Уложите заготовки на тарелку в один слой.
- В середину «трубочки» добавьте 1-1.5 чайные ложки начинки и сформируйте кеббе, плотно закрыв кончики.
- На сковороде разогрейте масло и обжарьте кеббе из говядины с овощами с двух сторон до готовности.



Колбаски из свинины

Ингредиенты:

Свинина (жирная) – 1 кг
Кишки свиные – около 2 м
Чеснок – 4 зубчика
Петрушка – 2-3 веточки
Укроп – 2-3 веточки

Перец черный молотый – 1 ч. ложки
Паприка – 0.5 ч. ложки
Соль – 1.5 ч. ложки
Вода холодная – 200 мл

Приготовление:

- Булгур тщательно промойте и замочите на 4-5 часов.
- Перекрутите мясо в мясорубке, используя крупную сетку.
- Добавьте к фаршу нарезанную зелень, специи и соль по вкусу.
- Мелко нарежьте чеснок и добавьте в фарш.
- Обязательно добавьте холодную воду. Это важно, иначе колбаски не получатся такими сочными. На 1 кг мяса нужно добавить примерно стакан холодной воды.
- Хорошо перемешайте и накройте миску пленкой и уберите в холодильник минимум на 3-4 часа. В идеале – на сутки.
- Свиные черева хорошо промойте и залейте теплой водой. Дайте им отстояться 10-15 минут.
- Подготовьте мясорубку к работе. Вставьте шнек, упорное кольцо (с тремя крупными отверстиями), затем саму насадку для колбасок, которую закрепляете фиксирующей гайкой.
- Чтобы избежать попадания лишнего воздуха в кишку, прогоните фарш по насадке, вытесняя лишний воздух. И только потом наденьте на насадку кишку. Необходимо насадить всю кишку, завязав оставшийся кончик.
- Включите мясорубку и начинайте колбаски. Советуем придерживать колбаску, чтобы кишка не порвалась во время наполнения фаршем.

Готовые колбаски можно пожарить на сковороде, запечь в духовке или на открытом огне, приготовить в аэрогриле или завялить.



Куриные сосиски

Ингредиенты:

Филе куриное – 500 г
Яйцо куриное – 1 шт.
Масло сливочное – 50 г
Молоко – 100 мл

Перец черный – 1 щепотка
Соль – 0.5 ч. ложка
Кориандр молотый – 0.5 ч. ложки
Паприка – 0.5 ч. ложки

Приготовление:

- Нарежьте филе курицы кусочками и пропустите через самую мелкую решетку на мясорубке.
- В фарш добавьте куриное яйцо среднего размера, мягкое сливочное масло, молоко, соль, перец и молотый кориандр на кончике ножа.
- Сформируйте сосиски. На пищевую пленку положите примерно 2 столовые ложки фарша. Толщину и длину сосисок регулируйте по собственным предпочтениям.
- Плотнo сверните пищевую пленку, обернув несколько раз, чтобы фарш не «убежал». Примечание: сформировать сосиски можно с помощью насадки для колбасок.
- Заверните как конфетку, плотно завязав края узлом или затянув ниткой. Старайтесь плотно сворачивать и завязывать пленку, тогда не будет лишнего воздуха и после варки сосиска получится ровной и плотной, без ямок.
- Вскипятите воду в кастрюле. Отварите сосиски 15 минут. Домашние куриные сосиски готовы к употреблению.

Куриные сосиски можно заморозить впрок двумя способами:

1. заморозить сырыми в пленке, а после, не размораживая отварить
2. заморозить уже готовые (отваренные)





Люля кебаб из свинины

Ингредиенты:

Свинина – 1.5 кг
Лук – 3 шт.
Соль – по вкусу
Перец – по вкусу

Приготовление:

- Мясо промойте и обсушите. С помощью мясорубки прокрутите фарш.
- Лук мелко нарежьте и добавьте в фарш.
- Добавьте соль и перец по вкусу. При желании – любимые специи.
- Перемешайте фарш, лук и специи. Переложите заготовку в большую миску. Далее важный этап - выбивание фарша. Для этого подбросьте мясо вверх и с силой опустите в миску.
- Выбивайте фарш не менее 10 минут! Проверить готовность фарша можно перевернув миску если фарш не выпадает, то он готов. После отправьте его в холодильник «отдохнуть».
- Возьмите кусочек фарша, скатайте из него условную котлетку. Поместите на шампур и распределите, формируя такие колбаски на шампурах.
- Выложите шампуры на мангал с сильным жаром, но без огня.
- Жарьте около 5 минут, не переворачивая. После аккуратно переверните и поджарьте с другой стороны.



