

Татьяна Дудка

Татьяна Дудка — повар-энтузиаст, разработчик рецептов, фудфотограф, фудстилист и фудблогер. Сотрудничает с кулинарными сайтами и журналами.

Автор не боится экспериментировать, ведь ее девиз: «Атмосфера на кухне должна быть веселой!»

Не стоит беспокоиться, если вначале что-то не получается. Любой результат — это опыт. Давайте готовить вместе!

Осторожно, холодильник закрывается! Следующая станция: «Что приготовить сегодня?»

И продукты вроде есть, и время, а идей — нет. Если овощи, то обязательно рагу (а что еще?), если куриный фарш, то котлеты (те самые, обычные). Ну и кефир, конечно же, на оладьи.

А если поменять все местами, перемешать и добавить щепотку интересного?

Из овощей — не рагу, а пикантный кускус со специями. В куриный фарш добавить немного томатов — нет банальным котлетам!

А оладьи — это и творожно-лимонные, и с яблоками. Все те же продукты, но никаких скучных блюд. И вопрос о том, что приготовить сегодня, уже не вгоняет в ступор. Потому что интересные рецепты и готовить интересно, а есть — тем более.

- Блинная запеканка с кремом
- Запеченные ленивые голубцы
- Курица по-охотничьи
- Пирожки с сосисками «Венские»
- Бриошь с маком и сливами

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-8324-4



Татьяна Дудка

Интересные рецепты вкусных блюд



Интересные
рецепты
вкусных
блюд

@STILYNAVKUS

Татьяна Дудка

Интересные
рецепты
душевных
блюдов

ХАРЬКОВ
2021



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА





Завтрак
выходного дня



Блины из цукини

ИНГРЕДИЕНТЫ

600 г цукини или молодых кабачков	180 г муки
2 яйца	½ ч. л. разрыхлителя
600 мл молока	3—4 ст. л. оливкового масла
	Перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Цукини натереть на крупной терке и поместить в дуршлаг, пока готовится тесто.

Взбить венчиком яйца с солью и перцем. Муку просеять с разрыхлителем, постепенно влить молоко и взбитые яйца, хорошо перемешать, разбить комочки. Дать тесту 20 минут отдохнуть.

Цукини отжать и добавить в тесто, перемешать, часть цукини отложить. При необходимости влить еще немного молока или воды. Добавить масло.

Сковороду хорошо разогреть, налить тесто, как на обычные блины. С помощью лопатки или вилки равномерно распределить кусочки цукини по всей поверхности блина.

Выпекать блины с двух сторон до румяности.







Налистники с творогом и тыквой

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто

500 мл молока
230 г муки
½ ч. л. разрыхлителя
30 г сахара
2 яйца
25 г сливочного масла
Щепотка соли

Начинка

350 г творога
200 г запеченной тыквы
40 г вяленой клюквы
30 г сахара
Щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку просеять с разрыхлителем. Влить половину молока и быстро перемешать, чтобы не образовалось комочков.

Яйца взбить венчиком с сахаром и солью, добавить их в тесто. Постепенно влить оставшееся молоко, доведя тесто до нужной консистенции. Оставить тесто на 30 минут отдохнуть.

Затем добавить растопленное сливочное масло и перемешать. Если тесто получилось густоватым, разбавить до нужной консистенции теплой водой.

Сковороду раскалить и (перед первым блином) смазать растительным маслом. Выпекать блины с двух сторон до румяности.

Приготовить начинку. Клюкву вымыть и обсушить. Тыкву нарезать мелкими кубиками или размять вилкой.

Если творог крупитчатый, то предварительно протереть его через сито. Приправить творог солью и сахаром. Добавить тыкву и вяленую клюкву, перемешать.

Выложить ложку начинки на край готового блина и свернуть конвертиком.

Обжарить налистники на сковороде до румяности. Или запечь в горячей духовке при температуре 180 °С, приблизительно 15—20 минут.





