**Рецепт вкусной праздничной закуски «Красотка»**

Для приготовления необходимо: 110 гр. консервированного тунца в масле, 120 гр. филе малосольной семги, 150 гр. маринованного красного болгарского перца, 1 банка маслин без косточек, печенье крекер, зеленый лук, петрушка, укроп, кинза.

Соус: 130 гр. майонеза, 130 гр. крем чиз Филадельфия, белый перец, ½ ч. л. горчицы, 2 ст. л. укропа.

Вначале приготовим соус. Сметану и крем чиз выкладываем в общую посуду. К ним добавим соль, белый острый перец, измельченный укроп, горчицу. Теперь все тщательно размешиваем.

Я взяла тонкий крекер с пресным вкусом (он ни сладкий и не соленый). Форму застелем пищевой пленкой, слегка смажем ее соусом. После этого выкладываем слой крекера, промажем его тонким слоем соуса. На него выложим филе малосольной семги.

Перья зеленого лука мелко нарезаем. Это будет третий слой нашей закуски. Теперь берем крекер, промажем его соусом снизу и сверху. Следующим слоем будут маринованные красные болгарские перцы, нарезанные кусочками небольшого размера.

На перец опять выложим крекер смазанный соусом с двух сторон. Далее идет слой мелко нарезанных маслин + печенье, промазанное соусом с обеих сторон.

Откроем банку тунца, сливаем масло, а рыбку измельчим вилкой. Это будет еще один слой нашей закуски. Сверху тунец посыпаем измельченным укропом + крекер в соусе.

После этого закуску накрываем пленкой, на нее ставим груз и убираем в холодильник на 10 ч. Готовую закуску украшаем измельченными маслинами, красным маринованным перцем и зеленью.

Приятного аппетита!

**Готовим мясо по-французски за 15 минут**

Для приготовления нужно: 300 гр. мякоти свинины, 1 ч. л. горчицы, 100 гр. грибов, ½ лука, 1 помидор, 30 гр. сыра, пряные травы.

Для панировки: мука, панировочные сухари, сухой чеснок с травами, 1 яйцо.

Свинину разрежем на порционные куски. Затем накроем мясо пищевой пленкой и специальным молотком слегка отбиваем с двух сторон. После этого каждый кусочек натираем солью, горчицей, черным молотым перцем и специями с добавлением пряных трав. Теперь мясо накроем и оставляем при комнатной температуре на 15 мин.

Я взяла шампиньоны, Вы можете брать любые грибы. Их необходимо почистить и нарезать тоненькими пластинками. Начинаем обжаривать их на разогретой сухой сковородке.

Репчатый лук почистим от шелухи, порежем кубиками небольшого размера. После того, как грибы выделят сок, и он испарится, нальем немного подсолнечного масла и выложим лук, размешиваем. Жарим примерно 3 мин до мягкости лука.

В миске смешиваем муку, панировочные сухари и сухой чеснок с травами. Яйцо вбиваем в отдельную посуду, слегка взбиваем вилкой. Каждый кусочек мяса обмакиваем в яичную смесь, а затем в приготовленную панировку.

На сковородке разогреваем подсолнечное масло, выкладываем отбивные, делаем огонь на минимум, обжариваем около 5-6 мин с одной стороны. Затем мясо перевернем и на другую сторону выложим грибы, а сверху мелко порезанные помидоры. Теперь накрываем крышкой и готовим 5 мин. После этого отбивные сверху засыпаем тертым сыром и готовим еще 2 мин.

Приятного аппетита!

**Бюджетный рецепт куриной грудки по-Строгановски**

Для готовки необходимо: 400 гр. куриной грудки, ½ лука, 2 дольки чеснока, молотый кориандр, 100 гр. сметаны, 200 мл воды, 1 ст. л. муки, 1 ч. л. томатной пасты + 3 ст. л. воды, 1 ч. л. болгарского красного перца, кинза, петрушка.

