



Популярный кулинар Алена Богданова собрала более 160 рецептов блюд на все случаи жизни, от традиционных домашних обедов до оригинальных ресторанных закусок. С этой книгой вы откроете для себя яркий мир гастрономических приключений. Изысканный ужин или сытный завтрак, угощение для вечеринки или легкий перекус для пикника — теперь вашему рациону не грозит утомительное однообразие. Рыба, мясо, гарниры, салаты, супы, каши, сладкая и несладкая выпечка, напитки — дайте волю вашей кулинарной фантазии, создавая настоящие вкусные шедевры. В книге также есть полезные советы относительно сочетания продуктов, соусов к тому или иному блюду, идеальной температуры приготовления и многое другое.

- Наваристые бульоны и супы — суп-пюре из брокколи, суп с телятиной и бобами, турецкий суп с картофелем и красной чечевицей
- Закуски, салаты, гарниры и блюда из овощей — хумус с томатами и луком-шалотом, салат с запеченной свеклой, козьим сыром и медовой заправкой, картофель со шпинатом по-балкански
- Мясные блюда, блюда из птицы, рыбы и морепродуктов — свинина в кисло-сладком соусе, азиатский салат с курицей, рагу с кальмарами
- Блюда из теста, паста, крупяные блюда — ньокки с грибами, паста карбонара с зеленым горошком, плов с бараниной
- Ароматный хлеб, сладкая и несладкая выпечка
- Напитки и коктейли



www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-4328-6



9 786171 243286

*Алена Богданова*

**БОЛЬШАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА**

# БОЛЬШАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА

★ *Алена Богданова* ★

- ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
- ЛЕГКИЕ И СЫТНЫЕ САЛАТЫ
- НАВАРИСТЫЕ СУПЫ И БОРЩИ
- АППЕТИТНЫЕ МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ БЛЮДА
- ПИКАНТНЫЕ СОУСЫ И ЗАПРАВКИ
- АРОМАТНАЯ ВЫПЕЧКА И МНОГОЕ ДРУГОЕ



*Алена Богданова*

**БОЛЬШАЯ  
ПОВАРЕННАЯ  
КНИГА**

УДК 641.5  
Б73



Никакая часть данного издания не может быть  
скопирована или воспроизведена в любой форме  
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Алина Ачкасова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

*БОГДАНОВА Альона*

*БОГДАНОВА Алена*

## **Велика куховарська книга**

*(російською мовою)*

Керівник проекту *С. І. Мозгова*  
Відповідальний за випуск *А. В. Альошичева*  
Редактор *О. О. Григор'єва*  
Художній редактор *А. В. Ачкасова*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректор *Л. Г. Фадєєва*

## **Большая поваренная книга**

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*  
Ответственный за выпуск *А. В. Алешичева*  
Редактор *О. О. Григорьева*  
Художественный редактор *А. В. Ачкасова*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректор *Л. Г. Фадеева*

Підписано до друку 14.12.2017.  
Формат 84x108/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «Акробат». Ум. друк. арк. 20,16.  
Наклад пр. Зам. № .

Подписано в печать 14.12.2017.  
Формат 84x108/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «Акробат». Усл. печ. л. 20,16.  
Тираж экз. Зак. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [cop@bookclub.ua](mailto:cop@bookclub.ua)

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»  
Св. № ДК65 от 26.05.2000  
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а  
E-mail: [cop@bookclub.ua](mailto:cop@bookclub.ua)

Віддруковано у друкарні «Фактор-Друк»  
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51  
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Отпечатано в типографии «Фактор-Друк»  
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51  
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-4328-6

© Depositphotos.com / 2nix, ileishanna, olhaafanasieva, lenyavasha, Peteer, zhupanova.yahoo.com, Ioriklaszlo, обложка, 2018  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2018  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2018

# ВВЕДЕНИЕ

Собранные в этой книге рецепты – самые любимые! Здесь описана классика мировой кухни. Это хумус, пхали, сациви, чили кон карне, корн-дог, бургер, борщ, паштет, луковый суп, картофельный салат, ризотто, паста, лазанья, равиоли, вареники, ньокки, галушки, блины, хлеб и всевозможная выпечка.

