

18+

Алексей Анатольевич Кузьмин



**АВТОРСКИЕ
РЕЦЕПТЫ**

Алексей Кузьмин

Авторские рецепты

«Издательские решения»

Кузьмин А. А.

Авторские рецепты / А. А. Кузьмин — «Издательские решения»,

Эта книга — ваше приглашение на кухню к автору. Здесь собраны не просто инструкции, а проверенные временем семейные традиции и смелые гастрономические находки. Каждый рецепт адаптирован для домашней готовки: с понятными шагами, точными пропорциями и секретами, которые помогут избежать ошибок. Научитесь готовить с удовольствием, создавая за столом незабываемые моменты для своих близких.

© Кузьмин А. А.

© Издательские решения

Содержание

Приятного аппетита!	7
Приятного аппетита!	8
Особенности рецепта	9
Приятного аппетита!	10
Конец ознакомительного фрагмента.	12

Авторские рецепты

Алексей Анатольевич Кузьмин

© Алексей Анатольевич Кузьмин, 2026

ISBN 978-5-0070-6939-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Авторский рецепт: «Солнечный плов с тыквой и сухофруктами»

Ингредиенты (на 4—6 порций):

Продукт Количество

Рис длиннозёрный 2 стакана

Мякоть тыквы 400 г

Морковь 2 шт.

Лук репчатый 2 шт.

Чеснок 1 головка

Курага 100 г

Изюм тёмный, без косточек 50 г

Масло растительное 4 ст. л.

Масло сливочное 30 г

Зира, куркума, барбарис по вкусу

Соль, чёрный перец по вкусу

Вода 4 стакана

Пошаговое приготовление

1. Подготовка продуктов

- Рис промойте до прозрачной воды, замочите на 20 минут.
- Тыкву нарежьте кубиками 2×2 см.
- Морковь — соломкой, лук — полукольцами.
- Курагу нарежьте полосками.

2. Обжарка

- В казане разогрейте растительное и сливочное масло.
- Обжарьте лук до золотистого цвета, добавьте морковь, готовьте 5 минут.
- Выложите тыкву, обжаривайте ещё 5 минут.

3. Добавление специй и сухофруктов

- Всыпьте зиру, куркуму, барбарис, соль, перец.
- Добавьте курагу и изюм, перемешайте.

4. Закладка риса

- Выложите рис ровным слоем, не перемешивайте!
- Воткните в рис целую головку чеснока.

5. Варка

- Залейте горячей водой так, чтобы она покрывала рис на 1,5—2 см.
- Готовьте на среднем огне под крышкой до впитывания воды.

6. Томление

— Убавьте огонь до минимума, накройте крышкой и оставьте на 20 минут.

7. Подача

— Аккуратно перемешайте плов снизу вверх.

— Подавайте горячим, украсив свежей зеленью. Особенности рецепта

— Сочетание тыквы и сухофруктов придаёт блюду сладковатый, насыщенный вкус.

— Аромат зиры и барбариса делает плов по-настоящему праздничным.

— Такой плов отлично подходит для семейного ужина или особого случая.

Приятного аппетита!

Авторский рецепт: «Пирог-улитка с картофелем, грибами и пряным сыром»

Ингредиенты на 6—8 порций

Продукт Количество

Слоёное бездрожжевое тесто 500 г

Картофель 4—5 шт.

Шампиньоны 300 г

Лук репчатый 1 шт.

Сыр твёрдый например, российский или гауда 150 г

Сыр творожный или сливочный 100 г

Яйцо куриное 1 шт.

Сметана 2 ст. л.

Масло растительное 2 ст. л.

Соль, чёрный перец, паприка, сушёный чеснок по вкусу

Зелень укроп, петрушка по желанию

Пошаговое приготовление

1. Подготовка начинки

— Картофель отварите в мундире, очистите и разомните в пюре.

— Грибы и лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Посолите, поперчите.

— Смешайте картофельное пюре, грибы с луком, творожный сыр, половину тёртого твёрдого сыра, сметану, специи и рубленую зелень.

2. Формирование пирога

— Тесто раскатайте в прямоугольник толщиной 3—4 мм.

— Выложите начинку по центру, разровняйте.

— Сделайте надрезы по бокам теста (полосы шириной 3—4 см).

— Заплетите пирог «косичкой-улиткой», накладывая полосы теста поочерёдно на начинку.

3. Выпекание

— Переложите пирог на противень с пергаментом.

— Смажьте взбитым яйцом, посыпьте оставшимся сыром.

— Выпекайте в разогретой до 190° С духовке 25—30 минут до румяной корочки.

