



Галина Лаврентьева



Супи
борщі • салати



Закуски
другі страви



Напої
випічка • десерти

Тарячий домашній обід

Приготуйте смачний домашній обід із кількох страв! Ароматні супи і наваристі борщі, юшка, харчо й окрошка; оригінальні м'ясні, рибні та овочеві страви; легкі і ситні салати, прості й вишукані закуски; печиво, торти, тістечка; компоти, киселі, коктейлі... У цій чудово ілюстрованій книзі зібрано кращі рецепти для щоденного та святкового застілля з детальними описами, зазначенням кількості порцій і часу приготування, які допоможуть вам смачно і ситно годувати свою родину, щодня дивуючи різноманітністю і при цьому не проводячи багато часу біля плити.



www.bookclub.ua
ISBN 978-966-14-8758-0
9 789661 48758 0

Тарячий домашній обід

Тарячий домашній обід



Легко
готувати —
смачно
куштувати!

Галина Лаврентьева

КЛУБ
СІМЕЙНОГО
ДОЗВІЛЛЯ



Супи
борщі • салати



Закуси
другі страви



Напої
випічка • десерти

Гарячий домашній обід



Галина Лаврентьева

ХАРКІВ 2015  КЛУБ
СІМЕЙНОГО
ДОЗВІЛЛЯ

Зміст

Супи, салати, закуски

Закуска сирна з ананасом у тарталетках	4	Курячий бульйон із сирними кульками	24
Печериці, фаршировані цибулею	4	Суп «Дачний»	24
Фаршировані баклажани, запечені із сиром	4	Квасолевий суп із картоплею	25
Помідори із сиром	5	Капусняк із квасолею	25
Буряк, фарширований овочами	5	Мінестро́не	26
Печериці по-венесуельськи	5	Суп із грибами	26
Бутерброди «Овочеві»	6	Суп зі стручковою квасолею та шпинатом	27
Італійські гарячі бутерброди	6	Суп картопляний із вівсяними пластівцями	27
Бутерброди з грибами	6	Сочевична юшка з часником	28
Бутерброди з лососем та огірком	7	Суп перловий	28
Закуска «Морська»	7	Груздянка	28
Гарячі бутерброди з ковбасками	7	Сирний суп із печерицями	29
Закуска з баклажанів із горіхами	8	Борщ зелений із кропивою	29
Баклажани з часником і зеленню	8	Щі зі шавлю з яйцем	30
Цвітна капуста із сирним соусом	9	Гарбузовий суп по-французьки	30
Грибна ікра	9	Томатний суп-пюре з пармезаном	30
Гостра закуска з бринзи	9	Цибулевий суп із шинкою	31
Гаряча закуска із цукіні з беконом	10	Суп із кальмарами	31
Кабачковий торт	10	Суп із креветками та цвітною капустою	32
Жульєн із кальмарів	10	Суп-пюре з горбуші	32
Форшмак з оселедцем	11	Юшка з фрикадельками з тріски	33
Таджин із курки з імбиром та корицею	11	Суп із кльоцками з печінки	33
Паштет із курки з мигдалем	12	Солянка рибна	34
Сациві по-кахетинськи	12	Юшка по-українськи	34
Галантин із качки з овочами	13	Солянка м'ясна	35
Холодець із курячим філе	13	Пшоняний куліш із м'ясом	35
Холодець із язика	13	М'ясний суп-гуляш	36
Закусочні ковбаски з баранини	14	Харчо	36
Рогалики із саламі	14	Український борщ	37
Лаваш із яловичиною та квасолею	15	Розсольник домашній	37
Листковий рулет із печінкою та сиром	15	Окрошка	38
Пиріг із лаваша з грибами та шинкою	16	Гаспачо	38
Галушки	16	Холодник по-українськи	39
Салат із печінкою тріски	17	Суп журавлиновий із кльоцками	39
Салат із печінкою та огірками	17	Холодник із ягід	39
«Дуже смачний оселедець»	18	Другі страви	
Салат із горбушею	18	Рататуй	40
Салат «Грибна галявина»	19	Меживо з баклажанів	40
Салат із курячим філе й арахісом	19	Лобіо із зеленню	40
Салат із копченим курячим філе й ананасом	20	Овочі, тушковані з бринзою та горіхами	41
Салат із саламі	20	Лежні картопляні	41
Салат зі свинини з овочами	21	Капустяні галушки	42
Салат зі свинини з хрумкими сухариками	21	Картопляні оладки	42
Листковий салат зі свининою	21	Фрикадельки з кабачків	42
Бульйон рибний із пельменями	22	Морквяна бабка	43
Курячий бульйон із домашньою локшиною	22	Сирники	43
Курячий бульйон із заварними галушками	23	Сирна запіканка з цвітною капустою	44
	24	Запіканка сирна з морквою	44