Это краткий справочник и помощник на кухне. Многие базовые рецепты доработаны с учетом новых веяний и дополнений. В книге подробно и увлекательно описаны различные кулинарные процессы, здесь вы найдете краткое и понятное разъяснение многих вопросов, возникающих при приготовлении блюд дома.

Рецепты распределены по разделам, благодаря чему вы с легкостью сможете найти то, что вам необходимо. В начале каждого раздела кратко изложены общие принципы приготовления основных блюд, овладев которыми вы сможете с легкостью создавать свои кулинарные новинки, дополнять и изменять их.

Для приготовления по этим рецептам требуется обычная посуда, которая есть на каждой кухне. Вам не понадобятся дорогие приборы и приспособления, нужны только несколько кастрюль разного размера и пара сковородок: одна с толстым дном, другая – с антипригарным покрытием. Правда, если вы любите блюда азиатской кухни, советую приобрести сковороду вок. То, что можно приготовить в вок из привычных продуктов, нельзя повторить ни в какой другой сковороде. Только берите не подделку, а настоящий стальной вок! Помимо этого, понадобятся пара форм для запекания с крышками, хороший казанок, кольца и формы для выпечки разного размера, а также пер-

гамент, фольга и пищевая пленка. Выбору пергамента уделите особое внимание – купите хороший в профессиональном кондитерском магазине.

Помните, что половина успеха – это правильно выбранные продукты. Они должны быть самыми лучшими, высокого качества. И конечно же, главный принцип – сезонность блюд: не подбирайте продукты под рецепт, подбирайте рецепт под продукты. Если вам удалось купить спелые ароматные помидоры, готовьте из них – салат, пасту, соус, шакшуку. Вам понравились, например, хорошенькие сардины, и вы просто не смогли уйти без них – и вот уже сидите полвечера, чистите их и счастливы?! Отлично, порауйте родных замечательным рыбным блюдом. Или восхитительно ароматная домашняя малина – ну как не сварить из нее варенье?! То самое, настоящее и правильное, домашнее. Согласитесь, странно, что в то время, когда все прилавки завалены этим малиновым золотом, вы станете искать дорогие привозные абрикосы, чтобы испечь из них пирог, не правда ли?

Постоянно находите интересные наработки для вдохновения, пробуйте новые блюда, ищите необычные вкусы и сочетания продуктов.

Когда печете, точно отмеряйте количество ингредиентов. Здесь действительно важна каждая мелочь. И помните, что температура в разных духовках может отличаться, все зависит от модели и режима. Проверьте готовность чуть раньше и, если не уверены, держите блюдо в печи на пару минут дольше. Готовьте вдумчиво!

Надеюсь, описанные рецепты вдохновят вас на создание шедевров!

# БУЛЬОНЫ. СУПЫ

Бульоны – основа не только для супов, но и для многих других блюд и соусов. Например, вкус готового ризотто напрямую зависит от качества бульона.

Мясной бульон можно сделать темнее и ароматнее, если предварительно обжарить или запечь в духовке кости и мясо вместе с кореньями и овощами до золотистой корочки. Для приготовления наваристого супа берите такие части говядины, как хвост, рулька или лопатка. Сочетание грудинки и говяжьих ребер дает прекрасный вкус и является идеальной основой для борща.

Если вам нравятся более легкие и светлые бульоны, тогда не обжаривайте и не запекайте мясо. Кладите его в кастрюлю с холодной водой и медленно доводите до кипения.

Чем больше в кусках мяса желатина, тем наваристее получится бульон. Поэтому выбирайте части туши с большим количеством соединительной ткани и хрящей.

Крылья – идеальный вариант для куриного бульона. У них мягкое и нежное мясо, мало жира и большое количество желатина.

К любому мясу вы можете добавить немного бульонных костей (которые вам с удовольствием продаст недорого любой мясник). Это сделает ваш бульон великолепным.

Мясо для бульонов и супов заливайте небольшим количеством холодной воды, чтобы она едва покрывала его, так получается насыщенный вкус. Затем доведите воду до кипения и сразу же уменьшите огонь. Огонь должен быть самый слабый из возможных. Пену сразу снимайте шумовкой. В процессе варки не перемешивайте и не

трогайте мясо и овощи. Помните, что бульон и суп не должны слишком бурно кипеть – тогда сохраняются вкус и прозрачность. В конце варки бульон процедите через несколько слоев марли.

