***РЕЦЕПТ №1***

Сейчас я расскажу об очень простом рецепте «Гречаники», который я недавно решилась приготовить сама. Это гречневые котлеты, обжаренные в томатном соусе, которые получаются невероятно вкусными и сочными. Главное, следовать рецепту и пальчики оближешь! Поехали!

Итак, всем известные и доступные ингредиенты:

* 500 гр филе индейки (желательно)
* 150гр гречневой крупы
* 2 яичных белка
* 2 луковицы
* 200 гр томатного соуса
* Растительное масло
* Мука

Способ приготовления (весьма несложный)

Поставить на огонь кастрюлю с водой, в это время мы перебираем гречку, ну и, следовательно, вымываем. Вода (предварительно подсоленная!) закипает, гречку высыпаем и ждём до готовности, остужаем. Промываем мясо, подготавливаем мясорубку, пропускаем через неё, нарезав луковицу и смешав в фарш. В полученный мясной фарш добавляем сваренную, остужённую гречку, тщательно перемешиваем. Из всего этого вручную делаем «котлеты», панируем в муке, затем хорошо прожариваем на сковороде с растительным маслом. Подготавливаем вторую луковицу, нарезанную полукольцами, прожариваем до золотистости. Заливаем томатным соусом (можно использовать либо томатную пасту из магазина, либо разведённую с водой в соотношении 1:1), прогреваем. В сковороду уже можно выкладывать «гречаники» закрыть крышкой и обжариваем на медленном огне (важно, чтобы не получились обгоревшими) на протяжении 20 минут. На этом этапе гречаники готовы, можно подавать с солью или перцем по вкусу. Приятного аппетита!

***РЕЦЕПТ №2***

**ПЫШНЫЕ ОЛАДЬИ НА КЕФИРЕ! (БЕЗ ЯИЦ!)**  
  
Оладьи всегда были и будут самым любимым десертом и завтраком. Мы привыкли готовить их с яичным белком, но что делать, если яиц под рукой не оказалось, а сладких оладушек очень хочется? Не беда!  Более того, можно добавить лимон, после чего получим необычайный вкус. Представляю вам самый уникальный рецепт оладушек без яиц, который выходит ещё пышнее и слаще!  
Для таких оладьев нужны всего лишь:  
·        мука (450г)  
·        кефир (300мл)  
·        сода (1 чайная ложка)  
·        лимон (1 шт) – по желанию!  
·        Сахар (5-6 столовых ложек)  
·    Масло растительное  
Итак, тесто:  
Подготовить миску, туда влить кефир, добавить соду, смешать, дать настояться. Промыть лимон, обдав кипятком. Снять цедру, выжать сок в отдельную ёмкость. Добавить цедру, лимонный сок и указанное количество сахара в кефир, помешивая. Если на поверхности появятся «пузырьки», не пугайтесь, это норма. Затем засыпать муку. Приготовленную массу тщательно перемешать специальной лопаткой для консистенции (тесто обязательно должно получиться воздушным). Выкладывать по 1 столовой ложке теста на достаточно разогретую сковороду, налитую маслом. Постепенно выпекать, обжаривая с обеих сторон до получения золотистости.  
Оладьи с добавлением лимонного сока становятся очень приятными,с  нежным кислым оттенком во вкусе. Подавать можно со сметаной и мёдом, на ваш вкус. Приятного аппетита!

***РЕЦЕПТ №3***

**Салат «Шикарный»**

Баклажаны – один из необычных овощей, который достаточно пользуется успехом в кулинарии и приготовлении лучших блюд, особенно салатов. Чтобы доказать это, приведу пример одного из невероятно вкуснейших рецептов с добавлением баклажанов, после чего вы (кроме того, что оближите пальчики) не сможете не готовить летние салаты без этого уникального овоща!

Список всех ингредиентов, необходимых для приготовления:

* 4 шт баклажанов
* 4 шт яиц
* 2 шт средних луковиц
* Майонез, соль, сахар (по вкусу)
* Растительное масло

Промыть, подготовить баклажаны. Нарезать брусочками, переложить в глубокий контейнер, засыпать солью и дать настояться 20 минут (чтобы пустился сок, благодаря чему исчезнет горечь). Тем временем нужно нарезать лук полукольцами и замариновать. Обдать кипятком, так же дать настояться (пару минут) и слить воду. Вскипятить воду и сварить яйца (вкрутую) и мелко нарезать. Затем к луку добавить столовую ложку сахара, яблочный уксус – 4 столовых ложки, оставить минут на 15-20. К этому времени мы получаем уже настоявшиеся кусочки баклажанов, следует промыть их под водой и осушить. Подготовив сковороду, нужно её нагреть и налить растительное масло для обжарки. Кусочки прожарить с обеих сторон и остудить. Желательно для салата нужна отдельная ёмкость, в неё выложите прожаренные кусочки баклажан, сваренные нарезанные яйца, маринованный лук. Перемешайте, добавив майонез и соль по вкусу. Приятного аппетита!

