

Татьяна Рублёва

Рецепты американской кухни

Татьяна Рублёва

Рецепты американской кухни

«Автор»
2026

Рублёва Т.

Рецепты американской кухни / Т. Рублёва — «Автор», 2026

Сборник из 100 простых пошаговых рецептов, отражающих разнообразие американской кухни. Книга подходит и новичкам, и тем, кто хочет освежить классические рецепты домашнего комфорта.

© Рублёва Т., 2026
© Автор, 2026

Содержание

Завтраки и бранчи 5
Закуски и дипы 11
Конец ознакомительного фрагмента. 16

Татьяна Рублёва
Рецепты американской кухни

Сборник из 100 простых пошаговых рецептов, отражающих разнообразие американской кухни. Книга подходит и новичкам, и тем, кто хочет освежить классические рецепты домашнего комфорта.

Завтраки и бранчи

--

Панкейки, вафли, омлеты и блюда в стиле diner – то, с чего часто начинается американский день.

001. Классические панкейки на молоке

Время: 20 мин | **Выход:** 10–12 шт
Ингредиенты:
– мука 220 г
– разрыхлитель 2 ч. л.
– сахар 2 ст. л.
– соль 1/3 ч. л.
– яйцо 1 шт
– молоко 280 мл
– сливочное масло 30 г (растопить)
– масло для жарки
Шаги:
1. Смешайте муку, разрыхлитель, сахар и соль.
2. В отдельной миске смешайте яйцо, молоко и растопленное масло.
3. Соедините сухое и жидкое, перемешайте до однородности (без фанатизма).
4. Жарьте панкейки на слегка смазанной сковороде по 1–2 минуты с каждой стороны.
Хранение: В холодильнике до 2 суток. Заморозка – до 2 месяцев.

002. Панкейки с голубикой

Время: 25 мин | **Выход:** 10–12 шт
Ингредиенты:
– тесто для панкейков (см. рецепт 1)
– голубика 150 г
– масло для жарки
Шаги:
1. Приготовьте тесто как в рецепте 1.
2. Вмешайте голубику в тесто аккуратно.
3. Жарьте на среднем огне по 1–2 минуты с каждой стороны.
4. Подавайте с мёдом или кленовым сиропом.
Хранение: В холодильнике до 2 суток.

003. Вафли (домашние, в вафельнице)

Время: 25 мин | **Выход**: 6–8 вафель
Ингредиенты:
– мука 260 г
– разрыхлитель 2 ч. л.
– сахар 2 ст. л.
– соль 1/3 ч. л.
– яйца 2 шт
– молоко 350 мл
– сливочное масло 50 г (растопить)
– ваниль 1 ч. л. (по желанию)
Шаги:
1. Смешайте сухие ингредиенты отдельно от жидких.
2. Соедините и перемешайте до однородности.
3. Разогрейте вафельницу и слегка смажьте её.
4. Выпекайте порциями до золотистой корочки.
Хранение: В холодильнике до 2 суток. Лучше разогревать в тостере.

004. French toast – гренки в яйце

Время: 15 мин | **Выход**: 4 порции
Ингредиенты:
– хлеб (лучше вчерашний) 8 ломтиков
– яйца 2 шт
– молоко 200 мл
– сахар 1 ст. л.
– корица 1/2 ч. л. (по желанию)
– сливочное масло 20 г
– соль щепотка
Шаги:
1. Смешайте яйца, молоко, сахар, соль и корицу.
2. Обмакните ломтики хлеба в смесь на 3–5 секунд с каждой стороны.
3. Жарьте на сливочном масле по 2 минуты с каждой стороны.
4. Подавайте с ягодами, мёдом или сиропом.
Хранение: Лучше съесть сразу. В холодильнике – до 24 часов.

005. Нежная яичница-болтунья (scrambled eggs)

Время: 10 мин | **Выход:** 2 порции
Ингредиенты:
– яйца 4 шт
– сливочное масло 25 г
– сливки/молоко 2 ст. л.
– соль
– перец
– зелёный лук (по желанию)

Шаги:
1. Смешайте яйца со сливками, добавьте щепотку соли.
2. Растопите масло на слабом огне.
3. Готовьте яйца, постоянно помешивая, 4–5 минут до нежной текстуры.
4. Поперчите и посыпьте зелёным луком.
Хранение: Лучше съесть сразу.

