

Петр Скоцко

**Рецепты
приготовления
горячей кухни**

Петр Скоцко

**Рецепты приготовления
горячей кухни**

«Издательские решения»

Скоцко П.

Рецепты приготовления горячей кухни / П. Скоцко —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-643187-4

Приготовление блюд, рецепты разных блюд. Кавказская кухня, есть рецепты,
загляни в книгу и приготовь вкусные блюда...

ISBN 978-5-00-643187-4

© Скоцко П.
© Издательские решения

Рецепты приготовления горячей кухни

Петр Скоцко

© Петр Скоцко, 2024

ISBN 978-5-0064-3187-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

:

###1. Спагетти аглио э олио

Ингредиенты:

- 200 г спагетти
- 4 зубчика чеснока
- 60 мл оливкового масла
- 1 ч. ложка хлопьев перца чили
- Соль
- Петрушка (по желанию)

Приготовление:

1. Отварите спагетти до состояния аль денте.
2. На сковороде разогрейте оливковое масло и обжарьте нарезанный чеснок до золотистого цвета.
3. Добавьте хлопья чили.
4. Смешайте спагетти с чесночным маслом и посолите по вкусу.
5. Можно посыпать измельченной петрушкой перед подачей.

###2. Омлет с овощами

Ингредиенты:

- 3 яйца
- 1/2 болгарского перца
- 1/2 помидора
- 1/4 лука
- Соль и перец
- Масло для жарки

Приготовление:

1. Взбейте яйца с солью и перцем.
2. Нарежьте овощи.
3. На сковороде разогрейте масло, обжарьте лук, затем добавьте болгарский перец и помидор.
4. Влейте яйца и готовьте на слабом огне до полной готовности.

###3. Салат Цезарь

****Ингредиенты:****

- 1 кочан римского салата
- 100 г куриного филе
- 30 г пармезана
- 50 г гренок
- Соус Цезарь (по вкусу)

****Приготовление:****

1. Обжарьте куриное филе до золотистой корочки и нарежьте.
2. Разорвите листья салата.
3. Смешайте салат, курицу, гренки и посыпьте тертым пармезаном.
4. Заправьте соусом Цезарь перед подачей.

:

###1. Чилийское «Пастель де Чока» (Pastel de Choclo)

****Ингредиенты:****

- 1 кг маиса (кукурузы) или 2 банки консервированной
- 500 г говяжьего фарша
- 1 лук
- 2 вареных яйца
- Оливки
- Тёртый сыр для посыпки

****Приготовление:****

1. Обжарьте нарезанный лук на сковороде до золотистого цвета, добавьте фарш и готовьте до готовности.
2. В отдельной кастрюле измельчите кукурузу до получения пюре.
3. В форму для запекания выложите мясную часть, затем яичные кусочки и оливки.
4. Накройте кукурузным пюре, посыпьте сыром и запекайте до золотистой корочки.

###2. Индийский «Палак Панир» (Palak Paneer)

****Ингредиенты:****

- 300 г шпината
- 200 г панир (индийский сыр)
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- Специи: тмин, гарам масала, куркума
- Соль и перец по вкусу

****Приготовление:****

1. Бланшируйте шпинат, затем измельчите в блендере.
2. Обжарьте лук и чеснок, добавьте специи и шпинатное пюре.
3. Добавьте кусочки панир и тушите несколько минут.

###3. Японский «Окономияки» (Okonomiyaki)

****Ингредиенты:****

- 200 г муки
- 200 мл воды
- 1 яйцо
- 100 г капусты
- Лук, мясо или морепродукты (по желанию)
- Соус Устричный или Терияки (для подачи)

****Приготовление:****

1. Смешайте муку, воду и яйцо до однородного состояния.
2. Добавьте нарезанную капусту и остальные ингредиенты.
3. Жарьте на смазанной сковороде с обеих сторон до золотистого цвета и сервируйте с соусом

###1. Салат «Цезарь»

****Ингредиенты:****

- Романо или айсберг – 1 шт.
- Куриное филе – 300 г
- Пармезан – 100 г
- Гренки (или сухари) – 50 г
- Соус «Цезарь» – 100 г

****Приготовление:****

1. Отварите куриное филе, охладите и нарежьте кубиками.
2. На тарелке выложите листья салата, сверху курицу, затем гренки.
3. Полейте соусом и посыпьте натертым пармезаном.

— —

###2. Борщ

****Ингредиенты:****

- Свекла – 2 шт.
- Картофель – 3 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Капуста – 200 г
- Лук – 1 шт.
- Помидоры – 2 шт.
- Мясо (свинина/говядина) – 300 г
- Чеснок, укроп, соль, перец – по вкусу

****Приготовление:****

1. Отварите мясо до готовности, нарежьте.
2. В бульон добавьте нарезанные картофель, капусту и варите 15 минут.
3. Обжарьте свеклу, морковь и лук, добавьте в борщ.
4. В конце добавьте помидоры и специи. Варите еще 10 минут.

