Пакет мороженой фасоли сварить, откинуть на дуршлаг. На сковородку, туда же 1-2 взбитых яиц, помешивать, досаливать. Через минуту вкусная фасолька готова!

 Курица на соли! Пачку крупной соли толстым слоем насыпать на противень, на соль натертую опять-таки солью и перцем курицу пузом вниз. В духовку на 200 градусов до готовности. Гриль отдыхает!

В глубокий судок для духовки кладем - 3 окорочка, либо бедрышки (4-6), либо крылышки - что есть, засыпаем сухой гречкой - 2-3 стакана (в зависимости от величины посуды), на каждый стакан гречки заливаем 1,5 стакана воды. Соль, специи. Под фольгу, в фольге - 2-3 дырочки проколоть (хотя я и без фольги делала, тоже получилось отлично) - и в духовку на 50 минут. Получается оооочень вкусная, рассыпчатая и ароматная гречка, а курица - что-то между печеной и пароварной, мням-мням.

Плотный, сытный и быстрый салат. Колбасу порезать (4 минуты), сыр потереть (1 минута) на крупной терке, банку горошка открыть (20 секунд), свежий огурчик порезать (2 минуты). Еще 2 минуты 40 секунд - чтобы помыть терку, пока сыр не засох, и перемешать-посолить-заправить. Итого - 10 минут и кастрюля салата.

И рецепт от моей мамы ))) "Детский десерт" для кормящих мам )))
Пачка печенья типа "Земляничное" или "Слиаочное", баночка сметаны и пару столовых ложек сахара. Сахар и сметану перепешать, печенье сложить слоями, промазывая получившимся соусом, Сверху тоже полить. Делать лучше с вечера, убрать в холодильник, к утру печенье пропитается, получится вкусненько.

оо, я такой же иногда делаю, только вместо сметаны с сахаром беру либо мягкий творог, либо обычный творог с молочком.
А еще Альфачка рецепт тоже творожный давала: размельчить печенье и добавить немного сливочного масла, все выложить на дно формы. Творог смешать с бананом и киви (тут можно добавлять те фрукты, что вы кушаете) и добавить желатина все перемешать и вылить на печенье. часа 3 в холодильнике и десерт готов.

Пирог по-сербски с рыбой
Отварить 3 яйца, обжарить репчатый лук,смешать яйца с луком, рубленой петрушкой и консервированным тунцом, взять слоеное тесто, слепить пирожок с вышеуказанной начинкой и - в духовку на 10-15 минут на 200 градусов.

Картофель с сыром по-домашнему

Рецепт из книжки к моей микроволновке.
Продукты
450 г очищенного и тонко нарезанного картофеля; 125 мл молока; 25 г сливочного масла; 50 г тёртого сыра;
1 зубчик чеснока; соль, перец - по вкусу;
Приготовление
В посуду для СВЧ натереть чеснок и распределить его по кругу.
Положить слоями картофель, пересыпав солью и перцем.
Влить молоко. Посыпать тёртым сыром и положить сверху кусочки масла.
Накрыть крышкой. Поставить в СВЧ на 12-15 мин. Готовить на средней мощности 600W (70%). После сигнала снять крышку и запекать под грилем ещё 5 мин.

Нужно:слоёное тесто(500гр),шампиньоны,ветчина,сыр,лук,1яйцо,сливки(33%).
Тесто раскатать и положить на противень.Всё ингредиенты порезать.Лук можно пожарить с грибами.Сыр потереть на тёрке.Яйцо смешать со сливками.Начинку положить на тесто и залить смесью из сливок и яиц.Запечь в духовке.

**Мясо, запеченое в фольге**
берем филе свинины, делаем надрезы через 1 см. солим, перчим. В надрезы - пластинки чеснока и сыра, чуток горчицы. Завертываем в фольгу и в духовку на 40-50 мин
можно такую начинку: птастинками чеснок, помидорку, сыр.

А я очень люблю **"Чизкейк".**
**Состав:**масло — 50 гр;Любое варенье или джем по вкусу(я беру вишнёвое ) — 50 гр;
сгущенка — 450 гр;творог — 500 гр;яйца — 5 штук.
В блендере взбить яйца,творог,сгущёнку.Смазать форму маслом.Вылить в форму смесь и поставить в духовку на 30 минут(при 180),затем достать,укутать фольгой и ещё на столько же в духовку.Готовый чизкейк выложить на тарелку,полить вареньем.

лист слоеного теста разрезаете на 4 части, на каждый малеький листочек кладете 2 дольки горького шоколада, заворачиваете, как душе угодно. На 10 мин в духовку при 200 градусах.

Сыр нарезать квадратиками, грудинку - тонкими полосками, чтобы хватало обернуть сырный кусочек, закрепить деревянной шпажкой. Обвалять в муке, окунуть в яйцо и панировочные сухари. Панировать - очень хорошо, иначе сыр вытечет! Обжаривать в кипящем кукурузном масле до золотистого цвета.

