

Семейная Книга Весенних Рецептов

Собрала и оформила Юлия Музурин



Сергей Есенин. Черёмуха



Черёмуха душистая
С весною расцвела
И ветки золотистые,
Что кудри, завила.
Кругом роса медвяная
Сползает по коре,
Под нею зелень пряная
Сияет в серебре.

А рядом, у проталинки,
В траве, между корней,
Бежит, струится маленький
Серебряный ручей.
Черёмуха душистая,
Развесившись, стоит,
А зелень золотистая
На солнышке горит.
Ручей волной гремячею
Все ветки обдаёт
И вкрадчиво под кручею
Ей песенки поёт.

В этой книге:

- ✓ Салаты
- ✓ Закуски
- ✓ Супы и Хала
- ✓ Мясные блюда
- ✓ Напитки
- ✓ Десерты



Caramba



Рецепты из сада Бабушки Вики и Мамы Алёны

Портулак Огородный



Стоит этому растению появиться на грядке, и оно заполнит собой все пространство, хуже любого сорняка. Но если его ограничить (у нас на альпийской горке) – то это прекрасный ингредиент для салатов и гарниров. Вкус очень приятный, чуть с кислинкой.



Салат с портулаком и горчичной заправкой

Огородный портулак – листочки

(как большой пучок петрушки по количеству)

1-2 средних помидора

10-12 маслин без косточек

Заправка:

2-3 ложки раст. масла, 1 ч. л лимонного сока, 1 ч.л. горчицы с зернышками (можно обычную), ¼ л. меда, розовая (обычная) соль.

С портулака оборвать листочки (они достаточно нежные), брынзу нарезать кубиками, маслины колечками, помидоры не слишком мелко.

Ингредиенты заправки смешать и взбить венчиком (вилкой)

до образования массы, по консистенции напоминающей майонез.

Заправить салат – и сразу на стол.



Турецкий салат из портулака

(мы делали со сметаной, можно с греческим или другим несладким йогуртом, коттеджем)

Это порция на двоих:

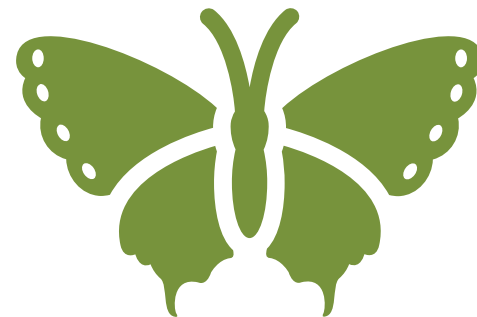
Портулак – 1 пучок (как продают зелень обычно, стандартный)

Йогурт (сметана, коттедж, майонез) – 3-4 л.

Оливковое масло – 1 л.

Соль, чеснок – по вкусу, можно добавить и мяту.

Листочки портулака и стебли нарезать, смешать ингредиенты для заправки, все соединить, дать немного настояться.



Мелисса



Салат из грейпфрутов с мелиссой

средний пучок мелиссы

2 ч. л. растительного масла

3 больших розовых грейпфрута

половина красного перца чили

1 ч. л. розового перца горошком



Теркой снять цедру с половины одного грейпфрута, смешать с растительным маслом, настаивать 10 минут.

Очистить грейпфруты от кожуры и пленок.

Чили очистить от семян и перегородок, нарезать очень тонкими полукольцами.

Листья мелиссы нарезать. Смешать все ингредиенты, заправить маслом с цедрой и розовым перцем, растолченным в ступке.

Сельдерей



Салат из сельдерея с яблоком и/или ананасом и грецкими орехами



Сельдерей листья и стебли (можно корень, тогда натереть на терке) - 300 г.

Яблоки - 3-4 шт.

Ананас консервированный или свежий – 2-3 колечка

Лимонный сок 2-3 ст.л.

Орехи - горсть.

Йогурт (сметана, майонез) - 100 г.

Соль

Сельдерей, ананасы и яблоки нарезать кусочками.
Сбрызнуть лимонным соком. Добавить заправку.
Украсить орехами.



Салат из зелени (или корня) сельдерея с помидорами.



