



Галина Лаврентьева



Супы
борщи • салаты



Закуски
вторые блюда



Напитки
выпечка • десерты

Торжественный домашний обед

Приготовьте вкуснейший домашний обед из нескольких блюд! Ароматные супы и наваристые борщи, уха, харчо и окрошка; оригинальные мясные, рыбные и овощные блюда; легкие и сытные салаты, простые и изысканные закуски; печенье, торты, пирожные; компоты, кисели, коктейли... В этой превосходно иллюстрированной книге собраны лучшие рецепты для повседневного и праздничного застолья с подробными описаниями, указанием количества порций и времени приготовления, которые помогут вам вкусно и сытно кормить свою семью, каждый день удивляя разнообразием и при этом не проводя много времени у плиты.



www.ksdbook.ru
ISBN 978-5-9910-3210-0
www.bookclub.ua
ISBN 978-966-14-8757-3

Торжественный домашний обед

Торжественный домашний обед



Легко
ГОТОВИТЬ —
ВКУСНО
ЕСТЬ!

Галина Лаврентьева

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА



Супы
борщи • салаты



Закуски
вторые блюда



Напитки
выпечка • десерты

Торжественный домашний обед



Галина Лаврентьева

ХАРЬКОВ БЕЛГОРОД 2015 КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

Содержание

Супы, салаты, закуски

Закуска сырная с ананасом в тарталетках	4	Суп «Дачный»	24
Шампиньоны, фаршированные луком	4	Фасолевый суп с картофелем	25
Фаршированные баклажаны, запеченные с сыром	4	Капустняк с фасолью	25
Помидоры с творогом	5	Минестроне	26
Свекла, фаршированная овощами	5	Суп с грибами	26
Шампиньоны по-венесуэльски	5	Суп со стручковой фасолью и шпинатом	27
Бутерброды «Овощные»	6	Суп картофельный с овсяными хлопьями	27
Итальянские горячие бутерброды	6	Чечевичная похлебка с чесноком	28
Бутерброды с грибами	6	Суп перловый	28
Бутерброды с лососем и огурцом	7	Груздянка	28
Закуска «Морская»	7	Сырный суп с шампиньонами	29
Горячие бутерброды с колбасками	7	Борщ зеленый с крапивой	29
Закуска из баклажанов с орехами	8	Щи из щавеля с яйцом	30
Баклажаны с чесноком и зеленью	8	Тыквенный суп по-французски	30
Цветная капуста с сырным соусом	9	Томатный суп-пюре с пармезаном	30
Грибная икра	9	Луковый суп с ветчиной	31
Острая закуска из брынзы	10	Суп с кальмарами	31
Горячая закуска из цукини с беконом	10	Суп с креветками и цветной капустой	32
Кабачковый торт	10	Суп-пюре из горбуши	32
Жюльен из кальмаров	10	Уха с фрикадельками из трески	33
Форшмак с сельдью	11	Суп с клецками из печенки	33
Таджин из курицы с имбирем и корицей	11	Солянка рыбная	34
Паштет из курицы с миндалем	12	Уха по-украински	34
Сациви по-кахетински	12	Солянка мясная	35
Галантин из утки с овощами	13	Пшеничный кулеш с мясом	35
Заливное с куриным филе	13	Мясной суп-гуляш	36
Заливное из языка	14	Харчо	36
Закусочные колбаски из баранины	14	Украинский борщ	37
Рогалики с салами	15	Рассольник домашний	37
Лаваш с говядиной и фасолью	15	Окрошка	38
Слоеный рулет с печенкой и сыром	16	Гаспачо	38
Пирог из лаваша с грибами и ветчиной	16	Холодник по-украински	39
Галушки	17	Суп клюквенный с клецками	39
Салат с печенью трески	17	Холодник из ягод	39
Салат с печенкой и огурцами	18		
«Очень вкусная селедка»	18	Вторые блюда	
Салат с горбушей	18	Рататуй	40
Салат «Грибная поляна»	19	Меживо из баклажанов	40
Салат с куриным филе и арахисом	19	Лобио с зеленью	40
Салат с копченым куриным филе и ананасом	20	Овощи, тушенные с брынзой и орехами	41
Салат с салами	20	Лежни картофельные	41
Салат из свинины с овощами	21	Капустные галушки	42
Салат из свинины с хрустящими сухариками	21	Картофельные оладьи	42
Слоеный салат со свининой	21	Фрикадельки из кабачков	42
Бульон рыбный с пельменями	22	Морковная бабка	43
Куриный бульон с домашней лапшой	22	Сырники из творога	43
Куриный бульон с заварными клецками	23	Творожная запеканка с цветной капустой	44
Куриный бульон с сырными шариками	24	Запеканка творожная с морковью	44
	24	Запеканка с макаронами и овощами	44