Куриные КОТЛЕТЫ с кабачком

Ингредиенты:

Куриное филе – 400 г
Кабачки – 300 г
Лук – 1 шт.
Яйца – 1 шт.
Манка (или мука/крахмал) – 3 ст. л.

Панировочные сухари – 0.5 стакана
Растительное масло – 50 г
Соль по вкусу
Специи сухие по вкусу

Приготовление:

- Лук очистите от шелухи и ополосните в холодной воде. Мелко нарежьте лук.
- С помощью мясорубки измельчите филе.
- Соедините куриный фарш и лук.
- Кабачок помойте. Если у него жесткая кожура, то её необходимо очистить. Молодые кабачки можно использовать вместе с кожурой. Натрите кабачок на терке или воспользуйтесь насадкой-овощерезкой. Из тертого кабачка отожмите лишнюю жидкость.
- Добавьте отжатый кабачок в чашу к фаршу. Добавьте яйцо.
- По вкусу посыпьте все небольшим количеством соли и специй. Все тщательно перемешайте.
- В зависимости от консистенции котлетной массы добавьте 2-4 столовые ложки манной крупы. Она сделает консистенцию немного гуще и плотнее. Вместо манной крупы можно использовать крахмал или муку.
- В небольшую тарелку насыпьте панировочные сухари. Берите немного котлетной массы, обваливайте в панировочных сухарях и руками формируйте котлетки.
- Сковороду для жарки разогрейте до горячего состояния и налейте немного растительного масла. Выложите сформированные котлеты и обжаривайте их на небольшом огне по несколько минут с каждой стороны до золотистой корочки.



Голубцы ленивые

в духовке

Ингредиенты:

Свинина – 650 г
Морковь – 2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Капуста белокочанная – 200 г
Яйца куриные – 2 шт.

Соль – по вкусу
Специи – по вкусу
Рис – 100 г
Масло подсолнечное – 3 ст. ложки
Сметана – 2 ст. ложки

Приготовление:

- Промойте и просушите свинину. Перекрутите свинину через мясорубку.
- Рис отварите по рекомендациям на упаковке.
- Овощи очистите и помойте. Пропустите в фарш через мясорубку.
- В фарш с овощами добавьте яйца, соль и специи, отваренный рис. Все тщательно перемешать, добиваясь однородной консистенции.
- Противень смажьте подсолнечным маслом. Духовку разогрейте до 200 градусов.
- Из фарша сформируйте голубцы и выложите на противень.
- Каждый голубец смажьте сметаной.
- В противень налейте кипяток, чтобы воды было до середины голубцов. Накройте противень фольгой.
- Через 50 минут уберите фольгу и доведите голубцы до готовности еще 10-15 минут до румяной корочки.



Голубцы из пекинской капусты

Ингредиенты:

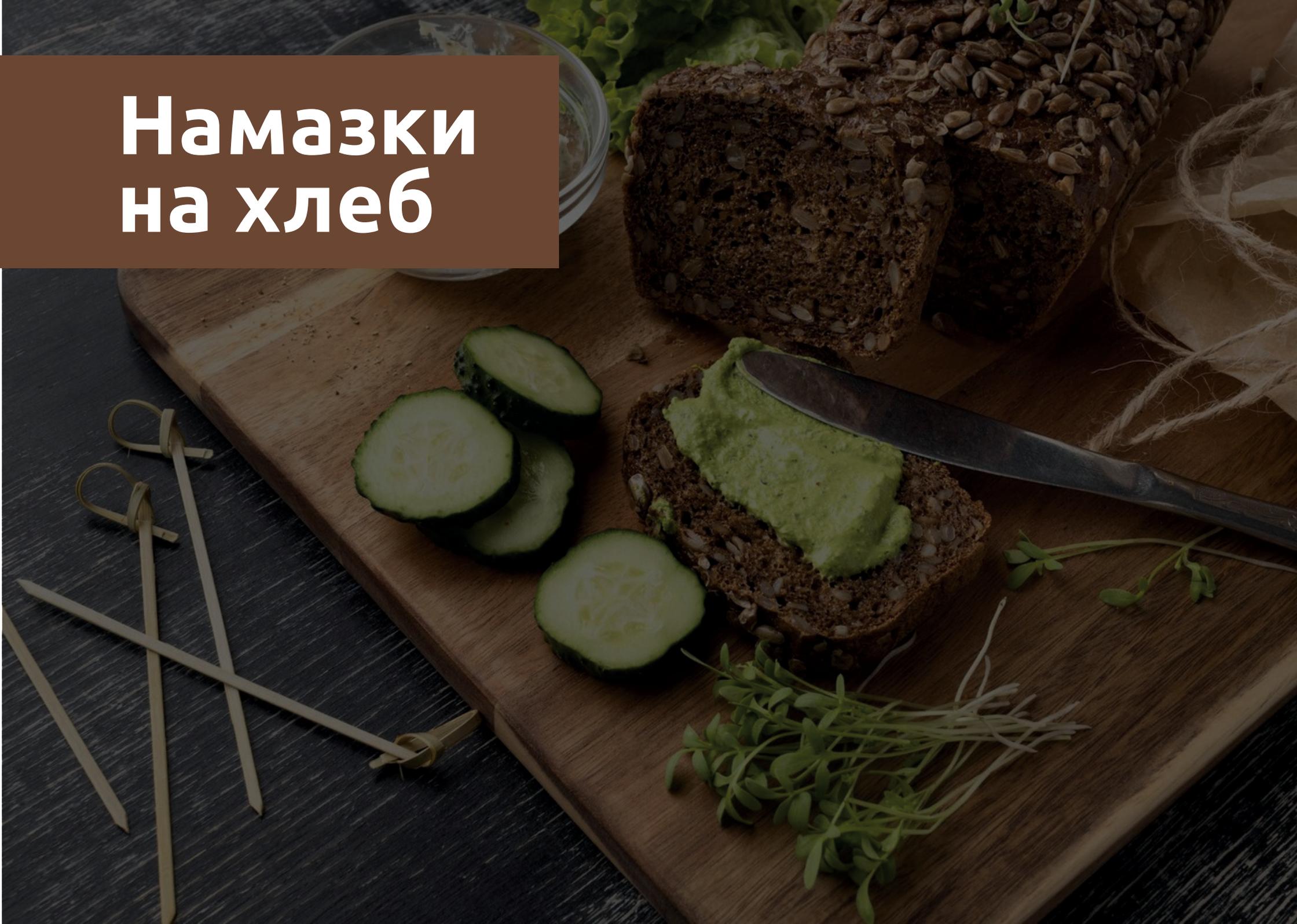
Капуста пекинская – 1 шт.
Мясо – 300 г
Рис – 1/2 стакана
Лук репчатый – 2 шт.
Соль – 1 щепотка