**Творожная масса для бутербродов**

на 200 гтворога; 100 гсливочного масла; зелень любая(можно много); соль; перец; 3 зубка чеснока; банка томатов; очищенных в собственном соку; ол. масло(по вкусу); стол. уксус(по вкусу); белый хлеб для тостов
томаты растолочь вместе с соком, добавить уксус и ол.масло, творог смешать с размягчённым маслом,
посолить и поперчить, через пресс выдавить чеснок, добавить нарезанную зелень и хорошо перемешать
на поджаренный хлеб наносим томаты, сверху творожную массу.

**Скумбрия в фольге[b]**
Берем рыбку, размораживаем, избавляемся от хвоста, головы и внутренностей. рыбку промываем.
дальше делаем филе. все оч. просто- надо положить рыбу брюшком вниз и надавить на спинку- хребет очень легко отделится.
Дальше посыпаем рыбку любимыми приправами ( я люблю сочетание перца и базилика). Если делаю себе вообще не солю- рыбка морская - слишком пресной все равно не будет, да и вредно соль есть.
Теперь делаем конвертики из фольги и заворачиваем в них рыбку.
Для мужа делаю конверт с добавлением ломтиков картофеля, себе чаще всего без гарнира. Приготовление до духовки максимум 5-7 мин. занимает если на двоих готовить.
теперь на 20-30 мин. в духовку (160-180градусов).

Шоколадный пирог в чашке В МИКРОВОЛНОВКЕ ЗА 5 МИНУТ!
Необходимые ингредиенты на 1 порцию:
\* 4 столовых ложки муки \* 4 столовых ложки сахара \* 2 столовых ложки какао \* 1 яйцо
\* 3 столовых ложки молока (я клала сливки) \* 3 столовых ложки сливочного или растительного масла
Смешать в чашке муку, сахар и какао. Добавить яйцо, молоко и масло. Хорошо размешать.
И поставить в микроволновку на 3 минуты при 1000 Вт или на 5 при 700 Вт.
Добавлю, что муки нужно класть поменьше - без горки, либо вообще 3 ложки.

Творог смешать с фруктовым пюре (я брала "Фрутоняню" яблочное с чем-нибудь) и сверху посыпать грецкими орехами.

Тушеные овощи
берем капусту, кабачки, картошку, мороквку, лук и фарш мясной наливаем масло растительное и немного водички, солим и тушим.

Брокколи под соусом Бешамель:
Капусту брокколи варю в пароварке, пока сама делаю соус: обжарить пару ложек сливочного масла и 2-3 ложки муки, добавить молока, довести ддо кипения, выключить огонь, добавить смесь из двух яиц, соли, тертого сыра и двух ложек сметаны. Брокколи выложить в форму, залить все соусом, посыпать сыром, готовить до румяной корочки, буквально 10 минут. Для мясоедов можно добавлять фарш.

филе рыбы (треска, палтус, телапия, мне больше понравилась треска в этом блюде)порезать на кусочки и уложить в форму для запекания
посолить, посыпать тертым сыром
залить омлетом (жидким, больше из молока, чем из яиц)
в духовку на 20-25 мин

1/2ст. риса ( я риса чуть поменьше беру -а пшена побольше-кто как любит)
1/2ст. пшена; 3ст. молока (можно пополам с водой); 1ст.л. сах.песка; 1/2ч.л. соли; кусочек сливочного масла (по желанию)
В стакан насыпаем рис, посыпаем до полного пшеном. Промываем крупы в теплой воде. заливаем молоком, добавлям сахар, соль и масло. Перемешиваем.Ставим в холодную духовку и включаем на час. Максимальная температура 200 градусов.

Перед тем как иду спать , помещаю в термос 1 стакан гречки и 2 стакана кипятка,соль....И усё!!!Утром встаём и завтракаем гречечку!!!На троих этого количества достаточно.Кстати,к утру каша ещё тёплая.

свинина нежирная или филе индейки - 800 г;лук - 2-3 шт;яблоки не очень сладкие - 3 шт;соус соевый - 5 ст. л;
чеснок - 3 зубчика;растительное масло - 3 ст.ложки;сахар - 1 ст.ложка;лавровый лист - 4 шт;соль, перец по вкусу.

Мясо порезать на кусочки толщиной 1 см, добавить лук нарезанный полукольцами, мелко порезанный чеснок, заправить соевым соусом, лаврушей, раст.маслом, сахаром, солью и перцем. Отставить на 10 мин, чтобы промариновалось.
Порезать яблоки (почищенные от семечек) на 8 долек.
Выложить мясо в форму жаропрочную, сверху разложить яблоки. Вставить в нагретую до 250 градусов духовку и запекать до готовности (около 45 мин).

**суп-пюре из шампиньонов**:
6-8 картошин варить в 1,5-2 литрах воды (это кто как любит это суп погуще или пожиже)
Грибы нарезать и обжарить с луком
Добавить в кортофель и варить до кипения
Бульон сцедить (я еще вынимаю несколько кусочков грибов, чтобы они потом в супе попадались)
Картошку с грибами в бленедере взбить
Влить бульон, добавить 200-250 гр сливок и на огонь до закипания. Если получилось густовато, то добавляю воды.
Соль, сухари, зелень по вкусу!