Помидоры – 2 крупных
Зелень сельдерея – пучок/или
2 стебля/ или небольшой клубень
Йогурт (сметана)
Лимонный сок
Горчица
Черный перец



Стебли сельдерея и помидоры нарезать кубиками (зелень порубить, если корень - натереть на крупной терке). Смешать ингредиенты для заправки – йогурт, соль, перец, горчицу. Соединить все в салатнике. Можно посыпать кунжутом.

Щавель



Салат из щавеля

Щавель – 1 пучок

Редис – 5-6 штук

Яйцо – 2-3 шт

Лук зеленый – 4-5 шт

Зелень петрушки и укропа,
перец черный молотый – по вкусу

Для заправки

1. сметана (йогурт), сахар, соль

2. или оливковое масло, сахар, соль



Отварные яйца мелко порубить, редис нарезать мелко, можно четвертинками кружочков или кубиками. Листья щавеля нарезать/порвать. Мелко порубить зеленый лук, укроп, петрушку. В отдельной посуде взбить ингредиенты заправки, залить салат.

Sheetz Caramels on Mamey Tamapoz



Салат “Морковь с Яблоком”

Одна морковь. Одно яблоко натереть на средней терке, добавить ложку столовую меда, заправить соком половинки лимона. Смешать. Можно по желанию добавить корицу, изюм, орехи. Любимым деткам обязательно украсить салат жирафом из моркови. Они могут это сделать с Вами. Приятного аппетита!



Салат Весенний Легкий

Рецепт весеннего легкого салатика.

Может приготовить даже ребенок.

2 помидорки (я беру на веточках)

1 сладкий перец

1 пучок листьев салата

1 пучок зелени (укроп и петрушка)

1 пучок зеленого лука

Зелень измельчаем, листья салата можно крупными или средними кусочками разделить руками.

Помидоры и перец нарезать средними кусочками. ВСЁ это соединить и заправить солью, перцем черным молотым, добавить измельченный чеснок (сейчас особенно актуально).

Смешать все это и заправить соком лимона и маслом растительным (подсолнечным, оливковым, кукурузным-у кого, что под рукой).

Подаем с радостью, любовью и отличным настроением!



Весенняя Фантазия

1 средняя луковица
200 гр. крабовых палочек
150 гр.капусты свежей
1 среднее сладкое яблоко
100 гр.зеленого горошка
Зелень укропа и петрушки

Для заправки салата:

1 чайная ложка крем-меда с имбирем и лаймом,
сок половинки лимона
Соевый соус
Масло подсолнечное нерафинированное.

Луковицу нарезать полукольцами, помять немного, соединить с соевым соусом, крем-медом, соком лимона.

Соль, перец по вкусу.

Яблоко нарезать соломкой.

Горошек свежемороженый отварить 5-7 минут в подсоленной воде с добавлением лука, зелени, перца горошка, лаврового листа.

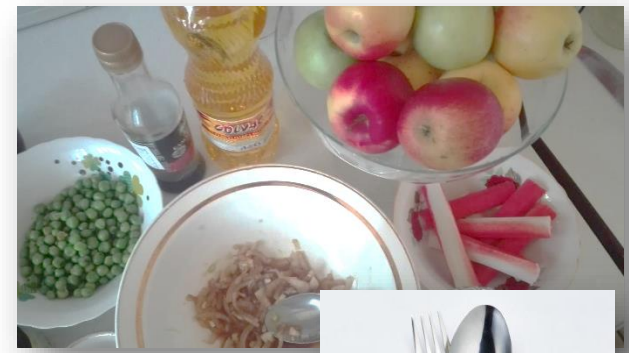
Крабовые палочки нарезать крупными кусочками. Нарезать капусту, зелень.

Соединить всё с луком, заправить салат и подавать.

Приятного аппетита Всем.

PS. Выполнять в такой последовательности, чтобы лук хорошо пропитался.

Крем-мед можно заменить медом, натуральным имбирем и лаймом.