Перец черный – 1 щепотка
Морковь – 1 шт.
Вода – 1 стакан
Сметана – 2 ст. ложки
Томатная паста – 1 ст. ложка

Приготовление:

- Мясо пропустите через мясорубку.
- Лук почистите, помойте и также пропустите через мясорубку.
- Посолите и поперчите по вкусу.
- Рис отварите по рекомендациям на упаковке.
- Смешайте отваренный рис с фаршем. Если фарш получается слишком крутым, добавьте немного холодной воды.
- Листья пекинской капусты залейте кипятком и дайте постоять 5 минут.
- В капустные листья выложите фарш и заверните голубцы.
- Сделать соус. Обжарьте лук и натертую морковь. Добавьте толченый чеснок, бульон, соль, перец, сметану и томатную пасту. Дайте прокипеть.
- Голубцы выложить в глубокую форму, залить соусом и тушить на медленном огне 35-40 мин.

Намазки на хлеб





Шпик с чесноком

Ингредиенты:

Сало свиное – 500 г
Чеснок – 3-4 зубчиков
Перец красный молотый – 0.5 ч. ложки
Зелень свежая – 30 г
Перец черный молотый – по вкусу
Соль – по вкусу

Приготовление:

- Срежьте с сала шкурку и пропустите его через мясорубку два раза.
- Посыпьте перекрученное сало солью и молотым черным перцем по вкусу.
- Измельчите чеснок и добавьте его в сало. Количество чеснока регулируйте по своему вкусу.
- Вымойте и просушите зелень. Измельчите ее и добавьте в сало.
- Добавьте красный перец. Если не любите острую пищу, то можно исключить из рецепта красный перец.
- Тщательно перемешайте и заверните сало в пищевую пленку. Отправьте его в холодильник или морозилку на пару дней.
- Готовый шпик наносят на хлеб или батон.

Паштет из куриной печени

Ингредиенты:

Куриная печень – 500 г
Сливочное масло
(по желанию и по вкусу) – 100-200 г
Луковица – 1 шт.
Морковь – 1 шт.

Черный перец – 5 горошин
Душистый перец – 2-3 горошины
Лавровый лист – 1-2 шт.
Соль по вкусу

Приготовление:

- Овощи почистите, промойте и просушите.
- Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите на терке.
- Обжарьте лук до прозрачности и добавьте морковь. Пассируйте овощи до мягкости моркови. Снимите с огня.
- Печень промойте и просушите, нарежьте пополам.
- Печень слегка обжарьте со всех сторон. Добавьте специи, пассированные овощи и 1 ст. ложку сливочного масла. Тушите печень с овощами под крышкой 20 минут.
- Из готовой печени уберите все специи. Пропустите печень с овощами через мясорубку, добавьте сливочное масло.
- Паштет из куриной печени готов. По желанию можно добавить больше сливочного масла, паштет будет более нежной и мягкой консистенции, но и более жирным.