Куриные грудки разрезаем на 2 филе, накрываем пищевой пленкой и слегка отбиваем молотком с одной стороны. Теперь нарежем ее тонкой соломкой.

Сковородку ставим на огонь, наливаем растительное масло. Когда оно раскалится, выкладываем куриное мясо и на большом огне обжариваем его до румяного оттенка. Затем репчатый лук нужно порезать кубиками среднего размера, выкладываем на сковородку к куриной грудке, перемешиваем. Чеснок пропускаем через пресс, размешиваем его с остальными ингредиентами. После этого все солим, посыпаем молотым кориандром, черным молотым перцем. Далее перемешаем и жарим еще 2-3 минуты.

Готовим соус. Сметану выложим в пиалу. К ней добавим муку, воду и щепотку соли, тщательно размешаем. Дальше соус выливаем на сковородку к мясу, доводим до кипения и обжариваем еще 3-4 минуты. Томатную пасту смешиваем с водой и измельченным болгарским перцем, выложим эту смесь на сковородку, размешиваем и готовим 1-2 минуты. При подаче посыпаем измельченной зеленью.

Приятного аппетита!

**Прессованное мясо дешевле, чем из магазина**

Для приготовления возьмем: 3 кг свиной лопатки или 2-3 рульки, 1 лук, 1 ч. л. черного перца горошком, 2-3 лавровых листа, 2 ст. л. специй для мяса, 200 мл бульона, 5 гр. желатина (если у Вас рулька, то тогда желатин не нужен), 5-6 долек чеснока.

Я взяла свиную лопатку. Ее нужно переложить в большую кастрюлю, полностью покрыть водой и поставить на огонь. После закипания снимаем пену, добавим перец горошком, лавровые листья, целый лук, соль и специи. Варим примерно 3 часа до полной готовности, в процессе приготовления мясо переворачиваем несколько раз.

По истечению этого времени кастрюлю накроем крышкой, снимаем мясо с плиты и оставляем на 20-30 минут. Затем отольем в отдельную посуду 200 мл бульона и разводим в нем желатин. Теперь нам необходимо мясо отделить от кости, удаляем все хрящики, запеченную кровь. Пробуем мясо на соль. Дальше чеснок пропускаем через пресс, натрем им и черным молотым перцем свинину.

Металлическую форму для запекания застелем пищевой пленкой, в нее перекладываем мясо, заполним все пространство и польем его бульоном с желатином. После этого форму оставим при комнатной температуре до полного остывания. Затем мясо накроем пищевой пленкой, сверху положим разделочную доску, поставим гнет и убираем на 8-10 часов в холодильник.

Приятного аппетита!

**Запеченной индейкой Вы порадуете близких за праздничным столом**

Для готовки возьмите: индейку весом 5 кг, 2 ст. л. соли, 1 ч. л. кайенского красного перца, 250 мл белого сухого вина + 70 гр. сл. масла, 1 ч. л. душистого перца, 1 ст. л. сухого чеснока, 50 гр. сл. масла, свежие травы (орегано, розмарин, шалфей), 1 апельсин, 0,5 лимона, 2 яблока.

Сливочное масло переложим в сотейник. Туда же выливаем вино, ставим на огонь и доводим до теплого состояния, чтобы масло растаяло, и снимаем с плиты.

В пиале смешаем красный перец с душистым, сухим чесноком и солью. Индейку изнутри натрем подготовленными специями. Затем внутрь кладем свежие травы.

Теперь апельсин, яблоки и лимон промоем в воде, просушим. Апельсин разрезаем на 4 части, яблоко так же режем на 4 части, вырезаем сердцевину. После этого фрукты выкладываем внутрь индейки.

Тушку со всех сторон натираем подготовленными специями и размягченным сливочным маслом. Затем при помощи специальных иголок для запекания мяса скрепляем брюшко, чтобы фрукты и травы не выпали. Дальше ножки индейки хорошо связываем, а крыльям подворачиваем кончики.

Запекать индейку можно в специальной форме, я буду делать это в большой сковороде, тушку аккуратно переложим. Марлю смачиваем в сотейнике с вином и маслом, слегка отжимаем и накрываем индейку.

