

18+

Закусочная выпечка и горячие блюда золотой осени

Праздничное блюдо каждый день



Марина Аглоненко

**Закусочная выпечка и горячие
блюда золотой осени.**

Праздничное блюдо каждый день

«Издательские решения»

Аглоненко М.

Закусочная выпечка и горячие блюда золотой осени. Праздничное блюдо каждый день / М. Аглоненко — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-00-647652-3

Для приготовления вкусного и питательного пирога можно и желательно использовать рассыпчатое тесто. Пирог из рассыпчатого теста любят взрослые и дети.

ISBN 978-5-00-647652-3

© Аглоненко М.
© Издательские решения

Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ	6
ВКУСНЫЙ ПЛОВ И КАША	7
гречневая каша с овощами и грибами	7
вкусный тыквенный плов	8
ГЛАВА ВТОРАЯ	9
ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ И ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ	10
вареники ленивые из творога	10
пельменное тесто	11
ГЛАВА ТРЕТЬЯ	12
ОЛАДЫ И СПАГЕТТИ ВКУСНОГО УЖИНА	13
спагетти с сыром и овощами	13
оладьи из творога и кабачков	14
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ	15
ВКУСНАЯ ЗАПЕКАНКА И ОМЛЕТ	16
классический омлет из яиц	16
запеканка из творога и крупы киноа	17
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Закусочная выпечка и горячие блюда золотой осени

Праздничное блюдо каждый день

Марина Аглоненко *Составитель*

ISBN 978-5-0064-7652-3

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ГЛАВА ПЕРВАЯ

ВКУСНЫЙ ПЛОВ И КАША

гречневая каша с овощами и грибами

Продукты: берем четыреста грамм гречневой крупы, одну свеклу, две моркови, два – три помидора, сто пятьдесят грамм грибов (можно брать и консервированные грибы), один пучок зелени петрушки, сливочное масло, один бульонный кубик или 0,5 столовых ложек соли.

Готовим кашу: крупу нужно обязательно промыть, а морковь и свеклу нужно натереть на крупной терке. Помидоры нужно нарезать кубиками и смешать с измельченной петрушкой.

А грибы нужно нарезать тонкими ломтиками. И в кастрюлю с толстым дном нужно выложить слоями: первым слоем выкладываем гречку, вторым слоем выкладываем в кастрюлю свеклу, третьим слоем выкладываем гречку, четвертым слоем выкладываем морковь и пятым слоем выкладываем гречку, шестым слоем выкладываем помидоры вместе с петрушкой, седьмым слоем выкладываем гречку, восьмым слоем грибы и девятым слоем гречку.

А гречневой крупой и не обязательно покрывать весь слой овощей. Достаточно по четыре – пять столовых ложек на слой. И осторожно нужно залить горячей водой (четыре стакана), с растворенным в ней бульонным кубиком или 0,5 столовых ложек соли.

Нужно все довести до кипения и готовить пятнадцать минут, убавив огонь. Сверху нужно выложить кусочки сливочного масла, и кастрюлю нужно закрыть крышкой и укутать в одеяло. И через тридцать – сорок минут кашу можно подавать. Сверху кашу нужно посыпать рубленными яйцами и зеленью. А если вода быстро выкипит, можно добавить чтобы верхний слой не был сухим).

вкусный тыквенный плов

Продукты: на триста грамм тыквы берем пять столовых ложек риса, один литр молока, соль, сахар – по вкусу.

Готовим плов: тыкву нужно очистить и нарезать ее нужно кусочками (не очень мелко). Выложить ее нужно в кастрюлю вместе с рисом и залить теплой водой так, чтобы она только покрыла содержимое.

Блюдо нужно посолить и варить на слабом огне до полного приготовления тыквы. Затем нужно влить горячее молоко и варить нужно до мягкости тыквы и рис к этому времени будет тоже готов.

Нужно дать настояться и добавить масло.

ГЛАВА ВТОРАЯ

ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ И ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ

вареники ленивые из творога

Продукты: берем пятьсот грамм творога, два яйца, сто грамм муки, соль, сахар – по вкусу.

Готовим вареники: творог нужно растереть вместе с яйцами и нужно добавить сахар и соль по вкусу. И всыпать нужно примерно сто грамм муки.