Мясная паста

Ингредиенты:

Отварная свинина – 500 г
Картофельное пюре – 150 г
Лук – 1 шт.
Сливочное масло – 100 г
Специи по вкусу
Соль по вкусу
Чеснок – 1 зубчик
Укроп – по вкусу
Подсолнечное масло

Приготовление:

- Лук почистите и обжарьте.
- Через мясорубку пропустить отварную свинину, картофельное пюре, обжаренный лук, специи, укроп, чеснок, сливочное масло.
- Пропустите массу через мелкую решетку 2-3 раза, пока не получите желаемую однородную консистенцию.
- Если масса получается слишком плотной, добавляем еще немного картофельного пюре и сливочного масла.
- Дайте мясной пасте настояться минимум 20 минут перед подачей.



Намазка из чесночных стрелок

Ингредиенты:

Чесночные стрелки – 200 г
Сливочный сыр – 100 г
Соль по вкусу

Приготовление:

- Чесночные стрелки промойте и просушите.
- Пропустите стрелки через мясорубку.
- Смешайте перекрученные стрелки со сливочным сыром, посолите по вкусу.
- Намазка готова! Бутерброд можно дополнить куском мяса, ломтиком ветчины или сыра.



Селедочное масло с луком

Ингредиенты:

Филе сельди соленой – 250 г
Масло сливочное – 100 г
Укроп свежий – 1 веточка
Петрушка свежая – 1 веточка
Лук репчатый – 1 шт.

Приготовление:

- Филе сельди очистите от кожи и удалите все косточки.
- Прокрутите селедку через мясорубку с самой мелкой решеткой.
- Репчатый лук чистите от шелухи и также пропустите через мясорубку.
- Укроп с петрушкой хорошо промойте под прохладной водой, обсушите на бумажном полотенце, мелко нарежьте и добавьте к селедке.
- Добавьте подтаявшее сливочное масло. Всё тщательно перемешайте до однородности.
- Добавьте растительное масло, в котором была селедка и ещё раз хорошо перемешайте.
- Полученное селедочное масло переложите в контейнер, закройте крышкой и храните в холодильнике.



Ложная икра из сельди

с плавленным
сырком

Ингредиенты:

Сельдь слабосоленая – 1 шт.
Масло сливочное – 150 г
Морковь – 3 шт.
Сырок плавленный – 2 шт.

Приготовление:

- Очистите селедку от косточек, кожи и внутренностей.
- Почистите, промойте и сварите морковь.
- Пропустите морковь, масло, сельдь, сырки через мясорубку. Перемешайте до однородности.
- Продукт готов к употреблению. Хранить можно 5 суток в холодильнике.

Маринованный хрен

Ингредиенты:

Корень хрена – 300 г
Свекла (понадобится сок) – 1 шт.
Сахар – 2 ст. ложки
Соль – 1 ст. ложки
Уксус (9%) – 2 ст. ложки
Перец чили (по желанию) – 1 шт.
Вода – 125 мл

Приготовление:

- Хрен тщательно вымойте со щеткой, очистите и измельчите в мясорубке вместе с перцем чили. Запах очень резкий.
- Свеклу вымойте со щеткой, очистите, нарежьте крупными кусочками и тоже измельчите на мясорубке.
- Отбросьте измельченную свеклу на сито и дайте стечь соку. Нам нужен будет именно свекольный сок.
- Хрен выложите в чистую банку или другую удобную емкость.
- Залейте измельченный хрен водой и свекольным соком, хорошо перемешайте.
- Добавьте к свекле с хреном соль, сахар и уксус. Перемешайте до однородности.
- Намазка готова к употреблению уже через сутки.
- При желании хрен можно разложить по стерильным банкам, закатать и хранить в прохладном месте до зимы.





МЯСОРУБКА R801
намазки на хлеб

RAGEX

Паштет из жареных

баклажанов
с творогом

Ингредиенты:

Баклажаны – 400 г
Перец болгарский – 2 шт.
Лук репчатый – 1 шт.
Творог 0% – 120 г
Соль – по вкусу

Перец черный молотый – по вкусу
Чеснок – 1 зубчик
Масло растительное – 2 ст. ложки
Петрушка – 4 веточки
Зира – щепотка

Приготовление:

- Овощи помойте, обсушите, лук и чеснок очистите.
- Разогрейте в сковороде растительное масло без запаха, выложите в него нарезанный мелким кубиком репчатый лук, обжарьте его минуты 3-4. Нарежьте болгарский перец крупными кусочками, добавьте в сковороду, сделайте тише огонь и жарьте еще минуты 3.
- Спустя время нарежьте баклажаны крупным кубиком, добавьте в сковороду вместе с раздавленным зубчиком чеснока, обжарьте минуту-другую. Баклажаны сразу же впитают все масло, поэтому влейте немного питьевой воды, накройте сковороду крышкой и тушите на тихом огне минут 5-7. Вода должна испариться, а овощи станут полностью готовыми. Если хотите готовый паштет однородного состояния, баклажаны тогда нужно почистить от кожуры, но мне больше нравится с ней.
- Теперь готовые овощи посолите и поперчите по вкусу, добавьте нарубленную петрушку и зиру, перемешайте, поддержите на сковороде еще минуту. Овощи остудите.
- Готовые овощи пропустите через мясорубку, добавьте обезжиренный творог.
- Пробейте все ингредиенты в мясорубке на решетке с мелкими отверстиями до однородного состояния. Попробуйте на вкус - возможно, нужно будет добавить соли или перца. Дайте пару часов паштету настояться.

Начинки для блинчиков





Печеночная начинка

Ингредиенты:

Любая печень – 300 г
Репчатый лук – 1 шт.
Оливковое или подсолнечное масло – 3 ст. ложки
Соль и перец по вкусу

Приготовление:

- Печень промыть и просушить, нарезать на кусочки.
- Лук почистить, нарезать полукольцами.
- Выложить лук на сковородку и обжарить до золотистого цвета, добавить печень и обжарить до готовности.
- Готовую охлажденную печень пропустить на мясорубке 2-3 раза.
- Измельченную начинку посолить, поперчить и тщательно перемешать. Печеночная начинка готова к применению.



Начинка из говяжьего сердца

Ингредиенты:

Сердце (говяжье) – 400 г

Рис – 50 г

Лук репчатый – 1 шт.

Специи (соль, черный и душистый перец, лавровый лист)

Масло подсолнечное

Приготовление:

- Говяжье сердце очистите от пленок и выступающих кровеносных сосудов. Отварите в подсоленной воде с добавлением лаврового листа и горошин душистого перца в течение 2-х часов. Остудить и пропустите через мясорубку. Если хотите получить более нежную консистенцию, пропустите сердце 2-3 раза.
- Сварите до готовности рис.
- Лук почистить и нарежьте кубиками.
- Обжарьте лук на растительном масле до мягкости, добавьте фарш из отварного сердца. Помешивая, немного обжарить на среднем огне.
- Смешайте с рисом, приправьте черным молотым перцем.
- Чтобы начинка для блинчиков не была сухой, добавить несколько ложек бульона, в котором варилось сердце. Начинка готова к применению.

Начинка из ливера

Ингредиенты:

Репчатый лук средний – 2 шт.
Сливочное масло – 2 ст. ложки
Чёрный молотый перец – 2 щепотки
Соль – 0.5 ч. ложки
Лист лавровый – 2 шт.
Ливер (печень, легкие, сердце) - 0.5 кг

Приготовление:

- Сердце, легкие, печень тщательно промойте под проточной водой, поместите в кастрюлю. Залейте содержимое емкости холодной водой так, чтобы она покрыла все субпродукты как минимум на 3 см. Отправьте кастрюлю на плиту, дождитесь закипания жидкости. Когда это произойдет, снимите пену, которая образуется на поверхности. Добавьте в ёмкость лавровый лист.
- Готовьте ингредиенты для начинки на умеренном огне в течение 40-50 минут, до полной готовности. После этого слейте из кастрюли с субпродуктами жидкость, остудите их до комнатной температуры. С помощью мясорубки измельчите отварные продукты.
- Очистите и обжаривайте лук, периодически помешивая, до красивого румяного оттенка.
- На сковороде к луку добавьте измельченные субпродукты и сливочное масло. Посолите, поперчите начинку. Перемешайте все ингредиенты, обжаривайте их в течение 5 минут, потом немного остудите. Если хотите получить более нежную консистенцию, пропустите начинку через мясорубку 2-3 раза. Начинка готова.





Грибная начинка

Ингредиенты:

Грибы сухие – 100-150 г
Булочка – 100 г
Лук – 1 шт.
Соль – 1-2 щепотки
Перец черный молотый – 1-2 щепотки
Сметана – 1-2 ст. ложки
Масло топленое – 2 ст. ложки

Приготовление:

- Сухие грибы хорошо промойте в проточной воде, положите в кастрюлю и сварите до мягкости в небольшом количестве воды. Варить нужно примерно 1 час.
- Лук очистите и нарежьте. Жарьте на масле до светло-золотистого цвета.
- К обжаренному луку добавьте готовые грибы. Добавьте 2-3 ложки грибного бульона и протушите под закрытой крышкой, пока не испарится весь бульон.
- Грибную начинку 2 раза перекрутите на мясорубке.
- Добавьте к измельченной начинке сметану, вымоченную в грибном бульоне булку, поперчите и посолите. Начинка готова к употреблению.