006. Денвер-омлет с ветчиной и перцем

Время: 15 мин | **Выход:** 2 порции
Ингредиенты:
– яйца 4 шт
– ветчина 120 г
– перец сладкий 1/2 шт
– лук 1/2 шт
– сыр 80 г
– масло 1 ст. л.
– соль/перец
Шаги:
1. Обжарьте лук и перец 3–4 минуты, добавьте ветчину на 1 минуту.
2. Взбейте яйца с солью и перцем.
3. Вылейте яйца в сковороду, готовьте до схватывания краёв.
4. Добавьте сыр, сложите омлет пополам и доведите 1–2 минуты.
Хранение: Лучше съесть сразу.

007. Яйца Бенедикт (упрощённо) + быстрый голландский соус

Время: 25 мин | **Выход:** 2 порции
Ингредиенты:
– английские маффины/булочки 2 шт
– ветчина/бекон 4 ломтика
– яйца 2 шт (пашот)
– соус: желтки 2 шт
– сливочное масло 80 г
– лимонный сок 1–2 ч. л.
– соль
– перец
Шаги:
1. Подрумяньте половинки булочек, ветчину/бекон обжарьте 2–3 минуты.
2. Сварите яйца пашот: аккуратно влейте яйца в слабо кипящую воду и готовьте 3 минуты.
3. Соус: растопите масло. Желтки взбейте с лимонным соком и солью, затем тонкой струйкой влейте масло, постоянно взбивая, до густоты.
4. Соберите: булочка → ветчина → яйцо → соус. Поперчите.
Хранение: Соус лучше использовать сразу. Собранное блюдо не хранить.

008. Breakfast burrito – завтрачная буррито

Время: 20 мин | **Выход:** 4 шт
Ингредиенты:
– тортильи 4 шт
– яйца 6 шт
– сосиски/бекон 200 г
– фасоль 200 г (по желанию)
– сыр 150 г
– сальса 4 ст. л.
– масло 1 ст. л.
– соль/перец
Шаги:
1. Сосиски/бекон обжарьте 6–8 минут.
2. Яйца приготовьте как болтунью, посолите и поперчите.
3. На тортилью выложите яйца, мясо, фасоль (по желанию), сыр и сальсу.
4. Сверните плотные рулеты и прогрейте на сухой сковороде по 1 минуте с каждой стороны.
Хранение: В холодильнике до 2 суток. Разогрев: сковорода/микроволновка.

009. Бейгл с крем-сыром и лососем

Время: 8 мин | **Выход:** 2 порции
Ингредиенты:
– бейглы 2 шт
– крем-сыр 120 г
– лосось слабосолёный/копчёный 120 г
– красный лук 1/4 шт
– каперсы 1 ст. л. (по желанию)
– укроп
– лимон
Шаги:
1. Разрежьте бейглы и подрумяньте срез на сухой сковороде/в тостере.
2. Намажьте крем-сыр.
3. Добавьте лосось, тонко нарезанный лук, каперсы и укроп.
4. Сбрызните лимоном и подавайте.
Хранение: Лучше съесть сразу. В холодильнике – до 12 часов.

010. Biscuits & gravy – булочки-бисквиты с колбасным соусом

Время: 35 мин | **Выход**: 6 порций
Ингредиенты:
– бисквиты (готовые или домашние) 6 шт
– фарш колбасный/свиной 400 г
– мука 2 ст. л.
– молоко 700 мл
– соль 1/2 ч. л.

– перец 1/2 ч. л.
– масло 1 ст. л. (по необходимости)
Шаги:
1. Бисквиты испеките по инструкции (или используйте готовые).
2. Обжарьте фарш 8–10 минут до рассыпчатости.
3. Добавьте муку, перемешайте 30 секунд.
4. Влейте молоко, уварите 6–8 минут до густого соуса, посолите и поперчите.
5. Подавайте, разломив бисквит и полив gravy.
Хранение: Соус: в холодильнике до 3 суток. Бисквиты: до 2 суток.

011. Hash browns – хрустящие картофельные оладьи

Время: 25 мин | **Выход:** 4 порции
Ингредиенты:
– картофель 900 г
– соль 1 ч. л.
– перец
– масло для жарки 2–3 ст. л.
– лук 1/4 шт (по желанию)
Шаги:
1. Натрите картофель, промойте холодной водой и очень хорошо отожмите.
2. Добавьте соль, перец и лук (по желанию).
3. Сформируйте тонкие лепёшки и жарьте на среднем огне 4–5 минут с каждой стороны.
4. Выложите на бумагу и подавайте.
Хранение: Лучше съесть сразу. В холодильнике – до 24 часов.