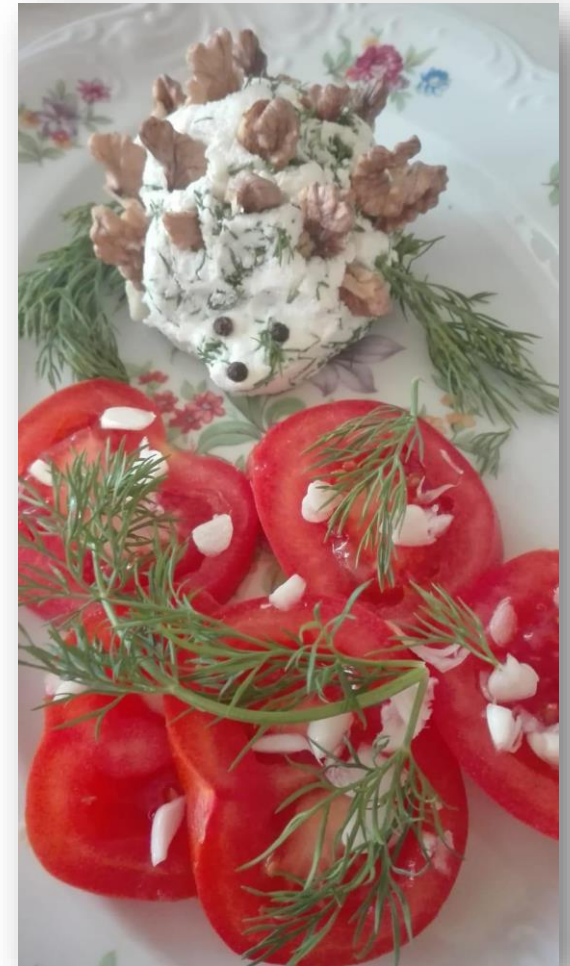


Ежик

50гр грецких орехов
Полпачки творога 2% жирности
3 зубчика мододого чеснока
Полпучка укропа
Соль, перец по вкусу

Творог смешать с измельченным укропом и чесноком.
Добавить соль, перец черный, красный.
Слепить из творожной массы ёжика, украсить черным перцем-горошком нос и глазки.
Из ядер орехов сделать ежику иголки.

Подавать с любыми свежими овощами
или салатом.



Рецепт "Метелочки":

1 морковка средняя
1 яблоко зеленое среднее
1 луковица небольшая
1 перец сладкий
1/2 пучка укропа
1/3 средней молодой капусты
Соль, перец, мед, сок лимона,
масло подсолнечное
нерафинированное по вкусу.

Морковь и яблоко натереть на средней терке. Лук нарезать тонкими полукольцами. Перец нарезать соломкой. Капусту нашинковать. Измельчить укроп. Соединить всё и заправить салат. Украсить соломкой перца.



Салат



**Заправка: лимон на мелкой терке
Имбирь на мелкой терке
Чеснок на мелкой терке.
Добавить мед натуральный.
Можно все приготовить в равных пропорциях.**



**Три помидорки средние
Два огурца
Средняя луковица
Немного капусты
Соль перец по вкусу.
По желанию добавить растит.масло
для салата.**

Подходит для повышения иммунитета



Счастливым можно быть в любое время года.

*Счастье — это вообще такой особый пятый сезон, который наступает, не обращая внимания на даты, календари и всё такое прочее. Оно как вечная **весна**, которая всегда с тобой, за тонкой стеклянной стенкой оранжереи.*

О. Лукас

Закуски



Шакшука от Юли

- 3 помидора
- 2 болгарских перца
- 1 луковица
- 1 баклажан
- 1 кабачок
- 4 зубчика чеснока
- Оливковое масло (у нас с севера страны)
- 6 яиц

Зелень может быть разная:

базилик, петрушка, кинза, укроп, зеленый лук

Томат-паста

Паприка, куркума, соль, перец (в Израиле продается спец. приправа для шакшуки).

Поджарить лучок до золотистого цвета. Добавить остальные овощи на сковороду. Добавить зелень, томат-пасту, приправы и воду. Потушить. Обязательно сделать углубления для яиц и только потом их разбить в сковороду с овощами в красном соусе. Посолить и поперчить. Прикрыть крышечкой, чтоб яйца “закрылись”.





