



**Американская
классика: бургеры,
ребрышки и
яблочные пироги**

Романова Виктория

Романова Алексеевна Виктория

Американская классика: бургеры, ребрышки и яблочные пироги

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=71982418
SelfPub; 2025*

Аннотация

Американская классика: бургеры, ребрышки и яблочные пироги – это честная и сытная кулинарная книга без глянца и понтов. Внутри – 90 проверенных рецептов, передающих дух настоящей американской кухни: сочные бургеры с характером, томлёные ребрышки с хрустящей корочкой, домашняя выпечка с ароматом корицы и яблок. Всё просто, доступно и понятно – никаких странных ингредиентов, только вкус, тепло и удовольствие от еды. Здесь нет места «фьюжну» и новомодным выкрутасам. Это книга о том, как готовят по-настоящему.

Романова Виктория

Американская классика: бургеры, ребрышки и яблочные пироги

Классический чизбургер

Ингредиенты:

Говяжий фарш – 500 г



Соль, перец – по вкусу



Булочки для бургеров – 4 шт.



Сыр чеддер – 4 ломтика



Листья салата – 4 шт.



Помидор – 1 шт.



Огурец маринованный – 1 шт.



Лук красный – ½ шт.



Кетчуп, горчица, майонез – по вкусу



Приготовление:

Разделите фарш на 4 части, сформируйте котлеты. Не добавляйте ничего в фарш – классика требует простоты.

Посолите и поперчите котлеты перед жаркой.

Разогрейте сковороду или гриль до сильного жара, обжарьте котлеты по 3–4 минуты с каждой стороны. За минуту до готовности положите сыр на котлету, чтобы он расплавился.

Разрежьте булочки пополам и слегка обжарьте их срезом вниз на сковороде.

Соберите бургер: нижняя булка, соусы, салат, котлета с сыром, помидор, огурец, лук, верхняя булка.

Ребрышки BBQ в духовке

Ингредиенты:

Свинные ребрышки – 1,5 кг



Соль – 1 ч. л.



Копченая паприка – 1 ч. л.



Чесночный порошок – 1 ч. л.



Черный перец – ½ ч. л.



Соус BBQ – 200 мл



Приготовление:

Снимите с ребер пленку. Смешайте соль, паприку, чесночный порошок и перец, натрите этой смесью ребрышки.

Заверните в фольгу, уложите на противень и запекайте при 150°C около 2,5 часов.

Разверните, смажьте соусом BBQ и запекайте ещё 15 минут при 200°C до карамелизации.

Яблочный пирог по-американски

Ингредиенты для теста:

Мука – 300 г



Масло сливочное (холодное) – 150 г



Соль – щепотка



Вода (ледяная) – 5–6 ст. л.



Начинка:

Яблоки (кисло-сладкие) – 5 шт.



Сахар – 100 г



Корица – 1 ч. л.



Мука – 1 ст. л.



Сок лимона – 1 ст. л.



Приготовление:

Сделайте тесто: перемешайте муку с солью, натрите масло, перетрите в крошку, добавьте воду, замесите. Охладите 30 минут.

Очистите яблоки, нарежьте, перемешайте с сахаром, корицей, мукой и лимонным соком.

Раскатайте тесто, выложите в форму. Добавьте начинку, накройте второй частью теста (можно в виде решетки).

Выпекайте при 180°C 50–60 минут до румяности. Остудите перед подачей.

Слоёный бургер с беконом и яйцом

Ингредиенты:

Булочка бриошь – 1 шт.



Котлета из говядины – 1 шт.



Бекон – 2 полоски



Яйцо – 1 шт.



Сыр – 1 ломтик



Соус (майонез, горчица) – по вкусу



Приготовление:

Обжарьте бекон до хруста, отдельно приготовьте глазунью.

Обжарьте котлету, положите сыр за минуту до конца.