Запіканка з макаронами й овочами	44	Картопляна драчена	71
Запіканка манна з родзинками	45	М'ясо з мигдалем	71
Каша з овочами по-монастирськи	46	Макарони із сиром і беконом	72
Гречана каша з курячими сердечками, грибами й овочами	46	Спагеті під соусом болоньезе	72
Кльоцки з морепродуктів	46	Випічка, десерти, напої	
Картопляний рулет із морським коктейлем	47	Хачапурі з картопляно-сирною начинкою	73
Риба під соусом песто	48	Котлета в тісті по-українськи	73
Короп у піві	48	Пиріжки з цибулею та яйцем	74
Стейки з лосося з фруктовю сальсою	48	Цибулевий пиріг по-домашньому	74
Лосось із картопляною скоринкою	49	Пиріг із помідорами та шпинатом	75
Судак по-київськи	50	Пиріг із картоплею та цукіні	75
Філе морського язика в йогуртовій скоринці	50	Пиріжки по-мексиканськи	76
Морський окунь із пряною пастою	50	Пиріжки кошиня	76
Запечена горбуша	51	Курник	77
Горбуша під маринадом	51	Пиріг з оконом і креветками	78
Фарширований короп	52	Розтягаї з горбушею	78
Горбуша, фарширована омлетом із помідорами	53	Пиріг із броколі й лососем	79
Рибні котлети	53	Пиріг із риби з бринзою	80
Капустяна запіканка з рибкою	53	Кулеб'яка з гречаною кашею та печінкою	80
Спагеті із сьомгою	54	Ліверний пиріг	81
Риба по-суздальськи з гречаною крупкою	54	Біляші	81
Великодній рибний пиріг	55	Пиріг із лаваша із сиром	82
Паелья з куркою й морепродуктами	55	Піца «Маргарита»	82
Ризото з копченою куркою	56	Гостра піца з яловичим язиком	82
Курка, запечена з яблуками	56	Піца з грибами й солоними огірками	83
Курячі грудки в «конвертах»	57	Піца з морепродуктами	83
Фрикасе з курки зі свіжою зеленню	57	Налисники	84
Курка, тушкована з маслинами	58	Пиріг із сиром і фініками	84
Яловичий язик, запечений із грибами	58	Складанець яблучний	85
Запечена печінка	59	Вишневий пиріг	85
Картопля, запечена з беконом і сиром	60	Пиріг зі щавлем	86
Свинина з капустою та соусом із петрушки	60	Пиріг «Смугастий рейс»	86
Свинина, запечена з помідорами та кропом	60	Тістечко «Картопля»	87
М'ясо, запечене з ківі	61	Медові коржики	87
Медальйони зі свинини з грибами	62	Пиріг із малиною й кедровими горішками	88
Свиняча поребринка в гранатовому соусі	62	Тістечко «Смарагдова казка»	88
Яловичина із сиром і бананами	62	Тістечко з ванільним суфле	88
Яловичина, тушкована у квасі	63	Бісквіти з лимонною глазур'ю	89
Бефстроганов	63	Кавовий торт із маскарпоне	89
Печеня з чорносливом	64	Торт «Київський»	90
Телятина, тушкована з квасолею	64	Торт «Павлова»	90
Шпундра (свинина, тушкована з буряком)	65	Торт «Ескімо»	91
Біфштекс рубаний	65	Зефірний торт із персиками	91
Азу з яловичини	65	Фруктово-ягідний мус	92
Печеня	66	Апельсинове суфле	92
Яловичина в горщиках із квашеною капустою	66	Морс журавлиновий	93
Картопляна бабка з м'ясом	67	Компот із сухофруктів	93
Голубці з виноградного листа	67	Кисіль ягідний	93
Перець, фарширований яловичиною та овочами	68	Кисіль із яблук і мандаринів	94
Колдуни	68	Молочний коктейль	94
Італійські м'ясні фрикадельки	69	Коктейль «Шоколад із малиною»	94
Мусака	69	Квас «Петровський»	94
Картопляники	70	Глінтвейн фруктовий	95
	70	Глінтвейн білий	95



