

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

ЗАПЕКАНКИ



ISSN 1819-9488
11010
9 771819 948005



Маринады Santa Maria не только придадут вкус и аппетитный внешний вид вашим барбекю-блюдам, но и, самое главное, сохраняют их сочность!



Если вы хотите, чтобы ваше мясо было сочным и вкусным, используйте жидкие маринады Santa Maria, не содержащие уксус.

Положите мясо в полистиленовый пакет, добавьте маринад, и через час любое, даже самое жесткое мясо будет готово для обжаривания на гриле. На ваш вкус предлагаются различные варианты маринада: универсальный, чесночный, восточный, терияки и имбирный. Мы также предлагаем специальный маринад для курицы.

А чтобы приготовление на гриле стало еще более увлекательным,

Santa Maria представляет вам свои новинки – сухие маринады BBQ RUB. Натрите ими мясо, рыбу или овощи и обжарьте на гриле.

Крупные кусочки приправ придают мясу неповторимый вкус и аромат; при этом приготовленное блюдо выглядит очень аппетитно. Также сухие маринады прекрасно подходят для приготовления пикантного масла, домашних сезонных маринадов и консервации, соусов и заправок к салатам.

Сухие маринады BBQ RUB by Santa Maria можно использовать и в приготовлении других блюд. Всё зависит от вашей фантазии.



www.santamaria.ru



Дорогие друзья!

Наступил дачный сезон, а это значит, что многие наши читатели переместятся с хорошо оборудованных городских кухонь в кухонки поменьше и поскромнее. Знаете, что поможет вам легко пережить временный дискомфорт? Запеканки! Во-первых, это блюдо не требует долгого стояния у плиты. Во-вторых, запеканки можно готовить в любой печи, включая и традиционную русскую. В-третьих, после приготовления их можно завернуть в бумагу и плед и оставить до того времени, пока вся семья не соберется за столом. Большинство запеканок прекрасны и в холодном виде. Так что если что-то останется после ужина, это можно съесть за завтраком с кофе или чаем. Вот такие волшебные эти запеканки! Приятного аппетита.

Ваша редакция



содержание

условные обозначения



вегетарианское питание



блюда, которые подходят для детей **



легкие рецепты



рецепты средней сложности



рецепты для опытных кулинаров



блюда, которые можно готовить в микроволновой печи



полезный совет



- 2 итальянская запеканка с баклажанами
- 4 запеканка со спаржей
- 5 гречневая запеканка по-трентински
- 6 пастизио, греческая запеканка
- 8 пикантная запеканка с фасолью
- 9 запеканка из цукини с грибами
- 10 картофельная запеканка с мясом и миндалем
- 12 запеканка из брокколи и цветной капусты
- 13 сырная запеканка с зеленой фасолью
- 14 запеканка из курицы с грибами
- 16 острая кукурузная запеканка
- 17 запеканка из брюссельской капусты
- 18 запеканка с морепродуктами
- 20 французская луковая запеканка
- 21 гратен из креветок с чили
- 22 запеканка из поленты с кальмарами
- 24 капустная запеканка с творогом и тмином
- 26 лапшевник с морковью
- 27 рисовая запеканка с яблоками
- 28 запеканка из блинчиков с творогом
- 30 запеканка из манной крупы с вишней
- 31 запеканка с клубникой

** Нас часто спрашивают, можно ли давать детям блюда, приготовленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в духовке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если же это пропитанные коньяком или портвейном бисквитные коржи, то такой торт стоит предлагать только взрослым.



Итальянская запеканка с баклажанами 🧸 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 2 баклажана
- 4 желтых сладких перца
- 150 г бекона (нарезка)
- 250 г моцареллы
- 100 г тертого пармезана
- 3 ст. л. оливкового масла

Для томатного соуса:

- 1 луковица
- 1 морковь
- 2 черешка сельдерея
- 3 зубчика чеснока
- 600 мл измельченной мякоти помидоров
- 1 ст. л. оливкового масла
- 2 ст. л. нарезанной петрушки, тархуна и шнитт-лука
 - большая горсть листьев базилика

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

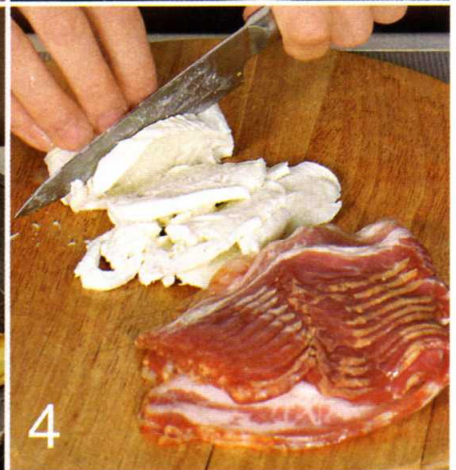
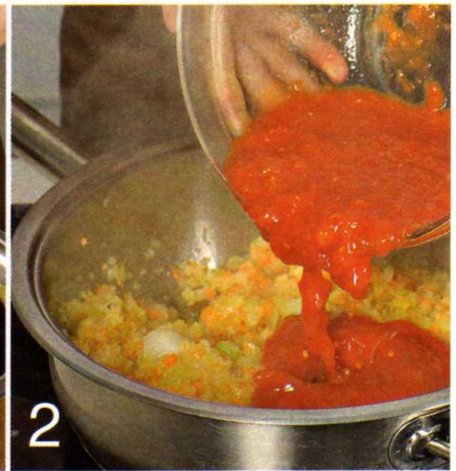
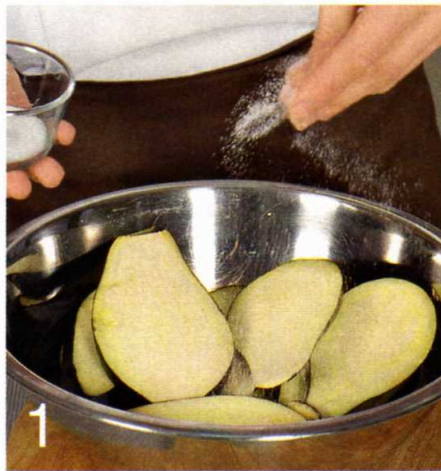
1 Разогреть духовку до 220 °С. Перцы положить на противень, слегка сбрызнуть маслом и запекать 15 мин. Баклажаны вымыть, обсушить и нарезать продольными ломтиками толщиной 1 см. Положить в миску, обильно посыпать солью и поставить под груз на 20 мин.