Блинная запеканка с кремом

Форма для запекания диаметром 24 см

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто

250 г муки
350 мл кефира
2 яйца
250—300 мл кипятка
1 ст. л. сахара
½ ч. л. соли
¼ ч. л. пищевой соды
1—2 ст. л. растительного
масла

Начинка

300 г творога
1—2 ст. л. сметаны (зависит

от влажности творога)
Горсть изюма
Сахар, соль по вкусу

Крем

100 мл сливок (20 %)
2 желтка
50 г сахара
30 г миндальных лепестков
Несколько капель ванильного
экстракта

Дополнительно

30 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку просеять с содой. Влить кефир комнатной температуры и быстро перемешать, чтобы не образовалось комочков. Яйца взбить с сахаром и солью, добавить в тесто. Оставить тесто на 30 минут отдохнуть. Затем постепенно влить кипяток, доведя тесто до нужной консистенции. Добавить масло и аккуратно перемешать.

Перед первым блином смазать сковороду растительным маслом. Выпекать блины с двух сторон до румяности.

Отложить для запеканки 15—17 блинчиков. Соединить все ингредиенты начинки, перемешать. Блины смазать начинкой, свернуть трубочками. Затем свернуть улиткой и поместить в форму для запекания. Сверху разложить кусочки сливочного масла.

Приготовить крем. Желтки взбить с сахаром в пышную белую массу, влить сливки и ванильный экстракт, добавить миндаль и аккуратно перемешать. Вылить крем на блины.

Запекать при 160 °С 20 минут или пока крем не загустеет.







Вареники с творогом по-польски

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто

400—450 г муки
200 мл молока
50 г сливочного масла
2 яйца
1 ст. л. сахара
½ ч. л. соли

Начинка

650 г творога
Ванильный экстракт, сахар,
соль по вкусу

Примечание. Сразу использовать 400 г муки, оставшиеся 50 г подсыпать только при необходимости и частями. Тесто нужно хорошо вымесить, тогда оно не будет липнуть к столу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для начинки творог приправить по вкусу солью и сахаром, добавить несколько капель ванильного экстракта, хорошо перемешать.

Приготовить тесто. Молоко с маслом, солью и сахаром довести до начала кипения. Снять сотейник с огня и всыпать 150 г муки. Быстро и интенсивно вымесить тесто деревянной ложкой. Дать тесту остыть до 50—60 °С. Тщательно вымешивая, по одному ввести яйца. Постепенно добавить оставшуюся муку и замесить мягкое эластичное тесто. Накрывать тесто и дать ему отдохнуть 20—30 минут.

Отделить от теста ¼ часть, скатать колбаску и нарезать кусочками. Раскатать каждый кусочек в круглую заготовку, положить 1 ч. л. начинки и защипнуть края.

В большой кастрюле вскипятить воду с добавлением соли. Опустить вареники в кипящую воду, аккуратно перемешать, чтобы они не пристали ко дну. Довести до кипения и варить 5 минут после всплытия.







Печенье с клементинами

Выход: приблизительно 50 шт.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто

200 г сливочного масла
80 г сахара
1 яйцо
1 желток
300—310 г муки
25 г кукурузного крахмала
1 ч. л. разрыхлителя
¼ ч. л. соли
Ванильный экстракт

Сироп

150 г сахара
100 мл воды

Дополнительно

1 белок
20 г сахарной пудры
7—8 шт. клементинов

Примечание. Для шоколадного печенья крахмал заменить какао-порошком.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку просеять с солью, разрыхлителем и крахмалом. Масло комнатной температуры взбить с сахаром в пышную массу. Продолжая взбивать, добавить яйцо, желток и ванильный экстракт.

Всыпать муку и быстро замесить тесто. Рабочую поверхность припылить мукой и скатать из теста цилиндр диаметром 5—6 см и длиной 26—30 см. Завернуть заготовку в пищевую пленку и поместить в холодильник на 2—3 часа.

Клементины хорошо вымыть и нарезать кружочками толщиной 2 мм. В сотейнике соединить сахар и воду, довести сироп до кипения и полного растворения сахара. Опустить ломтики клементинов в сироп, накрыть сотейник крышкой и уменьшить огонь до среднего. Варить клементины в сиропе 7—8 минут. Снять сотейник с огня и оставить клементины в сиропе на 10—





15 минут. Поместить ломтики клементинов на решетку и дать полностью остыть.