Замесить нужно мягкое тесто, скатать жгут и нарезать кусочками. Вареники нужно варить в кипящей и слегка подсоленной воде пять – семь минут.

Готовые вареники к столу можно подавать со сливочным маслом, сметаной или йогуртом.

пельменное тесто

Продукты: берем 0,75 стакана воды, одну чайную ложку соли, одну столовую ложку растительного масла, 2 – 2,5 стакана муки.

Готовим пельменное тесто: в воде нужно растворить соль, добавить растительное масло и довести до кипения и заварить один стакан просеянной муки.

Тесто нужно мешать ложкой, пока оно не остынет, чтобы его можно было потом замешивать руками. Подсыпая муку нужно тщательно вымесить тесто. Но муки уходит в целом только около двух стаканов, но иногда и 2,5. И все зависит от сорта муки.

Но для приготовления теста муку нужно брать только высшего сорта. И преимущество такого теста в том, что при раскатке теста стол не нужно посыпать мукой. Так как тесто не прилипает. И пельмени и вареники очень легко скрепляются. Но раскатывать тесто нужно небольшими партиями, так как оно сохнет при долгом лежании на столе.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

ОЛАДЫ И СПАГЕТТИ ВКУСНОГО УЖИНА

спагетти с сыром и овощами

Продукты: берем триста грамм спагетти, два помидора, одну луковицу, четыре – пять долек чеснока, сто грамм соленого домашнего сыра, оливковое масло, соль, черный молотый перец – по вкусу.

Готовим спагетти: спагетти нужно отварить в подсоленной воде до полного приготовления. Откинуть на дуршлаг и сбрызнуть оливковым маслом.

Лук и чеснок нужно нарезать мелкими кубиками и обжарить нужно на оливковом масле до золотистого цвета и добавить нужно нарезанные кубиками помидоры, по вкусу нужно посолить и приправить перцем.

И тушить нужно на среднем огне пять – семь минут. И в полученный соус нужно выложить спагетти и все нужно хорошо перемешать и переложить на подогретые тарелки. Посыпать готовое блюдо нужно мелко нарезанным или раскрошенным домашним сыром и украсить зеленью и сразу подавать к столу.

оладьи из творога и кабачков

Продукты: берем двести грамм творога, один маленький кабачок (триста – четыреста грамм), одну морковь, два яйца, 0,5 чайной ложки соды, соль, зелень нужно добавлять – по вкусу, три столовые ложки муки, растительное масло для жарки оладьев.

Готовим оладьи: кабачок натираем на мелкой терке и морковь, добавляем творог, яйца и рубленную зелень и солим по вкусу.

Нужно все хорошо перемешать или взбить миксером. И тесто должно быть по консистенции, как густая сметана. И массу в виде небольших оладий нужно выложить столовой ложкой на сковороду с разогретым маслом и жарить нужно оладьи с двух сторон до румяной корочки.

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ

ВКУСНАЯ ЗАПЕКАНКА И ОМЛЕТ

классический омлет из яиц

Продукты: берем десять крупных яиц, 0,5 литров молока, одну чайную ложку соли, сливочное масло.

Готовим омлет: в большой чашке нужно смешать яйца, молоко и соль. Взбивать не нужно, а только смешивать. Духовку нужно разогреть до двести градусов. А форму для запекания нужно смазать сливочным маслом и вылить нужно омлетную смесь.

Омлетная смесь не должна занимать более двух третей формы. И ставить нужно на полчаса в духовку. Готовый омлет нужно вынуть и смазать его кусочком сливочного масла.

Омлет нужно нарезать на порции и подать к столу. Но после духовке омлет немного опадает, но это и нормально. Омлет можно готовить и в форме. Но если для приготовления омлета форму взять больше, то количество ингредиентов нужно увеличить, иначе омлет получится низким.

Но во вкусе омлет не проиграет. И никаких добавок в виде муки, крахмала, соды не нужно добавлять, иначе это уже и не омлет.

запеканка из творога и крупы киноа

Продукты: берем три – четыре пучка зелени шпината, одну луковицу, две дольки чеснока, по одной столовой ложки измельченной зелени размарина и тимьяна, 0,25 чайной ложки молотой сладкой паприки, один стакан крупы «киноа», двести пятьдесят грамм творога, два яйца, оливковое масло, панировочные сухари, соль, черный молотый перец по вкусу.

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.