

Журнал

Клуба Увлеченных Кулинаров

Запеканки с Ольгой Сюткиной



Оглавление:

1. Классическая творожная запеканка
2. Запеканка картофельная с мясом (как в детском саду)
3. Гратен а-ля Дюфинуа
4. Картофельный гратен с курицей и эстрагоном (или откуда взялось мясо по-французски)
5. Лазанья (классическая)
6. Лазанья с мясом кролика
7. Пастуший пирог
8. Мусака
9. Запеканка из рыбы с рисом и овощами
10. Fish pie с форелью и копченой треской
11. Бабка (запеканка из творога с макаронами)
12. Запеканка из тыквы с айвой
13. Львовский сырник
14. Рисовая запеканка с курагой
15. Шоколадное клафутти с грушей

Запеканки



Удобное блюдо - запеканка. Можно приготовить на все случаи жизни и любой вкус. Можно подать как праздничное блюдо, а можно запечь, используя все, что осталось от предыдущего обеда или праздника. И, самое главное, - запеканки любят дети. Недаром их готовили в нашем детстве в детском саду, но самая вкусная все равно домашняя.

Я решила предложить вам как запеканки из нашего детства, так и с мировым именем. Они такие разные - соленые, с мясом, рыбой, крупами и сладкие. Вкусные все!

Классическая творожная запеканка. О твороге.

Прежде чем начать приготовление запеканки из творога, полезно будет узнать побольше о самом продукте, который носит название «творог».

Творог - традиционный славянский продукт. И все, кстати, блюда из него - традиционно региональные. Так сложилось – климатически и исторически. Так что же такое настоящий творог? Это заквашенное снятое молоко (простокваша) нагретое до температуры, когда начинается отделяться сыворотка. Полученный сгусток «откидывают» - подвешивают в ткани, чтобы сыворотка стекала. И в итоге получается творог. Этот способ называется традиционным, кислотным, и это зафиксировано стандартами. Все здесь понятно. Такой творог мы можем употреблять как самостоятельный продукт, так и использовать его для приготовления сырников, запеканок, начинок - для блюд с тепловой обработкой. В составе традиционного творога - белок, жиры, органические и минеральные компоненты, витамины. Там нечему течь)

Еще один способ, который тоже называется традиционным, - это кислотно-сычужный. При этом способе помимо молочных бактерий вводится сычужный фермент. Откидываться может традиционным способом и так называемым «раздельным». И вот тут начинается самое интересное. Сепарированное молоко заквашивают кислотно-сычужным способом. Полученный творог начинают нормализовать до нужной жирности - сливками, сухим молоком, сливочным маслом - это я говорю о стандартах, а в жизни может быть и пальмовое масло. Потечет такой творог на сковородке? - Скорее всего, да. А ведь на выходе - вроде бы полноценный молочный продукт, который и заквашивался, и откидывался. Ничего в нем плохого, казалось бы, нет.

Как отличить при покупке творог, приготовленный традиционным кислотным способом, от творога, приготовленного раздельным способом, я не знаю. Только методом проб и ошибок. Потому что везде будет написано: в составе - молоко, закваска. И ведь не обманывают.

Классическая творожная запеканка. О твороге.

И, насколько я могу догадываться, в Европе весь творог приготовлен именно вторым способом, а по-другому и быть не может, это уже производство.

Надежнее всего покупать у проверенных продавцов на рынке или сделать самим.

Один из способов приготовления творога дома - из молока и кефира. Я часто делаю именно такой, когда нет уверенности в купленном в магазине.

1 литр кефира 3,2% жирности
1 литр молока 3,2% жирности

Проще всего сделать это в мультиварке - смешать молоко и творог и поставить на режим «творог» - если такой режим есть у вашей мультиварки. Или установить в программе «мой рецепт» температуру 80 градусов и время 1 час 15 минут, крышку при этом нужно оставить открытой - для контроля.