Баклажаны, запеченные с моцареллой и помидорами от Анны Мичуриной

Ингредиенты (на 1 большой баклажан)

Помидоры – 2-3 шт
Моцарелла или твердый сыр - 200 г
Чеснок – 2-3 зубчика
Лимонный сок - по вкусу
Сахар - по вкусу
Зелень укропа, петрушки, кинзы - по вкусу
Соль
Растительное масло



Приготовление:

- Баклажаны помыть и разрезать вдоль полосками до 5 мм (не дорезая до конца, чтобы из баклажана получился "веер").
- Каждую полоску натереть солью с перцем.
- Часть сыра нарезать пластинками, остальное натереть.
- Помидоры помыть и нарезать кружочками.
- Между полосками баклажанов положить по 2-3 кружочка помидора и по 2 ломтика сыра.
- Выложить фаршированные баклажаны в форму для запекания или противень.
- Можно сделать соус: оставшиеся помидоры обдать кипятком и очистить от кожицы. Затем нарезать маленькими кубиками и выложить на сковороду с растительным маслом. Добавить измельченный при помощи чесночницы чеснок, сахар, соль и лимонный сок. Перемешать и жарить до получения соуса. Можно добавить мелко нарезанную зелень. Баклажаны залить полученным соусом и запекать 20-25 минут (при 180 градусах).
- Достать и посыпать тертым сыром. Вернуть в духовку и запекать еще около 5 минут.

Мы пробовали разные вариации... Можно добавить бекон или ветчину между пластинками. Или сделать начинку с фаршем и запечь в «лодочках» из баклажанов.



Вкусные и быстрые лепешки от Светы

Лепешки для тортильи

Фарш

Сыр

Взбитое яйцо

Жарить на сковороде без масла

Лепешки смазывать яйцом при жарке со всех сторон



Bon appetite

Плацинды от Мамы Тамары

Тесто очень простое: 100 гр. Сметаны любой.

Соль по вкусу.

100 гр. воды (можно сырой)

Муки, так чтобы тесто было пластичным

Для начинки можно применять абсолютно все

- яблоки (на тёрке)
- капуста свежая с зеленью, солью и черным перцем.
- творог с зеленью, солью и черным перцем.
- творог сладкий с изюмом.
- вишня.
- картошка
- тыква на тёрке или отварную.

Тесто разделить для приготовления кружочков.

Раскатать их потоньше.

Наполнить начинкой. Закрывать края, как у классических вареников.

Жарить на небольшом огне с использованием подсолнечного масла.



Гуакамоле от Егора

Ингредиенты: 2-3 больших авокадо, маленькая луковица (можно брать либо красный, либо ошпарить кипятком обычный), 2-3 зубчика чеснока, один помидор (или 3-4 шери), лимонный сок, соль, перец.

По желанию можно добавить зелёный перец, чили и кинзу.

Что делать:

Перемолоть все ингредиенты, кроме авокадо, в ручном блендере или кухонном комбайне (так, чтоб это были маленькие кусочки, а не однородная масса). Мякоть авокадо перемолоть в однородную кашичу, сразу добавить лимонный сок (примерно три чайные ложки), чтобы не темнела. Перемешать всё с добавлением соли (не жалеть) и небольшого количества перца.



Копченый пирог с мацей от Егора

4-5 листов мацы, мягкая салями, тертый сыр, сливки, копченая куриная грудка, майонез, чеснок, помидоры, вода.

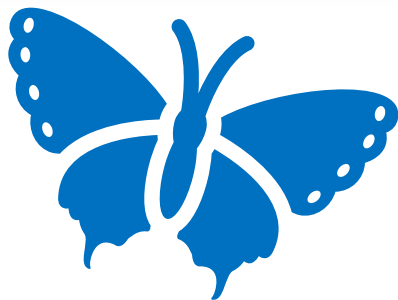
Опустить мацу в воду (можно в молоко) на 30 секунд.

Приготовить соус для пропитки, для чего смешать немного сливок, много майонеза, и штук пять мелко рубленых зубчиков чеснока.

Смазать форму маслом, выложить первый лист мацы, уложить на него тонко порезанную грудинку. Щедро смазать соусом, чуть присыпать сыром. Накрывать следующим листом, на него выложить салями кружочками, смазать, присыпать. Повторить процедуру с обоими листами. Верхний лист сначала промазать, выложить тонко порезанные кружочками помидоры (их можно добавить и в один из средних слоев), снова смазать и щедро засыпать сыром. Отправить в духовку и вытащить когда верхний слой станет коричневым.



