
Анастасия Усманова
Вдохновляющая осенняя кулинария: рецепты для уютных вечеров

Анастасия Усманова

Вдохновляющая осенняя кулинария: рецепты для уютных вечеров

«Автор»
2024

Усманова А.

Вдохновляющая осенняя кулинария: рецепты для уютных вечеров / А. Усманова — «Автор», 2024

Это книга, наполненная необычными и творческими рецептами, созданными специально для того, чтобы привнести в ваш дом атмосферу тепла и уюта в холодные осенние вечера. От классических осенних блюд до удивительных инноваций, каждый рецепт представляет собой уникальное сочетание вкусов и текстур, которые обязательно порадуют вас и ваших близких. Погрузитесь в мир ароматов и вкусов, откройте для себя новые кулинарные возможности и создайте незабываемые воспоминания вместе с этой вдохновляющей книгой рецептов.

© Усманова А., 2024
© Автор, 2024

Анастасия Усманова
Вдохновляющая осенняя кулинария: рецепты для уютных вечеров

Тыквенный крем-суп

Ингредиенты:
– 1 кг тыквы
– 2 луковицы
– 2 картофелины
– 1 литр овощного бульона
– 200 мл сливок
– специи, зелень

Инструкция:
Нарежьте тыкву, лук и картофелькубиками.
Варите овощи в бульоне домягкости, затем измельчите блендером.
Добавьте сливки, специи, зелень,доведите до кипения и готово!

Карамельный кукурузный попкорн

Ингредиенты:
– 1/2 чашки кукурузы для попкорна
– 1/2 чашки сахара
– 1/4 чашки масла
– 1/4 чашки светлого сиропа
– 1/2 чайной ложки соли

Инструкция:
Приготовьте попкорн по инструкции на упаковке. В другой кастрюле смешайте сахар, масло, сироп и соль. Доведите до кипения и варите 2-3 минуты. Затем аккуратно перемешайте с попкорном. Разложите на пергаменте и охладите

Грибной крем-суп

Ингредиенты:
–500 г грибов
–1 луковица
–3 картофелины

–1 литр грибного бульона
–150 мл сливок
–специи, зелень

Инструкция:
Обжарьте нарезанный лук инарезанные грибы.
Добавьте картофель, бульон,варите до готовности.
Измельчите блендером,добавьте сливки, специи, зелень, подавайте горячим.

Картофельный суп с беконом

Ингредиенты:
– 4 картофелины
– 1 лук
– 2 зубчика чеснока
– 4 ломтика бекона
– 1 литр куриного бульона
– 1/2 чашки сливок
– Соль, перец, зелень

Инструкция:
Обжарьте лук и чеснок на сковороде, добавьте бекон и жарьте до золотистости. В кастрюле сварите нарезанный картофель в бульоне до мягкости. Добавьте обжаренные ингредиенты, варите ещё 5 минут. Пюрируйте суп, добавьте сливки, соль, перец и зелень.

Жареная курица с тыквой

Ингредиенты:
–4 куринных бедрышек
–500 г тыквы
–2 луковицы
–специи, зелень

Инструкция:
Обжарьте курицу дозолотистой корочки.
Добавьте нарезанную тыквуи лук, тушите до готовности.
Подавайте, посыпав зеленью.(по вкусу)

Горячий яблочный сидр

Ингредиенты:
– 1 литр яблочного сока
– 3 палочки корицы
– 3 гвоздики
– 1/2 апельсина, нарезанного кружочками
– 2 столовые ложки коричневого сахара

Инстрункция:

В большой кастрюле смешайте яблочный сок, корицу, гвоздику, апельсин и сахар. Нагрейте до кипения, затем убавьте огонь и готовьте на медленном огне около 10-15 минут. Подавайте в горячем виде

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.