Должна отделиться сыворотка слегка зеленоватого цвета. Марлю в два слоя положить на дуршлаг и откинуть творог. Завязать концы марли узелком и повесить на 1,5-2 часа. Готовый, в меру влажный и нежный творог готов. Сыворотку можно не выливать, а приготовить из нее блинчики.

Можно приготовить творог из кефира и молока без мультиварки.

1. Молоко довести почти до кипения - 85-90 градусов
2. Снять кастрюлю с огня, влить кефир, перемешать.
3. Вернуть кастрюлю на самый маленький огонь и не мешая, нагревать. Сыворотка отделиться через 30 минут.
4. Застелить дуршлаг марлей два слоя и откинуть творог.
5. Завязать концы марли узлом и повесить на 1,5-2 часа.

Секрет вкусной творожной запеканки



Итак, приготовление творожной запеканки начинаем с покупки проверенного творога или приготовления в домашних условиях.

И еще секрет правильной запеканки - правильная форма. Будет ли она квадратная, прямоугольная или овальная - совершенно не важно. Главное - чтобы она была керамическая, стеклянная или обливная чугунная.

В тонкой металлической форме запеканка будет подсыхать и гореть с краев и доньшка. По объему ровно такая, чтобы подготовленная творожная масса легла слоем 3-4 см. Если будет тоньше - запеканка пересохнет и станет «подошвой». Слишком толстая – плохо пропечется, не будет пышной и нежной.

Манка. Манку можно использовать как из мягких сортов пшеницы, так и из твердых - семолину. Если есть выбор - предпочтительнее из мягких сортов.

В качестве ароматизаторов творожная запеканка любит ваниль, лимонную или апельсиновую цедру.

В классическую запеканку добавляют изюм. Очень хорошо сочетается с творогом нарезанная курага, чернослив, сладкие яблоки и груши. Кислые яблоки распадаются в пюре, а сладкие держат форму.

[Оглавление](#)



Творожная запеканка

500 г творога 9% жирности

1 яйцо

60 г манки

60 г сахара

50 г сливочного масла +
немного для смазывания

щепотка соли

ароматизаторы - ваниль или
лимонная или апельсиновая
цедра

75 г изюма

50 г сметаны

1. Духовку разогреть до 180 градусов.

2. Сливочное масло растопить.

3. Я обычно делаю так. Положенное по весу масло и еще немного кладу в форму, в которой буду готовить запеканку и ставлю в нагревающуюся духовку на 3-5 минут. Достаю форму и растопленное масло добавляю в творог. Остатками кисточкой смазываю форму.

4. Творог размять картофелемялкой с дырочками или пропустить через пресс.

5. Добавить яйцо, сахар, соль, манную крупу, ароматизаторы и изюм. Тщательно перемешать.

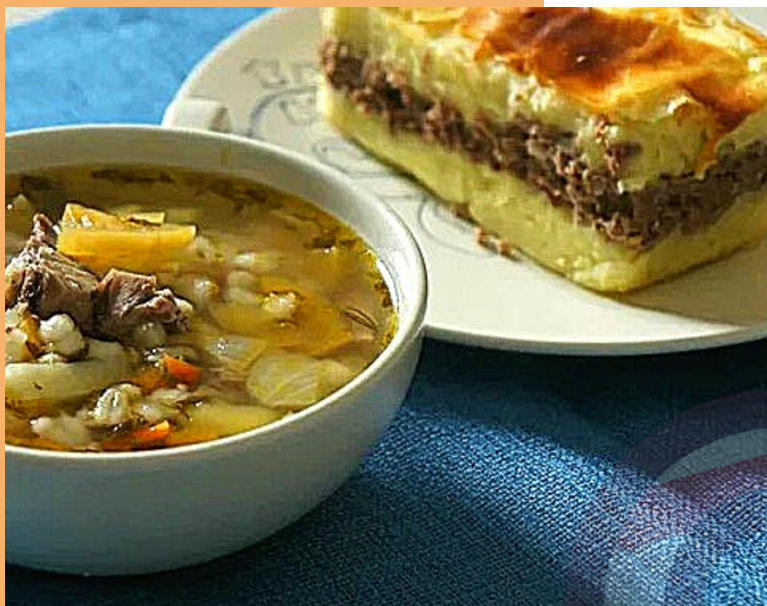
6. Творожную массу переложить в форму. Сверху смазать сметаной. Сметаной смазывать обязательно! Поверхность запеканки будет глянцевой.