Десерты





Песочное печенье

Ингредиенты:

Пшеничная мука – 4 стакана
Сахар – 1 стакан
Яйца – 2 шт.
Сливочное масло – 200 г
Разрыхлитель – 0,5 ч. ложки

Приготовление:

- Сливочное масло растопите на паровой бане.
- Яйца, сахар и разрыхлитель тщательно перемешайте, взбейте вилкой до легкой пены.
- Соедините растопленное масло и яичную смесь с мукой. Замесите тесто.
- Тесто должно получиться упругим и не прилипать к рукам.
- Возьмите мясорубку без ножа. Пропустите тесто через насадку со отверстиями среднего диаметра. Можно подставить противень с пергаментом прямо под мясорубку, чтоб удобнее было выкладывать печенье.
- Поставьте получившееся печенье в духовку, разогретую до 200 градусов. Выпекайте печенье около 20-30 минут. Оно должно подрумяниться слегка.



Печенье с творогом

Ингредиенты:

Сливочное масло – 200 г
Сахар – 200 г
Яйца – 2 шт.
Творог – 200 г
Пшеничная мука – 320 г
Разрыхлитель – 5 г
Ванилин – 5 г

Приготовление:

- Разотрите размягченное сливочное масло с сахаром.
- Добавьте яйца и творог, тщательно перемешайте.
- Просейте в творожную смесь муку с разрыхлителем, ванилином, добавьте соль и вымесите тесто.
- Готовое тесто не липнет к рукам и крутое по консистенции.
- Сформируйте шар из теста, обмотайте пищевой пленкой и отправьте в холодильник на пару часов.
- Готовое охлажденное тесто достаньте из холодильника, и пропустите его через мясорубку (насадка со средними отверстиями).
- Противень застелите пергаментом и накладывайте на него сформированное печенье.
- Выпекайте печенье с творогом примерно 20 минут с разогретой духовке до 170 градусов.



Шоколадная колбаса

Ингредиенты:

Печенье «Юбилейное» – 400 г
Шоколад темный – 100 г
Масло сливочное – 150 г
Какао-порошок – 3 ст. ложки
Молоко сгущенное – 1 банка
Орехи (можно брать любые - арахис, грецкие орехи и т.д.) – 200 г
Сахарная пудра (для обсыпки)

Приготовление:

- Пропустите печенье через мясорубку.
- Также через мясорубку пропустите орехи.
- В кастрюльке растопите масло и шоколад до образования однородной массы, добавьте какао, и тщательно все размешайте.
- Добавьте сгущенное молоко, перемешайте и доведите до кипения. Как начнет закипать, сразу выключить.
- Готовую массу вылейте в печенье с орехами. Тщательно перемешайте.
- Заверните массу в пленку, придавая форму колбасы.
- Через 3-4 часа освободите шоколадную колбасу от пленки. Обваляйте десерт в сахарной пудре перед подачей.



Яблочно-сливовый джем

Ингредиенты:

Яблоко – 3.5 кг
Слива – 2.5 кг
Сахар – 2 кг

Приготовление:

- Сливы помойте и освободите от косточек.
- Яблоки помойте и разрежьте на кусочки. Очищать от кожуры не нужно, достаточно убрать серединку с семенами.
- Подготовленные яблоки и слива пропустите через мясорубку.
- Добавьте сахар, перемешайте и доведите до кипения.
- После закипания варите джем 1 час, периодически помешивая. Ближе к концу варки мешайте чаще, чтобы масса не пригорела.
- Готовый джем разложите по горячим стерилизованным банкам, закатайте и укутайте до полного остывания.

Лимонный джем

Ингредиенты:

Лимоны – 800 г
Сахар – 600 г
Вода – 50 мл

Приготовление:

- Лимоны ошпарьте кипятком. Это их промоет и сделает немного мягче.
- С каждого лимона отрежьте хвостики с двух сторон. Сами лимоны нарежьте на кусочки и удалите все косточки. Так же удалите внутренние белые прожилки, которые попадутся.
- Пропустите лимоны через мясорубку.
- Поместите лимонную массу в кастрюлю и засыпьте сахаром. Добавьте немного воды. Оставьте постоять на 30 минут, чтобы сахар начал растворяться.
- Поставьте кастрюлю на огонь и доведите до кипения. Проварите лимоны с сахаром минут 10. Постоянно помешивайте, чтобы ничего не подгорело.
- Снимите джем с огня, накройте крышкой и оставьте остывать. Лимонный джем станет светлее и гуще. Снова доведите его до кипения. Если хотите более однородную консистенцию, можно дополнительно пропустить джем через мясорубку.
- Горячий джем разлейте в стерилизованные баночки и плотно закройте крышками. Остудите и уберите на хранение в прохладное место.