Кабачковые оладьи от Аелет



Ингредиенты: молодые кабачки 4-5 штук, 3 яйца, мука, соль, красная паприка, укроп, чеснок (не жалеть), нежирная сметана, несладкий йогурт или простокваша, оливковое масло.

Что делать: для соуса смешать мелко порубленный чеснок с укропом. Взять сметану с йогуртом/простоквашей в пропорции 1 к 1, перемешать, чуть присолить, поставить в холодильник.

Для оладушек:

натереть на крупной тёрке кабачки, добавить мелко порубленные укроп и чеснок, засыпать мукой, добавить красную паприку, перемешать. Солить прямо перед жаркой, чтобы кабачки не дали сок. Жарить 2-3 минуты на оливковом масле и умеренном огне, переворачивая раз в 30 секунд. Подавать с соусом.

Запеканка с грибами от Юли

Грибы (которые вы любите)

5 яиц

2 стакана муки

1 лук

Петрушка

Сливки

1 сметана

Тертый сыр

Приправы: соль, перец, кубик курин. бульона, куркума.

Обжарить грибы, лучок и зелень. Добавить сливки. В отдельную миску высыпать грибы со сливками, добавить яйца, сметану, тертый сыр, муку, приправы. Перемешать и запекать в теч. 25 минут при температуре 240 градусов.

***К грибам можно добавлять и другие овощи, например батату.**



Запеканка с картофелем от Юли “Слой”

5 картофелин
1 болгарский перец
3 яйца
1 лук
грибы
3 помидоры
Сливки
Тертый сыр
Чеснок
Зелень

Приправы: соль, перец, кубик курин.бульона, куркума.

Картошку нарезать кружочками. Выложить в форму, добавить курин. бульон и залить кипятком. Отправить в духовку. Тем временем, обжарить лук, чеснок, грибы, зелень, добавить сливки. На другой сковороде обжарить болгарский перец, предварительно нарезанный кольцами. Вытащить картофель. Выложить слой картофеля. На этот слой высыпать грибы, лук и сливки. Снова слой картофеля. Обмазать сливками, выложить кольца перца, тертый сыр, помидоры, залить яйца и снова посыпать тертым сыра. Отправить в духовку.



Суп со шпинатом от Светы



В бульоне курином отвариваем картофель.
Лук и шпинат пассеруем на сливочном масле

Добавляем в бульон

Даем закипеть.

Выключаем.

Минут через 20 добавляем сливки или сметану
и отправляем суп в блендер.



Грибной суп от Бабушки Аллы



Грибы Шиитаке

Лук

Картофель

Укроп, сельдерей

Приправы: зелень, чеснок, мята

Поджарить грибы и лук. Добавить к картофелю. Добавить зелень и приправы.



Постный украинский борщ от Ани

Ингредиенты (на глазок)

Вода – 3.5-4 литра
Капуста белокочанная - 0,5 кг
Картофель - 4 шт.
Свекла - 1 шт.
Морковь - 1 шт.
Лук репчатый - 1 шт.
Перец болгарский (сладкий – 1 шт)
Томатная паста - 2 ст. л.
Уксус - 0,5 ч.л. (не обязательно)
Чеснок – 1-2 зубчика
Масло растительное - 2 ст. л.
Перец черный молотый
Соль
Укроп/петрушка – 1 пучок.

Можно добавить фасоль
(предварительно отваренную).



Приготовление:

1 большую картошку нарезать и разварить в подсоленной воде (когда будет готова, растереть в пюре и добавить обратно в воду).

Морковь и свеклу натереть на терке, картошку, лук и сладкий перец нарезать кубиками, капусту нашинковать (лучше тонко).

Обжарить лук с морковкой на растительном масле, добавить перец и свеклу, томатную пасту. Немного потушить (минут 10).

В конце добавить рубленый и дробленый чеснок, можно добавить пол чайной ложки уксуса для остроты.

В воду добавить капусту и картошку.