8. Поставить в разогретую духовку. Выпекать 45 минут.

9. Готовую запеканку достать и остудить - минут 20-25. Запеканка стабилизируется и не будет крошиться при разрезании.

Есть со сметаной, малиновым вареньем или конфитюром

[Оглавление](#)



Запеканка картофельная "как в детском саду"

1 кг картофеля для варки

600 г говядины (лопатка,
кострец)

130 г сливочного масла +
немного для смазывания
формы

70 мл молока

1 яйцо

1 средняя луковица

панировочные сухари

сметана для смазывания
запеканки

соль по вкусу

1. Духовку включить на разогрев до 180 градусов.
2. Форму смазать маслом и посыпать панировочными сухарями. Часть сухарей можно оставить для посыпки запеканки сверху - будет хрустящая корочка.
3. Картофель очистить, нарезать на шайбы толщиной 2 – 2,5 см, залить холодной водой и поставить варить. После закипания посолить.
4. Такая толщина обеспечивает равномерный нагрев и варку картофеля.
5. Нагреть молоко.
6. Слить с готового картофеля воду и поставить на 1 минуту на огонь - подсушить. Так картофельное пюре будет вкуснее.
7. Размять картофель картофелемялкой или пропустить через специальный пресс.
8. Положить холодное сливочное масло, нарезанное на небольшие кусочки одинакового размера, перемешать.
9. Влить постепенно горячее молоко. Перемешать. Смотреть по консистенции. Пюре не должно быть слишком жидким. Картофель весь разный, поэтому⁸ молока может понадобиться разное количество.

Запеканка картофельная “как в детском саду” (продолжение)



10. Пюре немного остудить, перемешивая. И добавить яйцо. Перемешать. Посолить по вкусу.

11. Пюре разделить на 2 части. Одну часть выложить в форму и разровнять.

12. Положить поверх плотно мясной фарш и разровнять.

13. Сверху оставшееся картофельное пюре. Разровнять.

14. Для глянцевой корочки сверху смазать сметаной. Можно посыпать натертый на терке твердым сыром или полить растопленным сливочным маслом и посыпать крупномолотыми панировочными сухарями.

15. Запекать в разогретой духовке 35-40 минут до румяной верхней корочки.

16. Готовую запеканку немного остудить, тогда она будет хорошо разрезаться ножом.

Есть со сметаной, томатным соусом.

Запеканка картофельная

“как в детском саду” (продолжение)

2 варианта начинки

Есть два варианта приготовления картофельной запеканки - с отварным мясом и обжаренным сырым фаршем. Вкусно оба варианта, вы выбирайте какой вам больше понравится.

А) Начинка из отварного мяса.

1. Репчатый лук нарезать небольшими кубиками.
2. В сковороде разогреть 30 г сливочного масла и пассеровать лук до золотистого цвета.
4. Прокрутить через мясорубку вместе с отварным мясом.
5. Посолить, поперчить по вкусу.

Б) Начинка из сырого фарша.

1. Репчатый лук нарезать небольшими кубиками.
2. В сковороде разогреть 30 г сливочного масла и пассеровать лук до золотистого цвета. Переложить из сковороды на тарелку.
3. Мясо нарезать кубиками 2х2х2 см и прокрутить через мясорубку с мелкими отверстиями.
4. На сковороде разогреть небольшой кусочек сливочного масла и положить фарш. Разбить кусочки вилкой. Для того, чтобы фарш стал более однородным – «шелковым», влить 2-3 ложки воды. Вода будет кипеть и пар не даст частичкам мяса сбиваться в комочки. Или можно потом вместе с пассерованным луком пропустить еще раз через мясорубку.
5. Если фарш обжаривался без второго раза прокручивания через мясорубку, смешать его с пассерованным луком.
6. Готовый фарш посолить, поперчить по вкусу.