Выпекаем при 200 градусах 30 мин. Затем марлю хорошо пропитываем вином с маслом, уменьшим температуру до 160 градусов, готовим 2,5-3 ч. В процессе готовки еще несколько раз пропитываем индейку вином.

Приятного аппетита!

**Невероятно вкусные оладушки без муки**

Чтобы приготовить такие оладушки нужно взять: 250 мл теплого кефира, 50 гр. сметаны, 250 гр. манки, 1 яйцо, 1-2 ст. л. сахара, 1/3 ч. л. соли, 2 ч. л. разрыхлителя, 1/2 ч. л. цедры лимона или ванилина, изюм по желанию.

Из такого количества ингредиентов получается примерно 13-14 оладушек.

Начинаем готовить. Кефир подогреваем до температуры около 30 градусов. Затем к нему добавим сметану, куриное яйцо, щепотку соли, сахар и начинаем тщательно перемешивать венчиком эти ингредиенты. Сметану можно заменить большим количеством кефира.

Затем в полученную смесь высыпаем манную крупу, продолжаем размешивать венчиком. Далее посуду с тестом накрываем и убираем в сторону минимум на полчаса, чтобы манная крупа успела набухнуть.

По истечению этого времени возвращаемся к тесту, слегка перемешаем его. Еще к нему в посуду добавим цедру лимона или ванилин и разрыхлитель для теста, размешиваем очень хорошо, чтобы разрыхлитель разошелся по всей массе.

Сковородку разогреваем с растительным маслом на огне меньше среднего. Теперь на нее выкладываем ложкой оладьи, обжариваем их с двух сторон до зарумянивания. Переложим готовые оладушки на бумажные полотенца.

Приятного чаепития!

**Торт «Тирамису» – вкуснее не бывает**

Для готовки возьмите: 30 шт. печенья Савоярди, 350 гр. сыра Маскарпоне, 100 + 30 гр. сахара, 3 яйца, 700 мл сливок 33% для взбивания, 40 мл сливок + 5 гр. быстрорастворимого желатина, 350 мл свежезаваренного кофе + 1-2 ст. л. сахара + 1 ст. л. ликера, 1 ст. л. ликера в крем, 30 гр. шоколада, 2 ст. л. какао.

Яйца вбиваем в сотейник, слегка перемешиваем. Затем к ним высыпаем сахар и еще раз размешаем. Далее ставим все на огонь, непрерывно помешиваем до тех пор, пока масса не начинает густеть, снимаем с огня. Дальше остывший заварной крем взбиваем венчиком до пышности.

Охлажденные сливки и Маскарпоне комнатной температуры перемешиваем миксером. ¼ часть приготовленного крема уберем в холодильник. Оставшийся крем размешиваем миксером с заварным кремом и ликером.

Переходим к сборке тортика. В свежезаваренный кофе добавим сахар и ликер, перемешиваем. Дно формы промажем кремом. Печенье промакиваем в кофе со всех сторон, выкладываем в один слой в форму, сверху посыпем его тертым шоколадом. Затем выложим половину крема.

Следующим слоем будет опять печенье с кофе и тертый шоколад. Сверху выложим оставшийся крем. Теперь тирамису уберем в холодильник на 5-10 минут.

В теплые сливки высыпаем желатин, перемешиваем и охлаждаем. Часть крема достаем из холодильника, начинаем на маленькой скорости взбивать его миксером и вводим желатин. Затем этой массой украсим торт из кондитерского мешка, посыпаем какао.

Приятного аппетита!

**Рецепт очень пышного бисквита**

Чтобы приготовить бисквит необходимо следующее: 6 яиц, 120 гр. сахара, 170 гр. муки, 30 гр. крахмала, 60 гр. растительного масла, 50 мл теплого молока, ¼ ч. л. соли, ванилин.