Шампиньоны обжариваются с луком. Варится мелко нарезанная картошка до полуготовности, туда добавляем обжаренные шампиньоны и плавленные сырки (тоже мелко режу или тру на терке, чтобы лучше расворились). Сырки клады обычные типа дружбы, российского в расчете 1 сырок на 1 литр воды.

Отварить куриную грудку до готовности, Вынуть ее из бульона, а в бульон добавляем Мексиканскую смесь из пакетика. Грудку режем и снова запускаем в кастрюлю. Когда смесь свариться, мелко режем плавленый сырок и добавляем в суп. Варим до растворения сырка. Все супчик готов.

Обжариваем лук полукольцами (3 шт)и тертую морковь (3 шт)
Обжариваем кусочки рыбы (с костями), посоленые, в муке, мне понравилась скумбрия
кладем в форму для запекания:обжареные овощи;рыбка;посыпаем корицей;заливаем соусом:0,5 ст молока, 2-3 яйца, 1 ст.л. муки; в духовку на 20 мин

режем печенку (говяжью) на кусочки и обдаем кипятком (на печенке образуется пленка, которая делает печень сочной). в сковородку, поливаем кетчупом и выдавленным чесноком, заливаем водой наполовину и тушим 7-10 мин!

Предлагаю попробовать испечь ПИТТУ!Быстро,просто,вкусно!
4 яйца;1 стакана кефира;150 г твердого сыра;150 г колбасы или ветчины;2 соленых огурца;1,5 стакана муки;
3 ст л сметаны;соль по вкусу;1 пакетик разрыхлителя;Яйца взбить с солью, добавить разрыхлитель и кефир, отставить.
Сыр, колбасу, огурцы нарезать кубиками.К взбитым яйцам добавить муку, сметану, сыр, ветчину, огурцы, хорошо перемешать.Форму смазать сливочным маслом или маргарином и поставить в разогретую духовку на 30-40 минут.

**пирог рыбный**:
замороженное слоеное тесто 2 пласта (я беру "Морозко", оч вкусненькое);300г филе красной рыбы ( я чаще лосося беру);несколько пучков рукколы;

для бешамеля : 30г сливочного масла, 3 ст.л. муки без горки, 1,5 стакана молока ( я давно уже на глаз делаю, когда его побольше - вкусней);яйцо;перец, соль
сырое филе режем, солим, перчим. Делаем соус бешамель: в сковородке растапливаем масло, добвляем муку, вливаем горячее молоко не переставая помешивать, присолить, варить 1-2 мин. Тесто 2 пласта раскатываем. Один пласт на протвинь, на него рыбу, рукколу, бешамель, накрываем вторым пластом, защипываем края. Верх пирога смазать яйцом и проколоть вилкой в нескольких местах. Выпекать минут 30, или даже меньше - как тесто зарумянится.

**Бананово-овсяный пирог**
бананы – 3 шт.; овсяные хлопья – 3\4 стакана;мука – 3\4 стакана; сливочное масло (размягченное) – 4 столовые ложки + еще немного чтобы смазать форму;яйца – 2 шт.; сахар – 1 стакан;молоко – 4 столовые ложки;
разрыхлитель – 1\2 чайной ложки; соль – щепотка
1. Бананы размять вилкой и смешать с размягченным сливочным маслом.
2. Затем добавить яйца, сахар и молоко, взбить.
3. Добавить просеянную муку с разрыхлителем и солью и овсяные хлопья, все тщательно перемешать.
4. Форму для выпекания смазать сливочным маслом, перелить в нее тесто.
5. Выпекать при 180 градусах приблизительно 30 минут.

**Запеканка с рыбой под соусом бешамель**
400 гр.трески (у меня был минтай); картофель-количество на любителя-у меня было штук 9 средних;
сыр
Для соуса:1 ст.л.слив.масла; 1 ст.л.муки; 1 ст.молока; соль; 1/2 ч.л.паприки; 1/2 ч.л. карри; 1 ч.л.горчицы; петрушка
Смазать форму слив. маслом, натереть туда на спец.терке кружками картошку-как на чипсы, посолить, выложить кусочки рыбы,посолить немного,залить соусом, сверху тертый сыр и в духовку на полчаса. У меня такая духовка,что я все блюда держу там минут на 20 больше. Так что у меня стояло чуть меньше часа.
Соус сварить,как писала Ксюня и добавить туда остальные приправы и петрушку (можно просто ее посыпать в форме на соус)

Тальятели (они же - гнезда, но я на будущее буду все-таки брать просто широкую лапшу ) /мы на каждого по 2 положили/.
Сливки 20% - 200 мл; Семга малосоленая 200 гр.; специи - смесь из перцев (4 или 5); петрушка
Пока отвариваются макаронные изделия, готовим соус - нарезаем тонко ломтики семги (я брала нарезку, и вот эти ломтики поперек еще соломкой), заливаем сливками, добавляем специи - и на огонь. Постоянно помешивая, доводим до загустения (главное не закипятить), и выключаем. Выкладываем на тарелку гнезда (или просто лапшу горкой), сверху выкладываем соус, посыпаем порубленной петрушкой, и - приятного аппетита!