***РЕЦЕПТ №4***

**Салат «Три цветка» с грибами и корейской морковью**

Грибы и корейская морковь – самая яркая изюминка для вашего салата!

Для приготовления такого салата понадобятся:

* Отварная курица (180-200г)
* Яйца (4 шт)
* Маринованные грибы (150г)
* Корейская морковь (100г)
* Сыр (160г)
* Петрушка, помидор
* Соль,перец, майонез (по вкусу)

Способ приготовления:

Отварить курицу, приправить. Небольшими кусочками нарезать и обжарить. На специально приготовленное для салата блюдо наложить первым слоем, смазав майонезом. Для второго слоя понадобятся нарезанные слайсами грибы, выложить на блюдо и так же смазать майонезом. Для третьего слоя можно мелко нарезать корейскую морковь, выложить, смазать. Сварить яйца вкрутую, измельчить и выложить для четвёртого слоя салата, смазать майонезом. Последним слоем будет нарезанный сыр, и его так же нужно смазать майонезом. Украшением послужат нарезанные петрушка, помидоры и яйца, красиво уложенные поверх салата в форме цветочков. Приятного аппетита!

***РЕЦЕПТ №5***

**Салат с ветчиной и грибами**

Салат с ветчиной и грибами – самый насыщенное ярким вкусом и известное блюдо на праздничном столе. Приготовление такого салата очень простое, главное, правильно выбирать качественные ингредиенты и следовать рецепту приготовления! И всё, можно наслаждаться!

Необходимые ингредиенты:

* Ветчина - (300 гр)
* Шампиньоны – обязательно свежие, не маринованные! (350 гр)
* Яйца – (3 шт)
* Сухарики - (80 гр)
* Твёрдый сыр - (50 гр)
* Майонез – (150 гр)
* Соль, перец (по вкусу)

Способ приготовления:

Предварительно очищенные шампиньоны и нарезать мелкими кусочками. Обжарить на подогретой сковороде до готовности, добавить соль и перец по вкусу. Отваренные яйца нарезать кубиками или измельчить с помощью яйцерезки, на ваше усмотрение и удобство. Ветчину мелко нарезать кубиками. Подготовить сухарики (желательно с острым вкусом), в отдельной ёмкости перемешать их с нарезанными яйцами и ветчиной и готовыми грибами. Заправить всё майонезом, тщательно смешать. Остаётся сверху посыпать тёртым сыром и готово! Приятного аппетита!

***РЕЦЕПТ №6***

**Хачапури**  
Перед всеми любимым и запоминающимся надолго вкусом хачапури совершенно нельзя удержаться! Готовится несложно, вооружайтесь лишь терпением и желанием порадовать себя вкусняшками.  
  
Нужные продукты:  
  
·        Мука (для теста – 2,5 стакана; для работы с тестом – 0,5 стакана)  
·        Сода (с уксусом) – 0,5 чайной ложки  
·        Кефир – 1 стакан  
·        Творог – 200 грамм  
·        Сыр твёрдый – 120 – 150 грамм  
·        Чеснок – 2 зубчика  
·        Соль, сахар – 0,5 чайной ложки  
·        Растительное масло  
Сейчас я приведу пример того, как качественно приготовить начинку и тесто для хачапури:  
  
Для начала готовим тесто. Чтобы замесить, в целом, тесто, для этого нужно в кефир добавить соль, сахар и  соду, смешивая всё специальным венчиком для теста. Засыпать мукой, одновременно промешивая венчиком до густой консистенции теста. Подготовить стол, предварительно насыпав для этого муки, вывалить тесто, замесить плоское тесто. Затем следует положить замешенное тесто в пищевую плёнку (или пакет) и оставить на 25 минут. К тому времени начинаем готовить начинку. Для этого нужно натереть твёрдый сыр на тёрке. Добавить к нему щепотку соли, немного творога и чеснок. Хорошо перемешать и разделить на несколько частей. Тесто так же поделить на части  и каждую из частей распластать тонко, примерно по 5 мм. Потом создаём форму. Положите на край теста начинку и аккуратно распределите. Край слепите плотно, соединяя со второй половиной теста. Следите за тем, чтобы воздух не переполнял тесто! Сгустите своими руками  или раскатайте скалкой получившуюся форму. Разогрейте хорошенько сковороду, залейте  растительным маслом и прожаривайте по одному «пирожку» до румяности, постепенно переворачивая. На этом всё, хачапури готовы! Можно подавать со сметаной, майонезом, различными соусами, как угодно вашей душе. Порадуйте своих близких! Приятного аппетита!