2 Приготовить томатный соус. Лук и морковь очистить, сельдерей промыть. Нарезать овощи произвольными кусками, поместить в блендер и измельчить. Чеснок очистить и раздавить с солью. Разогреть масло в большой сковороде и обжарить овощную смесь, 3–4 мин. Добавить чеснок и томатную мякоть, тушить под крышкой 10 мин. Посыпать петрушкой, тархуном и шнитт-луком, приправить по вкусу солью и перцем, прогреть, 1 мин.

3 Баклажаны промыть от соли и обсушить. Обжарить порциями в сковороде с 2 ст. л. разогретого масла, по 3–4 мин. с каждой стороны.

4 Моцареллу нарезать кружками, полоски бекона разрезать поперек на 2–3 части.

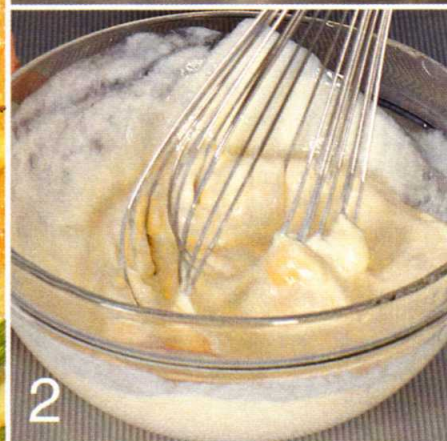
5 Запеченные перцы положить в миску, закрыть пленкой и отставить



на 20 мин. Затем разрезать на 4 части, удалить сердцевину.

6 Смазать дно огнеупорной формы соусом. Выложить половину баклажанов, треть моцареллы и бекона. Сверху накрыть половиной моцареллы, пармезана,

бекона и листьями базилика. Полить половиной соуса и положить слой из перцев. Накрыть оставшейся моцареллой, беконом, баклажанами и пармезаном. Залить оставшимся соусом и сбрызнуть оставшимся оливковым маслом. Запекать 30–35 мин. при 200 °С.



запеканка со спаржей 🍃 🐻 🍅

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 5

ЧТО НУЖНО:

- 15 стеблей зеленой тонкой спаржи
- 15 стеблей белой тонкой спаржи
- 5 полосок бекона
- 4 желтка
- 250 мл сливок жирностью 20%
- 400 мл куриного бульона
- 70 г тертого пармезана
- 20 г сливочного масла
 - соль, перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Спаржу вымыть и отварить в кипящей подсоленной воде, 6 мин. Отрезать кончики так, чтобы остался стебель длиной 10 см. Отрезанные кончики измельчить.
- 2 Взбить сливки с желтками. Продолжая взбивать, влить теплый бульон. Затем добавить пармезан и измельченные кончики спаржи.
- 3 Завернуть в каждую полоску бекона по 6 стеблей спаржи. Выложить «букеты» в смазанную маслом форму. Влить яичную смесь и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 мин.

гречневая запеканка по-тrentински



ЧТО НУЖНО:

- 250 г гречневой муки
- 200 г сосисок в натуральной оболочке
- 3 ломтика бекона
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 луковица
- 0,5 л молока
- соль, черный молотый перец

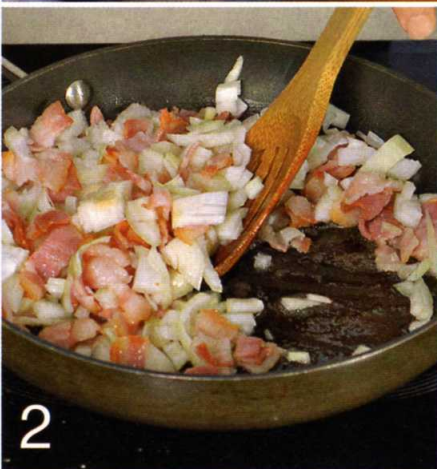
Время приготовления: 1 час
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В кастрюле вскипятить молоко, всыпать гречневую муку и прогреть, 1–2 мин., взбивая венчиком, пока не получится густое тесто. Снять с огня.

2 Лук очистить и мелко нашинковать. Бекон нарезать маленькими кубиками и обжарить в разогретом масле, 5–6 мин. Добавить лук и готовить еще 5 мин.

3 Разогреть духовку до 200 °С. Смешать лук и бекон с тестом, приправить солью и перцем. Смазать огнеупорную форму маслом со сковороды, где жарился бекон, и выложить туда гречневое тесто. Сосиски нарезать ломтиками и положить на тесто. Выпекать 30 мин. до появления золотисто-коричневой корочки. Можно подать с зеленым салатом.





пастицио, греческая запеканка 🐻 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 500 г фарша из баранины
 - 350 г пенне
 - 1 луковица
 - 2 зубчика чеснока
 - 0,5 баклажана
 - 400 г консервированных помидоров
 - 150 мл овощного бульона
 - 2 ст. л. томатной пасты
 - 2 ст. л. оливкового масла
 - 1 ст. л. нарезанного тимьяна
 - 50 г тертого сыра чеддер
 - щепотка корицы
 - соль, перец
- Для соуса бешамель:**
- 50 г сливочного масла
 - 600 мл молока
 - 1 ст. л. муки
 - 1 яйцо
 - щепотка тертого мускатного ореха

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Лук и чеснок очистить. Лук нарезать маленькими кубиками, чеснок раздавить. Баклажан нарезать небольшими кубиками. Разогреть в сотейнике оливковое масло и обжарить лук и чеснок, 3 мин. Добавить мясной фарш и баклажан, готовить, помешивая, 8–10 мин.
- 2** Добавить в сотейник томатную пасту, помидоры, корицу и тимьян. Приправить по вкусу солью и перцем, влить бульон, довести до кипения и тушить 15 мин.
- 3** Отварить пенне в кипящей подсоленной воде по инструкции на упаковке, воду слить.
- 4** Приготовить соус бешамель. Растопить в кастрюле сливочное масло, добавить муку и готовить, помешивая, 1–2 мин. Постепенно, продолжая размешивать, влить холодное молоко и довести смесь до кипения. Готовить 2–3 мин. Приправить солью, перцем и мускатным орехом, снять с огня.
- 5** Ровным слоем положить половину пенне в смазанную маслом огнеупорную форму. Сверху распределить начинку из фарша и накрыть оставшимися макаронами.
- 6** Соус бешамель взбить с яйцом, залить запеканку. Посыпать сыром и готовить в разогретой до 180 °С духовке 25 мин.