Закуска сирна з ананасом у таралетках



8 порцій



20 хвилин

сир твердий 400 г
ананаси консервовані 200 г
майонез 1 склянка
таралетки 24 шт.
часник 2—3 зубці

1. Натріть сир на дрібній тертці, часник пропустіть через прес. Чверть ананасів залиште для оформлення, решту подрібніть.
2. Підготовані інгредієнти з'єднайте, заправте майонезом. Викладіть закуску в таралетки, прикрасьте рештою шматочків ананаса.

Печериці, фаршировані цибулею



4 порції



40 хвилин

печериці 500 г
сир пармезан 150 г
цибуля ріпчаста 2 шт.
масло вершкове 50 г
майонез до смаку
олія оливкова до смаку

1. Ніжки печериць акуратно відокремте від шапочок.



2. Ніжки та ріпчасту цибулю дрібно наріжте, обсмажте в суміші масла й олії.
3. Шапочки наповніть приготованою начинкою. Форму для випікання змастіть олією, викладіть шапочки, зверху майонез, змішаний із сиром.
4. Випікайте печериці за температури 150 °С протягом 20 хвилин. Подавайте гриби гарячими або холодними.

Фаршировані баклажани, запечені із сиром



4 порції



45 хвилин

баклажани 4 шт.
помідори 3 шт.
сир едам 200 г
олія оливкова 2 ст. ложки
розмарин 4 гілочки
перець чорний мелений до смаку
сіль до смаку

1. Баклажани розріжте вздовж навіп, вийміть м'якоть і дрібно її нарубайте.



Половинки баклажанів посоліть, поперчіть і залиште на 15 хвилин. Сир наріжте скибками. Розмарин дрібно нарубайте. Помідори надріжте хрест-навхрест, обдайте окропом і очистьте від шкірки. М'якоть наріжте дрібними кубиками.

2. Перемішайте м'якоть баклажанів із помідорами та розмарином. Половинки баклажанів ополосніть водою, обсушіть і наповніть приготованим овочевим фаршем.

3. Викладіть баклажани в змащену олією форму, зверху покладіть скибочки сиру й поперчіть. Запікайте баклажани 20 хвилин за температури 200 °С.

Помідори із сиром



6 порцій



35 хвилин

помідори 12 шт.

сир нежирний 200 г

томатне пюре 1 ст. ложка

цибуля зелена рубана 3 ст. ложки

перець білий мелений до смаку

сіть до смаку

1. Помідори, зрізавши «кришечки» та вийнявши ложкою м'якоть, посоліть і поперчіть. Сир з'єднайте з цибулею, посоліть, поперчіть і перемішайте.

2. Наповніть помідори сирно-цибулевою сумішшю, накрийте «кришечками» та викладіть у форму. М'якоть помідорів протріть із томатним пюре, посоліть і полийте отриманою сумішшю фаршировані помідори.



3. Запікайте помідори протягом 10—15 хвилин за температури 180 °С.

Буряк, фарширований овочами



6 порцій



45 хвилин

буряки варені 6 шт.

морква 3—4 шт.

цибуля ріпчаста 3 шт.

олія ½ склянки

оцет винний білий 1—2 ч. ложки

листки зеленого салату 10—12 шт.