Обжарьте булочку, смажьте соусом, выложите слоями: котлета с сыром, бекон, яйцо, верхняя булка.

Свиные ребра в медово-горчичном соусе

Ингредиенты:

Ребра – 1,5 кг



Мед – 2 ст. л.



Горчица – 2 ст. л.



Чеснок – 3 зубчика



Соевый соус – 2 ст. л.



Лимонный сок – 1 ст. л.



Приготовление:

Смешайте все ингредиенты для соуса.

Замаринуйте ребра минимум на 3 часа.

Заверните в фольгу, запекайте 2 часа при 160°C.

Снимите фольгу, смажьте оставшимся соусом и подержите под грилем до карамельной корочки.

Мини-бургеры (слайдеры)

Ингредиенты:

Мини-булочки – 6 шт.



Фарш говяжий – 500 г



Сыр – 6 ломтиков



Листья салата, помидоры, маринованный огурец, соус – по вкусу **Приготовление:**



Сформируйте 6 маленьких котлет.

Обжарьте на сковороде, положите сыр за минуту до готовности.

Соберите слайдеры по классической схеме: булка, соус, салат, котлета, овощи, булка.

Пирог с карамелизированными яблоками и орехами

Ингредиенты:

Готовое песочное тесто – 1 пласт



Яблоки – 4 шт.



Сахар – 100 г



Масло сливочное – 50 г



Грецкие орехи – 50 г



Корица – по вкусу



Приготовление:

Нарежьте яблоки ломтиками, обжарьте с маслом и сахаром до карамелизации.

Добавьте орехи и корицу.

Выложите в форму, накройте тестом.

Выпекайте при 180°C около 40 минут. Остудите и переверните.

Ковбойские ребрышки на гриле

Ингредиенты:

Говяжьи ребра – 1,5 кг



Копченая паприка, чили, кориандр – по 1 ч. л.



Чеснок, лук сушёный – по 1 ч. л.



Соль – 1 ч. л.



Оливковое масло – 2 ст. л.



Приготовление:

Сделайте сухую смесь специй.

Натрите ребра, оберните пленкой и оставьте на ночь.

Жарьте на гриле 2 часа на слабом огне, переворачивая и смазывая маслом.

Яблочный пирог с крошкой (crumble)

Ингредиенты:

Яблоки – 4 шт.



Сахар – 50 г



Корица – ½ ч. л.



Лимонный сок – 1 ст. л.



Крошка:

Мука – 100 г



Сахар – 50 г



Масло – 70 г (холодное)



Приготовление:

Нарежьте яблоки, смешайте с сахаром, лимоном и корицей.

Выложите в форму.

Смешайте муку, сахар и натёртое масло до крошки.

Посыпьте сверху. Выпекайте при 180°C около 35 минут.

Бургер с карамелизованным луком и голубым сыром

Ингредиенты:

Булочка – 1 шт.



Котлета – 1 шт.



Лук – 1 шт.



Голубой сыр – 30 г



Масло – 1 ст. л.



Соль, перец – по вкусу



Приготовление:

Обжарьте лук на медленном огне с маслом до карамели-

зации.

Обжарьте котлету, в конце выложите голубой сыр – пусть слегка расплавится.

Соберите бургер: булка, лук, котлета с сыром, немного перца – и ничего лишнего.

Бургер с халапеньо и сырным соусом

Ингредиенты:

Котлета из говядины – 1 шт.



Булочка – 1 шт.



Сырный соус (можно готовый) – 2 ст. л.



Перец халапеньо маринованный – 5–6 колечек



Лист салата



Лук – 2 кольца



Масло – 1 ч. л.



Приготовление:

Обжарьте котлету до румяной корочки.

Разогрейте сырный соус.

Обжарьте булочку, выложите салат, котлету, сверху полейте соусом, добавьте халапеньо и лук.

Ребрышки в пиве с чесноком

Ингредиенты:

Свиные ребрышки – 1,5 кг



Тёмное пиво – 300 мл



Чеснок – 5 зубчиков



Лавровый лист – 2 шт.