4. Подача

— Дайте пирогу немного остыть, нарежьте на порционные кусочки.

— Подавайте тёплым, украсив свежей зеленью.

Особенности рецепта

— Необычная форма «улитки» делает пирог эффектным и праздничным.

— Сочетание картофеля, грибов и пряного сыра создаёт насыщенный вкус.

— Такой пирог отлично подходит как для семейного ужина, так и для встречи гостей.

Приятного аппетита!

Авторский рецепт: «Запечённые баклажаны с орехово-сырной начинкой и гранатовым соусом»

Ингредиенты на 4 порции

Продукт Количество

Баклажаны 2 крупных

Грецкие орехи 100 г

Сыр например, сулугуни или адыгейский 150 г

Чеснок 2 зубчика

Кинза или петрушка небольшой пучок

Сметана или натуральный йогурт 2 ст. л.

Гранатовый сок 100 мл

Мёд 1 ч. л.

Оливковое масло 2 ст. л.

Соль, чёрный перец, паприка по вкусу

Пошаговое приготовление

1. Подготовка баклажанов

- Баклажаны разрежьте вдоль пополам, сделайте надрезы на мякоти крест-накрест.
- Сбрызните оливковым маслом, посолите, поперчите.
- Запекайте в духовке при 200° С 20—25 минут до мягкости.

2. Орехово-сырная начинка

- Орехи слегка обжарьте и измельчите.
- Сыр натрите на мелкой тёрке.
- Смешайте орехи, сыр, мелко рубленую зелень, измельчённый чеснок, сметану (или йогурт), добавьте паприку.

3. Гранатовый соус

- В сотейнике смешайте гранатовый сок и мёд, уварите на среднем огне до загустения (5—7 минут).

4. Сборка блюда

- Достаньте баклажаны, слегка остудите.
- Выложите в углубления орехово-сырную начинку.
- Верните в духовку ещё на 10 минут, чтобы сыр расплавился.

5. Подача

- Полейте готовые баклажаны тёплым гранатовым соусом.
- Украсьте свежей зеленью и зёрнами граната.

Особенности рецепта

- Необычное сочетание орехов, сыра и гранатового соуса придаёт блюду восточный колорит.
- Запечённые баклажаны получаются нежными и ароматными.
- Идеально как для праздничного стола, так и для уютного семейного ужина.

Приятного аппетита!

Авторский десерт: «Мандариновый чизкейк с лавандовым кремом и миндальной крошкой»

Ингредиенты на 8 порций

Продукт Количество

Песочное печенье 200 г

Сливочное масло 80 г

Творожный сыр крем-чиз 400 г

Сметана 20% 150 г

Сахар 120 г

Яйца 2 шт.

Мандариновый сок 100 мл

Цедра мандарина 1 ч. л.

Сушёная лаванда пищевая 1 ч. л.

Сливки 33% 150 мл

Миндальные лепестки 50 г

Пошаговое приготовление

1. Основа

— Измельчите печенье в крошку, смешайте с растопленным сливочным маслом.

— Выложите массу в разъёмную форму, утрамбуйте, сформируйте бортики.

— Уберите в холодильник на 30 минут.

2. Чизкейк

— Взбейте творожный сыр с сахаром до однородности.

— По одному добавляйте яйца, затем сметану, мандариновый сок и цедру.

— Вылейте массу на основу.

— Выпекайте при 160° С 45—50 минут (центр должен слегка дрожать).

— Остудите в духовке с приоткрытой дверцей, затем уберите в холодильник минимум на 4 часа.

3. Лавандовый крем

— Сливки подогрейте не кипятите, добавьте лаванду, дайте настояться 15 минут.

— Процедите, взбейте сливки до мягких пиков.

4. Подача

— Достаньте чизкейк из формы, украсьте лавандовым кремом и миндальными лепестками.

— Можно добавить свежие дольки мандарина и веточку лаванды.

Особенности рецепта

— Необычное сочетание мандарина и лаванды создаёт свежий, утончённый вкус.

— Миндальная крошка добавляет текстуру и аромат.

— Десерт выглядит очень эффектно и подходит для особых случаев.

Приятного аппетита!

Авторский десерт: «Разбитое сердце из шоколада с малиновым центром и зеркальной глазурью»

Ингредиенты на 6—8 порций

Продукт | Количество

Горький шоколад (70%) 200 г

Сливки 33% 150 мл
Сливочное масло 50 г
Малиновый джем или пюре 100 г
Желатин листовой 5 г
Вода для желатина 30 мл
Белый шоколад для глазури 100 г
Сгущённое молоко 50 мл
Пищевые красители красный, розовый по желанию

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.