

Сырники ТВОРОЖНИКИ сочни • хачапури

Творог — прекрасная основа для всевозможных вкусных и полезных блюд, от бутербродных масс и начинок для пирогов до кремов для тортов, теста и домашнего плавленого сыра. В этой книге вы найдете около 80 простых и проверенных рецептов с фотографиями домашней и изысканной кухни: плацинды, вареники, запеканки, блины, зразы, хачапури, ватрушки, а также вкуснейшие творожные десерты, мороженое, фруктовые пироги и шарлотки, нежные чизкейки, кексы и мафины, праздничные торты и знаменитый львовский сырник в шоколадной глазури!

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3750-1



9 785991 037501

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-1709-6



9 786171 217096

✦ Сырники • ТВОРОЖНИКИ • сочни • хачапури И ДРУГИЕ БЛЮДА С ТВОРОГОМ ✦



Сырники ТВОРОЖНИКИ сочни • хачапури

И ДРУГИЕ БЛЮДА
С ТВОРОГОМ



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА



ЛЕСЯ КРАВЕЦКАЯ

«Сырники»

ТВОРОЖНИКИ

СОЧНИ • ХАЧАПУРИ

И ДРУГИЕ БЛЮДА
С ТВОРОГОМ



ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2017

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
К78



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

Дизайнер обложки *Юлия Сорудейкина*

ISBN 978-617-12-1709-6 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3750-1 (Россия)

- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017
- © ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2017

ОТ АВТОРА

Творог — один из древнейших кисломолочных продуктов, известных человечеству. Благодаря высокому содержанию белка, незаменимых аминокислот, витаминов А, Е, Р, В₂, В₆ и В₁₂, фолиевой кислоты, солей кальция, железа, натрия, магния, меди, цинка, фтора и фосфора творог очень полезен и детям, и взрослым, и больным, и здоровым. Творог усваивается гораздо лучше, чем молоко. Из творога можно приготовить самые разные блюда — от пикантных закусок до изысканных десертов: воздушные сырники, нежные творожники, чизкейки, домашний плавленый сыр, суфле, запеканки, вареники, крем для торта, пасхи и куличи, пудинги, печенье, мороженое, тарты...

В этой книге собраны как простые и вкусные блюда, которые можно быстро приготовить на завтрак, обед или ужин, так и достаточно сложные, которыми можно приятно удивить самых переборчивых гостей. Готовьте с удовольствием!



ТВОРОЖНАЯ ЗАКУСКА С ЧЕСНОЧНЫМИ СТРЕЛКАМИ

- 1 Чесночные стрелки вымыть и обсушить. Удалить семенные коробочки, а стрелки нарезать кусочками длиной 0,5 см.
- 2 Укроп промыть, отряхнуть, мелко нашинковать. Зеленый салат промыть и обсушить.
- 3 Огурцы вымыть, при необходимости очистить (если кожура жесткая), нарезать мелкими кубиками.
- 4 Растереть творог со сметаной, солью и перцем. Добавить огурцы, укроп, чесночные стрелки, перемешать.
- 5 Подавать закуску на листьях зеленого салата.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 200 г творога
- 1 пучок укропа
- 7 чесночных стрелок
- 120 г огурцов
- 2 ст. л. сметаны
- ½ ч. л. соли
- 1 щепотка молотого черного перца
- 50 г зеленого салата



ЗАКУСКА ИЗ ТВОРОГА И АВОКАДО



- 1 Авокадо вымыть, очистить от кожуры, удалить косточку и нарезать небольшими кубиками. Полить авокадо 1 ст. л. лимонного сока, перемешать.
- 2 Петрушку вымыть, обсушить, мелко нарезать.
- 3 На мелкой терке снять цедру с половины лимона.
- 4 Соединить авокадо, творог, петрушку и цедру, хорошо перемешать. Добавить соль по вкусу. Сформовать из массы шарики размером с грецкой орех.
- 5 Листья салата вымыть, обсушить и выложить на блюдо. Сверху выложить горкой шарики из творога и авокадо.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 250 г творога
- 15 г зелени петрушки
- 1 авокадо
- 2 щепотки соли
- ½ лимона
- 50 г зеленого салата

