Медовый Спас. 7 рецептов из меда

Медовый Спас – прекрасный повод для того, чтобы приготовить что-нибудь вкусненькое.

7 рецептов из меда:

1. **Салат «Морковь с мёдом»**

Измельчите на мелкой терке 4 морковки, посолите, сбрызните 10-15 каплями лимонного сока и добавьте 2 чайные ложки меда. Перемешайте. При желании можно добавить оливковое, кукурузное, подсолнечное масло или сметану

Этот летний салат можно подавать как на завтрак, дополнив творогом или тостами с сыром, так и на обед или на ужин.

**2. Курица в меду**

Вымойте курицу и обсушите внутри и снаружи бумажным полотенцем. Натрите смесью соли и перца. 3 чайные ложки меда смешайте с 1 чайной ложкой горчицы и намажьте полученной смесью курицу. Поставьте в духовку на 40 минут при температуре 200 градусов. Подавать курицу можно с салатом или с картофелем.

**3. Блинный пирог «Медовый спас»**

Испеките 15-20 блинов по вашему любимому рецепту. Желательно, чтобы они были пресными и не очень тонкими. Диаметр – приблизительно 22-24 см, можно и больше, главное, чтобы вам было удобно их переворачивать. Каждый блин слегка смазывайте растопленным сливочным маслом.
Смешайте 1,5 стакана меда с натертой цедрой 1 лимона, добавьте ½ чайной ложки корицы и 1 чайную ложку лимонного сока.
Немного остывшие блинчики помажьте получившимся медовым кремом, сформируйте торт. Дайте настояться 15-20 минут. Перед подачей обсыпьте торт сахарной пудрой со всех сторон.

**4. Медовый каркаде**

Залейте 16 крупных цветков каркаде 2 литрами кипятка и дайте настояться 15-20 минут. Затем добавьте 4 чайные ложки меда, корицу на кончике ножа и 2-3 кружочка лимона. Хорошенько размешайте и оставьте на 10 минут.

Этот напиток прекрасно заменяет чай, компот и лимонад, а также отлично тонизирует.

**5. Медовая коврижка**

Насыпьте в миску 1 стакан сахара, добавьте стакан воды и немного растительного масла, нагрейте и добавьте 2 столовые ложки меда. Размешайте, чтобы сахар и мед растворились. Смешайте в отдельной посуде 1 чайную ложку соды, 2 столовые ложки какао или кофе, потом добавьте это в смесь масла, воды и мёда и тщательно вымесите, чтобы не было комков. Добавьте 0, 5 стакана измельченных орехов, 0, 5 стакана изюма, 2 стакана муки и 0, 5 чайной ложки разрыхлителя. Выпекайте 30-35 минут при 200 градусах.

6. Йогурт с медом

Тщательно перемешайте 4 столовые ложки меда и 1 чайную ложку имбиря, после чего взбейте венчиком. Если мед засахарился, его следует подогреть на водяной бане, периодически помешивая.
Пожарьте 2 столовые ложки орехов без масла. Йогурт разложите по тарелкам, залейте смесью из меда и имбиря, посыпьте орехами.

**7.** Овсяное печенье

В стакан меда добавьте 2 стакана сахара, 1,5 стакана сливочного масла, 10 стаканов молока, стакан изюма и 4 яйца. Затем посолите и добавьте овсяной муки – сколько возьмёт тесто, замесите тесто, раскатайте не слишком тонко, вырежьте кружочки и испеките в духовке со средним жаром.