

18+

Алексей Анатольевич Кузьмин



АВТОРСКИЕ РЕЦЕПТЫ

Алексей Кузьмин

Авторские рецепты

<https://litres.ru/74275294>

ISBN 9785007069397

Аннотация

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.

Содержание

Приятного аппетита!	7
Приятного аппетита!	10
Особенности рецепта	12
Приятного аппетита!	13
Конец ознакомительного фрагмента.	16

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 раститель-

ном 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 добавьте 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 убери-те 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 мали-

новым 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.