Вынуть заготовку из холодильника и нарезать кружочками толщиной 5—6 мм. Два противня застелить пергаментом и разложить печенье на расстоянии друг от друга. Дном рюмки диаметром 4—5 см сделать в центре печенья небольшие выемки. Смазать печенье слегка взбитым белком, разложить в выемки ломтики клементинов, сверху посыпать сахарной пудрой.

Выпекать при температуре 170 °С до легкого золотистого оттенка, приблизительно 20 минут. Готовое печенье остудить на решетке.



Содержание

Завтрак выходного дня	3
Блины из цукини	4
Налистники с творогом и тыквой	6
Блинная запеканка с кремом	8
Вареники с творогом по-польски	10
Вареники с картофелем и грибами.....	12
Кнедлики творожные с бананом и черникой	14
Флонярд.....	16
Оладьи творожные «Лимонные»	18
Оладьи овсяные с вяленой клюквой.....	20
Оладьи с яблоками	22
Суши боул.....	24
Творожная запеканка с рисом и апельсиновым соусом	26
Тосты с кабачками и моцареллой	28
Яичный салат-сэндвич	30
Гарниры	33
Печеная брюссельская капуста	34
Шампиньоны маринованные жареные	36
Галета с картофелем и карамелизированным луком	38
Картофельные ньокки с грибами и фетой.....	40
«Раздавленный» картофель с луком и шампиньонами	42
Картофель с пряными травами и томатной сальсой	44
Зразы картофельные с грибами	46
Рис «Рататуй».....	48
Кускус с овощами.....	50
Горячие блюда.....	53
Запеченные ленивые голубцы	54
Пельмени домашние	56
Свинина в клюквенном соусе.....	58
Бефстроганов с вешенками.....	60
Жаркое из говядины	62
Котлеты рубленые с томатами.....	64

Курица со сливами в медовой глазури	66
Курица с овощами и клецками	68
Курица по-охотничьи	70
Цыплята фаршированные	72
Рыбные котлеты с домашним соусом тартар	74
Скумбрия с томатами	76

Выпечка несладкая 79

Галета с творогом и томатами	80
Пирог с луком и сыром фета	82
Рулет с оливками и розмарином	84
Разборной пирог с капустой и копчеными сосисками.....	86
Пирожки с вялеными томатами и сыром.....	88
Пирожки с сосисками «Венские».....	90
Пирожки с мясом и капустой.....	92
Пирожки с картофелем и зеленым горошком.....	94
Ватрушки из песочно-дрожжевого теста с рыбой.....	96
Роллы с соусом песто и салями	98
Сырное печенье.....	100

Выпечка сладкая..... 103

Бриошь с маком и сливами	104
Грушевый пирог с рисовым пудингом.....	106
Пирог с ягодами и сахарной корочкой.....	108
Коса с творогом и грушами.....	110
Рогалики с вишней	112
Булочки «Цитрусовые».....	114
Ватрушки с творогом.....	116
Пирожки с рисом и тыквой	118
Кексы с творожным кремом и персиками.....	120
Печенье «Розы» с кокосом, клюквой и грецкими орехами	122
Печенье с клементинами.....	124

УДК 641.55
Д81



Дизайнер обложки *Юлія Дзекунова*

Популярне видання

Популярное издание

ДУДКА Тетяна

Цікаві рецепти душевних страв

(російською мовою)

Головний редактор *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*
Редактор *О. В. Супронюк*
Художній редактор *В. О. Трубчанинов*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *М. Б. Брусенцова-Журенко*

Підписано до друку 03.11.2020.
Формат 60х90/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Minion Pro». Ум. друк. арк. 8,0.
Наклад 3500 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24
E-mail: cor@bookclub.ua

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

ДУДКА Татьяна

Интересные рецепты душевных блюд

Главный редактор *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *О. Н. Шелест*
Редактор *О. В. Супронюк*
Художественный редактор *В. А. Трубчанинов*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *М. Б. Брусенцова-Журенко*

Подписано в печать 03.11.2020.
Формат 60х90/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Minion Pro». Усл. печ. л. 8,0.
Тираж 3500 экз. Зак. № .

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24
E-mail: cor@bookclub.ua

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

ISBN 978-617-12-8324-4

- © Дудка Т. В., текст и фото, 2021
- © Depositphotos.com / Designer_things, фото автора, обложка, 2021
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2021
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2021