Яблочный джем

Ингредиенты:

Яблоки очищенные – 1 кг
Сахар – 0.5-0.8 кг

Приготовление:

- Указан вес яблок, очищенных от кожуры и сердцевин. Из данного количества ингредиентов получается около 1 л джема.
- Яблоки для джема можно брать любых сортов, желательно не летних. Яблоки нарежьте произвольно, чтобы бы кусочки поместились в отверстие мясорубки.
- Пропустите яблоки через мясорубку, подставив под решетку кастрюлю из нержавеющей стали с толстым дном – в ней и будем варить варенье. Перекручивайте яблоки быстро, чтобы они не начали темнеть, иначе джем получится более темным, с сероватым оттенком.
- Перекрученные яблоки сразу засыпьте сахаром и перемешайте.
- Сахар насыпьте сначала 0.5 кг, а по мере варки, при необходимости, добавьте нужное количество.
- На большом огне, помешивая, доведите массу до кипения.
- Затем огонь уменьшите до минимального и варите джем, не накрывая крышкой, в течение 30-40 минут. Время варки зависит от сорта яблок и от того, насколько густой джем вы хотите получить.
- Готовый джем горячим разлейте по стерилизованным банкам.

Овощерезка





Драники с грибами

Ингредиенты:

Крупный картофель – 3-5 шт.
Репчатый лук – 2 шт.
Мука – 5 ст. л.
Яйцо – 1 шт.
Соль – по вкусу
Шампиньоны – 200 г
Растительное масло – для жарки

Приготовление:

- Очистите, помойте и просушите лук и грибы. Измельчите луковичу и грибы в мясорубке.
- Обжарьте грибной фарш с луком в течение 10-15 минут.
- Почистите и помойте картофель и вторую луковичу. Измельчите картофель и луковичу на крупной терке овощерезки.
- Добавьте в картофель с луком муку, яйца и соль, перемешайте. Получится тесто для драников.
- На хорошо разогретой с маслом сковородке обжарьте картофельную массу, выкладывая тесто столовой ложкой. Поверх выложите немного фарша, затем накройте вторым слоем теста. Обжарьте их на не среднем огне.



Оладьи из кабачков

Ингредиенты:

Кабачок – 1 шт. (среднего размера)
Лук репчатый – 1 шт. (средняя луковица)
Яйцо куриное – 2 шт.
Чеснок – 2-3 зубчика
Соль, сахар и перец – по вкусу
Масло подсолнечное (рафинированное) – для жарки
Мука – сколько потребуется для теста
Сметана и зелень – для подачи на стол

Приготовление:

- Овощи помойте и почистите, просушите. Если кабачок молодой, то семена можно не удалять.
- Кабачок натрите с помощью овощерезки. Отожмите лишний сок.
- Следом за кабачком измельчите на овощерезке лук и чеснок. Тщательно перемешайте овощную смесь.
- Добавьте в овощную смесь соль, сахар и перец по вкусу, вбейте два яйца, и опять все перемешайте.
- Всыпьте муку. Количество муки определяйте на глаз. Тесто должно получиться как на обычные оладьи – не слишком жидкое и не густое.
- Готовьте оладьи на подсолнечном масле по 3-5 минут с каждой стороны.
- Подавайте готовое блюдо со сметаной и зеленью.



Тыквенные оладьи

Ингредиенты:

Тыква – 600 г
Яйца куриные – 1 шт.
Мука пшеничная – 2 ст. ложки
Соль – по вкусу
Сахар-песок – по вкусу
Мускатный орех и кардамон – по вкусу

Приготовление:

- Тыкву вымыть и нарезать на кусочки, чтобы они проходили в овощерезку.
- Пропустить тыкву через мясорубку на мелкую терку.
- Яйцо взбить и добавить в тыкву.
- Добавьте соль и сахар, мускатный орех и кардамон, муку.
- Все тщательно перемешайте.
- Оладьи жарьте на подсолнечном масле с обеих сторон.



Оладьи из тыквы и яблока

Ингредиенты:

Тыква – 200 г
Яблоко – 1 шт.
Яйцо – 1 шт.
Соль – 1 щепотка
Сахар – 1 ст. ложка
Мука – 4 ст. ложки
Масло растительное – 2 ст. ложки

Приготовление:

- Яблоко и тыкву помыть и очистить от кожуры.
- Тыкву натереть на овощерезке на мелкую терку.
- Яблоко натереть на овощерезке на крупную терку.
- Отожмите лишнюю жидкость.
- Соедините тыкву и яблоко, добавьте соль, сахар, яйцо. Тщательно перемешайте.
- Добавьте муку.
- Обжарьте оладьи на подсолнечном масле с обеих сторон.



