

A warm, inviting meal featuring a bowl of soup with vegetables and meat, a plate of bread rolls, and a glass of water.

Романова Виктория

50 рецептов для уютных вечеров

Романова Виктория

50 рецептов для уютных вечеров

«Автор»

2024

Виктория Р. А.

50 рецептов для уютных вечеров / Р. А. Виктория — «Автор»,
2024

Комфортная еда для холодных вечеров: запеканки, супы, горячие напитки и
десерты для создания домашнего уюта.

Содержание

1. Крем-суп из тыквы с имбирем	6
2. Запеченные картофельные дольки с розмарином	7
3. Пицца с карамелизированным луком и грибами	8
4. Куриный суп с лапшой и овощами	9
5. Шоколадный фондан с жидким центром	10
6. Сырные фондю с хлебом и овощами	11
7. Медово-горчицная курица в духовке	12
8. Гречка с грибами и луком	13
9. Шоколадный пирог с орехами	14
10. Яблочный штрудель с корицей	15
11. Горячий шоколад с маршмеллоу и корицей	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Романова Виктория

50 рецептов для уютных вечеров

В этом мире, полном суеты и стремительного ритма, иногда нам так не хватает простого уюта и тепла домашнего очага. Вечер – это время, когда можно отдохнуть, насладиться тишиной и побаловать себя вкусной и домашней едой. В этой книге мы собрали 50 рецептов, которые помогут создать атмосферу комфорта и уюта в любое время года.

Каждое блюдо в этом сборнике продумано до мелочей, чтобы максимально облегчить процесс приготовления и одновременно подарить вам настоящие кулинарные наслаждения. Здесь вы найдете разнообразные рецепты: от согревающих супов и запеченных блюд до сладких десертов и ароматных напитков. Эти блюда не только порадуют вас своим вкусом, но и помогут создать атмосферу уюта и спокойствия, идеального для расслабляющих вечеров.

Мы понимаем, что уютные вечера – это не только вкусная еда, но и приятное времяпрепровождение. Поэтому многие рецепты в этой книге можно готовить вместе с семьей или друзьями, превращая процесс приготовления в настоящий ритуал общения и совместного творчества.

Независимо от того, хотите ли вы насладиться ужином в одиночестве, провести вечер в кругу близких или устроить романтический ужин при свечах, эта книга станет вашим надежным помощником. Мы приглашаем вас отправиться в кулинарное путешествие и открыть для себя рецепты, которые сделают ваши вечера особенно теплыми и запоминающимися.

Приятного аппетита и уютных вечеров!

1. Крем-суп из тыквы с имбирем

Ингредиенты:

1 средняя тыква (около 800 г), очищенная и нарезанная кубиками

1 большая луковица, мелко нарезанная

2 зубчика чеснока, измельченные

1 ч. ложка тертого свежего имбиря

750 мл овощного бульона

200 мл кокосового молока

2 ст. ложки оливкового масла

Соль и черный перец по вкусу

Семена тыквы и свежая зелень для украшения

Приготовление:

Разогрейте оливковое масло в большой кастрюле на среднем огне. Добавьте лук и готовьте до прозрачности, около 5 минут.

Добавьте чеснок и имбирь, готовьте еще 1 минуту.

Добавьте нарезанную тыкву и овощной бульон. Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и варите, пока тыква не станет мягкой, около 20 минут.

С помощью погружного блендера или в блендере пюрируйте суп до однородной консистенции.

Верните суп в кастрюлю, добавьте кокосовое молоко, посолите и поперчите по вкусу. Нагрейте, но не доводите до кипения.

Подавайте горячим, украшенным семенами тыквы и свежей зеленью.

2. Запеченные картофельные дольки с розмарином

Ингредиенты:

4 крупных картофелины, нарезанных дольками

3 ст. ложки оливкового масла

2 ч. ложки сушеного розмарина

1 ч. ложка чесночного порошка

Соль и черный перец по вкусу

Приготовление:

Разогрейте духовку до 200°C.

В большой миске смешайте картофельные дольки с оливковым маслом, розмарином, чесночным порошком, солью и перцем.

Разложите дольки на противне в один слой.

Запекайте в разогретой духовке 25-30 минут, пока картофель не станет золотистым и хрустящим, переворачивая дольки на половине времени.

Подавайте горячими, как гарнир или закуску.

3. Пицца с карамелизированным луком и грибами

Ингредиенты:

1 готовое тесто для пиццы (или домашнее)

2 ст. ложки оливкового масла

2 крупные луковицы, нарезанные кольцами

250 г шампиньонов, нарезанных ломтиками

100 г тертого сыра моцарелла

50 г тертого сыра пармезан

1 ч. ложка свежего тимьяна

Соль и черный перец по вкусу

Приготовление:

Разогрейте духовку до 220°C.

В сковороде на среднем огне разогрейте оливковое масло. Добавьте лук и готовьте, помешивая, пока он не станет золотистым и карамелизованным, около 15 минут. Уберите лук со сковороды и отложите в сторону.

В той же сковороде обжарьте грибы до золотистого цвета, около 5 минут. Посолите и поперчите по вкусу.

Раскатайте тесто для пиццы на противне, смазанном оливковым маслом. Сверху распределите карамелизированный лук и грибы.

Посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла и пармезан, посыпьте свежим тимьяном.

Выпекайте в разогретой духовке 15-20 минут, пока корка не станет золотистой и хрустящей.

Нарежьте и подавайте горячей.