012. Домашняя гранола

Время: 35 мин | **Выход:** ~900 г
Ингредиенты:
– овсяные хлопья 500 г
– орехи 150 г
– мёд/кленовый сироп 120 г
– растительное масло 60 мл
– корица 1 ч. л.
– соль 1/2 ч. л.
– сухофрукты 120 г
Шаги:
1. Разогрейте духовку до 170°C.
2. Смешайте овсянку, орехи, корицу и соль.
3. Добавьте мёд и масло, перемешайте до равномерного покрытия.
4. Выпекайте 20–25 минут, перемешав 2 раза. Остудите и добавьте сухофрукты.
Хранение: В герметичной банке до 3 недель.

013. Черничные маффины

Время: 35 мин | **Выход**: 12 шт
Ингредиенты:

– мука 260 г
– сахар 140 г
– разрыхлитель 2 ч. л.
– соль 1/3 ч. л.
– яйца 2 шт
– молоко 200 мл
– сливочное масло 70 г (растопить)
– черника 200 г

Шаги:

1. Разогрейте духовку до 190°C, подготовьте форму для маффинов.
2. Смешайте сухие ингредиенты отдельно от жидких, затем соедините.
3. Аккуратно добавьте чернику.
4. Разложите по формам и выпекайте 18–22 минуты.

Хранение: В контейнере до 3 суток. Заморозка – до 2 месяцев.

Закуски и дипы

--
То, что ставят на стол для компании: крылышки, начос, дипы и горячие снеки.

014. Buffalo wings – острые крылышки (в духовке)

Время: 55 мин | **Выход**: 4 порции
Ингредиенты:
– крылышки 1,2 кг
– разрыхлитель 1 ст. л.
– соль 1,5 ч. л.
– перец
– соус: острый соус 120 мл
– сливочное масло 60 г
– чесночный порошок 1/2 ч. л.
Шаги:
1. Крылышки обсушите, смешайте с разрыхлителем, солью и перцем.
2. Запекайте на решётке 45–50 минут при 220°C, перевернув один раз.
3. Соус: растопите масло, смешайте с острым соусом и чесночным порошком.
4. Перемешайте горячие крылья с соусом и подавайте.
Хранение: В холодильнике до 2 суток. Разогрев: духовка 10 минут при 200°C.

015. Домашний ranch-соус (для крыльев и салатов)

Время: 10 мин | **Выход**: ~350 мл
Ингредиенты:
– майонез 150 г
– сметана/йогурт 150 г
– молоко/кефир 50 мл
– чеснок 1 зубчик
– укроп 1 ст. л.
– петрушка 1 ст. л.
– лимонный сок 1 ч. л.
– соль/перец
Шаги:
1. Смешайте майонез, сметану и молоко до нужной густоты.
2. Добавьте мелко рубленую зелень и чеснок.
3. Добавьте лимонный сок, соль и перец.
4. Охладите 20 минут перед подачей.
Хранение: В холодильнике до 5 суток.

016. Loaded nachos – начос с сыром и начинками

Время: 15 мин | **Выход:** 4 порции
Ингредиенты:
– чипсы начос 250 г

– сыр тёртый 250 г
– фасоль 200 г
– халапеньо 1–2 ст. л.
– сальса 4 ст. л.
– сметана 4 ст. л.
– зелёный лук 1 ст. л.

Шаги:

1. Разогрейте духовку до 200°C.
2. Выложите начос на противень, добавьте фасоль и сыр.
3. Запекайте 6–8 минут до расплавления сыра.
4. Добавьте сальсу, сметану, халапеньо и зелёный лук.

Хранение: Лучше съесть сразу.

017. Гуакамоле (классический)

Время: 10 мин | **Выход:** ~450 г

Ингредиенты:

– авокадо 3 шт
– лайм/лимон 1 шт (сок)
– красный лук 1/4 шт
– помидор 1 шт (по желанию)
– кинза 1 ст. л.
– соль 1/2 ч. л.
– перец

Шаги:

1. Разомните авокадо вилкой до текстуры с небольшими кусочками.
2. Добавьте сок лайма, соль и перец.
3. Добавьте мелко нарезанный лук, кинзу и помидор (по желанию).
4. Перемешайте и подавайте.

Хранение: В холодильнике до 24 часов (накрыть плёнкой в контакт).

018. Томатная сальса (pico de gallo)

Время: 12 мин | **Выход**: ~500 г

Ингредиенты:

– помидоры 4 шт
– лук 1/2 шт
– кинза 1 ст. л.
– халапеньо 1 шт (по желанию)
– лайм/лимон 1 шт (сок)
– соль 1/2 ч. л.