Когда картошка с капустой покипит 5-7 минут, добавить в борщ заправку из сковороды. Накрываем кастрюлю крышкой и на маленьком огне варим 5-7 минут.

В конце перчим по вкусу, добавляем мелко нарезанную зелень (укроп/петрушка), даем закипеть и выключаем.

Хала от Юли



Пшеничная мука 1 кг

Соль

1 стакан сахара

Сухие дрожжи

Теплая вода

Масло растительное – 1 ст

1 яйцо

Просеянную муку высыпать в широкую миску. Сделать ямку в горке муки и высыпать туда дрожжи. Добавить соль. Сахар, высыпать по кругу миски близко к ее краям, не так, чтоб сахар попал на соль. Добавить растительное масло и начать вливать теплую воду. Начать замешивать тесто. Добавлять воду/муку по мере надобности. Израильские хозяйки советуют вымешивать не менее 50 раз. Оставить тесто отдохнуть и подняться под полотенцем, обмазав тесто еще раз растительным маслом. После того как тесто поднялось, его следует “помять” снова. Разделить тесто на три куска. Создать колбаски. Начать плести косу из этих колбасок. Обмазать халу яйцом и отправить в духовку. Шабат Шалом!



Куриные бедра, запеченные с овощами от Ани

Это блюдо хорошо делать сейчас (в конце мая-начале июня), когда появляются молодые овощи.

Ингредиенты:

Бедрышки – 3-5 шт (по желанию)

Картофель (молодой) – 5-6 шт (в зависимости от размера)

Кабачок (молодой) – 2-3 шт

Баклажан – 1-2 шт

Перец сладкий – 2-3 шт

Горошек зеленый – 0.5 кг в стручках

Лук – 2-3 шт

Морковь (молодая) - 2-3 шт

Чеснок -1-2 зубчика

Соль, Перец

Растительное масло

Приготовление:

Куриные бедрышки вымыть и замариновать (уксус, соль, сахар, специи, давленный чеснок и зелень).

Желательно не менее чем 30-60 минут. Можно снять шкурку с курицы и запекать без нее. Молодой картофель, кабачки, морковь, баклажаны, сладкий перец, репчатый лук – нарезать (размер и форма по желанию). Если хочется, лук и морковь можно немного обжарить на сливочном масле.

Зеленый горошек почистить.

Сложить овощи в миску, посолить-поперчить, перемешать.

Выкладываем в форму, смазанную растительным маслом – в центре бедрышки, по краям овощи.

Накрываем фольгой, запекаем в духовке, разогретой до 200 градусов, до готовности.

Фольгу можно снять и дать еще немного подрумяниться.

Свежую зелень лучше посыпать на блюдо уже в тарелке.



Американская индейка от Бабушки Аллы

Индейка – 7-10 кг

Яблоки

Приправы по вкусу

Запекать под фольгой на протяжении 4 часов при температуре примерно 350 градусов



Курица по-китайски от Аелет



Ингредиенты: куриное филе, соевый соус, корень имбиря, кари, сладкая паприка, трияки, соль, перец, кунжут, мед, растительное масло.

Что делать: вымыть и высушить бумажными полотенцами 1 кг филе, нарезать кубиками. Добавить несколько столовых ложек соевого соуса, кари (не жалеть), соль, перец, паприку, натереть корень имбиря (не переборщить), добавить полчайной ложки трияки и перемешать. Поставить в прохладное место мариноваться (на час).

В это время можно сварить длинный рис басмати: в подсоленную кипящую воду засыпать хорошо промытый рис в соотношении 2 части воды 1 риса, один раз помешать, довести до кипения, убавить огонь до минимума и варить под крышкой 15-20 минут, не мешая. После выключения огня оставить под крышкой еще минут на 10.

На сковородку налить масло и добавить три столовые ложки меда, подождать, когда он расплавится и перемешать. Выложить курицу и готовить, помешивая, на умеренном огне минут 20, пока соус не станет консистенции карамели. За пару минут до конца готовки засыпать кунжутом (не жалеть). Перемешать.



Облепиха от Бабушки Оли

На один кг облепихи 2кг сахара

Облепиху бланшируют на пару в дуршлаге.

После перетирают через сито так, чтобы отделить семена и кожуру.