Преступаем к приготовлению теста. Яйца разделяем на белки и желтки. Желтки выкладываем в чашу. Туда же добавим соль, начинаем взбивать миксером и в процессе вводим 1-2 ст. л. сахара.

Желтки выкладываем в отдельную посуду. К ним высыпаем оставшийся сахар, размешиваем венчиком. Затем в полученную смесь выливаем растительное масло, продолжаем перемешивать венчиком.

После этого в желтки вводим молоко, размешиваем смесь до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Теперь в полученную смесь вводим просеянную муку, крахмал (картофельный или кукурузный) и ванилин, продолжаем перемешивать все при помощи венчика до образования однородной массы без комочков.

Далее начинаем частями добавлять взбитые белки в чашу с тестом, аккуратно размешиваем лопаткой.

Для выпечки нам понадобится разъемная форма (размеры моей формы 18Х18Х9 см), дно и бока (делаем высокие бортики) застелем пергаментной бумагой. Теперь аккуратно выливаем тесто в форму. Фольгу сложим в 2-3 слоя и обернем снаружи бока формы.

Выпекаем в подогретой духовке до 160 градусов 20 минут. Затем температуру убавим до 150 градусов и готовим еще около 40 минут. Готовность проверяем деревянной палочкой.

Приятного аппетита!

**Рецепт ароматного супа «Харчо»**

Для готовки необходимо взять: 4 л воды, 1,4 кг говядины, 1 луковица, 400 гр. свежих помидоров без кожи в собственном соку, 1,5 ст. л. хмели-сунели, 4 ст. л. соуса ткемали, 2-3 ст. л. аджики, 1 ч. л. сахарного песка, 3 ст. л. подсолнечного масла, 5 ст. л. риса, 2 ст. л. жаренных измельченных грецких орешков, 4 ст. л. кинзы + петрушка, 2-3 дольки чеснока, 2 лавровых листа.

Я взяла немного мякоти говядины и ребра. Мякоть нарезаем кусками среднего размера, ребра разрезаем на куски по 3-4 ребра. Теперь мясо обжариваем на сковороде с подсолнечным маслом, на большом огне до румяной корочки с двух сторон.

Затем мясо выложим в кастрюлю, заливаем его водой, доводим до кипения. В процессе готовки снимаем пену, варим до готовности. Дальше с ребер удаляем кости, пленку, мясо разрежем на куски среднего размера и выкладываем обратно в кастрюлю.

Готовим зажарку. На раскаленной сковороде с растительным маслом обжарим измельченные кубики лука 2 мин. Затем к нему добавим помидоры, хмели-сунели, сахар, соус ткемали, аджику. Теперь все размешиваем и тушим на маленьком огне 5 мин.

По желанию с бульона снимаем часть жира. Рис промываем тщательно в воде несколько раз. Далее выкладываем его в кастрюлю с бульоном, варим 10 мин. После этого в суп добавим зажарку, лавровые листья, измельченный орехи и соль по вкусу. Дальше харчо доводим до кипения, на среднем огне варим 5-6 мин.

Затем в суп добавим измельченную петрушку, кинзу и чеснок, выключаем огонь. Кастрюлю накроем крышкой и оставим на 15 мин.

Приятного аппетита!

**Рецепт очень нежных творожных блинов**

Чтобы приготовить такие блины возьмем следующие продукты: 500 мл молока, 150 гр. творога, 3 яйца, 250-270 гр. муки, 2 ст. л. сахара, ½ ч. л. соли, 3 ст. л. подсолнечного масла, ванилин.

Из такого количества ингредиентов у меня получается примерно 13-15 блинов размером 24 см.

Переходим к приготовлению теста. Творог переложим в чашу. Туда же вбиваем яйца, высыпаем сахар, соль, немножко ванилина и наливаем 250 мл молока. Теперь при помощи погружного блендера измельчаем все до образования однородной массы.

Если у Вас нет погружного блендера, то вначале творог протрите через сито, а затем венчиком все ингредиенты взбивайте.