Шаги:

1. Нарежьте помидоры и лук мелким кубиком.
2. Добавьте кинзу и халапеньо (по желанию).
3. Добавьте сок лайма и соль.
4. Перемешайте и дайте постоять 10 минут.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

019. Spinach artichoke dip – сливочный дип со шпинатом и артишоками

Время: 30 мин | **Выход:** 6 порций
Ингредиенты:
– шпинат 250 г
– артишоки (консерв.) 250 г
– крем-сыр 250 г
– сметана 120 г
– чеснок 2 зубчика
– пармезан 60 г
– моцарелла 120 г
– соль/перец
Шаги:
1. Разогрейте духовку до 190°C.
2. Шпинат быстро прогрейте на сковороде и слегка отожмите, артишоки нарежьте.
3. Смешайте крем-сыр, сметану, чеснок, шпинат, артишоки и половину сыра.
4. Переложите в форму, посыпьте оставшимся сыром и запекайте 18–20 минут.
Хранение: В холодильнике до 3 суток.

020. Deviled eggs – фаршированные яйца

Время: 15 мин | **Выход:** 10 половинок
Ингредиенты:
– яйца 5 шт (вкрутую)
– майонез 2 ст. л.
– горчица 1 ч. л.
– лимонный сок 1/2 ч. л.
– соль/перец
– паприка щепотка
Шаги:
1. Разрежьте яйца пополам и выньте желтки.
2. Разотрите желтки с майонезом, горчицей и лимонным соком.
3. Посолите, поперчите и наполните половинки.
4. Посыпьте паприкой и охладите 10 минут.
Хранение: В холодильнике до 2 суток.

021. Jalapeño poppers – халапеньо с сыром (в духовке)

Время: 30 мин | **Выход:** 16 шт
Ингредиенты:
– перцы халапеньо 8 шт
– крем-сыр 200 г
– чеддер 80 г
– бекон 120 г (по желанию)
– соль/перец
– панировочные сухари 2 ст. л. (по желанию)
Шаги:

1. Разогрейте духовку до 200°C.
2. Разрежьте халапеньо вдоль, удалите семена.
3. Смешайте крем-сыр с тёртым чеддером, посолите и поперчите.
4. Наполните половинки, по желанию посыпьте сухарями и добавьте бекон.
5. Запекайте 14–16 минут.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

022. Луковые кольца (в духовке, панировка panko)

Время: 30 мин | **Выход:** 4 порции
Ингредиенты:
– лук 2 шт
– мука 100 г
– яйца 2 шт
– сухари panko 180 г
– паприка 1/2 ч. л.
– соль 1 ч. л.
– масло 1–2 ст. л.
Шаги:
1. Разогрейте духовку до 220°C.
2. Нарежьте лук кольцами.
3. Панируйте: мука → яйца → panko, слегка сбрызните маслом.
4. Выпекайте 12–15 минут, перевернув один раз.

Хранение: Лучше съесть сразу.

023. Моцарелла-стики (запечённые)

Время: 40 мин | **Выход:** 16 шт
Ингредиенты:
– моцарелла палочки 16 шт
– мука 80 г
– яйца 2 шт
– сухари 200 г
– соль/перец
– соус маринара 200 мл (для подачи)
Шаги:
1. Запанируйте палочки: мука → яйца → сухари, повторите слой яйца+сухари.
2. Заморозьте 15 минут (чтобы сыр не вытек).
3. Разогрейте духовку до 220°C.
4. Выпекайте 8–10 минут до румяности, подавайте с маринарой.

Хранение: Лучше съесть сразу.

024. Loaded potato skins – картофельные лодочки с сыром и беконом

Время: 55 мин | **Выход:** 12 лодочек
Ингредиенты:
– картофель крупный 6 шт
– бекон 150 г

– сыр тёртый 180 г
– сливочное масло 20 г
– соль/перец
– сметана и зелёный лук для подачи

Шаги:

1. Запеките картофель 40–45 минут при 200°C.
2. Разрежьте пополам и аккуратно выньте часть мякоти, оставив стенки.
3. Смажьте лодочки маслом, посолите, запекайте ещё 8 минут.
4. Добавьте сыр и бекон, запекайте 5 минут до расплавления.
5. Подавайте со сметаной и зелёным луком.

Хранение: В холодильнике до 2 суток.

025. Mini corn dogs – мини «корн-доги» в форме для маффинов

Время: 25 мин | **Выход**: 12 шт

Ингредиенты:

– сосиски 3–4 шт
– кукурузная мука 140 г
– пшеничная мука 80 г
– разрыхлитель 2 ч. л.
– сахар 1 ст. л.
– соль 1/2 ч. л.
– яйцо 1 шт
– молоко 220 мл
– масло 2 ст. л.

Шаги:

1. Разогрейте духовку до 200°C, смажьте форму для маффинов.

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.