Овощной салат

Ингредиенты:

Капуста белокочанная – 600 г
Майонез – 60 г
Морковь – 150 г
Огурцы – 150 г
Перец черный молотый – по вкусу
Сахар – 2 ч. л.
Сметана – 70 г
Соль морская – 3 ч. л.
Уксус яблочный – 3 ст. л.
Зеленый лук – 4 пера

Приготовление:

- Очистите, промойте и просушите овощи.
- На мясорубку установите овощерезку. С ее помощью нашинкуйте капусту. Смешайте нашинкованную капусту с солью, сахаром и уксусом. Разотрите капусту руками, чтобы она выделила жидкость – так она лучше пропитается вкусом заправки.
- Тонкой соломкой нашинкуйте огурец. Смените насадку и натрите морковь. Добавьте овощи к капусте.
- Мелко нарежьте зеленый лук, смешайте его со сметаной и майонезом. Добавьте в салат и при необходимости поперчите и посолите.



Квашенная капуста

Ингредиенты:

Капуста белокочанная – 2 кг
Морковь – 2 шт.
Укроп (сухие семена) – 1 ст. ложки
Вода – 1 л
Соль – 2 ст. ложки
Сахар (с горкой) – 1 ст. ложки

Приготовление:

- Очистите, помойте и просушите овощи.
- Капусту и морковь измельчите с помощью овощерезки.
- Добавьте семена укропа.
- Тщательно помните руками капусту, перемешанную с морковью. Уложите овощи плотно в трехлитровую банку.
- Приготовьте рассол. В холодную кипяченую воду добавьте соль и перемешайте до растворения. Залейте рассолом капусту.
- Банку с капустой поставьте в глубокую тарелку, так как вовремя квашения будет обильно вытекать лишний рассол. Сверху просто прикройте банку крышкой или накройте кусочком марли. Оставьте капусту в тепле на два дня. Периодически (1-2 раза в день) нужно протыкать капусту вилкой и выпускать пузырьки газов.
- Затем слейте весь рассол в кастрюлю. Добавьте сахар, перемешайте до его растворения и снова залейте рассолом капусту.
- Закупорьте капусту крышкой и уберите еще на один день в холодильник. Процесс брожения остановлен, капусте нужно настояться и отдохнуть.



Огуречный суп

Ингредиенты:

Кунжут – 2 ст. л.
Сок половины лимона
Чеснок – 1-2 зубчика
Хрен – 1 ч. л.
Молотая горчица – 1 ч. л.
Мята свежая – 1 ч. л.

Вода – 300 мл
Соль – по вкусу
Огурец – 2 шт.
Зеленый лук – пучок
Укроп – пучок
Петрушка – пучок

Приготовление:

- Используя насадку-терку, измельчите огурцы.
- Зелень промойте и пропустите через мясорубку (решетка с мелкими отверстиями).
- Залейте огурцы и зелень водой с остальными ингредиентами.
- Украсьте веточками свежей зелени.

ПЕЧЕНОЧНЫЙ ТОРТ

со свежим
огурцом

Ингредиенты:

Курина печень – 800 г
Морковь – 3 шт.
Лук репчатый – 3 шт.
Огурцы свежие – 1 шт.
Сметана – 200 г
Майонез домашний – 150 г

Чеснок – ½ головки
Укроп свежий – 1 шт.
Пшеничная мука – 3 ст. ложки
Соль – 1 ч. ложки
Лавровый лист – 3 шт.
Яйца куриные – 3 шт.

Приготовление:

- Очистите и помойте овощи, просушить полотенцем.
- Огурец, лук и морковь натрите на овощерезке на крупной терке. Обжарьте лук и морковь на небольшом количестве подсолнечного масла. Когда морковь станет мягкой, отключите огонь, положите сверху лавровые листья и закройте крышкой, чтобы овощи напитались ароматом.
- Куриную печень тщательно промойте и дайте стечь лишней жидкости.
- Пропустите куриную печень через мясорубку (насадка с мелкой сеткой).
- В измельченную печень добавьте муку, яйца, сметану и соль. Тесто должно получиться как на оладьи или немного гуще.
- На разогретой и смазанной растительным маслом сковородке выпекайте коржи (это самый долгий и ювелирный процесс, т.к. стараемся, чтобы края были ровными).
- Приготовьте начинку крем: смешайте сметану, майонез, рубленную зелень и чеснок.
- Соберите торт: смажьте печеночный корж кремом, выложите часть моркови с луком. Накройте коржом. Вновь нанесите крем, но теперь выложите натертый свежий огурец. Продолжайте чередовать коржи с начинкой.
- По желанию готовый торт украсьте зеленью. Дайте настояться хотя бы пару часов.



ragexstore.ru