

Содержание



Вступление **7**

Завтраки

Утренний сэндвич с омлетом **10**

Овсянка с грибами
и беконом **12**

Яйца по-турецки **14**

Стимэггз (омлет на пару) **15**

Яичный суп с томатами **16**

Сырники **18**

Закуски и пироги

Сэндвич-ролл из риса
и рыбы **22**

Панини с курицей **24**

Персики на гриле
с адыгейским сыром
и медом **25**

Яблочно-сырный коблер **26**

Спанакопита **28**

Горячие блюда

Венгерский гуляш **32**

Говядина с грибами
в винно-соевом соусе **36**

Гедза с индейкой, грибами
и капустой **38**

Рыбная паэлья **42**

Тушеная свинина с печеным
перцем **44**

Сациви из индейки **46**

Капустная лазанья **48**

Пшеничный плов с курицей **52**

Соте из индейки с оливками
и пюре из цветной капусты **54**

Блэк пеппер чикен (курица
в черном перце) **56**

Острое мексиканское рагу **58**

Оладьи из печени **61**

Паста и лапша

Американский мак-н-чиз **64**

Равиоли с тыквой и сыром **66**

Лимонная паста **70**

Стекланный вок **72**

Паста по-французски
с кальмарами **74**

Супы

Тосканский суп из белой
фасоли с пармезаном **78**

Сырный суп **80**

Кукурузный суп **82**

Десерты и выпечка

Галета со сливами **86**

Сочник **88**

Кленовый пекан **90**

Буберт **92**

Ягодные лукошки с вишней **93**



Вступление



**Привет, мои дорогие
читатели-кулинары!**

У вас в руках уже восьмое издание из коллекции книг «Просто кухня». Время показывает, что кулинария безгранична, так же как музыка и искусство. Новые продукты, новые сочетания, новые техники и новые блюда! В этой книге вы найдете рецепты на каждый день или по особенному поводу. Мы стараемся все делать доступно, понятно и с комфортом для вас. Пусть рецепты из этой книги сделают вашу жизнь вкуснее и красочнее!

**Ваш шеф
Саша Белькович**

Завтраки



**Утренний сэндвич
с омлетом**

**Овсянка с грибами
и беконом**

Яйца по-турецки

Стимэггз (омлет на пару)

Яичный суп с томатами

Сырники

Утренний сэндвич с омлетом

Ингредиенты

- 3 яйца
- 3 пластинки чеддера
- 2 ломтика ветчины
- 1 помидор
- 1 перо зеленого лука
- 2 ломтика тостового хлеба
- 20 г сливочного масла
- 20 мл растительного масла
- соль и молотый черный перец



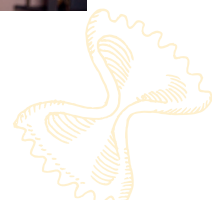
Приготовление

1. В миску разбить яйца, приправить парой щепоток соли, поперчить по вкусу — и взбить венчиком.
2. Зеленый лук нарезать тонкими колечками и отправить к яйцам, перемешать.
3. Помидор нарезать тонкими слайсами.
4. Разогреть сковороду с растительным маслом и влить в нее яйца с луком.
5. Положить в яйца 2 кусочка тостового хлеба на небольшом расстоянии друг от друга, чтобы они не соприкасались.
6. В другой сковороде растопить сливочное масло и с помощью кисточки смазать им тосты.

Совет от шефа

Растопленное сливочное масло придаст хлебу румянность

7. Перевернуть омлет вместе с тостами на другую сторону.
8. Выложить на каждый тост по кусочку сыра и ветчины.
9. Загнуть края омлета со всех сторон поверх начинки.
10. На одну половину тоста с омлетом выложить слайсы помидора и еще один кусочек сыра, накрыть второй половиной. Обжарить с двух сторон.
11. Готовый сэндвич разрезать пополам по диагонали и перенести на порционные тарелки.



Овсянка с грибами и беконом



Ингредиенты

150 г овсяных хлопьев

300 мл горячей воды

30 мл сливок 20% жирности

3 ломтика бекона

50 г сыра

3 шампиньона

1/3 головки репчатого лука

1 перо зеленого лука

50 мл растительного масла

соль и молотый черный перец