4. Куриный суп с лапшой и овощами

Ингредиенты:

1 куриная грудка, нарезанная кусочками

1 морковь, нарезанная кубиками

1 стебель сельдерея, нарезанный

1 маленький картофель, нарезанный кубиками

100 г лапши

1 л куриного бульона

2 ст. ложки оливкового масла

2 зубчика чеснока, измельченные

1 ч. ложка сушеного тимьяна

Соль и черный перец по вкусу

Свежая петрушка для украшения

Приготовление:

В большой кастрюле разогрейте оливковое масло на среднем огне. Добавьте чеснок, морковь, сельдерей и картофель. Готовьте, помешивая, 5 минут.

Добавьте курицу, тимьян, соль и перец, готовьте еще 5 минут.

Влейте куриный бульон и доведите до кипения. Уменьшите огонь и варите 15 минут.

Добавьте лапшу и варите до готовности лапши, около 5 минут.

Подавайте горячим, украшенным свежей петрушкой.

5. Шоколадный фондан с жидким центром

Ингредиенты:

100 г темного шоколада

100 г сливочного масла

150 г сахара

3 яйца

1 ч. ложка ванильного экстракта

50 г муки

Сахарная пудра для посыпки

Приготовление:

Разогрейте духовку до 200°C. Смажьте 4 формочки для запеканок маслом и слегка посыпьте мукой.

В небольшой кастрюле на медленном огне растопите шоколад и масло, перемешивая до однородной массы.

В другой миске взбейте яйца с сахаром до легкой пены. Добавьте ванильный экстракт и шоколадную массу, хорошо перемешайте.

Постепенно добавляйте муку, тщательно перемешивая.

Разделите массу между формочками и выпекайте 10-12 минут, пока края не будут запеченными, а центр останется жидким.

Дайте фонданам немного остыть, аккуратно выложите их на тарелки и посыпьте сахарной пудрой. Подавайте с ванильным мороженым или взбитыми сливками.

6. Сырные фондю с хлебом и овощами

Ингредиенты:

200 г твердого сыра (например, Грюйер или Эмменталь), натертого

100 г мягкого сыра (например, Камамбер), нарезанного кубиками

200 мл белого сухого вина

1 зубчик чеснока, разрезанный пополам

1 ст. ложка кукурузного крахмала

2 ст. ложки лимонного сока

Соль и черный перец по вкусу

Хлеб (багет, чиабатта) и овощи (брокколи, морковь, перец) для подачи

Приготовление:

Протрите дно и стенки кастрюли для фондю половинкой чеснока, затем выбросьте чеснок.

В кастрюле разогрейте вино до теплого состояния, добавьте натертый сыр и помешивайте, пока он не растопится и не станет однородным.

Смешайте крахмал с лимонным соком и добавьте в сырную массу, продолжая мешать.

Приправьте солью и перцем по вкусу.

Подайте фондю с нарезанным хлебом и овощами.

7. Медово-горчичная курица в духовке

Ингредиенты:

4 куриных бедра или грудки

3 ст. ложки меда

2 ст. ложки дижонской горчицы

1 ст. ложка оливкового масла

1 ч. ложка сушеного тимьяна

Соль и черный перец по вкусу

Приготовление:

Разогрейте духовку до 200°C.

В небольшой миске смешайте мед, горчицу, оливковое масло, тимьян, соль и перец.

Обмажьте курицу медово-горчичной смесью и выложите на противень.

Запекайте в духовке 30-35 минут или до полной готовности курицы.

Подавайте с гарниром по вашему выбору.

8. Гречка с грибами и луком

Ингредиенты:

1 стакан гречки

200 г шампиньонов, нарезанных

1 большая луковица, нарезанная

2 ст. ложки растительного масла

2 стакана воды или бульона

Соль и черный перец по вкусу

Свежая зелень для украшения

Приготовление:

Промойте гречку и отварите в подсоленной воде до готовности, около 15 минут. Слейте лишнюю воду.

В сковороде разогрейте растительное масло, добавьте лук и обжаривайте до золотистого цвета.

Добавьте грибы и готовьте до их мягкости и золотистого цвета.

Смешайте грибы с гречкой, приправьте солью и перцем.

Подавайте горячим, украсив свежей зеленью.

9. Шоколадный пирог с орехами

Ингредиенты:

150 г темного шоколада

100 г сливочного масла

2 яйца

100 г сахара

50 г муки

100 г грецких орехов, измельченных

Соль по вкусу

Приготовление:

Разогрейте духовку до 180°C и выстелите форму для выпечки бумагой для выпечки.

Растопите шоколад и масло на водяной бане до однородной массы.

В отдельной миске взбейте яйца с сахаром до пышности, затем добавьте шоколадную смесь.

Постепенно добавляйте муку и тщательно перемешивайте.

Вмешайте орехи и вылейте тесто в форму.

Выпекайте 20-25 минут до готовности. Пирог должен быть слегка влажным в середине.

Оставьте остывать перед нарезкой.

10. Яблочный штрудель с корицей

Ингредиенты:

4 яблока, очищенных и нарезанных ломтиками

50 г изюма

50 г грецких орехов, измельченных

1 ч. ложка корицы

50 г сахара

1 упаковка теста для штруделя (или слоеного теста)

1 яйцо, взбитое (для смазывания теста)

Приготовление:

Разогрейте духовку до 180°C и выстелите противень бумагой для выпечки.

В миске смешайте яблоки, изюм, орехи, корицу и сахар.

Раскатайте тесто, выложите начинку по центру и заверните края.

Поместите штрудель на противень и смажьте взбитым яйцом.

Выпекайте 30-35 минут до золотистой корочки.

Охладите немного перед нарезкой и подачей.

11. Горячий шоколад с маршмеллоу и корицей

Ингредиенты:

500 мл молока

100 г темного шоколада, нарезанного

1 ст. ложка сахара

1/2 ч. ложки корицы

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.