Гратен а-ля дофинуа



Гратен - название блюда из запеченного картофеля. В настоящий картофель дофинуа - такой, как готовят в исторической области Дофине, в «краю четырех гор» (в местечках Ланс-ан-Веркор, Виллар-де-Ланс, Отранс и Саснаж), - не добавляют ни сыр, ни молоко, ни яйца. Его готовят из картофеля с желтой мякотью, который нарезают кружочками и запекают в блюде для гратена, натертом чесноком и смазанном сливочным маслом. Часто гратен под названием «дофинуа» запекают, залив смесью яиц, молока и сливок и посыпав тертым сыром (обычно Грюйером).

(источник Гастрономик Ларусс . Издательство Черновик)

Мы будем готовить картофель а-ля дофинуа (то есть немного похожий на оригинал).

Перепробовав много рецептов, я выбрала тот, который больше всего нравится мне. Картофель для такой запеканки нужно покупать тот, который предназначается для варки - с повышенным содержанием крахмала и это точно не молодой картофель, а более позднего созревания.



Гратен а-ля дофинуа

1,5 кг картофеля

45 мл цельного молока

45 мл сливок 20 %
жирности

тертый мускатный орех на
кончике ножа

соль, черный
свежемолотый перец

1. Духовку разогреть до температуры 150 градусов.

2. Картофель очистить, помыть, обсушить и нарезать на кружки толщиной 3 мм. Можно это сделать с помощью терки «мандолины». Складывать нарезанный картофель в холодную воду.

3. Молоко смешать со сливками, посолить по вкусу, поперчить, добавить мускатный орех.

4. В сковороду или другую похожую чугунную форму с крышкой (пригодную для использования как на плите, так и в духовке), внахлест уложить картофель. Каждый слой немного поливать молоком и сливками.

4. Накрыть крышкой и поставить на плиту. Готовить на очень слабом огне 30 минут.

5. Снять крышку и поставить в разогретую духовку.

6. Готовить 1 час 30 минут.

Гратен а –ля дофинуаз С МЯСОМ



В этом рецепте используемое мясо может быть совершенно разным - от куриных грудок, до эскалопов из говядины или свинины.

Я дам рецепт с куриными грудками, мне кажется, он более необычный. В процессе приготовления вы поймете, что очень уж он напоминает советское «мясо по-французски».

Только не с майонезом, который катастрофически расслаивался при тепловой обработке, а с тонким и вкусным соусом бешамель. С него и начнем.

Соус бешамель

Сразу обратите внимание на одинаковое количество муки и сливочного масла, - это одно из правил для соуса бешамель. Молоко непременно должно быть холодным. Мускатный орех деликатно подчеркнет молочный вкус.

Готовить соус лучше на сковородке с толстым дном или в массивном сотейнике. Для приготовления непременно понадобится венчик, - он главный помощник для борьбы с комочками.

Растопить масло на среднем огне и, как только оно слегка вспенится, всыпать по всей поверхности муку. Быстро растереть ложкой или венчиком и оставить на огне на 1-2 минуты. Затем при непрерывном помешивании венчиком осторожно влить холодное молоко. Прибавить огонь и, не выпуская венчика из рук, довести до кипения. Не бойтесь комков! Не нужно в порыве разочарования выкидывать все «в пропасть»! Еще несколько секунд и комочки разойдутся в однородный, густой соус. А если даже этого не произойдет, протереть соус через сито считается вполне естественным процессом.

В некоторых рецептах даже рекомендуют для удаления сгустков, которые могли возникнуть во время готовки, процедить соус через сито. Но это чуть позже, когда бешамель будет полностью готов. А пока нужно уменьшить огонь до самого минимума и прогревать 40-45 минут. Да, процесс не быстрый и, на первый взгляд, кажется лишним, но это далеко не так. Во время долгого нагревания выпаривается лишняя влага и полностью уходит привкус муки. Если не следовать этому правилу, то после того, как соус будет снят с огня, он довольно сильно изменит консистенцию - загустеет.