Чёрный перец горошком – 10 шт.



Соль – по вкусу



Приготовление:

Порубите ребра на секции, залейте пивом, добавьте специи.

Тушите на медленном огне под крышкой 1,5–2 часа.

Выложите на противень, запекайте 15 минут при 220°C до румяной корочки.

Яблочные оладьи с корицей

Ингредиенты:

Яблоки – 2 шт.



Яйца – 2 шт.



Мука – 150 г



Сахар – 2 ст. л.



Корица – 1 ч. л.



Разрыхлитель – 1 ч. л.



Молоко – 100 мл



Приготовление:

Нарежьте яблоки кубиками.

Смешайте яйца, сахар, молоко, муку, разрыхлитель, ко-

рицу.

Вмешайте яблоки.

Жарьте на сковороде до золотистого цвета с двух сторон.

Бургер с грибами и карамелизованным луком

Ингредиенты:

Котлета – 1 шт.



Грибы (шампиньоны) – 100 г



Лук – 1 шт.



Сыр – 1 ломтик



Булочка – 1 шт.



Масло – 1 ст. л.



Приготовление:

Обжарьте грибы до золотистости, отдельно – лук до мягкости.

Обжарьте котлету, за минуту до конца положите сыр.

Соберите бургер: булка, котлета с сыром, грибы, лук, верхняя булка.

Кантри-ребра с картофелем

Ингредиенты:

Свинина (корейка на ребре) – 1,5 кг



Картофель – 1 кг



Паприка – 1 ч. л.



Тимъян – 1 ч. л.



Чеснок – 4 зубчика



Масло – 3 ст. л.



Соль, перец – по вкусу



Приготовление:

Нарежьте мясо порционно, замаринуйте с маслом, специями и чесноком.

Картофель нарежьте крупно.

Выложите всё в форму и запекайте при 180°C около 1,5 часов, периодически поливая соком.

Пирог-перевертыш с яблоками

Ингредиенты:

Яблоки – 3–4 шт.



Сахар – 100 г



Масло – 50 г



Яйца – 2 шт.



Мука – 120 г



Разрыхлитель – 1 ч. л.



Ваниль – по вкусу



Приготовление:

На дно формы выложите масло и сахар, растопите на пли-

те.

Добавьте нарезанные яблоки, сверху вылейте тесто (взбитые яйца с мукой и разрыхлителем).

Выпекайте при 180°C 35–40 минут. Переверните после охлаждения.

Бургер с соусом барбекю и кольцами лука

Ингредиенты:

Котлета – 1 шт.



Булочка – 1 шт.



Соус BBQ – 2 ст. л.



Жареные кольца лука – 3–4 шт.



Салат – по вкусу



Сыр – 1 ломтик



Приготовление:

Обжарьте котлету и булку.

Выложите котлету с сыром, полейте ВВQ, добавьте луковые кольца и салат.

Закройте верхней булкой.

Ребра в медово-соевом маринаде

Ингредиенты:

Ребра – 1,5 кг



Соевый соус – 100 мл



Мед – 2 ст. л.



Чеснок – 3 зубчика



Имбирь – 1 ч. л. (мелко натертый)



Приготовление:

Замаринуйте ребра минимум на 4 часа.

Заверните в фольгу, запекайте 2 часа при 160°C.

Разверните, смажьте оставшимся маринадом и доведите до румяности.

Американские яблочные пончики

Ингредиенты:

Яблоки – 1 шт.



Яйцо – 1 шт.



Сахар – 50 г



Кефир – 100 мл



Мука – 200 г



Разрыхлитель – 1 ч. л.



Корица – ½ ч. л.



Масло для жарки



Приготовление:

Яблоко натрите, смешайте с яйцом, сахаром и кефиром.

Добавьте муку, разрыхлитель, корицу.

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.