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

- 1 Для приготовления теста соединить просеянную муку и подсолнечное масло. Перемешать смесь ложкой.
- 2 В кастрюле довести до кипения воду с солью, влить в муку, заварить. Быстро замесить тесто, используя сначала ложку, а затем домесить руками. Накрыть тесто полотенцем и оставить на 30 минут.
- 3 Для приготовления начинки творог протереть через мелкое металлическое сито и растереть с солью и молотым черным перцем.
- 4 Укроп и зеленый лук промыть, обсушить, мелко нашинковать. Добавить нарезанную зелень и желток к творожной массе. Тщательно перемешать.
- 5 Тесто раскатать в пласт толщиной 1 мм и с помощью тонкого стакана вырезать кружочки. На середину кружочков выложить по 1 ст. л. начинки. Сформовать вареники.
- 6 В большой кастрюле довести до кипения воду с небольшим количеством соли и выложить порциями вареники. Сразу перемешать деревянной ложкой, чтобы вареники не пристали ко дну. Довести до кипения и готовить на небольшом огне 2 минуты.
- 7 Вынуть вареники с помощью шумовки или дуршлага и сразу полить растопленным сливочным маслом. Подавать вареники горячими со сметаной.



ИНГРЕДИЕНТЫ

- 150 мл воды
- 250 г пшеничной муки
- 3 ст. л. подсолнечного масла
- ½ ч. л. соли

Для начинки

- 200 г творога
- 1 яйцо (желток)
- 1 пучок укропа
- 35 г зеленого лука
- ¾ ч. л. соли
- ¼ ч. л. молотого черного перца

СЫРНИКИ С ЗЕЛЕНЬЮ

- 1 Взбить венчиком яйца с солью. Творог протереть через мелкое металлическое сито и добавить к яйцам вместе с манной крупой.
- 2 Зеленый лук, петрушку и укроп промыть, обсушить и мелко нарезать. Добавить зелень к творогу, хорошо перемешать. Оставить на 15 минут, чтобы набухла манка.
- 3 Мокрыми руками скатать из массы небольшие шарики, обвалять в муке и приплюснуть, придавая плоскую форму.
- 4 Обжарить сырники с обеих сторон до золотистой корочки на раскаленной сковороде с растительным маслом.
- 5 Готовые сырники выложить на бумажное полотенце для удаления лишнего масла. Подавать горячими со сметаной.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 500 г творога
- 2 яйца
- 3 ст. л. манной крупы
- 3 ст. л. муки
- ½ ч. л. соли
- ½ пучка зеленого лука
- ½ пучка петрушки
- ½ пучка укропа
- 4 ст. л. растительного масла



ПЛАЦИНДЫ С ТВОРОГОМ И КАРТОФЕЛЕМ

- 1 Смешать просеянную муку, 2 ст. л. подсолнечного масла, соль, теплую воду и замесить мягкое эластичное тесто. Накрыть его чистым полотенцем и оставить в теплом месте на 30 минут.
- 2 Для приготовления начинки картофель очистить и отварить в подсоленной воде до готовности. Воду слить, картофель размять в пюре и охладить. Творог протереть через мелкое металлическое сито. Укроп промыть, отряхнуть и мелко нарезать. Смешать подготовленный картофель, творог, укроп, соль, перец.
- 3 Тесто разделить на 7 равных кусочков и каждый скатать в шарик.
- 4 Стол смазать растительным маслом.



ИНГРЕДИЕНТЫ

- 400 г пшеничной муки
- 200 мл воды
- 50 мл рафинированного подсолнечного масла
- 1 щепотка соли

Для начинки

- 200 г творога
- 300 г картофеля
- ½ ч. л. соли
- 1 щепотка молотого черного перца
- 25 г зелени укропа

Каждый шарик теста раскатать на столе в лепешку диаметром 15 см, смазать ее растительным маслом и сложить все лепешки стопкой на тарелке. Оставить на 10 минут. Затем на смазанном растительным маслом столе раскатать каждую лепешку как можно тоньше и максимально растянуть руками.

- 5 На середину лепешки выложить 3—4 ст. л. начинки. Завернуть края теста наверх и прижать руками, формируя тонкую круглую плацинду.
- 6 Обжарить изделия с обеих сторон на горячей сковороде на огне ниже среднего. Подавать плацинды горячими со сметаной.