По окончании готовки соус посолить, добавить белый перец и щепотку мускатного ореха. Отрегулировать по своему вкусу соль. Самостоятельный соус бешамель, как приправа к горячим блюдам из мяса, рыбы, овощей и пасты, готов. Но на этом его употребление не заканчивается. Соус используется как ингредиент при приготовлении таких блюд как лазанья, мусака и многих gratin.

Только такой совет - соус для запекания нужно делать чуть гуще. Для этого следует не уменьшать количество молока, а чуть подольше поддержать его на огне - до 1 часа.



Гратен а-ля дофинуа с курицей и эстрагоном

3 половинки куриной грудки
1 ст. ложка топленого масла
3 стебля эстрагона
6 куриных котлет
1,5 кг картофеля для варки
1 зубчик чеснока
соль, свежемолотый черный перец

1. Разогреть духовку до 170 ° С.
2. Нарезать куриную грудку соломкой толщиной 1 см.
3. На сковороде разогреть топленое масло и обжарить курицу до золотистого цвета. Посолить, поперчить.
4. Выключить огонь и оставить курицу на сковороде.
5. Оборвать листочки эстрагона и мелко нарезать.
6. Картофель очистить и нарезать кружочками толщиной 3 мм. Сложить в миску с холодной водой.
7. Зубчик чеснока разрезать пополам и натереть форму, в которой будет готовиться гратен.
8. На дно положить слой картофеля. Посолить, поперчить. Залить соусом, чтобы картофель был прикрыт, но не плавал с соусе.
9. Затем слой обжаренной курицы и снова залить соусом.
10. Уложить оставшийся картофель внахлест. Посолить, поперчить, залить соусом. Посыпать эстрагоном и поставить в разогретую духовку.
11. Запекать 1 час 30 минут.

На месте курицы может быть грудка индейки, говядина или свинина. Можно эстрагон заменить тонко нарезанным репчатым луком.

Лазанья



Помните кота Гарфилда из мультика? Он был большой любитель лазаньи. Вот и я не могу удержаться, чтобы не дать как классическую лазанью с мясным соусом, так и лазанью с мясом кролика.

Что такое лазанья?

Это вид пасты, запеченной с различными начинками. Паста - тонкие пласты теста, в основном величиной 7x16 см. Или полоски 4x23 см. В продаже два вида пасты для лазаньи - та, которую нужно предварительно отваривать и та, которую можно использовать для готовки сразу, без предварительного отваривания. Конечно, вторая гораздо удобнее. Можно приготовить и самим, но это трудоемко.

О приготовлении фарша для лазаньи с мясным соусом. Если вам больше по душе фарш, который остается небольшими комочками, - сначала фарш нужно обжарить, разминая по возможности вилкой, а затем уже залить бульоном, вином или молоком. Если же вам хочется получить соус с идеально гладкой структурой, буквально «шелковый», залейте жидкостью фарш сразу и перемешайте. Жидкость будет кипеть и не даст рубленному фаршу соединиться в комочки.

Настоящий мясной соус болоньезе требует времени, поэтому запаситесь терпением и рассчитайте время, когда вам звать семью за стол. Время приготовления - примерно 4 часа.