После этого в полученную массу вводим муку, размешиваем все погружным блендером. Далее в тесто выльем оставшееся молоко, продолжаем перемешивать блендером.

Теперь в чашу с тестом выльем подсолнечное масло, размешаем еще раз.

Сковородку ставим на средний огонь, разогреваем и слегка смазываем ее подсолнечным маслом только перед обжариванием первого блина. Дальше половником наливаем тесто, жарим блины с двух сторон до румяного оттенка.

Готовые блины смазываем сливочным или топленым маслом.

Приятного чаепития!

**Торт «Муравейник» – пальчики оближешь**

Тесто: 230 гр. сл. масла, 200 гр. сахара, 3 яйца, 120 гр. сметаны, ½ ч. л. соли, 2 ч. л. разрыхлителя, 700 гр. муки, ванилин, 1 ст. грецких орехов, 40 гр. шоколада.

Крем: 600 мл молока, 2 яйца, 120 гр. сахара, 15 гр. крахмала, 20 гр. муки, ванилин, 200 гр. сл. масла, 250 гр. вареной сгущенки.

Размягченное масло выкладываем в чашу миксера, начинаем взбивать. В процессе к нему высыпаем сахар, взбиваем. Теперь в масляную массу добавим соль, начнем снова взбивать. А затем по одному вводим яйца.

Не переставая взбивать, в массу выкладываем сметану, ванилин и частями высыпаем муку, разрыхлитель. Тесто убираем на 2-3 ч в холодильник, оно должно быть твердым.

Готовим крем. Молоко выливаем в сотейник, ставим на огонь и доводим до кипения. В отдельную посуду высыпаем сахар, ванилин, просеянную муку и крахмал, размешаем венчиком.

Далее к ним вобьем яйца, взбиваем венчиком. Затем кипящее молоко заливаем частично в подготовленную смесь, перемешиваем постоянно. Теперь крем переливаем назад в сотейник и ставим на маленький огонь, постоянно размешиваем до густоты.

Охлажденное тесто нарезаем на куски, пропускаем через мясорубку. Выложим его на форму, выпекаем при 200 градусах 5 мин.

Мягкое масло взбиваем миксером со сгущенкой. Дальше частями к ним вводим крем, продолжаем взбивать.

Остывшее печенье и подсушенные орехи измельчаем скалкой. Далее к ним добавим часть крема, перемешиваем и выложим оставшийся крем, размешаем и убираем в сторону на 20 мин. После этого выкладываем печенье горкой на блюдо, посыпаем тертым шоколадом, пропитываем 12 ч.

Приятного аппетита!

**Рецепт «Тирамису» на скорую руку**

Чтобы приготовить это блюдо необходимо следующее: 3 ломтика любого хлеба, 120 гр. творога, 1 ст. л. сметаны, 1-2 ч. л. меда, 1 яйцо, ½ ч. л. сахара, 2 ст. л. теплого молока, 1 ч. л. растворимого кофе, 10 гр. какао или шоколада, ванилин по желанию.

Начинаем готовить. В теплом молоке растворим кофе. Яйцо вбиваем в миску. К нему добавим сахар, тщательно размешаем венчиком. Затем в яичную смесь выливаем кофе с молоком, продолжаем перемешивать.

Сковородку ставим на огонь, нальем немножко растительного или кокосового масла. Все ломтики хлеба окунаем в приготовленную смесь с каждой стороны и выкладываем на сковородку. Обжариваем хлеб на маленьком огне до румяной корочки.

Творог выложим в тарелку. Туда же выкладываем сметану, хорошо размешиваем их вилкой. После этого в творог добавим жидкий мед, размешиваем до образования однородной массы.

Первый ломтик хлеба смазываем слоем приготовленной творожной массы. Сверху слой творога посыпаем тертым на мелкой терке шоколадом или какао-порошком. Теперь выкладываем еще один обжаренный ломтик хлеба, промазываем его творожной массой + слой тертого шоколада или какао.

Последний ломтик выкладываем, смазываем творожной массой и посыпаем шоколадом.

Приятного чаепития!