

БЛЮДА ВЫХОДНОГО ДНЯ

Яблочный пирог «Наслаждение»

1. 20 г. дрожжей, 250 г. молока, 110 г. сахара, соль на кончике ножа, 3 яйца, 50 г. сливочного масла, 1100 -1200 муки, 400 г яблок.

Из яблок убрать сердцевину и нарезать их ломтиками. Замесить тесто и поставить его на 1 час, потом обмять и ещё поставить на 20 минут. Раскатать тесто , сверху уложить посыпанные сахаром яблоки. Украсить листочками, косичками и поставить в духовку. Выпекать 30 минут. Испечённый пирог посыпается сахарной пудрой.

Каша из тыквы «Оранжевое наслаждение»

1. 100 г. тыквы, 50 г. пшена, 150 г. молока, 15 г. сахара, 6 г. масла сливочного, соль по вкусу.

В тёплое молоко положить очищенную и мелко порезанную тыкву. Варить 7-10 минут. Затем добавить промытое несколько раз пшено, сахар и соль. Варить 1 час. Готовую кашу заправить маслом.

Желе «Фруктовая фантазия»

1. Смородина красная – 120 г., воды – 900 г., желатин – 30 г., сахар - 120 г., лимонная кислота – 1 г.
2. Смородина чёрная – 120 г., воды – 900 г., желатин – 30 г., сахар -120 г., лимонная кислота – 1 г.
3. Малина – 140 г., 800 г. воды, 30 г. желатина, 120 г. сахара, 1 г. лимонной кислоты.
4. Вишня - 140 г., 800 г. воды, 30 г. желатина, 120 г. сахара, 1 г. лимонной кислоты.

Сок из ягод процедить и хранить в холоде. Мизга из ягод варится 5-8 минут. Отвар процедить и добавить сахар. В отвар добавить желатин, после его растворения отвар опять процедить. Добавить ягодный сок. Разливать слоями: залить один сок и подождать, когда он застынет. Затем следующий и т.д. Время застывания 1.5 – 2 часа.

Салат «Загадка»

1. Феле хека отварного – 220 г., крупа рисовая отварная – 420 г, яблоко – 1 шт., яйцо – 1 шт.

Яблоко без кожуры и яйцо отварное мелко порезать. Всё перемешать и заправить маслом растительным.

Салат «Быстрик»

1. Грецкие орехи и яблоки в равных пропорциях порезать соломкой. Добавить йогурт грушевый или яблочный. После приготовления поставить в холодильник на 1 час.

Творожный пудинг «Разноцветная мазаика»

1. 6 яиц, 4 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки манной крупы, 150 -200 г. мармелада, 1 апельсин, 800 г. творога (12%), 2 пакета желатина. Яйца, отделить желтки от белков. Желтки взбить с сахаром, добавить манную крупу (сырую), мелко нарезанный мармелад. Натереть цедру апельсина и добавить в массу. Отдельно взбить белки и добавить в творожную массу. Всё перемешать миксером. Затем, на смазанный подсолнечным маслом и посыпанный сухарями противень (форму) выложить массу. Выпекать в духовке 25 – 30 минут. Пока запекается масса растворить 2 пакета желатина в воде. Остывший корж украсить мармеладом и дольками апельсина и залить желатином. Поставить в холодильник.

Яблоки-безе с мармеладом

1. 5 шт. яблок, 100 г. мармелада, 2 яичных белка, сахар -4 ст. ложки, печенье «крокет» 5 шт. Из яблок удалить сердцевину и приварить в сахарном сиропе 1 - 2 минуты. Середину яблок заполнить кусочками мармелада. Взбить белки с 2 ложками сахара. Яблоки выложить на печенье и покрыть взбитыми белками. Поставить в духовку до образования на белках румяной корочки.

Салат «Осень»

1. Горошек консервированный – 250 г., картофель отварной – 3 шт., морковь отварная – 1 шт., огурец солёный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт. Всё порезать кубиками и заправить подсолнечным маслом.

Яблоки фаршированные «Вдохновение»

1. 1 пачка творога, 1 яйцо, 3 ст. ложки сахара, сливочное масло – 50 г., тыква – 200 г., 1 кг. Яблок.

Тыкву порезать маленькими кусочками и обжарить в сливочном масле. Творог смешать с яйцом и сахаром. Из яблок удалить сердцевину и наполнить её творогом. Сверху посыпать обжаренной тыквой. Поставить в духовку и запечь до румяного цвета.

«Крупеник»

1. Творог – 400 г., яйца – 2 шт., пшено – 2 стакана, сметана – 0.5 стакана, соль, сахар по вкусу, изюм – 100 г., масло сливочное – 50 г. Всё перемешать, выложить в форму, посыпанную сухарями и выпекать в духовке до готовности.

Десерт «Фруктовый микс»

1. Кефир 1 пачка, 2. Сахар – 1 стакан, 3. Желатин – 2 пачки, 4. Фрукты (1 банан, 1 яблоко, 1 апельсин, 1 киви), 5. Какао со сгущённым молоком – 0.5 банки, 6. Свекольный сок (1 свеклы), 7. Ванилин. Растворить в кефире 1 стакан сахара. Очищенные и мелко порезанные фрукты засыпать в кефир и перемешать. Полученную массу разделить на 3 части. Во вторую часть добавить какао со сгущённым молоком, в третью сок свеклы и ванилин. Затем в одну из частей добавить немного растворённого желатина и залить её в форму. Подождать пока она застынет. Затем желатин добавить во вторую часть и снова залить поверх первого слоя. То же сделать и с остальными частями. Время застывания зависит от количества положенного желатина.

Салат «Кукуруза и крабовые палочки»

1. 300 г. кукурузы, 200 г. мяса крабового, 300 г. колбасного сыра, 100 г. сметаны, 1 огурец, 1 яблоко красное, соль по вкусу. Всё перемешать и заправить сметаной.

Салат из моркови с изюмом.

1. Морковь – 2 шт., 2. Изюм – 50 г., 3. Масло растительное – 20 г. Морковь очистить и натереть на крупной тёрке. Изюм перебрать и залить холодной водой, довести до кипения, воду слить, изюм охладить. Морковь и изюм перемешать и заправить растительным маслом.