**Кофейные груши:**
Груши (4 шт) очистить и разрезать попалам, залить водой; добавить кофе 3-4 ст л., варить 7 мин
при подаче залить сиропом:
кофейные отвар (где варились груши) + рафинад + тростниковый сахар. варить до загустения.
Я еще посыпала орешками и добавляля кусочек мороженого

Творожные треугольнички
\* Сливочное масло — 250 г \* Творог — 400 г \* Соль (щепотка) \* Разрыхлитель — 1/2 ч. л. \* Ванилин (по вкусу)
\* Яйцо куриное — 2 шт \* Мука пшеничная \* Сахар белый (для обсыпки)
Сливочное масло растопить,дать остыть.Добавить яйца и очень хорошо взбить миксером, чтоб пенка была сверху.Добавить творог,соль,ванилин,разрыхлитель.Тоже перемешать.
Постепенно добавлять муку, пока масса не станет более густой.Замесить тесто так,чтоб отлипало от рук.Делим тесто на равные части, раскатываем маленькие кружочки,затем посыпаем сахаром сверху,складываем пополам и снова сверху сахар, и опять складываем пополам и посыпаем сахаром. В итоге получаются треугольнички.
Выкладываем наше печенье на противень (чтоб не касалось друг друга) и запекаем на маленьком огне минут 20-30.

рубим капусту
отвариваем в молоке
добавляем туда же морковку и тушим вместе до готовности
дальше в смесь добавляем 2 яйца, специи по вкусу
вообще то по оригинальному рецепту нужно добавлять манку (для густоты), но у меня манки не было и я добавила тертый сыр (завалялся в холодильнике)
формируем котлетки, обваливаем в сухариках и жарим буквально пару минут
Все!!! Готово!!
Подавать со сметанкой или майонезом.

**Рыбный пирог из консервов**
1,5 стакана молока; 1,5 стакана сметаны; 3 яйца; 1/3 ч.л. солы (гашеной); 14 ст. ложек с горкой муки
Все хорошенько смешать (вполне можно обойтись и без миксера тут). Тесто должно получиться чуть гуще, чем на оладьи.
1 банка консервов (у меня обычно это сайра натуральная); лук;
Консервы размять вилкой ( я еще добавляю туда ложку столовую вареного риса).
Противень смазать маслом. Выложить, точнее вылить, половину теста, рыбу, лук, залить оставшимся тестом.
Выпекать 30-40 минут.

**апельсиновые маффины (кексы)** (у кого есть спец.форма для маффинов можно в ней запекать, они будут маленькие, аккуратные, удобные, у кого такой формы нет -можно в обычной большой в которой кексы пекут, главное проверить внутри что бы пропеклось-палочкой!)
нужно: \*1 апельсин (2 когда совсем маленькие), \*150 г сахара (можно меньше, кто менее сладкие любит), 2 ч.л. ванильного сахара (тоже на любителя, можно и просто ванили или вообще ничего),\*150г. сливочного масла или маргарина,\*3 яйца, \*2 ч.л. разрыхлителя (или 1 ч.л. соды, \* 200-250 г муки....
самое главное это растопить масло, но не на огне!.т.е. просто его выложить в теплое место на длительный срок, т.е. утром встали-выложили и уже днем/вечером вы готовите - это было самое сложно,
и так,
1. С апельсина снять цедру (при помощи специального ножа, я на на терке тру).
2. Выжать сок апельсина (должно получиться около 50-70 мл).
3. Масло растереть с сахаром и ванильным сахаром.
4. Добавить яйца, перемешать.
5. Добавить сок и цедру апельсина, перемешать.
6. Добавить муку, разрыхлитель, замесить не крутое тесто. ВСЁ!
Выложить тесто в смазанные растительным или сливочным маслом формочки (формочки заполнять на 2/3). Поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать в течение 20-25 минут.

рецептик салата
1. Отварная курица
2. Корейская морковка
3. Сладкий перец

Хочу поделиться рецептом **запеканки из кабачков**
Можно есть горячей, нам больше нравится холодная со сметаной.
Ингредиенты: Кабачок — 1 кг; Лук репчатый — 3 шт; Сыр плавленный — 500 г; Масло растительное — 50 г;
Специи (по вкусу); Соль (по вкусу); Яйцо — 4 шт
Нарезаем кружочками кабачки, также нарезаем лук. Добавляем специи, солим и аккуратно перемешиваем. Нарезаем плавленный сыр пластинками и перемешиваем с кабачками. Добавляем растительное масло и ставим на медленный огонь, постоянно перемешивая, до тех пор,пока сыр полностью расплавится. Готовим форму, смазав ее маслом. Взбиваем яйца и соединяем их с остальной массой, перемешиваем и выкладываем в форму.
Ставим в разогретую духовку и выпекаем до готовности при температуре 180-190 гр. Время выпекания будет зависеть от глубины формы. Выпекаю примерно час, иногда побольше, иначе кабачки будут жесткими.