Овощи для бульона важны так же, как и мясо. Морковь, лук и пастернак придадут немного сладости. Сельдерей и фенхель – очень ароматные, поэтому с ними нужно быть осторожнее.

Для аромата можно использовать сушеные белые грибы или обычные шампиньоны (только берите королевские с темными шляпками, они ароматнее и плотнее). Это касается и многих других блюд.

Один-два зубчика чеснока можно добавить даже в самый легкий бульон.

Травы придают блюдам особый вкус и аромат. Найдите или составьте свой любимый букет гарни (так называется пучок душистых трав, завернутый в марлевый мешочек или просто перевязанный ниткой). Обычно в него входят петрушка, немного тимьяна, лавровый лист. Можно также добавить веточку розмарина (например, если это густой суп с бараниной), базилика или сельдерея. Травы кладите в суп в конце приготовления, прямо перед тем, как снимете с огня. Затем дайте супу настояться.

Из специй самыми популярными являются душистый и черный перец, гвоздика. Для лукового супа подойдет тмин или бадьян, для густых мясных супов – кориандр.

Готовый бульон удобно иметь под рукой на кухне. Поэтому если у вас вдруг остался бульон, не выливайте. Уварите его и разлейте в небольшие пакетики с застежкой или формочки для льда. Такие заготовки хорошо добавлять в соусы или подливы.

## СВЕКОЛЬНИК НА КЕФИРЕ С ОТВАРНОЙ СВЕКЛОЙ

Базовый рецепт свекольника такой. Сырую свеклу очищают, натирают на терке, кладут в кастрюлю с водой и варят до готовности, снимая пену. После этого охлаждают и добавляют сок лимона, в результате чего цвет блюда становится более интенсивным, свекольным.

Данный же рецепт более простой. Здесь используется уже готовая отварная свекла, благодаря чему вкус получается более насыщенным, сладким. Нет пены, которую нужно снимать. В качестве основы для свекольника берут кефир, что делает текстуру плотной, не водянистой, а вкус – сливочным. Подают свекольник охлажденным.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 100 г отварной свеклы
- 200 г картофеля, сваренного в мундире
- 100 г огурцов
- 2–3 яйца
- 50 г зеленого лука
- ½ лимона
- 400 мл воды
- 400 мл густого кефира 2,5–3,2 % жирности
- 2 ст. л. сметаны
- 2 ч. л. острой горчицы
- соль по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1.** Свеклу очистите, натрите на средней терке и залейте теплой кипяченой водой. Посолите. Охладите. Добавьте кефир и сметану.
- 2.** Картофель очистите и нарежьте кубиками. Огурец нарежьте тонкими полосками, а затем мелкими кубиками. Лук мелко нарубите.
- 3.** К свекле положите картофель, лук и огурец. Добавьте сок лимона, если это необходимо. Если кефир достаточно кислый, то лимон и вовсе не понадобится.
- 4.** Добавьте горчицу и соль по вкусу. Яйца залейте холодной водой, отварите в течение 6–8 минут. Охладите в воде, очистите, нарежьте мелкими кубиками и добавьте в свекольник. Как вариант, можно просто положить в каждую порцию 1–2 половинки яйца.
- 5.** Разлейте свекольник по тарелкам.



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г картофеля
- 300 г репчатого лука
- 2–3 см корня пастернака
- 50 мл сливок 20 % жирности
- 100 мл молока
- 70 г сливочного масла
- 50 г петрушки
- 6 тонких полосок бекона
- 2 ломтика тостового хлеба
- соль по вкусу

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

**1.** Бекон поджарьте на слабом огне на сковороде без масла с двух сторон, чтобы вытопить жир. Переложите на салфетку. Сохраните жир.

**2.** Лук мелко нарежьте. Картофель очистите, нарежьте кубиками и залейте холодной водой, чтобы избавиться от лишнего крахмала. Пастернак натрите на мелкой терке.

**3.** На сковороде, на которой жарился бекон, обжарьте лук на слабом огне в течение 5 минут. Следите, чтобы лук не менял цвет. Добавьте половину сливочного масла, картофель и пастернак. Готовьте, постоянно перемешивая, 2 минуты. Влейте небольшое количество горячей воды и добавьте 2–3 стебля петрушки (без листьев). Тушите, постоянно подливая горячую воду, до готовности картофеля. Время от времени перемешивайте массу, разминая картофель ложкой.