СОДЕРЖАНИЕ

От автора	3
Творожная закуска с чесночными стрелками	4
Закуска из творога и авокадо	5
Вареники с творогом и зеленью	6
Сырники с зеленью	7
Плацинды с творогом и картофелем	8
Домашний плавленый сыр из творога	9
Творожная запеканка с зеленью	10
Запеканка из творога с гречкой	11
Треугольники из лаваша с творогом и зеленью	12
Омлет с творогом	13
Закусочные мини-чизкейки	14
Творожно-сливочная паста с укропом	15
Паштет из сардин в масле и творога	16
Кутабы с творогом и зеленью	17
Универсальные творожные булочки	18
Вареники с творогом и картофелем	19
Закусочные маффины с творогом	20
Сырники несладкие	21
Песочный пирог с творогом и брокколи	22
Хлеб с добавлением творога	24
Хачапури с творогом и сыром	25
Ватрушки с творогом и укропом	26
Несладкие ленивые вареники	27
Канапе с творогом, огурцами и креветками	28
Несладкие блины с творожной начинкой	29
Несладкое творожное печенье	30
Закусочный террин из творога	31
Творожно-кабачковые вафли	32
Пикантные творожные палочки	33
Рулетики из кабачков с творогом	34
Картофельные зразы с творогом	35
Сочни с творогом	36
Чизкейк с черникой	37
Апельсиновый чизкейк с клубничной короной	38
Чизкейк с вишневым курдом	40
Полосатый творожный пирог	42
Сырник с яблоками и белковой шапочкой	43
«Торфяной» творожный пирог	44
Сырники в сметанно-маковой заливке	45

Чизкейк с апельсиновым желе	46
Чизкейк из трех ингредиентов	48
Львовский сырник	49
Чизкейк в микроволновке	50
Творожный пирог «Капучино»	51
Творожный кекс с изюмом	52
Молочный сырник	53
Творожник с кокосом и ананасом	54
Чизкейк в банке	56
Шоколадно-творожный пирог «Подушки»	57
Диетические сырники в духовке	58
Творожные маффины с красной смородиной	59
Медовые маффины с творогом	60
Наливной пирог с творогом	61
Торт «Вареный сырник»	62
Бисквитно-творожный торт	64
Творожная коврижка	66
Мороженое крем-брюле с творогом	67
Вареники с творогом и вишней	68
Творожные батончики	69
Тарт с творогом, шоколадом и малиной	70
Творожные кнедлики в сметанной заливке	72
Творожные рулетики с изюмом	73
Шоколадные кексы с творожными шариками	74
Вишня в творожно-шоколадной «шубке»	75
Профитроли с шоколадно-творожным кремом	76
Творожные рогалики с начинкой из розы	78
Карамельно-творожный десерт	79
Творожный кекс с вишней	80
Творожные кексы с кремом	81
Творожный кулич	82
Карамельная пасха	84
Творожно-яблочная шарлотка	85
Творожный торт «Сахара»	86
Ленивые вареники с творогом и маком	87
Яблочный пирог на творожном тесте	88
Торт «Творожный домик»	89
Творожные гамбовцы	90
Творожные вафли	91
Творожный пудинг	92
Чизкейк из ряженки	93

Видання для організації дозвілля

КРАВЕЦЬКА Леся

**Сирники, сочні, хачапурі
та інші страви з сиром**

(російською мовою)

Керівник проекту *В. В. Столяренко*
Координатор проекту *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Редактор *Л. Г. Фадєєва*
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Підписано до друку 07.11.2016. Формат 70х100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Myriad Pro». Ум. друк. арк. 7,74.
Наклад 15 000 пр. Зам. № .

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

Віддруковано у ПРАТ «Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61012, м. Харків, вул. Різдва, 11.
Свідоцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Издание для досуга

КРАВЕЦКАЯ Леся

**Сырники, творожники,
сочни, хачапури и другие блюда с творогом**

Руководитель проекта *В. В. Столяренко*
Координатор проекта *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Подписано в печать 07.11.2016. Формат 70х100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Myriad Pro». Усл. печ. л. 7,74.
Тираж 15 000 экз. Зак. № .

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

Отпечатано в ПРАТ «Харківська книжкова фабрика "Глобус"»
61012, г. Харьков, ул. Рождественская, 11.
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.
www.globus-book.com