**1 стакан рассола (огуречного или помидорного), 1 стакан сахара, 1/3 стакана подсолнечного масло, 1 ч ложка без горки соды, 3~3,5 стакана муки**

В глубокой миске смешать рассол (лучше брать помидорный), сахар и подсолнечное масло.
Всыпать 2 стакана муки, смешанной с содой.
Постепенно подсыпать еще столько муки, чтобы получилось густое мягкое тесто.
От теста отщипывать кусочки и формировать шарики (диаметром 5~6см).
Шарики слегка приплюснуть и сверху наколоть вилкой или надсечь ножом, иначе при выпекании они потрескаются.

**рыбная запеканка**
не очень быстрый рецепт, зато деткам около 1,5 лет уже можно
рыбу сварить, разделить руками на маленькие кусочки, очистить от костей.
обжарить на небольшом количестве масла (или потушить) порезанную луковицу и тертую на крупной терке морковь (мне нравится много моркови в этом рецепте, но можно взять по вкусу)
рыбу перемешать с луком и морковью, выложить не очень плотно в смазанную маслом стеклянную формочку.
2 яйца взбить с солью и чашкой молока
залить яичной смесью. готовится по времени как омлет, вкусно со сметаной или майонезом.

печеночные оладья:
Печень говяжью в блендер (или мясорубку) + яйцо + лук (+ можно морковки), посолить и на сковороду.

**Fiadone, десерт с о. Корсика**
Состав: На 9-12 ломтиков понадобится: 0,5 чашки сахара; 3 яйца; цедра 1 лимона; 1 столовая ложка кукурузного крахмала; щепотка соли; 1 чашка риккоты или домашнего творога
чашка = 240 мл
Приготовление
Духовку разогреть до 190 градусов. В большой миске взбить сахар с яйцами до бела. Добавьте цедру, крахмал и соль, взбейте. Добавьте риккоту/творог, взбейте до однородности. Форму 20\*20 см застелите бумагой для выпечки, вылейте полученную массу в форму. Уменьшите температуру духовки до 175 градусов и выпекайте 45 минут. Слегка остудите и порежьте на квадратики.
Про ингридиенты: Лучше конечно с риккотой, но можно взять и магазинный творог, желательно небольшой жирности (напр. 5%) и без крупинок. Если уж попался с крупинками – взбейте его в блендере. Чтобы убрать кислинку обычного творога, добавьте немножко соды, на кончике ножа. Кукурузный крахмал нежнее, но как вариант используйте картофельный.
Про процесс: Добавлю лишь, что десерт совсем не поднимается и получается достаточно тонким.
Про время: 7 минут (из них 2 я терла цедру:) + 45 минут в духовке. Остывает он довольно быстро. Так что время от начала до подачи займет не больше часа.

пирожных "картошка" по рецепту Альфы Центавры: 500гр сухарей; 1,5 п масла; 1 ст песка; 1,3 ст молока;
5 сл л какао (я сейчас готовлю на горькой шоко пасте, но такую в рознице не купить); грецкие орехи; алкоголь по вкусу.

Рецепт:
Слоеное тесто раскатать, разрезать на квадратики
Затем смазать кетчупом и положить начинку (я положила грибы жареные, ветчину, помидоры и сыр сверху, можно еще болгарский перчик добавить ). И все! Выпекаем несколько минут буквально!!

лаваш слой №1 - сливочное маслице/сливочный сыр/плавленный сыр и мелконарезанная зелень
лаваш слой №2 - рыбка, ветчина
лаваш слой №3 - гибы жаренные мелконарезанные
все одно на другое кладешь, сворачиваешь рулетиком и режешь!!!!

куриные грудки порезать на небольшие кусочки, сложить в форму для запекания с крышкой и замариновать в:
полстакана белого полусладкого вина
полстакана соевого соуса
несколько зубчиков чеснока раздавить или порезать
2 столовые ложки растительного масла
0,5 чайной ложки уксуса (можно и без него)
соль

холодный борщ!!! Свеклу (штуки 3-4) почистить и отварить в кастрюле до готовности
Вытащить, остудить и натереть на терке крупной
Воду из под свеклы остудить и добавить туда порезанный отварной картофель, тертую свеклу, свежий огурец нарезанный и много зелени (я положила лук зеленый и укроп)
перед подачей в тарелку положить половинку вареного яйца (или можно яйца тоже нарезать и в кастрюльку)

2 лаваша тонких армянских, примерно 2 маленьких баночки сметаны ( 400гр), 2-3 яйца, адыгейский сыр ( 150-200гр), любой твердый сыр (у меня был голландский 150 - 200гр).
Для начинки - сыры измельчаем ( адыгейский на крупной терке, твердый сыр на мелкой терке), добавляем яйца, перемешиваем. По вкусу добавляем немножко соли.
Смазываем формы для выпекания маргарином ( у меня круглая форма примерно 22 см в диаметре). В форму выкладываем лаваш, так чтобы со всех концов формы свисали остатки. Промазываем лаваш, который в форме поместился, сметанкой. Сверху выкладываем второй лаваш ( так как они овальной формы, то выкладываем как бы крест на крест), смазываем сметанкой и выкладываем половину начинки, расмазываем ее. Закрываем остатками второго лаваша ( как пирожок), смазываем сметанкой, выкладываем вторую половину начинки, закрываем первым лавашом и верх смазываем сметаной. В разогретую духовку до 180 примерно ставим на 20 минут. Когда зарумянится -все готово.