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 8

пикантная запеканка с фасолью



ЧТО НУЖНО:

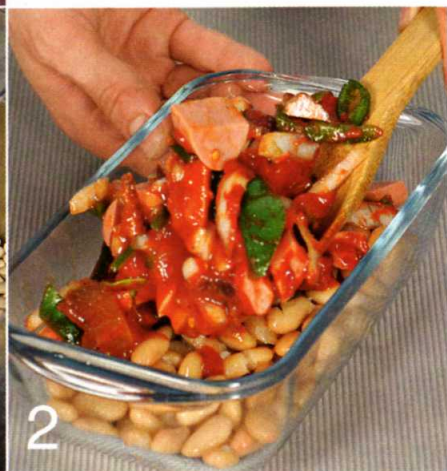
- 1 стакан сухой белой фасоли
- 1 луковица
- 1 зеленый сладкий перец
- 1 острый зеленый перчик
- 200 г** варено-копченого окорока
- 400 г** протертых консервированных томатов
- 2 ст. л.** соевого соуса
- 1 ст. л.** жидкого меда
- 1 ст. л.** яблочного уксуса
- 1 ч. л.** молотой паприки

Время приготовления: 1 час + 8 часов
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фасоль замочить на 8 ч, затем отварить, 20 мин.

2 Лук и острый перчик измельчить, сладкий перец нарезать соломкой, окорок – кубиками. Протертые томаты смешать с луком, сладким и острым перцем, окороком, медом, соевым соусом, 150 мл воды, уксусом и паприкой. Положить фасоль в смазанную маслом форму, залить приготовленным соусом, перемешать. Запекать 45 мин. при 180 °С.



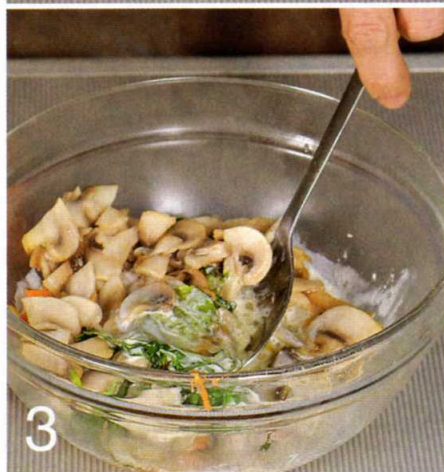
запеканка из цукини с грибами



1



2



3

ЧТО НУЖНО:

- 2 средних цукини
- 2 морковки
- 150 г шпината
- 150 г шампиньонов
- 2 зубчика чеснока
- 5 яиц
- 150 г творожного сыра
- 100 г тертого российского сыра
- 125 мл сливок жирностью 35%
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. нарезанных укропа и базилика

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шпинат вымыть, обсушить и мелко нарезать. Чеснок и морковь очистить. Творожный сыр смешать с 1 яйцом, шпинатом, чесноком, солью и перцем.

2 Цукини нарезать тонкими продольными полосками и отварить в кипящей воде, 5 мин. На каждую полоску положить по 1 ст. л. начинки, свернуть рулетом и поместить в смазанную маслом форму.

3 Грибы нарезать тонкими ломтиками и обжарить в разогретом масле, 6 мин. Морковь натереть на крупной терке. Оставшиеся яйца взбить со сливками, добавить грибы, морковь и зелень. Залить этой смесью рулетики, посыпать сыром и запекать 20 мин. при 190 °С.





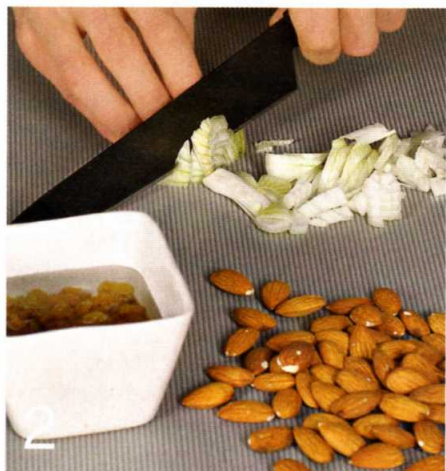
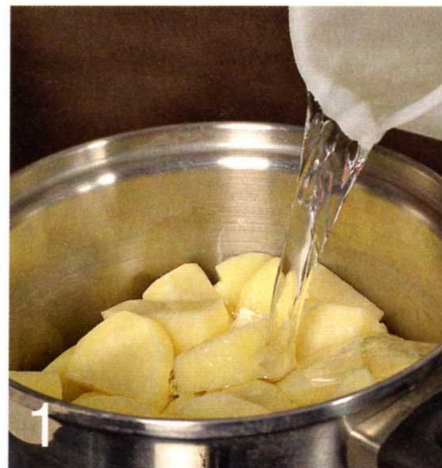
картофельная запеканка с мясом и миндалем 🧸 🍅 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 1 кг картофеля
- 5 яиц
- 400 мл сливок жирностью 22%
- 150 г сыра грюйер
- 2 ст. л. крупнозернистой горчицы
- 1 ст. л. сливочного масла
- 0,25 ч. л. тертого мускатного ореха
 - соль, черный молотый перец

Для начинки:

- 800 г фарша из говядины и баранины
- 2 луковицы
- 100 г очищенного миндаля
- 100 г кишмиша
- 1 яйцо
- 2 ст. л. растительного масла
- 0,25 ч. л. тертого мускатного ореха



Время приготовления: 1 час 25 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Картофель очистить, разрезать на 2–3 части и варить до готовности, 20–25 мин.
- 2 Лук очистить и измельчить. Изюм залить кипятком на 20 мин. Орехи порубить ножом в крошку.
- 3 В сотейнике разогреть масло и обжарить лук, 7 мин. Добавить фарш и готовить, помешивая и разминая вилкой комки, 8 мин. Изюм слить и положить к фаршу вместе с миндалем и мускатным орехом, жарить 10 мин. Снять с огня, приправить по вкусу солью и перцем, добавить яйцо и тщательно перемешать.
- 4 Картофель размять в пюре вместе со сливочным маслом, яйцами, мускатным орехом, солью и перцем.



5 В смазанную маслом огнеупорную форму выложить половину картофельной массы. Сверху ровным слоем распределить мясную начинку. Накрыть оставшимся картофелем.

6 На маленьком огне подогреть сливки. Добавить натертый на крупной терке сыр и горчицу, тщательно перемешать. Залить поверхность запеканки получившейся смесью и поставить в разогретую до 190 °С духовку на 40–45 мин. Если запеканка начнет подгорать, накрыть ее листом фольги.