**4.** После этого достаньте петрушку, добавьте соль, молоко и сливки. Доведите до кипения. Перелейте суп в чашу блендера, пюрируйте массу. Долейте горячую воду, если это необходимо. Суп не должен быть слишком густым.

**5.** Листья петрушки мелко нарежьте. Добавьте в суп сливочное масло и листья петрушки, еще немного взбейте. Чтобы добиться абсолютно гладкой текстуры, протрите суп через сито.

**6.** Хлеб поломайте руками на кусочки или нарежьте кубиками и подсушите на сковороде.

**7.** Разлейте суп по тарелкам. Сверху выложите бекон и сухарики. Украсьте листиком петрушки.

# КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С БЕКОНОМ И СУХАРИКАМИ



## ОКРОШКА НА КЕФИРЕ

Попробуйте приготовить окрошку по этому рецепту, если любите более плотную текстуру, насыщенный вкус и любая другая окрошка кажется вам жидкой.



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 220 г картофеля, сваренного в мундире
- 150 г отварного куриного филе
- 3 яйца, сваренных вкрутую
- 100 г огурцов
- 50 г укропа
- 50 г зеленого лука
- 1/2 лимона
- 3 ст. л. сметаны
- 450 мл кефира
- 450 мл куриного бульона
- 1 ст. л. горчицы
- соль по вкусу

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1.** Картофель и куриное филе нарежьте кубиками средней величины. Яйца и огурцы нарежьте более мелкими кубиками.
- 2.** Смешайте все ингредиенты, добавьте сметану и мелко нарезанную зелень. Залейте кефиром и холодным бульоном. Если любите более густую окрошку, налейте меньше жидкости.
- 3.** Добавьте соль, лимонный сок и горчицу по вкусу.
- 4.** Оставьте настояться в холодильнике 1–2 часа.



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 800 г соцветий брокколи
- 120 г репчатого лука
- 1 зубчик чеснока
- 50 мл белого сухого вина
- 100 мл сливок 30–35 % жирности
- 10 г сливочного масла
- растительное масло
- щепотка мускатного ореха
- черный молотый перец
- паприка
- тостовый хлеб или багет для подачи
- 2 ст. л. тертого пармезана
- соль по вкусу

## СУП-ПЮРЕ ИЗ БРОККОЛИ

Этот суп вы можете приготовить с отварным картофелем, тогда текстура получится плотнее и порций будет больше. На 800 г капусты следует добавить 200 г картофеля. Сверху положите кусочки поджаренного бекона, хамона и пармской ветчины.



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1.** Лук мелко нарежьте и обжарьте на смеси сливочного и растительного масла до прозрачности. В конце добавьте мелко нарезанный зубчик чеснока и готовьте еще 1 минуту. Влейте вино, увеличьте огонь и полностью выпарите жидкость.
- 2.** Брокколи разделите на соцветия, положите в кипящую подсоленную воду и варите до готовности. Готовность проверяйте ножом. Откиньте капусту на дуршлаг и ополосните холодной водой, чтобы она не потемнела.
- 3.** Переложите капусту и лук в блендер, измельчите. Влейте сливки, добавьте соль, черный перец и мускатный орех. Перелейте обратно в кастрюлю. Доведите до кипения, уменьшите огонь до минимума и, перемешивая, варите 2 минуты.
- 4.** Тосты поджарьте на сухой сковороде или подсушите в духовке.
- 5.** Разлейте суп по тарелкам. Сверху положите тост, посыпьте его паприкой и присыпьте пармезаном.

# СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	3
<b>БУЛЬОНЫ. СУПЫ .....</b>	<b>5</b>
Свекольник на кефире с отварной свеклой .....	6
Картофельный крем-суп с беконом и сухариками .....	7
Окрошка на кефире .....	8
Суп-пюре из брокколи .....	9
Суп с куриными желудками .....	10
Острый суп карри с курицей и рисом .....	11
Сливочный суп с куриными потрошками .....	12
Крем-суп из шпината .....	13
Зеленый борщ с щавелем и курицей .....	14
Китайский куриный суп с кукурузой .....	15
Борщ с телятиной, свежими томатами и сладким перцем .....	16
Суп с телятиной и бобами .....	17
Минестроне .....	18
Турецкий суп с картофелем и красной чечевицей .....	19
Суп из сельдерея .....	20
Лучший куриный бульон .....	21
Луковый суп с чеддером .....	22
<b>ЗАКУСКИ. САЛАТЫ. ГАРНИРЫ И БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ .....</b>	<b>23</b>
<b>ЗАКУСКИ .....</b>	<b>24</b>
Запеченные шампиньоны с тхиной, кинзой и чили .....	24
Запеченный перец с рикоттой и песто из кинзы .....	25
Острая сальса к стейку .....	26
Хумус с томатами и луком-шалотом .....	27
Хумус с мясом .....	28
Хумус с шампиньонами и чили .....	29
Баклажаны с тахини .....	30
Пхали из шпината .....	31
Пхали из свеклы .....	32
Закуска из запеченных перцев и баклажана .....	33
<b>САЛАТЫ .....</b>	<b>34</b>
Салат из разных томатов .....	34
Салат со свеклой .....	35
Острый салат из баклажанов, приготовленных на пару .....	36
Самый лучший греческий салат .....	37
Салат с ореховой заправкой .....	38
Салат из запеченных овощей с фетой .....	39

Картофельный салат с редисом, огурцом и грецкими орехами .....	40
Картофельный салат .....	41
Салат из розового картофеля с малосолеными огурцами .....	42
Салат с запеченной свеклой, козьим сыром и медовой заправкой .....	43
Освежающий салат из огурцов с мятой .....	44
<b>ГАРНИРЫ И БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ .....</b>	<b>45</b>
Кукуруза с пармезаном и чили .....	45
Спаржевая фасоль с грибами, вялеными томатами и пармезаном .....	46
Овощи с греческим йогуртом .....	47
Молодой картофель в апельсиновой глазури .....	48
Молодой картофель в сливочно-грибном соусе .....	49
Картофель, запеченный на соли, с беконом и сметаной .....	50
Картофель со шпинатом по-балкански .....	51
Картофельное пюре с пармезаном .....	52
Цветная капуста, обжаренная в яйце, с чили, паприкой и кориандром .....	53
Куриное филе с пюре из зеленого горошка и салатом .....	54
Сливочная перловка .....	56
<b>БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ .....</b>	<b>57</b>
<b>БЛЮДА ИЗ МЯСА .....</b>	<b>58</b>
Кюфта из баранины с томатной сальсой и тхиной .....	58
Чили кон карне .....	59
Тальятта с гарниром из шпината и дипом из красной фасоли .....	60
Бургер без булки .....	61
Бургерные котлеты с карамелизированным луком, салатом из капусты и малосоленным огурцом .....	62
Правильный стейк .....	64
Жаркое с телятиной и молодым картофелем .....	65
Тушеная капуста с ребрами и копченостями .....	66
Митболы с булгуром в томатном соусе .....	67
Свинина в кисло-сладком соусе .....	68
Запеченная свинина с грибами и шпинатом .....	69
Лучший бургер .....	70
Салат с телятиной, картофелем и вялеными томатами .....	72
<b>БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ .....</b>	<b>73</b>
Курица с карри .....	73
Цыпленок кокле, пошированный и запеченный .....	74
Куриные крылья в соусе чили .....	75
Курица в соусе сациви .....	76
Ароматный цыпленок, запеченный на банке .....	77
Азиатский салат с курицей .....	79
Салат с курицей и булгуром .....	80
Салат с курицей, шпинатом и арахисом .....	81