**рулетики из лаваша с сыром и семгой малосоленой!**
Раскладываешь лаваш, на него тонким слоем намазываешь любой сливочный сыр (в баночках), я обычно беру "Веселый молочник", причем грибной, вкус очень оригинальный получается!
На сыр выкладываешь тонкими слоями нарезанную рыбку, и сверху мелко-рубленую зелень!
Всё плотно сворачиваешь, и на пропитку, на часик в холодильник!

Рецепт простого тортика.

Коржи: 2 яйца растереть со стаканом сахара, добавить полбанки сгущеного молока, 1 стакан сметаны, 2 стакана муки, 2 ст.ложки какао, полпакетика разрыхлителя. Все тщательно перемешать, выпечь 2 или 3 коржа (смотря по форме).

Крем: 250 г сливочного масла, полбанки сгущенки, 2 ст. ложки какао, взбить.

Остывшие коржи смазать кремом, украсить, или просто пысопать тертым шоколадом. Поставить на некоторое время в холодильник.

Тортик "Панчо"

В двух мисках приготовить тесто:

В первой - смешать 1 ст. сметаны, 1 яйцо, 1 ст. сахара, 1 ст. муки, 1 ч.л. соды (все легко и быстро перемешивается ложкой, миксер не нужен)

Во второй все тоже самое + 2 ст.л. какао.

Противень большой от духовки застелить бумагой для выпечки и выложить тесто (в одну сторону льем белое, а в другую темное, они встретятся посередине, как именно - не важно).

Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке (готовность проверить зубочисткой).

Дать бисквиту немного остыть и поломать на небольшие кусочки руками.

Крем: 800 г сметаны 20%, 1 ст. сахара - взбить!

На блюдо выкладываем кусочки бисквита первым слоем и обильно поливаем кремом + начинка, далее второй слой бисквита-крем-начинка и т.д. горкой! главное, не прибивать кусочки, не мять их сильно, чтобы торт остался воздушным и мягким!!

Сверху горку полить оставшимся кремом, ставим в холодильник, даем пропитаться (это происходит ооочень быстро, т.к. бисквит мягкий и воздушный) и кушать!

По рецепту изначально начинка - это консервированная вишня без косточек! но я беру замороженную - этот вариант самый-самый))) . Вкусно с консервированными ананасами кусочками, либо с бананами (их надо тонко нарезать) + конс.персики. Все, что захочешь, можно положить!

крем-суп! Рецепт кабачкового:
1 кабачок; 1 картофель; 1 луковица; 150гр сыра, или можно 50/50 тв.сыр и плавленный.
Копченая куриная грудка; 1 зубчик чеснока (по желанию); 1/2 ст молока или сливок; 2 ст воды;
Лук зеленый, укроп.; Специи-соль,перец, карри
В кипящую воду кинуть картофель, порезанный кубиками и измельченный лук, минут через 7-10 кабачок, порезанный кубиками и специи. Как только картошка разварится, овощи вытащить, остудить и в блендер. Туда же чеснок (по желанию), укроп и зел.лук и немного бульона. Должна получиться консистенция сметаны. Все вылить в кострюлю, добавить тертый сыр и на медленный огонь до расплавления сыра. Разлить по тарелкам и добавить мелко порезанную курицу и сухарики из белого хлеба.

Крем-суп Грибной.
Грибы шампиньоны 500 гр; 1 большая картофелина или 2 средних; 250 мл сливок 10% или молока 2 ст или 1 ст. сметаны; 250 мл бульона, я делала свиной.; 1 ложка зажарка лука и моркови; Соль, специи
Грибы порезать, картошку кубиками, отправить в бульон, туда же, для запаха можно луковицу кинуть, посолить. Варить до готовности. Остудить, все в блендер, добавить зажарку. Если, вдруг, слишком жидко, можно пропустить через сито. Перелить все в кастрюлю, добавить сливки, специи (я добавляла тмин, орегано и немного перца) хорошо прогреть, но не доводить до кипения. Непосредственно в тарелку добавляла еще сыр с плесенью, какой не помню, но солено-острый вкус, аромат и вкус бесподобный. Еще гренки к нему делала, батон на кубики порезала, и обжарила на слив.масле с чесноком!