запеканка из брокколи и цветной капусты

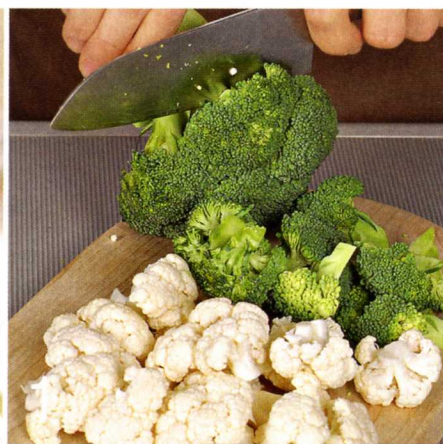
ЧТО НУЖНО:

- 250 г цветной капусты
- 250 г брокколи
- 3 толстых ломтя белого хлеба
- 200 мл сливок жирностью 33%
- 250 г сметаны
- 1 яйцо
- 50 г сыра с голубой плесенью
- 50 г тертого пармезана
 - соль, черный свежемолотый перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Брокколи и цветную капусту вымыть, разобрать на соцветия и отварить в кипящей подсоленной воде, 5 мин. Воду слить.
- 2 С хлеба срезать корку. Мякиш и сыр с голубой плесенью раскрошить в миске, добавить тертый пармезан, перемешать.
- 3 Разогреть духовку до 180 °С. Взбить сливки со сметаной, яйцом, солью и перцем. Переложить овощи в огнеупорную форму и залить сливочной смесью. Посыпать хлебными крошками с сыром. Запекать до золотистой корочки, 20–25 мин.

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 4



сырная запеканка с зеленой фасолью



ЧТО НУЖНО:

- 400 г замороженной зеленой фасоли
- 350 г тертого сыра чеддер
- 150 г консервированного зеленого сладкого перца
- 100 г охотничьих колбасок
- 1 зубчик чеснока
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. молотого тмина
 - соль, перец

Время приготовления: 40 мин.

Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Фасоль опустить в горячую воду, довести до кипения и варить 6 мин., слить. Чеснок очистить, нарезать ломтиками. Разогреть в сковороде масло, обжарить чеснок и тмин, 30 сек. Добавить фасоль и 4 ст. л. воды, тушить 3–4 мин.

2 Охотничьи колбаски тонко нарезать. Консервированный перец нарезать соломкой.

3 Разогреть духовку до 150 °С. Смешать в миске колбасу, перец и сыр. Выложить половину сырной смеси в смазанную маслом огнеупорную форму. Накрыть слоем из фасоли и оставшейся сырной смесью. Запекать 20 мин., или до тех пор, пока не расплавится сыр.



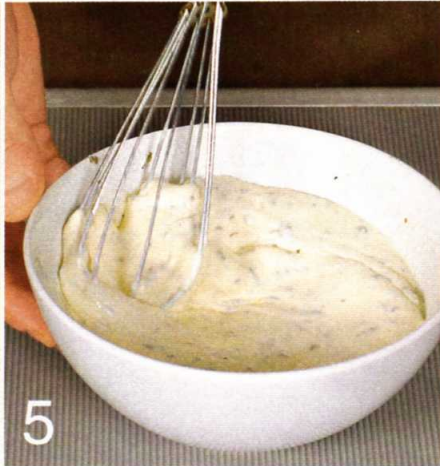


запеканка из курицы с грибами 🧸 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 2 куриных филе
- 1 средний цукини
- 2 красных сладких перца
- 3 помидора
- 300 г замороженных опят
- 150 г сметаны
- 150 тертого сыра чеддер
- 2 ст. л. соевого соуса
- 3 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. порошка карри
 - щепотка мускатного ореха
 - щепотка сушеного орегано
 - соль, черный молотый перец



ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Куриное филе вымыть, обсушить, нарезать маленькими кусочками, посыпать карри, сбрызнуть соевым соусом и отставить на 30 мин. Грибы разморозить при комнатной температуре.
- 2 В сковороде разогреть половину масла и обжарить кусочки курицы до золотистого цвета, 10–12 мин. Переложить в миску.
- 3 Все овощи вымыть. Из перца удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкими полосками. Помидоры и цукини нарезать кружками толщиной примерно 0,5 см.
- 4 Грибы промыть, обсушить. В сковороде, где готовилось куриное филе, разогреть оставшееся масло и обжарить грибы, 10 мин. Посолить и поперчить по вкусу.
- 5 В отдельной миске смешать сметану с орегано и мускатным орехом. Немного посолить и поперчить.
- 6 Разогреть духовку до 180 °С. В смазанную маслом огнеупорную форму выложить слоями цукини, перец, кусочки курицы, грибы и кружки помидоров. Залить сметанной заправкой, посыпать сыром и запекать в духовке 30 мин.

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 4



острая кукурузная запеканка



ЧТО НУЖНО:

- 400 г** консервированной кукурузы
- 5** яиц
- 2** зубчика чеснока
- 0,5** острого красного перца
- 0,75** стакана молока
- 1,5 ст. л.** сливочного масла
- 1,5 ст. л.** муки
- 200 г** тертого сыра гауда
- 0,25 ч. л.** тертого мускатного ореха
 - соль

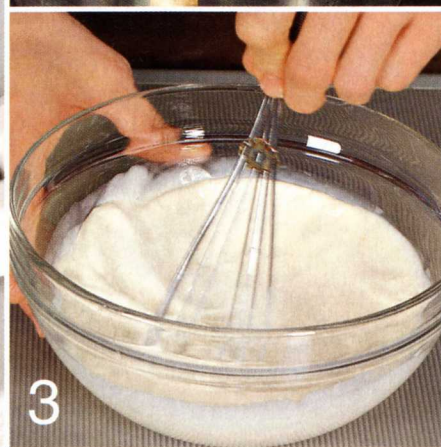
Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Желтки отделить от белков. В кастрюле растопить масло, всыпать муку и обжарить, помешивая, 1 мин. Влить молоко и довести до кипения. Снять с огня, по одному добавить желтки, каждый раз тщательно перемешивая.

2 Чеснок раздавить. Перчик нарезать тонкими полукольцами, удалив семена. Добавить в молочную смесь кукурузу, половину сыра, чеснок, острый перец, мускатный орех, соль. Взбить белки в крепкую пену и аккуратно ввести в массу.

3 Перелить в смазанную маслом форму, посыпать оставшимся сыром и выпекать 50 мин. при 180 °С.



запеканка из брюссельской капусты 🥦 🐻 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 800 г брюссельской капусты
- 150 г вяленых помидоров в масле
- 1 ст. л. очищенных грецких орехов
- 150 г тертого эдамского сыра
- 300 мл сливок жирностью 33%
- 1 яйцо
- 1 ч. л. карри
 - щепотка мускатного ореха
 - соль, черный молотый перец

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1 Вяленые помидоры нарезать небольшими кусочками. Орехи порубить.
- 2 На основаниях кочанчиков капусты сделать крестообразные надрезы. Опустить их в кипящую подсоленную воду и варить 5 мин. Откинуть на дуршлаг и обсушить. Капусту, орехи и помидоры поместить в форму для запекания.