зелень петрушки та кропу до смаку

перець чорний мелений до смаку

сіть до смаку

1. Буряки очистьте від шкірки, за допомогою ложки видаліть серцевину, краї виріжте зубцями.

2. Моркву й цибулю очистьте (½ цибулини залиште для оформлення), дрібно наріжте та обсмажте на сковорідці на олії. Серцевину буряків подрібніть, змішайте з обсмаженими овочами, дрібно нарізаною зеленню петрушки та кропу (кілька гілочок залиште для оформлення).

3. Овочеву масу заправте винним оцтом, сіллю, перцем, ретельно перемішайте й тушуйте в сотейнику, час від часу помішуючи, протягом 5—10 хвилин.

4. Готовим фаршем наповніть буряки й подавайте на листках зеленого салату,





оформивши кружальцями залишеної ріпчастої цибулі та гілочками зелені.

Печериці по-венесуельські



4 порції



25 хвилин

+ 4 години охолодження

печериці 600 г
оцет яблучний $\frac{1}{3}$ склянки
олія $\frac{1}{3}$ склянки
часник 2—3 зубці
перець духмяний 2—3 горошини
лавровий листок 1 шт.
цукор 1 ч. ложка
сіль 1 ч. ложка

1. Гриби промийте, великі розріжте навпіл. Часник пропустіть через прес.
2. Гриби й часник перемішайте, додайте інші інгредієнти й тушуйте під кришкою на середньому вогні 5—10 хвилин.
3. Готові гриби остудіть, перекладіть у банку й поставте в холодильник на 4 години.

Бутерброди «Овочеві»



4 порції



40 хвилин

хліб пшеничний учорашній без скоринки 8 скибок
капуста квашена 100 г
яйця варені 2 шт.
сир твердий тертий 50 г
томатне пюре 3 ч. ложки
масло вершкове 40 г
перець червоний мелений до смаку
сіль до смаку



1. Капусту нарубайте, прогрійте з маслом, додайте 3 ст. ложки води, спеції, томатне пюре й тушуйте 20 хвилин. Додайте рубані яйця та перемішайте.
2. Скибки хліба обсмажте на маслі. Викладіть на них приготовану суміш, посипте сиром і запікайте до утворення золотавої скоринки.

Італійські гарячі бутерброди



8 порцій



30 хвилин

хліб пшеничний 8 скибок
консервована риба в олії 2 банки
сир твердий 8 скибок
гриби мариновані 8 шт.
огірки мариновані 2 шт.
цибуля ріпчаста 1 шт.
масло вершкове 80 г
зелень петрушки рубана 2 ст. ложки
перець червоний мелений до смаку

1. Скибки хліба змастіть маслом. Цибулю дрібно нарубайте. Рибу розімніть



УДК 641/642
ББК 36.991
Л12

Жодну з частин цього видання
не можна копіювати або відтворювати в будь-якій формі
без письмового дозволу видавництва

Переклад *Романа Ставицького*

Відповідальний редактор *Т. А. Куличихина*

Науковий редактор *І. Г. Ройтенберг*

Дизайн *В. А. Кугаєвський*

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

Стилісти: *М. Р. Журавльова, Е. Б. Брюхіна, Ю. Г. Барінова*

Інформацію надано сайтом www.mmenu.com

Фотографії надано сайтом www.foto.millionmenu.ru

Дизайнер обкладинки *Юлія Демидова*

Видання для організації дозвілля

ЛАВРЕНТЬЄВА Галина
Гарячий домашній обід

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Художній редактор *С. В. Місяк*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *О. О. Старова*

Підписано до друку 05.02.2015.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «HeliosLight». Ум. друк. арк. 7,74.
Наклад 20 000 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 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

ISBN 978-966-14-8758-0

© ООО «Издательство "Миллион меню"»,
2015
© Hemiro Ltd., видання українською мо-
вою, 2015
© DepositPhotos.com / Subbotina, Odelinde,
genious2000de, обкладинка, 2015
© Книжковий Клуб «Клуб Сімейного До-
звілля», художнє оформлення, 2015