— —

###3. Творожные оладьи

****Ингредиенты:****

- Творог – 300 г
- Яйцо – 1 шт.
- Мука – 100 г
- Сахар – 2 ст. ложки
- Ванильный сахар – по вкусу
- Разрыхлитель – 1 ч. ложка

****Приготовление:****

1. Смешайте творог, яйцо, сахар и ванильный сахар в миске.
2. Постепенно добавляйте муку и разрыхлитель, перемешивайте.
3. На разогретую сковороду выкладывайте тесто и обжаривайте с обеих сторон до золотистой корочки. Вот рецепт пасты с томатным соусом:

Паста с томатным соусом

****Ингредиенты:****

- Паста (спагетти, пенне) – 300 г
- Помидоры в собственном соку – 400 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Лук – 1 шт.
- Оливковое масло – 2 ст. ложки
- Базилик свежий – по вкусу
- Соль, перец – по вкусу
- Пармезан (по желанию) – для подачи

****Приготовление:****

1. Отварите пасту в подсоленной воде до состояния аль денте.
2. В сковороде разогрейте оливковое масло, добавьте нарезанный лук и чеснок, обжаривайте до мягкости.
3. Добавьте помидоры и тушите соус 10—15 минут, приправьте солью, перцем и добавьте базилик.
4. Смешайте готовую пасту с соусом, подавайте с натертым пармезаном.

1. Лазанья

****Ингредиенты:****

- Листы лазаньи – 250 г
- Фарш (говядина или свинина) – 500 г
- Лук – 1 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Томатная паста – 200 г
- Моцарелла – 200 г
- Пармезан – 100 г
- Оливковое масло – 2 ст. ложки
- Итальянские травы – по вкусу
- Соль, перец – по вкусу

****Приготовление:****

1. Обжарьте лук и чеснок на оливковом масле, добавьте фарш и готовьте до готовности.
2. Добавьте томатную пасту, итальянские травы, соль и перец. Тушите 10 минут.

3. Сварите листья лазаньи согласно инструкции.

4. На дно формы выложите немного соуса, затем слой лазаньи, фарш, кусочки моцареллы.

Повторяйте слои.

5. Завершите слоем лазаньи, посыпьте пармезаном. Выпекайте 30—35 минут при 180° С.

— —

###2. Плов с курицей

****Ингредиенты:****

– Куриную грудку или бедра – 500 г

– Рис – 2 стакана

– Морковь – 2 шт.

– Лук – 1 шт.

– Чеснок – 3 зубчика

– Специи (зира, куркума) – по вкусу

– Соль, перец – по вкусу

– Вода – 4 стакана

****Приготовление:****

1. Обжарьте нарезанную курицу до золотистой корочки.

2. Добавьте крупно нарезанный лук и морковь, обжаривайте до мягкости.

3. Всыпьте рис, тщательно промойте. Добавьте воду и специи. Доведите до кипения.

4. Уменьшите огонь, накройте крышкой и готовьте 20—25 минут. В конце добавьте чеснок.

— —

###3. Картинки с грибами и сыром

****Ингредиенты:****

– Грибы (шампиньоны) – 500 г

– Лук – 1 шт.

– Сыр (твердый) – 200 г

– Сметана – 150 г

– Чеснок – 2 зубчика

– Укроп – по вкусу

– Соль, перец – по вкусу

****Приготовление:****

1. Обжарьте нарезанные грибы и лук до золотистого цвета.

2. Добавьте измельченный чеснок, соль и перец. Готовьте еще 5 минут.

3. Смешайте сметану и натертый сыр, добавьте в сковороду с грибами, перемешайте.

4. Тушите на медленном огне 5—7 минут. Посыпьте укропом перед подачей.

Завтраки

1. ****Омлет****

Взбить 3 яйца, добавить соль и перец, жарить на сковороде до готовности.

2. ****Гречка с яйцом****

Отварить гречку, обжарить яйцо, смешать и добавить зелень.

Закуски

1. **Брускетта**

Поджарить багет, натереть чесноком, сверху положить помидоры с базиликом.

2. **Мясные шарики**

Мясной фарш, хлеб, лук, специи – сформировать шарики и запечь в духовке.

Основные блюда

1. **Курица с картошкой**

Замариновать курицу в специях, запечь с нарезанным картофелем.

2. **Рыба запеченная с лимоном**

Филе рыбы, лимон, специи – запечь в фольге.

Десерты

1. **Яблочный пирог**

Тесто, яблоки, корица. Запечь до золотистой корочки.

2. **Шоколадный мусс**

Растопить шоколад, смешать с взбитыми сливками, охладить.

Напитки

1. **Смузи**

Банан, йогурт, ягоды – смешать в блендере.

2. **Лимонад**

Лимон, вода, сахар – размешать и охладить. Вот несколько рецептов вкусных блюд:

1. Лазанья

Ингредиенты:

- Листы лазаньи – 250 г
- Фарш (говядина или свинина) – 500 г
- Лук – 1 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Томатная паста – 200 г
- Моцарелла – 200 г
- Пармезан – 100 г
- Оливковое масло – 2 ст. ложки
- Итальянские травы – по вкусу
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

1. Обжарьте лук и чеснок на оливковом масле, добавьте фарш и готовьте до готовности.
2. Добавьте томатную пасту, итальянские травы, соль и перец. Тушите 10 минут.
3. Сварите листья лазаньи согласно инструкции.
4. На дно формы выложите немного соуса, затем слой лазаньи, фарш, кусочки моцареллы.

Повторяйте слои.

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.