***РЕЦЕПТ №7***

**"Шустрый" творожный пирог-ватрушка**Нет времени на пирог, а хочется свежеиспечённых домашних сладостей? Не вопрос! Представляю рецепт мегашустрого пирога-ватрушку из творога. Получается очень вкусный, воздушный и нежный пирог, что захотите приготовить его ещё и ещё!  
Нам понадобятся:  
·        5 яиц  
·        4 стакана сахара  
·        1 стакан сметаны  
·        2 чайные ложки соды  
·        1 стакан муки  
·        2 столовые ложки растопленного сливочного масла  
·        500 грамм творога  
·        1 столовая ложка манной крупы  
·        Изюм, ягоды, фрукты по вкусу  
  
Итак, готовим:  
Для начала нужно взбить яйца с сахаром, добавить сметану, муку, соду, сливочное масло. Замесить достаточно жидкое тесто. В творог добавить столовую ложку манной крупы, яйца и сахар, всё взболтать миксером. Специальную форму для пирога смазать маслом, засыпать мукой, влить тесто и аккуратненько уложить творожную начинку. При желании для вкуса можно добавить много ягод и фрукт: малины, клубники, вишни, так же можно сделать и добавить фруктовое желе или джем. Поставить в НЕразогретую духовку на 35 минут при 180\*С и слегка остудить. Шустрый пирог готов! Можно подавать со сметаной, джемом, мёдом, вареньем, с чем угодно, что вы любите. Приятного аппетита!

***РЕЦЕПТ №8***

**Сладкий рулет.**

Для приготовления такого рулета потребуется минимум ингредиентов и времени.

А именно всего:

* 3 шт яиц
* 90г муки
* 90г сахара

Приготовление:

В специальную миску добавить яйца и сахар, взбить миксером на высокой скорости до растворения сахара. Просеить муку и перемешать до однородной консистенции. Подготовить противень, застелить специальной для выпекания бумагой и вылить тесто, равномерно распределив. Запекать около 15 минут при температуре 190\*С, время от времени прослеживая готовность. В специальный контейнер выложить бисквит, накрыть, чтобы дать остынуть. Затем промазать кремом (на ваше усмотрение), снова накрыть, дать настояться и пропитаться. Рулет готов. Приятного аппетита!

***РЕЦЕПТ №9***

**Шоколадная колбаска**Самый простой и быстрый вариант полакомиться! Шоколадная колбаска- один из самых лучших сладостей, который  можно сделать собственными руками из какао, орехов и печенья за 5 минут.  Всё на ваш вкус, главное, фантазия!  
Ингредиенты:  
3 столовых ложки какао-порошка, 600 грамм печенья, 150 мл молока, 200 грамм сливочного масла, 8 столовых ложек сахара.  
Способ приготовления:  
Размельчить печенье. ВАЖНО: должны оставаться цельные кусочки печенья для массы. Какао перемешать с сахаром. Залить в ёмкость свежее молоко, засыпать какао и сахар, там же растопить сливочное масло. Главное, не перекипятить, следить за процессом и понимать, что сахар должен раствориться полностью. На выходе мы получим однородную липкую массу. Дать остыть, смешать печенье с массой и  скатать «колбаски». Не стоит забывать, это рецепт стандартной "колбаски", вы легко можете добавить туда ещё орехов, ягод и прочего, чего пожелаете. Приятного аппетита!

***РЕЦЕПТ №10***

**Абрикосы в сиропе**

Абрикосы в сиропе – универсальная идея приготовления абрикосов. Их можно добавлять в различные сладкие блюда, выпечки и коктейли. Такие абрикосы в банках очень согреют душу своим сочным ароматом и волшебным вкусом в сезоны, особенно в холод с чашечкой чая. Рецепт невероятно прост!

Понадобятся всего лишь: абрикосы (1 кг), сахар (1 кг), вода (400 мл)

Промойте абрикосы, очистите от косточек, разрежьте напополам. Засыпьте их сахаром, оставьте на 2 часа и время от времени помешивайте. Это оптимальный период для того, чтобы абрикосы выделили как можно больше сока. Спустя это количество времени залейте абрикосы водой и поставьте на огонь для варки. Количество воды оценивайте на сочность абрикосов. Варить на медленном огне 7 минут, дать настояться 6-8 часов, через это время снова проварите в течение 7 минут. На этом все. Разлейте абрикосы по стерильным банкам, закройте тщательно металлическими крышками, переверните и оставьте остывать. Радуйте себя и своих близких! Приятного аппетита!