- 3 Яйцо взбить со сливками, добавить карри, мускатный орех, соль и перец. Влить в форму. Посыпать тертым сыром и запекать в духовке 25–30 мин. при 190 °С.

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6



запеканка с морепродуктами 🍅 🍅

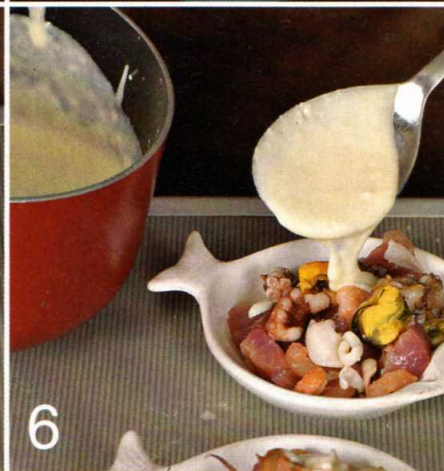
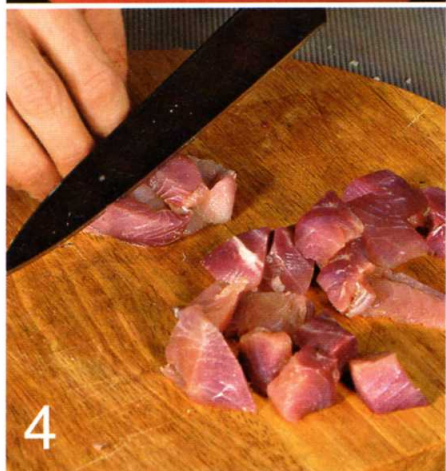
ЧТО НУЖНО:

- 500 г** филе рыбы конгрио
- 450 г** замороженного коктейля из морепродуктов
- 1** луковица
- 2 ст. л.** сливочного масла
- 0,5** стакана сливок жирностью 35%
- 0,25** стакана молока
- 0,25** стакана белого сухого вина
- 150 г** тертого сыра эмменталь
- 1** ломтик белого хлеба
- 0,5 ст. л.** готового хрена
- 1 ст. л.** муки
 - щепотка майорана
 - соль, белый и черный молотый перец

Время приготовления: 55 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Коктейль из морепродуктов предварительно выложить в сито, поставить его на миску подходящего размера и разморозить на самой теплой полке холодильника. Лук очистить и мелко нарезать. Растопить в маленькой кастрюльке 1 ст. л. сливочного масла, добавить муку и, помешивая, обжарить в течение 2–3 мин. до золотистого цвета.
- 2** Влить вино, молоко и сливки, довести до кипения. Добавить лук, половину сыра и хрен. Приправить по вкусу солью и перцем, готовить, помешивая, 6–7 мин.
- 3** Морепродукты обсушить на бумажном полотенце. В сковороде растопить оставшееся сливочное масло, положить морепродукты, посыпать черным и белым перцем, жарить, помешивая, 4 мин. С ломтика хлеба срезать корки, мякиш раскрошить и добавить в сковороду, перемешать и снять с огня.
- 4** Рыбное филе нарезать небольшими кусочками, приправить солью, перцем и майораном, смешать с морепродуктами.
- 5** В порционные огнеупорные формочки, смазанные маслом, выложить подготовленную смесь.
- 6** Залить соусом, посыпать оставшимся сыром и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 25 мин., до образования золотистой корочки. Перед подачей к столу можно украсить свежей зеленью.



французская луковая запеканка 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 4** луковицы
- 0,5** французского багета
- 100 г** оливок без косточек
- 1** пакетик сушеной рыбки к пиву
- 1 ст. л.** муки
- 3 ст. л.** сливочного масла
- 1 ст. л.** растительного масла
- 150 мл** куриного бульона
- 2 ст. л.** белого сухого вина
- 100 г** тертого пармезана
 - соль, черный молотый перец

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4



ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в разогретой смеси растительного и 1 ст. л. сливочного масла, 8 мин. Всыпать муку, готовить, помешивая, 1 мин.
- 2** Влить бульон и вино, добавить оливки, рыбку, соль и перец. Готовить 10 мин. Переложить в смазанную маслом огнеупорную форму.
- 3** Багет нарезать ломтиками, смазать каждый ломтик с двух сторон оставшимся сливочным маслом и выложить поверх луковой массы. Посыпать сыром и запекать 10–15 мин. при 180 °С.

гратен из креветок с чили 🍅

ЧТО НУЖНО:

- 200 г** сырых неочищенных креветок
- 1** красная луковица
- 2** зубчика чеснока
- 2** красных острых перчика
- 80 г** тертого сыра чеддер
- 250 мл** сливок жирностью 35%
 - сок 1 лайма
- 2 ст. л.** оливкового масла
 - несколько капель соуса табаско
 - соль

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Креветки очистить от панцирей и голов, сбрызнуть соком лайма и соусом табаско. Перемешать и отставить на 15 мин.

2 Лук и чеснок очистить, из перчика удалить семена. Овощи мелко нарезать и обжарить в разогретом масле, 5–6 мин. Приправить солью и снять с огня.

3 Порционные формочки смазать маслом, разложить в них луковую смесь и креветки. Залить сливками и посыпать сыром. Поставить формочки на противень и запекать в духовке, разогретой до 180 °С, 10–15 мин., пока сыр не приобретет коричневый оттенок и не начнет пузыриться.