Лазанья

Для соуса болоньезе

800 г фарша из говядины

2 ст. ложки оливкового масла Экстра верджин

1 крупная луковица

1 крупная морковь

2 стебля сельдерея

3 зубчика чеснока

140 мл белого сухого вина

800 г нарезанных консервированных томатов

70 г томатной пасты

250 мл куриного или говяжьего бульона (несоленого)

250 мл молока

1 лавровый лист

соль по вкусу, свежемолотый черный перец

Для сборки лазаньи

400 г готовой пасты для лазаньи

300 г рикотты

1 яйцо

70 г тертого пармезана

1 ½ ч. ложки сушеного орегано

1/4 ложки хлопьев острого красного перца

соль по вкусу, свежемолотый черный перец

400 г моцареллы

петрушка для подачи

форма 23x35 см

Лазанья

1. Лук, морковь и сельдерей нарезать маленькими кубиками – 0,5х0,5х0,5 мм.
2. Чеснок мелко нарубить.
3. В большом сотейнике с толстым дном на среднем огне разогреть оливковое масло.
4. Положить лук, морковь и сельдерей. Готовить 5 минут до мягкости.
5. Добавить чеснок и готовить еще 1 минуту до появления аромата.
6. Добавить фарш и разбить комочки вилкой или тыльной стороной ложки. Готовить, пока фарш не перестанет быть розовым - примерно 8 минут.
7. Влить вино и довести смесь до кипения. Готовить, пока вино практически все не выкипит.
8. Положить помидоры, томатную пасту, бульон и лавровый лист. После закипания уменьшить огонь и готовить на медленном огне в течение 1 часа. Убрать лавровый лист и влить, помешивая, молоко. Довести до закипания, убавить огонь и готовить 45-50 минут.
9. Приправить по вкусу солью и перцем.
10. Духовку разогреть до 180 градусов.
11. Моцареллу нарезать на ломтики.
12. Пасту для лазаньи, если требует инструкция на упаковке, сварить. Если паста готовая, обычно об этом пишут производители, отваривать не нужно.
13. Смешать рикотту, яйцо, 50 г пармезана, орегано и хлопья красного перца. Приправить солью и перцем.
14. Собрать лазанью. На дно формы положить тонкий слой подготовленного мясного фарша. Сверху положить пласт пасты, полить смесью рикотты и сверху - мясным фаршем. Повторить слои.
15. Последний слой - мясной фарш и поверх ломтики моцареллы. Посыпать оставшимся пармезаном.
16. Накрыть фольгой и поставить в разогретую духовку на 40 минут.
17. Снять фольгу и оставить в духовке еще на 20 минут, пока весь сыр не расплавится, чуть зарумянится, а соус начнет пузыриться.
18. Готовую лазанью достать из духовки, дать отдохнуть 10-15 минут. Подавать с листьями петрушки.

Вместо соуса из рикотты можно приготовить соус бешамель и собрать лазанью в том же порядке.



Лазанья с мясом кролика и грибами

1 крупная луковица

500 г филе кролика

200 г шампиньонов или белых грибов

70 мл оливкового масла Экстра верджин

2 ст. ложки томатной пасты

125 мл белого вина

2 веточки свежего розмарина или 1/4 ч. ложки сухого

400 мл куриного или говяжьего бульона, или бульона из остова кролика

50 г муки

25 г сливочного масла

500 мл молока

50 г тертого пармезана

соль, свежемолотый перец по вкусу

1. Лук очистить и нарезать полукольцами.
2. Мясо кролика вымыть, промокнуть полотенцем и нарезать на небольшие кубики.
3. Разогреть в сковороде с толстым дном 2 ст. ложки оливкового масла и обжарить кусочки кролика вместе с луком до золотистого цвета.
4. Добавить томатную пасту, 1 столовую ложку муки, влить белое вино.
5. Добавить измельченный розмарин, посолить, поперчить по вкусу. Проварить до загустения.
6. Влить бульон, довести до закипания, убавить огонь и готовить 1 час.
7. Грибы нарезать тонкими пластинками и обжарить в оставшемся оливковом масле.
8. Духовку включить на разогрев до 190 градусов.
9. Из оставшейся муки, сливочного масла и молока приготовить соус (см. соус бешамель)
10. Пластины для лазаньи, если необходимо по инструкции, предварительно отварить.
11. Собрать лазанью. На дно немного налить соуса бешамель, затем слоями пасту, соус, мясо, грибы.
12. Последний слой пасты полить соусом бешамель и посыпать пармезаном.
13. Запекать 45 минут.
14. Готовой лазанье дать отдохнуть 10-15 минут.