**Куриные сердечки в сырно-сливочным соусе с брюссельской капустой и горошком**
500 гр.куриных сердечек; 250 гр. брюссельской капусты (у меня в заморозке); 200 гр. зеленого горошка- тоже был замороженный; 1 зубчик чеснока; 1 луковица; 2 ст.л.мягкого сливочного сыра; 100 мл.сливок (10% жирности);
укроп
Приготовление:Сердечки обжарить на сковороде,выпарить жидкость, добавить нарезанный полукольцами лук, обжарить до золотистого цвета лука. Добавить давленый через пресс чеснок, сыр и сливки, чуть потушить сердечки в этом соусе. Добавить укроп.
Брюссельскую капусту отварить в подсоленной воде и разрезать на половинки. Горошек я кинула буквально на минуту в кипящую воду. Положить их в сковороду к сердечкам и все вместе прогреть. Очень все быстро

смазываем форму подсолнечным маслом. трем на терке кусочек сыра граммов 200, смешиваем с двумя давлеными зубчиками чеснока, выкладываем смесь в форму слоем. Кладем помидорчики черри целиком или обычные помидоры, порезанные пополам разрезом вниз. помидоры тоже смазываем маслом и отправляем в духовку немного запечься, минут на 15, на небольшой огонь. Сыр должен расплавиться, но не пригореть.
3 пачки хорошего гомогенного творога блендерим с тремя яйцами, баночкой сметаны, солью, перцем.
выливаем на помидоры и печем до готовности - кромка запеканки немного темнеет, а сама она становится плотной.

Мясо (я обычно беру свиную шею); Чеснок; Специи; Соевый соус.
Кусок мяса промыть, сделать надрезы (3-5 в зависимости от размера куска). Дольки чеснока разрезать на более тонкие (так, чтобы из 1 дольки получилось 2-3). Положить чеснок в надрезы на мясе. Мясо посыпаем специями, какие нравятся и есть под рукой - перец, зира, хмели-сунели, базилик и т.д. Заливаем мясо соевым соусом и в холодильник часов на 8.
После кладем на противень, покрываем фольгой и отправляем в духовку.
У меня куски обычно большие и приготовление занимает часа 2.

200 гр творога; 200 гр сахара (я кладу половину для деток); 200 гр муки; пачка масла; 4 яйца
разрыхлитель 0,5 ч.л., ваниль по вкусу, изюм по вкусу (0,5 стакана)
Творог измельчаю в блендере, чтоб не мучиться с ситом. Масло растопить до мягкого состояния.
Взбиваем яйца с сахаром. ДОбавляем творог, масло, разрыхлитель и ванильный сахар. Все это дело перемешиваем и всыпаем просеянную муку. Замешиваем тесто, добавляем изюм и выкладываем в смазанную маслом форму. Силиконовые формочки я не смазываю. В горячую духовку при 180 С на 30-40 минут.
Творог можно заменить сметаной, тогда получатся обычные кексики.

**Вишневый пирог с овсяными хлопьями**
овсяные хлопья - 250 г; мука пшеничная - 200 г; масло сливочное - 300 г; сахар - 250 г; сахар ванильный - 1 ст .л;
яйца - 4 шт.; вишня без косточек - 1 кг; цедра - 1 лимона; разрыхлитель для теста - 1 ч. Ложка;
ром - 2 ст. ложка (опция необязательная); кокосовая стружка - 2 ст. ложки;
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА:
Масло взбейте с 200 г сахара и ванильным сахаром, введите по одному яйца, затем цедру лимона. 2 столовые ложки хлопьев отложите, оставшиеся перемешайте с мукой, разрыхлителем и добавьте вместе с ромом в сливочную массу.
Приготовленное тесто выложите ровным слоем на противень, смазанный маслом, на него уложите вишню. Посыпьте ее оставшимися хлопьями, смешанными с 2 столовыми ложками сахара и кокосовой стружкой.
Выпекайте пирог при 200 °С до образования золотистой корочки.
Готовый теплый пирог разрежьте на порции, смочив нож холодной водой, и остудите.
Подавайте пирог со взбитыми сливками.
От себя: это количество на целый стандартный противень, я сегодня делаю половинный

**Морковный пирог с лимонной глазурью**
300 гр моркови; 100 гр муки; 150 гр молотых грецких орехов; щепотка мускатного ореха, корицы;
150 гр сахара; 4 яйца
для глазури: сок и цедра одного лимона; 200 гр.сахарной пудры

Грецкие орехи размельчить в комбайне, морковь тоже или потереть на мелкой терке. Смешать муку (я считаю,нужно сюда разрыхлитель, у меня самоподнимающаяся мука с разрыхлителем), орехи и специи.
Яйца взбить с сахаром. В яичную смесь высыпать мучную,перемешать и добавить морковь.
Вылить в форму,смазанную слив.маслом и на 25 минут в духовку на 200С.
Чуть остудить пирог и смазать сверху глазурью.
Для глазури взбить пудру и сок лимона. Можно добавить цедру,а можно цедру добавить в тесто-так,мне кажется,даже ароматней будет.
*Корицы у меня не оказалось,но и с одним мускатным орехом мне очень понравилось-острый привкус имбиря+ кислая лимонная глазурь и мягкий вкус моркови.
Пудры у меня было всего 80гр. Поэтому смешала с соком половины лимона-и мне этого вполне хватило на весь пирог.*

**Паштет из куриной печенки.**
Лоточек печенки 800гр.; Сливочное масло 1/4 пачки; 3 яйца; 2 столовых ложки коньяка
печенку варим с момента закипания минут 15-20, посолить по вкусу, бульон не выливаем, яйца варим и чистим, все в мясорубку или блендерим. Масло можно растопить или кусочками положить в горячее. Добавить коньяк. (если дети будут есть, можно и без него, но рекомендую во взрослую порцию положить, очень приятный вкус дает) Бульоном довести до нужной консистенции, если на бутерброды, то пожиже, когда остынет, он застынет еще немного. Если как второе блюдо (с картошкой хорошо), можно погуще оставить.