запеканка из поленты с кальмарами 🐙 🍅 🍅

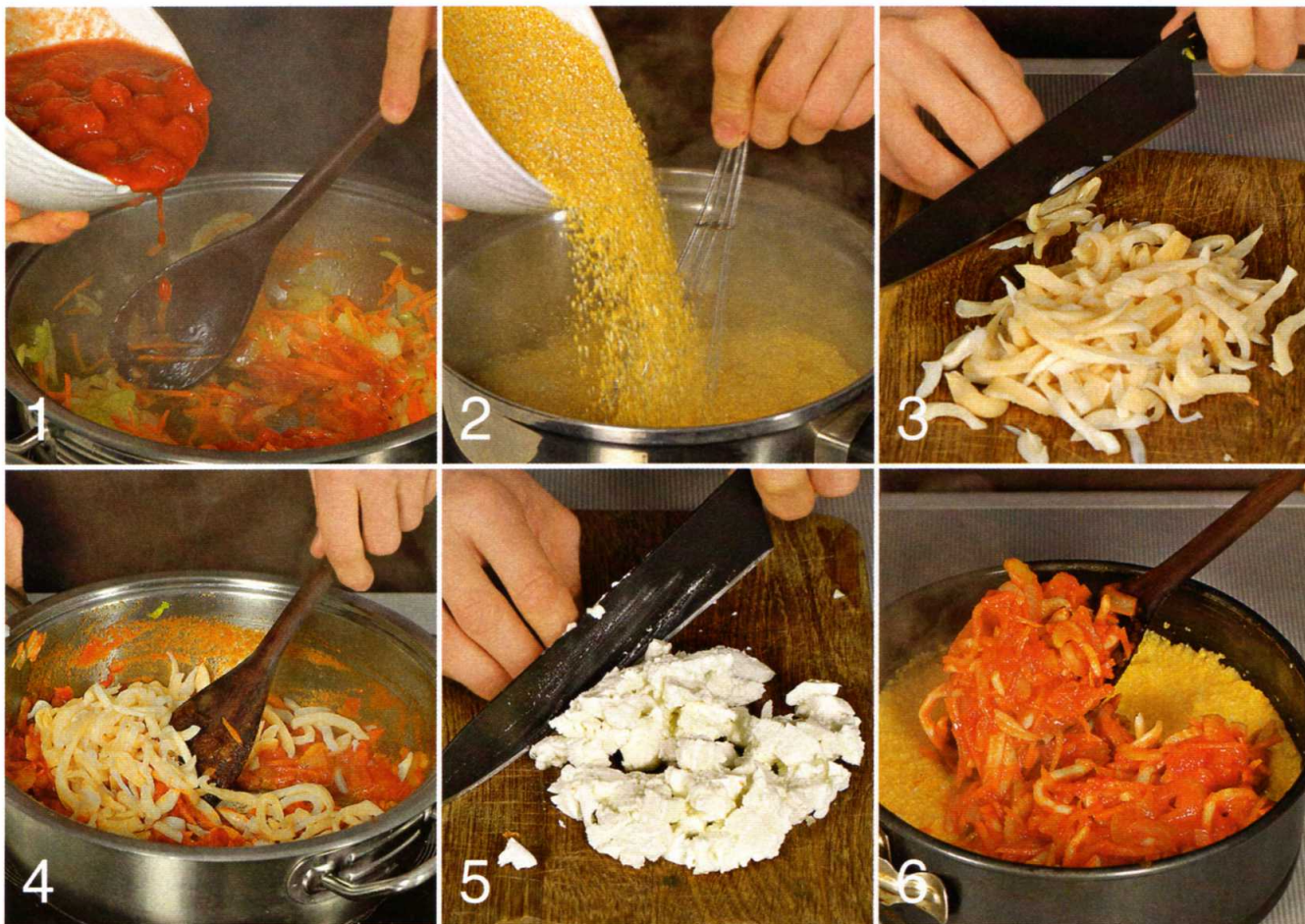
ЧТО НУЖНО:

- 450 г** кальмаров
- 1** луковица
- 1** морковь
- 2** черешка сельдерея
- 800 г** консервированных помидоров
- 250 г** кукурузной муки крупного помола
- 400 мл** куриного бульона
- 200 г** адыгейского сыра
- 60 г** тертого пармезана
- 2 ст. л.** растительного масла
 - соль, черный молотый перец

Время приготовления: 1 час
Порций: 10

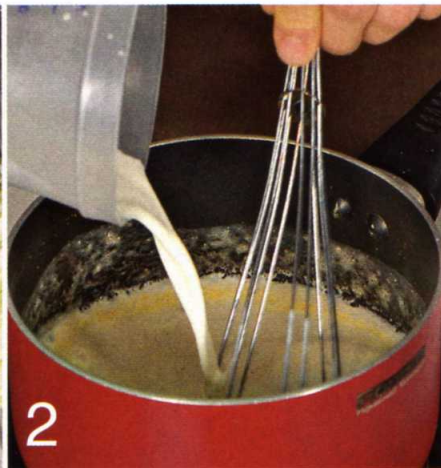
ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Лук и морковь очистить, сельдерей вымыть. Все овощи мелко нарезать и обжарить в разогретом масле до золотистого цвета, 8 мин. Добавить предварительно размятые вилкой помидоры, накрыть крышкой и тушить на маленьком огне 10 мин.
- 2** Приготовить поленту. Влить в большую кастрюлю бульон, всыпать кукурузную муку, приправить солью. Поставить кастрюлю на средний огонь и варить, постоянно помешивая и добавляя небольшими порциями, 1 л кипящей воды, 5 мин. Положить пармезан, хорошо размешать и снять с огня.
- 3** Опустить кальмаров на 1 мин. в кипящую воду. Снять наружную пленку, промыть тушки в холодной воде и нарезать соломкой.
- 4** Положить кальмаров в сотейник к овощам и готовить без крышки еще 4 мин. Приправить по вкусу солью и перцем, снять с огня.
- 5** Адыгейский сыр нарезать маленькими кусочками.
- 6** Смазать маслом разъемную форму для запекания. Распределить по дну ровным слоем половину поленты, сверху выложить кальмаров в томатном соусе, следующим слоем – адыгейский сыр. Накрыть оставшейся полентой, разровнять лопаткой и запекать в духовке 15 мин. при 180 °С. Посыпать запеканку оставшимся сыром и готовить в духовке еще 20 мин. Перед подачей на стол можно украсить листьями сельдерея.





капустная запеканка с творогом и тмином



ЧТО НУЖНО:

- 0,5** кочана белокочанной капусты
- 1** луковица
- 3** зубчика чеснока
- 250 г** творога жирностью 18%
- 50 г** сливочного масла
- 1,5** стакана молока
- 4** яйца
- 2 ст. л.** муки
- 1 ст. л.** крахмала
- 150 г** тертого швейцарского сыра
- 1 ст. л.** панировочных сухарей
 - щепотка тмина и семян укропа
 - соль, черный молотый перец

Время приготовления: 1 час 25 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Капусту очистить от верхних листьев, вымыть и тонко нашинковать. Лук и чеснок очистить, лук нарезать маленькими кубиками, чеснок – тонкими ломтиками.

2 Растопить оставшееся масло в маленькой кастрюле. Добавить муку и готовить на среднем огне, помешивая, 3–4 мин., пока смесь не начнет пузыриться. Постепенно влить молоко и готовить, размешивая, до получения густого соуса, 8–10 мин. Снять с огня и дать остыть.

3 В сковороде разогреть 1 ст. л. сливочного масла и обжарить лук, 6 мин. Добавить чеснок и готовить еще 2 мин. Положить капусту, посыпать тмином и укропом, жарить, помешивая, 6–7 мин.

