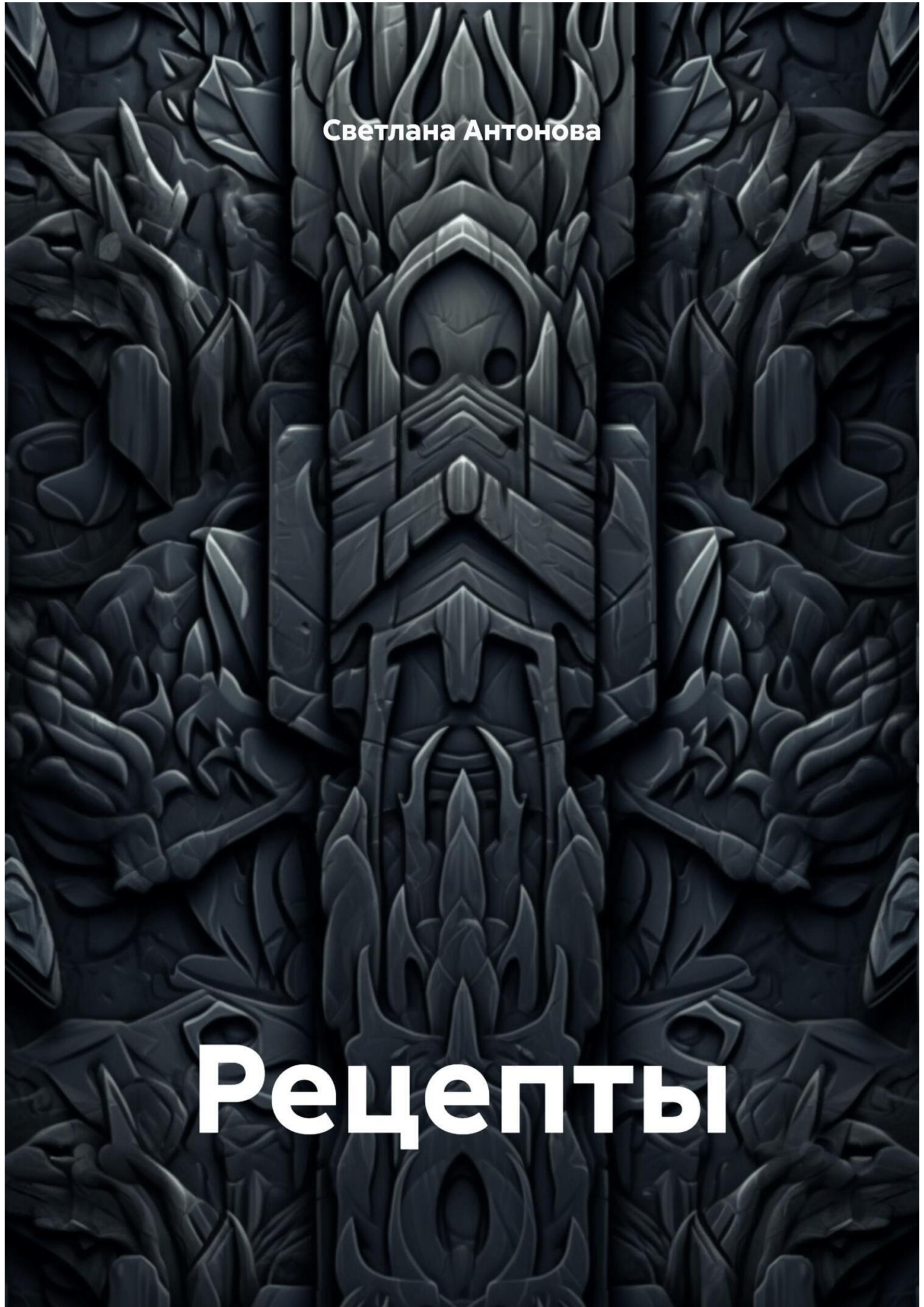




Светлана Антонова

Рецепты

Светлана Антонова

Рецепты

«Автор»

2025

Антонова С.