Домашние куриные котлеты с морковным пюре .....	82
Утиное филе карри с цветной капустой и соусом из шпината .....	83
Гусиное филе с пюре из красной фасоли и ароматным луком .....	84
Самый лучший салат «Цезарь» .....	86
Идеальный куриный салат для сэндвичей .....	87
Запеченная курица с тыквой, фетой и оливками .....	88
Паштет из курицы со сливочным сыром .....	89
Куриное филе с голубым сыром .....	90
<b>БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ</b> .....	91
Салат с тунцом .....	92
Сардины в томатном соусе .....	93
Пряные сардины .....	94
Паровые рыбные котлеты .....	95
Рагу с кальмарами .....	96
Самый лучший форшмак с картофелем и сливочным луком .....	97
Креветки с летней сальсой из манго .....	98
Тартар из слабосоленого лосося с гуакамоле и греческим йогуртом .....	99
Треска с кокосово-шпинатным соусом .....	100
Каракатицы в сливочном соусе со шпинатом .....	102
Скумбрия, запеченная в пергаменте .....	103
Закуска из икры мойвы с картофелем по-гречески .....	104
<b>БЛЮДА ИЗ СУБПРОДУКТОВ</b> .....	105
Деревенский паштет из печени с карамелизированным луком и желе из красного вина .....	106
Запеченный паштет из куриной печени .....	108
Салат с индюшиными сердечками, морковью и маринованным луком .....	109
Куриные желудки, тушеные в пиве .....	110
Сердечки в тайском стиле .....	111
Ленивый пирог с потрохами и грибами .....	112
<b>ПАСТА. БЛЮДА ИЗ КРУП</b> .....	113
Паста карбонара с зеленым горошком .....	114
Паста болоньезе .....	115
Паста с брокколи и телятиной, запеченная с чеддером .....	116
Равиоли с курицей .....	117
Равиоли со шпинатом и рикоттой .....	118
Ризотто со свеклой и козьим сыром .....	119
Лазанья .....	120
Ризотто с белыми грибами .....	123
Плов с бараниной .....	124
Жареный рис с яйцом и зирой .....	126

Булгур с грибами .....	127
Табуле .....	128
Перец, фаршированный булгуром, беконом и овощами .....	129
Летний завтрак из овсянки и ягод для двоих .....	130
<b>БЛЮДА ИЗ ТЕСТА</b> .....	131
Галушки с курицей .....	132
Паровые вареники с картофелем и грибами .....	133
Ньокки с грибами .....	134
Ньокки с песто из петрушки .....	135
Вареники из классического теста с клубникой .....	136
Вареники из классического теста с картофелем и грибами .....	137
Картофельники с мясом .....	138
Картофельники, запеченные с грибами .....	139
Корн-доги .....	140
<b>БЛЮДА ИЗ ЯИЦ</b> .....	141
Зеленая спаржа с голландским соусом, яйцом пашот и беконом .....	142
Яйцо по-шотландски .....	143
Яичный салат для сэндвичей .....	144
Самая вкусная яичница на всю семью .....	145
Шакшука .....	146
<b>ХЛЕБ. ВЫПЕЧКА. ДЕСЕРТЫ. НАПИТКИ</b> .....	147
<b>ХЛЕБ. НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА</b> .....	148
Лепешка с вялеными томатами и беконом .....	148
Лепешка с грибами и луком .....	149
Чесночный флэт брэд .....	150
Содовый быстрый хлеб .....	151
Простой рецепт хлеба .....	152
Французский батон на опаре .....	153
Пышные булочки .....	154
Хлеб с тыквенными семечками и оливками .....	155
<b>СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА. ДЕСЕРТЫ</b> .....	156
Сочный кекс на сметане с изюмом и сушеной клюквой .....	156
Маффины с глазированными семечками .....	157
Заварные пирожные шу с масляным кремом .....	158
Эклеры с клубникой и кремом «Швейцарская меренга» .....	160
Эклеры с заварным кремом и орехами .....	161
Французские запеченные тосты .....	162
Вкуснейший рисовый пудинг .....	163
Запеченная манная каша с творогом и курагой .....	164

Блины с маковой карамелью .....	165
Циннамон-ролл за 1,5 часа .....	166
Сырники запеченные .....	168
Японские панкейки .....	169
Панкейк с шоколадом .....	170
Мини-пирожки с клубникой .....	171
Бабушкин пирог с абрикосами и изюмом .....	172
Булочки с грецкими орехами и корицей .....	174
Яблочный пирог .....	175
Вкуснейшая творожная запеканка .....	176
Самое вкусное шоколадное печенье .....	177
Песочное тесто .....	178
Лимонный тарт с меренгой .....	178
Тарталетки с лимонным курдом .....	180
Яблочно-творожный пирог .....	181
Тарталетка с вишней .....	182
Малиновое варенье .....	183
НАПИТКИ .....	184
Клубнично-мятный лимонад .....	184
Огуречный лимонад .....	185
Имбирный чай с мятой и лимоном .....	186
Белини .....	187