Запеканка манная с изюмом	45	Картофельная драчена	71
Каша с овощами по-монастырски	46	Мясо с миндалем	71
Гречневая каша с куриными сердечками, грибами и овощами	46	Макароны с сыром и беконом	72
Клецки из морепродуктов	46	Спагетти болоньезе	72
Картофельный рулет с морским коктейлем	47	Выпечка, десерты, напитки	
Рыба под соусом «Песто»	48	Хачапури с картофельно-сырной начинкой	73
Карп в пиве	48	Котлета в тесте по-украински	73
Стейки из лосося с фруктовой сальсой	48	Пирожки с луком и яйцом	74
Лосось в картофельной корочке	49	Луковый пирог по-домашнему	74
Судак по-киевски	50	Пирог с помидорами и шпинатом	75
Филе морского языка в йогуртовой корочке	50	Пирог с картофелем и цукини	75
Морской окунь с пряной пастой	51	Пирожки по-мексикански	76
Запеченная горбуша	51	Пирожки кошиня	76
Горбуша под маринадом	52	Курник	77
Фаршированный карп	52	Пирог с окороком и креветками	78
Горбуша, фаршированная омлетом с помидорами	53	Расстегаи с горбушей	78
Рыбные котлеты	53	Пирог с брокколи и лососем	79
Капустная запеканка с рыбой	53	Пирог из рыбы с брынзой	80
Спагетти с семгой	54	Кулебяка с гречневой кашей и печенкой	80
Рыба по-суздальски с гречневой кашей	54	Ливерный пирог	81
Пасхальный рыбный пирог	55	Беляши	81
Пазля с курицей и морепродуктами	55	Пирог из лаваша с сыром	82
Ризотто с копченой курицей	56	Пицца «Маргарита»	82
Курица, запеченная с яблоками	56	Острая пицца с говяжьим языком	82
Куриные грудки в «конвертах»	57	Пицца с грибами и солеными огурцами	83
Фрикасе из курицы со свежей зеленью	57	Пицца с морепродуктами	83
Курица, тушенная с маслинами	58	Налистники	84
Говяжий язык, запеченный с грибами	58	Пирог с творогом и финиками	84
Запеченная печенька	59	Сложеник яблочный	85
Картофель, запеченный с беконом и сыром	60	Вишневый пирог	85
Свинина с капустой и соусом из петрушки	60	Пирог со щавелем	86
Свинина, запеченная с помидорами и укропом	60	Пирог «Полосатый рейс»	86
Мясо, запеченное с киви	61	Пирожное «Картошка»	87
Медальоны из свинины с грибами	62	Медовые коржики	87
Свинные ребрышки в гранатовом соусе	62	Печенье с малиной и кедровыми орешками	88
Говядина с сыром и бананами	62	Пирожное «Изумрудная сказка»	88
Говядина, тушенная в квасе	63	Пирожное с ванильным суфле	88
Бефстроганов	63	Бисквиты с лимонной глазурью	89
Жаркое с черносливом	64	Кофейный торт с маскарпоне	89
Телятина, тушенная с фасолью	64	Торт «Киевский»	90
Шпундра (свинина, тушенная со свеклой)	65	Торт «Павлова»	90
Бифштекс рубленый	65	Торт «Эскимо»	91
Азу из говядины	65	Зефирный торт с персиками	91
Печень	66	Фруктово-ягодный мусс	92
Говядина в горшочках с квашеной капустой	66	Апельсиновое суфле	92
Картофельная бабка с мясом	67	Морс клюквенный	93
Голубцы из виноградных листьев	67	Компот из сухофруктов	93
Перец, фаршированный говядиной и овощами	68	Кисель ягодный	93
Колдуны	68	Кисель из яблок и мандаринов	94
Итальянские мясные фрикадельки	69	Молочный коктейль	94
Мусака	69	Коктейль «Шоколад с малиной»	94
Картопляники	70	Квас «Петровский»	94
	70	Глинтвейн фруктовый	95
	70	Глинтвейн белый	95