Рецепты / С. Антонова — «Автор», 2025

Предлагаю смешанный сборник рецептов. Здесь вы найдете завтраки, супы и окрошки, напитки, выпечки и многое другое.

© Антонова С., 2025

© Автор, 2025

Содержание

Рецепт из ссср	5
Картофель с колбасками	6
Мясо по французки	7
Мясные шарики с ракушками	8
Салат с говядиной	9
Неотразимая скумбрия	10
Конец ознакомительного фрагмента.	11

Светлана Антонова

Рецепты

Рецепт из ссср

Фарш – 500 г

Творог – 200 г

Яйцо – 2 шт

Лук – 1 шт

Панировочные сухари – 50 г

Соль

Перец

1. В миске смешать фарш, творог, все хорошо перемешать.

2. Добавить яйца, панировочные сухари, лук натертый на мелкой терке, соль и перец. Перемешать.

3. Мокрыми руками сформировать котлеты. Каждую котлету обваливать в муке. Разогреть масло в сковороде и выложить котлеты. Обжаривать до образования румяной корочки на среднем огне.

4. Перевернуть и тушить до готовности 10 минут под крышкой.

Картофель с колбасками

Картофель – 5 шт

Колбаски – 250 г

Помидоры – 250 г

Сыр – 100 г

Майонез – 2 ст л

Паприка

Соль

Хмели-Сунэли – 1 ч л

1. Картофель нарезать брусочками и переложить в глубокую тарелку. Добавить нарезанные охотничьи колбаски, помидоры, сметану, соль, хмели-сунэли, паприку и все хорошо перемешать.

2. Затем переложить в форму, разравнять, накрыть фольгой и убрать в духовку при температуре 180°C на 30 минут.

3. Затем убрать фольгу и еще на 10 минут поставить в духовку, чтобы подрумянился картофель.

4. Посыпать сыром и еще на 10 минут поставить в духовку.

Мясо по французки

Сливочное масло

Лук – 2 шт

Картофель – 4 шт

Куриное филе – 800 г

Соль

Перец

Помидоры – 3 шт

Сыр

Молоко – 100 мл

Яйца – 2 шт

1. Противень намазать сливочным маслом. Положить лук нарезанный кольцами.
2. Сверху выложить картофель нарезанный кружочками. Посолить и поперчить.
3. На картофель положить куриное филе нарезанное ломтиками, снова посолить и поперчить.
4. В отдельной миске смешать молоко и яйца. Залить содержимое на противне
5. Ставим в духовку на 20-30 минут при температуре 180°C. Посыпаем сыром. Сверху положить помидор нарезанный кружочками и поставить еще минут на 10-15 в духовку.

Мясные шарики с ракушками

Фарш куриный или свиной – 470 г

Макароны ракушки – 160 г

Лук – 70 г

Морковь – 65 г

Кабачок – 80 г

Томатная паста – 2 ст л

Любое масло – 10 г

Соль

Специи

1. Из фарша сделать шарики размером с фрикадельки. Лук нарезать мелкими кубиками, морковь нарезать длинной соломкой.

2. Кабачок нарезать небольшими кусочками. Мясные шарики обжарить до золотистого цвета и выложить на тарелку.

3. Обжарить овощи, посолить и поперчить. Всыпать макароны. Добавить шарики. Залить водой и добавить томатную пасту, перемешать. Накрыть крышкой и тушить до готовности.

Салат с говядиной

Отварная говядина – 150 г

Твердый сыр – 150 г

Маринованные огурцы – 3 шт

Вареные яйца – 2 шт

Майонез

Чеснок

Укроп

1. Сыр натереть на крупной терке.
2. Яйца, мясо и огурцы нарезать небольшими кубиками.
3. Готовим соус: смешать 3 ст л ложки майонеза с мелко нарезанным укропом и с 1-2 зубчиком чеснока пропущенным через пресс.
4. Заправить салат.

Неотразимая скумбрия

Скумбрия – 2 шт

Лук – 2 шт

Для соуса:

Майонез – 2 ст л

Горчица – 1 ч л

Горчица в зернах – 2 ч л

Специи

1. Очищенную скумбрию нарезать небольшими кусочками.

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.