4 Желтки отделить от белков. Желтки по одному добавлять в соус, хорошо взбивая. Капусту положить в миску, влить соус, добавить половину сыра, творог, крахмал, соль и перец. Все тщательно перемешать.



5 Белки отдельно взбить в крепкую пену и аккуратно соединить с капустной массой.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Огнеупорную форму смазать маслом, посыпать панировочными сухарями. Выложить в нее капустную массу, посыпать оставшимся сыром и запекать 45 мин. При подаче к столу можно украсить свежей зеленью.

лапшевник с морковью



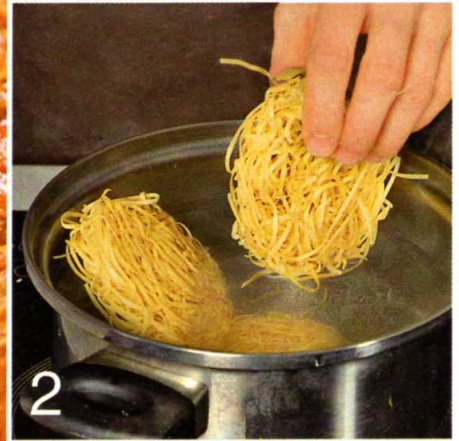
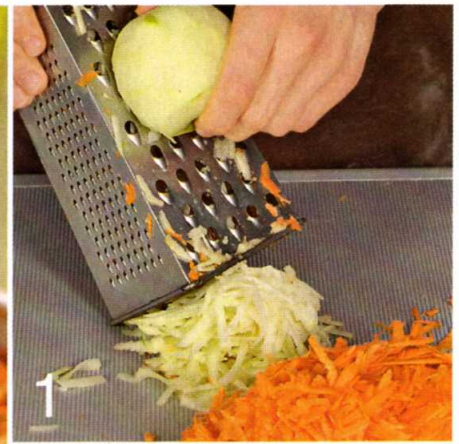
Время приготовления: 50 мин.
Порций: 8

ЧТО НУЖНО:

- 300 г** яичной лапши
- 3** большие морковки
- 1** яблоко
- 3** яйца
- 1 ч. л.** лимонного сока
- 3 ст. л.** сливочного масла
- 2 ст. л.** сахара
- 1 см** корня имбиря
 - щепотка корицы
 - соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

- 1** Морковь и яблоко очистить, натереть на крупной терке. Сбрызнуть яблоко лимонным соком.
- 2** Лапшу отварить в кипящей подсоленной воде до полуготовности, 4 мин. Откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой и дать обсохнуть.
- 3** Корень имбиря очистить и измельчить. Яйца взбить с сахаром, щепоткой соли, имбирем и корицей. Добавить растопленное сливочное масло. Смешать лапшу, морковь и яблоки, выложить в смазанную маслом форму и залить яичной смесью. Выпекать 30–35 мин. при 180 °С.



рисовая запеканка с яблоками



ЧТО НУЖНО:

- 400 г** яблок
- 100 г** риса
- 4 ст. л.** сахара
- 2** стакана молока
- 100 мл** яблочного сока
 - сок 0,5 лимона + 1 ч. л.
- 2** яйца
- 1 ч. л.** ванильного сахара
 - соль

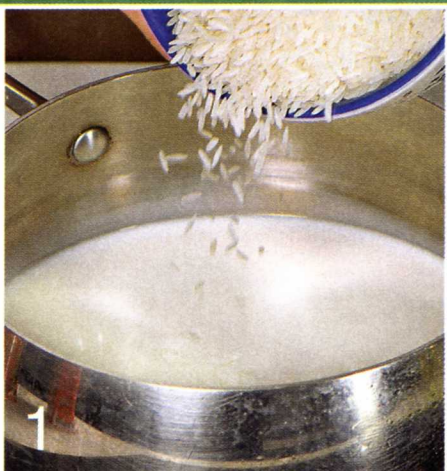
Время приготовления: 1 час
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Молоко с щепоткой соли довести до кипения, всыпать рис, еще раз довести до кипения и варить на слабом огне 30 мин.

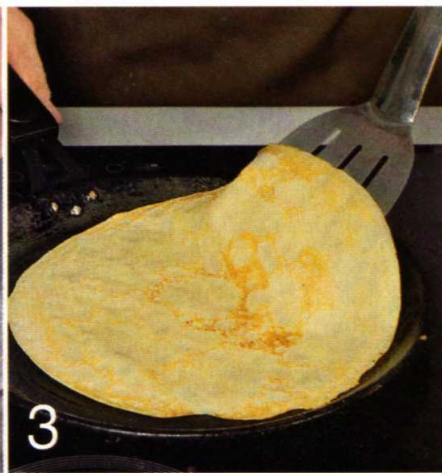
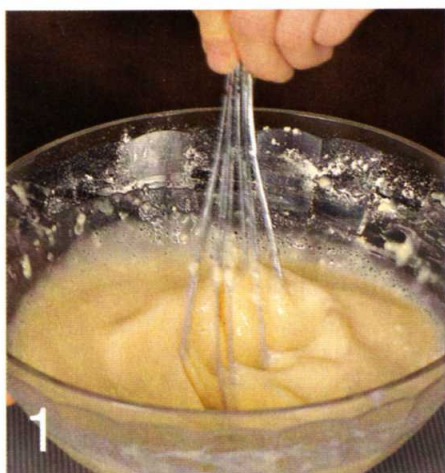
2 Яблоки вымыть, вырезать сердцевину. Мякоть нарезать кубиками, сбрызнуть соком лимона, добавить яблочный сок, 1 ст. л. сахара и ванильный сахар. Довести до кипения и варить 5 мин. Дать остыть.

3 Отделить желтки от белков. Соединить рисовую массу с 1 ст. л. сахара и желтками, выложить в смазанную маслом форму. Дать остыть. Белки взбить с 1 ч. л. лимонного сока и оставшимся сахаром. Волнами выложить массу на рис и выпекать 20–25 мин. при 150 °С. Подавать с яблоками.