Остаётся чистый сок. Его соединяют с сахаром.

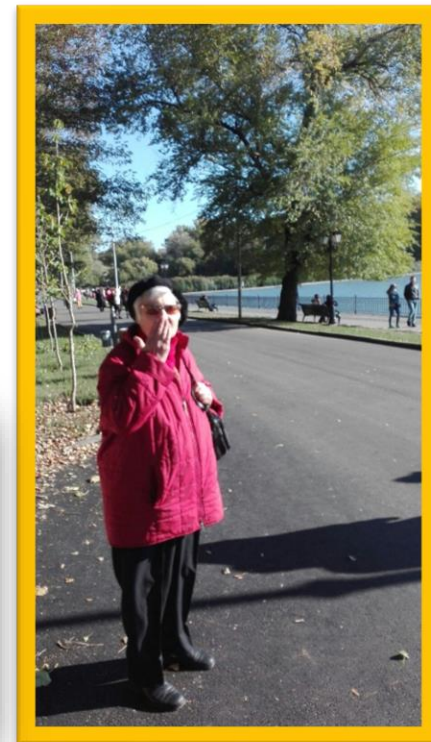
Перемешать деревянной ложкой.

Она на глазах превращается в янтарное желе вкусное и жутко полезное.

Хранить, если сможете в холодильнике.

Если дольше, то надо стерилизовать в банках.

700 граммовую мин. 20.



Весенние напитки и десерты от мамы Алены

...Весной дождь пахнет надеждой. В нём нет необратимости потерь, как в осадках других времён года. За весенним дождём не хочется наблюдать со стороны, погружившись в атмосферу домашнего уюта. Под ним хочется жить, любить, надеяться. Считать капли, сбиваясь со счёта, ловить их языком, запоминая вкус свежести новой поры. Весенний дождь похож на мятный коктейль с кубиками льда. Коктейль из весны, так напоминающий лето...

Эльчин Сафарли

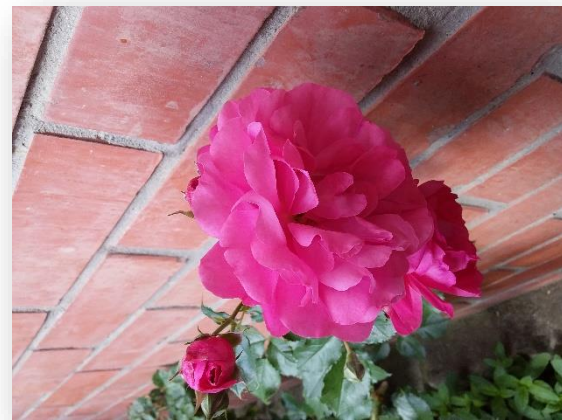


Напиток “Овшала” (азербайджанский)



На 1 литр воды нужно взять 100 г розовых лепестков.

Лепестки роз сложить в банку/кастрюлю, залить горячей водой и дать настояться несколько часов. Потом добавить лимонный сок и мед по вкусу, а также по желанию кубики льда.



Чай из листьев смородины

Из листьев смородины получается очень ароматный и полезный **чай**, который укрепляет иммунную систему.

Листья нужно залить кипятком и дать настояться около часа (15-20 листочков на 1 литр воды).



Летний Напиток с сельдереем и мятой

Сельдерей зелень - 400 г

Мед - 2 л

Лимон - 2 шт

Мята - несколько веточек

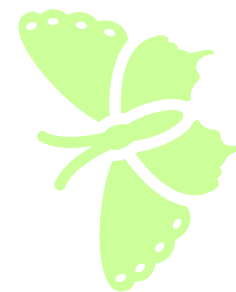
Вода - 2-3 стак

Лед

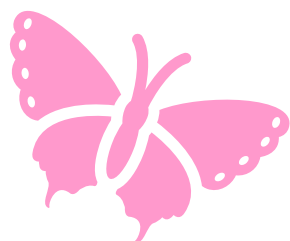
Мяту размять с медом и соком лимона, сельдерей измельчить в блендере (выжать сок в соковыжималке), все соединить, добавить воду и лед.