Закуска сырная с ананасом в тартелетках

 8 порций

 20 минут

сыр твердый 400 г
ананасы консервированные 200 г
майонез 1 стакан
тартелетки 24 шт.
чеснок 2—3 зубчика

1. Натрите сыр на мелкой терке, чеснок пропустите через пресс. Четверть ананаса оставьте для оформления, остальное измельчите.
2. Подготовленные ингредиенты соедините, заправьте майонезом. Выложите закуску в тартелетки, оформите оставшимися кусочками ананаса.

Шампиньоны, фаршированные луком

 4 порции

 40 минут

шампиньоны 500 г
сыр пармезан 150 г
лук репчатый 2 головки
масло сливочное 50 г
майонез по вкусу
масло оливковое по вкусу

1. Ножки шампиньонов аккуратно отделите от шляпок.



2. Ножки и репчатый лук мелко нарежьте, обжарьте в смеси сливочного и оливкового масла.
3. Шляпки наполните этой начинкой. Форму для выпекания смажьте оливковым маслом, выложите шляпки, сверху — майонез, смешанный с сыром.
4. Выпекайте шампиньоны при 150 °С в течение 20 минут. Подавайте грибы горячими или холодными.

Фаршированные баклажаны, запеченные с сыром

 4 порции

 45 минут

баклажаны 4 шт.
помидоры 3 шт.
сыр эдам 200 г
масло оливковое 2 ст. ложки
розмарин 4 веточки
перец черный молотый по вкусу
соль по вкусу

1. Баклажаны разрежьте вдоль пополам, выньте мякоть и мелко ее порубите.



Половинки баклажанов посолите, поперчите и оставьте на 15 минут. Сыр нарежьте ломтиками. Розмарин мелко порубите. Помидоры надрежьте крест-накрест и очистите от кожицы. Мякоть нарежьте мелкими кубиками.

2. Перемешайте мякоть баклажанов с помидорами и розмарином. Половинки баклажанов ополосните водой, обсушите и наполните приготовленным овощным фаршем.

3. Уложите баклажаны в смазанную маслом форму, сверху положите ломтики сыра и поперчите. Запекайте баклажаны 20 минут при 200 °С.

Помидоры с творогом

 6 порций

 35 минут

помидоры 12 шт.
творог нежирный 200 г
томат-пюре 1 ст. ложка
лук зеленый рубленый 3 ст. ложки
перец белый молотый по вкусу
соль по вкусу

1. Помидоры, срезав «крышечки» и вынув ложкой мякоть, посолите и поперчите. Творог соедините с луком, посолите, поперчите и перемешайте.
2. Наполните помидоры творожно-луковой смесью, накройте «крышечками» и уложите в форму. Мякоть помидоров протрите с томатным пюре, посолите и полейте полученной смесью фаршированные помидоры.
3. Запекайте помидоры в течение 10—15 минут при 180 °С.



Свекла, фаршированная овощами

 6 порций

 45 минут

свекла вареная 6 шт.
морковь 3—4 шт.
лук репчатый 3 головки
масло растительное 1/2 стакана
уксус винный белый 1—2 ч. ложки
листья зеленого салата 10—12 шт.
зелень петрушки и укропа по вкусу
перец черный молотый по вкусу
соль по вкусу

1. Свеклу очистите от кожуры, с помощью ложки удалите сердцевину, края вырежьте зубчиками.
2. Морковь и лук очистите (1/2 головки лука оставьте для оформления), мелко нарежьте и обжарьте в сковороде на растительном масле. Сердцевину свеклы измельчите, смешайте с обжаренными овощами, мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа (несколько веточек оставьте для оформления).
3. Овощную массу заправьте винным уксусом, солью, перцем, тщательно перемешайте и тушите в сотейнике, время от времени помешивая, в течение 5—10 минут.
4. Готовым фаршем наполните свеклу и подавайте на листьях зеленого салата, оформив колечками оставшегося репчатого лука и веточками зелени.