запеканка из блинчиков с творогом 🍌 🐻 🍅 🍅 🍅



ЧТО НУЖНО:

- 1 стакан муки
- 250 г творога
- 50 г сливочного масла
- 150 г сахарной пудры
- 3 ч. л. ванильного сахара
- 3 яйца
- 4 желтка
- 100 г изюма
- 500 мл молока
- 200 г сметаны
- 125 мл сливок жирностью 12%

- 1 ст. л. сока лимона
- 1 ч. л. тертой лимонной цедры
- соль
- растительное масло для жарки

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6

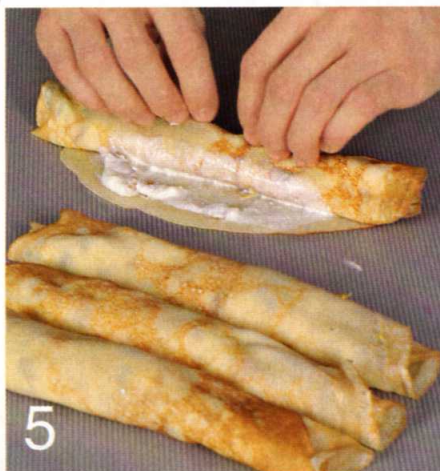
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять с щепоткой соли. Сливки и половину молока влить в миску, добавить яйца и хорошо взбить. Постепенно влить жидкую смесь в муку и тщательно перемешать. Дать тесту постоять 15 мин.

2 Творог растереть со сливочным маслом, 2 ч. л. ванильного сахара и 100 г сахарной пудры. Добавить лимонный сок, цедру, промытый и обсушенный изюм.

3 В сковороде диаметром 20 см разогреть 1 ч. л. растительного масла. Испечь блины, равномерно обжаривая с двух сторон по 2–3 мин. и понемногу добавляя масло. Сложить стопкой на тарелке и дать немного остыть.

4 Отложить 4–5 блинов, остальные смазать творожной массой.



5 Свернуть блины трубочкой. Застелить дно и бока смазанной маслом формы для запекания отложенными блинами, оставив свешивающиеся края. Выложить в форму блинные трубочки с начинкой.



6 Разогреть духовку до 180 °С. Желтки взбить и смешать со сметаной, оставшимся молоком, сахарной пудрой и ванильным сахаром. Залить блинчики получившейся смесью, сверху накрыть краями и оставшимися блинами, запекать 20 мин.

запеканка из манной крупы с вишней



ЧТО НУЖНО:

- 400 г** замороженной вишни без косточек
- 0,5** стакана манной крупы
- 500 мл** молока
- 1,5 ст. л.** сливочного масла
- 3 ст. л.** сахара
- 2** яйца
- 2 ст. л.** сметаны
 - щепотка корицы
 - соль

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Вскипятить молоко, всыпать крупу. Варить, постоянно помешивая, 8 мин. Добавить щепотку соли и сливочное масло. Снять с огня и дать остыть.

2 Отделить желтки от белков. Желтки растереть с 2 ст. л. сахара и корицей, соединить с кашей. Белки взбить в густую пену, ввести в кашу, аккуратно перемешать. Добавить вишню, перемешать и разложить по смазанным маслом формочкам. Полить сметаной, посыпать оставшимся сахаром и запекать в духовке 20 мин. при 190 °С.



1



2



запеканка с клубникой



ЧТО НУЖНО:

- 200 г клубники
- 200 г белого хлеба
- 0,5 стакана сахара
- 2 ст. л. сметаны
- 0,75 стакана молока
- 2 яйца
- 1 ст. л. панировочных сухарей
- 1 ст. л. сахарной пудры

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С хлеба срезать корку, мякиш размочить в теплом молоке и растереть в однородную кашу. Добавить яйца, сметану и сахар, все тщательно перемешать.

2 Клубнику вымыть и обсушить, разрезать каждую ягоду на 2–3 части.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Выложить смесь в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, сверху равномерно распределить клубнику. Запекать 20 мин. Вынуть из духовки, дать остыть и посыпать сахарной пудрой.



следующий
выпуск:
блюда
из фарша



НОВЫЙ номер выйдет 6 июня

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№10 (114), май 2011

выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликешенз»

125993, Москва, Волоколамское шоссе, 2,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru
e-mail: mail@phbp.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
ответственный секретарь Алексей Клак
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
бильд-редактор Динара Нуреева
дизайнеры Алексей Клак, Максим Новрузов
повара-консультанты Константин Жук, Олег Туркин
фотограф Сергей Самойлов
корректоры Любовь Никифорова, Татьяна Певнева

исполнительный директор Ольга Ткалич

финансовый директор Светлана Серегина

директор по рекламе
ООО «Бонниер Пабликешенз» Марина Мамина

Отдел рекламы: Анастасия Епишкина,
Мария Ключинская,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1070

Руководитель
отдела спецпроектов Лариса Машталер

Руководитель
отдела продаж
в Интернете Ирина Федотова

Отдел маркетинга: Зоя Галишичкова,
Надежда Лыжникова

Отдел дистрибуции: Сергей Татаркин (директор),
Татьяна Катрач,
Елена Куликова,
Наталья Писклина,
Андрей Телингатер,
Сергей Успенский,
тел.: (495) 725-1070

Подписка Юлия Ремезова,
тел.: (495) 792-5562

Заместитель генерального
директора по правовым вопросам Илья Иванов

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: 795-0295

Сканирование
и обработка иллюстраций: Екатерина Панюшкина
(руководитель отдела),
Светлана Кузина,
Леонид Молчанов,
Георгий Савастьянов,
Виктор Фролкин

Типография «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж 183 700 экз.
Цена свободная

Автор макета Ирина Лещенко

Обложка: Сергей Самойлов

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору
в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного
наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой
информации ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008

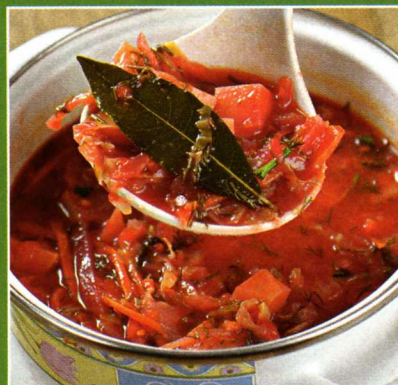
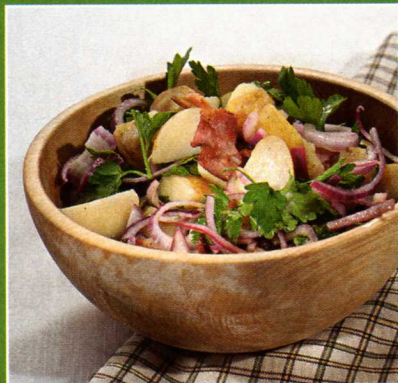
Редакция не несет ответственности за содержание рекламных
материалов.

Перепечатка материалов и использование их в любой форме,
в том числе и в электронных СМИ, возможны только с письменного
разрешения редакции.

© ООО «Бонниер Пабликешенз», дизайн, фото, текст, 2011 г.

в следующих номерах журнала

«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»



новый номер выйдет 30 мая