Смузи из сельдерея, яблока и огурца



Все измельчить в блендере, а дальше по вкусу: мед, лимонный сок, лед, вода...
(банан, киви, кабачок)



Тонизирующий напиток из лайма и орегано

Лайм – 2 шт

Орегано свежий – 10-12 веточек

Вода – 1,5 литра

Мед по вкусу

Лед



Лаймы разрезать на дольки, чуть выжать в кувшин, положить туда же. Веточки орегано нарезать/порвать на части. Все залить горячей водой, добавить мед, оставить настаиваться до тех пор, пока остынет.



Лимонад с Мелиссой

Из апельсинов/лимонов/лаймов – что нравится выжать сок.

Листочки мелиссы помыть, обсушить и размять руками.

В кувшине соединить цитрусовый сок, мед, мелиссу и очищенную, фильтрованную воду, размешать до растворения меда. Дать настояться 30 минут. Перед подачей в кувшин добавить кубики льда. Разлить напиток по стаканам и наслаждаться приятным вкусом!



Щавельный лимонад

Щавель – 1 пучок

Мед – 2-4 л

Вода с газом или без– 1 л и 300 мл для сиропа

Сок одного лимона

Имбирь мелко нарезанный/натертый – 3 стол ложки

В кастрюле смешать 300 мл воды и мед. Добавить имбирь и уварить на 1/3 (20-30 мин). Процедить, охладить.

Такой сироп можно приготовить заранее и побольше – он может долго храниться в холодильнике.

Щавель измельчить блендером, добавить имбирный сироп, лимонный сок и половину оставшейся воды. Настоять 10-15 минут, процедить, добавить оставшуюся воду и вылить все в кувшин, на треть наполненный льдом.

Это необычно, но вкусно))



Варенье из лепестков розы

Вода - 200 г

Сахар - 300 г

Лепестки чайной розы - 100 г

Лимонный сок

Обсушенные чистые лепестки розы смешать с $\frac{1}{3}$ сахара, немного перетереть даже. Из оставшегося сахара и воды сварить сироп, добавить лимонный сок. Потом выложить в сироп розовые лепестки, довести до кипения и, помешивая, проварить минут 10. Кипящим налить в стерилизованную баночку, закрутить – так дольше сохранится. Кстати, такое варенье очень дополняет разные сорта сыра.



Желе из лепестков розы

Воду с сахаром и лимонным соком довести до кипения, добавить лепестки розы, проварить 4-5 минут. Снять с огня. Дать чуть остыть.

Добавить желатин (на 0,5 литра сиропа – 1 столовую ложку желатина замочить в холодной воде на несколько минут, потом растворить на водяной бане, не кипятить).

В закрученных банках можно долго хранить в холодильнике, использовать и как украшение, и как самостоятельный десерт.



Десерты от Егора и Юри



Угат гвина от Юли (Cheese Cake)

Белый сыр = 9% (2 банки по 750 мл)

7 яиц

2 баночки сметаны

2 стакана сахара

1 лимон

3-4 ложки муки

1 пакетик ванилина

Выложить в миску белый сыр. Добавить сметану, яйца, сахар, муку.

Тертый лимон и лимонный сок. Все хорошенько перемешать и
высыпать в форму для выпекания. Не вытаскивать торт сразу из
духовки после того как он приготовится.



Банановые Панкейки от Егора

Ингредиенты:

Молоко - 700мл

Мягкие бананы - 4

Яйца - 2

Несладкий йогурт/простокваша 3-4.5% жирности - 250мл

Разрыхлитель - 10г

Ванильный сахар - 20г

Мука, сахар, цедра половины лимона, щепотка соли,
подсолнечное масло

Молоко с бананами взбить в блендере до однородной массы.

Смешать с яйцами, простоквашей, сахаром (по вкусу, можно 2-3 столовые ложки), разрыхлителем, ванильным сахаром, бросить щепотку соли, добавить столовую ложку подсолнечного масла. Натереть цедру лимона.

Засыпать муку, тщательно перемешать. Тесто должно быть чуть гуще, чем тесто для блинов. Жарить на огне чуть ниже среднего.

Панкейки получаются нежными, с ярким вкусом бананов.

Отлично идут с кленовым сиропом и соленой карамелью.

Приятного аппетита!





Хорошего Пятка!!