Шампиньоны по-венесуэльски



4 порции



25 минут
+ 4 часа охлаждения

шампиньоны 600 г
уксус яблочный $\frac{1}{3}$ стакана
масло растительное $\frac{1}{3}$ стакана
чеснок 2—3 зубчика
перец душистый 2—3 горошины
лавровый лист 1 шт.
сахар 1 ч. ложка
соль 1 ч. ложка

1. Грибы промойте, крупные разрежьте пополам. Чеснок пропустите через пресс.
2. Грибы и чеснок перемешайте, добавьте остальные указанные ингредиенты и тушите под крышкой на среднем огне 5—10 минут.
3. Готовые грибы охладите, переложите в банку и поставьте в холодильник на 4 часа.

Бутерброды «Овощные»



4 порции



40 минут

хлеб пшеничный без корок 8 ломтиков
капуста квашеная 100 г
яйца вареные 2 шт.
сыр твердый тертый 50 г
томат-пюре 3 ч. ложки
масло сливочное 40 г
перец красный молотый по вкусу
соль по вкусу



1. Капусту порубите, прогрейте с маслом, добавьте 3 ст. ложки воды, специи, томатное пюре и тушите 20 минут. Добавьте рубленые яйца и перемешайте.
2. Ломтики хлеба обжарьте на масле. Выложите на них приготовленную смесь, посыпьте сыром и запекайте до образования золотистой корочки.

Итальянские горячие бутерброды



8 порций



30 минут

хлеб пшеничный 8 ломтиков
рыба консервированная в масле 2 банки
сыр твердый 8 ломтиков
грибы маринованные 8 шт.
огурцы маринованные 2 шт.
лук репчатый 1 головка
масло сливочное 80 г
зелень петрушки рубленая 2 ст. ложки
перец красный молотый по вкусу



УДК 641/642
ББК 36.991
Л12



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

Ответственный редактор *Т. А. Куличихина*

Научный редактор *И. Г. Ройтенберг*

Дизайн *В. А. Кугаевский*

Фотографы: *К. А. Шевчик, А. А. Болтов*

Стилисты: *М. Р. Журавлева, Е. Б. Брюхина, Ю. Г. Барина*

Информация предоставлена сайтом www.mmenu.com
Фотографии предоставлены сайтом www.foto.millionmenu.ru

Дизайнер обложки *Юлия Демидова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

ЛАВРЕНТЬЄВА Галина
Гарячий домашній обід
(російською мовою)

ЛАВРЕНТЬЄВА Галина
Горячий домашний обед

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Художній редактор *С. В. Мисяк*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *Л. Г. Фадєєва*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *Л. Г. Фадеева*

Підписано до друку 05.02.2015.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosLight». Ум. друк. арк. 7,74.
Наклад 50000 пр. Зам. №

Подписано в печать 05.02.2015.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «HeliosLight». Усл. печ. л. 7,74.
Тираж 50000 экз. Зак. №

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

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»:
308015, г. Белгород, ул. Пушкина, 49А

Віддруковано у ПАТ
«Білоцерківська книжкова фабрика»
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4
впроваджена система управління якістю
згідно з міжнародним стандартом
DIN EN ISO 9001:2000

Отпечатано в ПАО
«Белоцерковская книжная фабрика»
09117, г. Белая Церковь, ул. Леся Курбаса, 4
внедрена система управления качеством
согласно международному стандарту
DIN EN ISO 9001:2000

ISBN 978-966-14-8757-3 (Украина)

ISBN 978-5-9910-3210-0 (Россия)

© ООО «Издательство "Миллион меню"»,
2015
© Hemiro Ltd., издание на русском языке,
2015
© DepositPhotos.com / Subbotina, Odelinde,
genious2000de, обложка, 2015
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досу-
га», художественное оформление, 2015
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного
досуга"», г. Белгород, 2015