А я в этот паштет еще морковку вареную добавляю и всякую зелень, жареный лук. И в печенку в момент варки добавляю немного молока.

1. на сковородке обжарить шампиньоны с луком

2. на др сковородке мелко нарезанное куриное филе тоже обжарить

3. все на одну сковородку, перемешать и залить сливками (я брала 15%) и тушить минуты 3-5

Очень вкусно с макаронами

А если все это поставить в духовку с сырочком, то получится очень вкусный жульенчик!!!!!

шоколадная глазурь для тортов:

Какао, сметана, сливочное масло и сахар - всего примерно по 2 ст ложки, ну или больше, смотря по величине торта, довести эту массу до кипения и пока горячая на торт;

Растапливаю 100гр шоколада и 50-70гр сливочного масла и обмазываю.

В ковшик насыпаю сахар с какао, заливаю молоком (или сливками) так, чтобы смочило все, перемешивая венчиком довести до почти кипения - растворения сахара. А потом масла кусок туда и снять с огня. По пропорциям на 0,5 стакана сахара 2 столовые ложки какао и четверть, а молока... как получится. граммов 100.

рецепт сырной шарлотки:

Хлеб (любой, по вкусу) режем кусочками, выкладываем в форму для выпечки, посыпаем тертым сыром, потом - снова хлеб, сыр, сколько угодно слоев, верхний - сырный обязательно. Заливаем смесью из 4 яиц с солью и мускатным орехом, последний раз еще прованские травки добавила. В духовке выпекается минут 20, в мультиварке - чуть больше.

Поделюсь рецептом (ооочень простым) пирога с тыквой.

Ингридиенты:

1 ст. песка сахарного; 1 яйцо; ванилин, корица (немного); сода, гашеная уксусом (на кончике ножа/ 1/4 ч.л.);

1,5 ст. муки; масло (маргарин) 3 столов. ложки (1/3 пачки, можно меньше); тыква - 3 стакана (я клала меньше)

По желанию - орехи, изюм

Тыкву почистить, натереть на средней терке, отжать сок

Масло растопить

Смешать сахар с яйцом (взбить венчиком), добавить ванилин, корицу, соду (гашеную уксусом).

Масло вылить в тыкву, перемешать, соединить с другими ингредиентами, добавить муку (или сначала - муку, потом добавить тыкву с маслом, это не принципиально).

Выложить все это в форму, смазанную маслом (в ней можно растопить масло, тогда не смазываем дополнительно). Выпекать 30-40 мин. при темп-ре 170 град.

Приятного аппетита!!!

рецепт сырной шарлотки:

Хлеб (любой, по вкусу) режем кусочками, выкладываем в форму для выпечки, посыпаем тертым сыром, потом - снова хлеб, сыр, сколько угодно слоев, верхний - сырный обязательно. Заливаем смесью из 4 яиц с солью и мускатным орехом, последний раз еще прованские травки добавила. В духовке выпекается минут 20, в мультиварке - чуть больше.

Продукты: 500 г творога, 1 кг тыквы (если брать полностью очищенную от семечек и кожуры, то у меня получилось 750 г), 3/4 стакана манки, 2 стакана молока, 4 яйца, 1/2 стакана сахара, 1-2 ч.л. соли, сливочное масло для жарки и сметана для подачи блюда.
Готовим:
2 стакана молока закипятить и, осторожно высыпая манную крупу, заварить вязкую манную кашу
Тыкву очистить и порезать на кусочки, поджарить тыкву на сковороде на сливочном масле. Смешать манную кашу с тыквой, добавить творог, 3 яйца, сахар, соль. Все хорошо вымешать. В форму, смазанную маслом, выложить массу. Разровнять поверхность и смазать яйцом. Выпекать в разогретой духовке при температуре 180-200 градусов в течение 45-50 минут.
Дайте запеканке остыть.

творожная запеканка
Сметана - 200 гр.; Яйца куриные - 3 шт.; песок сахарный - 3 ст. л.; сахар ванильный - 30 г.; соль - по вкусу;
мука пшеничная - 2 ст. ложки ; творог обезжиренный - 750 гр.
Яйца взбить с сахаром и солью, добавить сметану, перемешать, добавить творог, перемешать, всыпать муку и смешать все до однородной массы, форму смазать маслом. Выпекать в разгоретой до 220 градусов доуховке - 25 минут.
Я делала на глаз все, творога у меня было 500 гр., яиц положила 2, и к 2 ст. ложкам муки добавила еще 1 ложку манки (мне показалось жидковато) ну в итоге объедение.