Пастуший пирог



Классический пастуший пирог готовится из тушеного в соусе мяса - говядины или баранины. Первоначально готовился из остатков жареного мяса. Кукуруза, зеленый горошек, сельдерей, морковь и корочка из картофельного пюре сделали это незамысловатое блюдо мировым кулинарным шедевром.

Аналогичный пирог есть во Франции и называется он Пармантье, в честь Антуана-Огюстена Парментье, сыгравшего большую роль в популяризации картофеля во Франции в 18 веке.

Практически во всех оригинальных рецептах для приготовления мясного фарша используется масло растительное. Поскольку я предпочитаю продукты мясного происхождения готовить на животных жирах, то и в этом пироге фарш я готовлю на топленом или сливочном масле. Вы можете использовать любое, какое для вас приемлемо и есть в наличии.

Картофельное пюре для пирога принято раскладывать так, чтобы оно было не только сверху, но и по бокам формы. А в идеале - и нижняя корочка. То есть практически получается пирог, только вместо корочки из теста - картофельное пюре.



Для картофельной корочки

700 г картофеля для варки

70 мл сливок

60 г сливочного масла

1 яичный желток

соль по вкусу, щепотка натертого мускатного ореха

Пастуший пирог

Начинка из мяса

700 г фарша из говядины или баранины

2 столовых ложки топленого, сливочного или растительного масла

1 средняя луковица

1 средняя морковь

100 г консервированной или замороженной кукурузы

100 г замороженного зеленого горошка

1 зубчик чеснока

2 ст. ложки муки

2 ч. ложки томатной пасты

250 мл куриного бульона

1 ч. ложка вустерширского соуса

1 веточка свежего розмарина

2-3 веточки свежего тимьяна

соль, свежемолотый черный перец по вкусу

Пастуший пирог

1. Приготовить картофель. Очистить картофель и нарезать его шайбами, толщиной 2 см.
2. Залить холодной водой, довести до закипания, посолить, убавить огонь и варить до готовности картофеля - кусочки картофеля при накалывании вилкой или ножом должны легко соскакивать.
3. Сливки подогреть.
4. С готового картофеля слить воду и подсушить - поставить кастрюлю с картофелем на несколько секунд на огонь. Следить, чтобы картофель только подсушился, но не поджарился.
5. Растолочь картофель картофелемялкой или пропустить через пресс.
6. Добавить кусочки холодного масла и перемешать.
7. Влить постепенно сливки и перемешать. Смотреть по консистенции. Пюре не должно быть слишком жидким.
8. Включить духовку на разогрев до 175-180 градусов.
9. Пюре немного остудить, перемешивая и добавить яичный желток. Перемешать.
10. Добавить щепотку тертого мускатного ореха, посолить по вкусу, перемешать.
11. Пока варится картофель, подготовить мясную начинку.
12. Лук и морковь нарезать мелкими кубиками, величиной с горошек.
13. В сковороде разогреть масло. Пассеровать лук и морковь до легкого подрумянивания, примерно 3-4 минуты. Добавить чеснок.
14. Положить фарш посолить, поперчить и обжаривать, пока все мясо не перестанет быть розовым.
15. Посыпать мукой, перемешать. Готовить 1 минуту.
16. Добавить томатную пасту, бульон, вустерширский соус, розмарин и тимьян. Перемешать.
17. Готовить 10-12 минут, пока начинка не станет густой.
18. Добавить размороженный и просушенный горошек и кукурузу, перемешать.
19. Фарш переложить в форму для запекания и разровнять.
20. Поверх фарша выложить картофельное пюре, стараясь уплотнить пюре вокруг бортиков. Можно сделать для красоты бороздки вилкой или пюре отсадить через кондитерский мешок.
21. Пирог сверху можно посыпать тертым сыром.
22. Запекать в предварительно разогретой духовке 30-35 минут до румяной курочки.
23. Готовый пирог достать из духовки и дать постоять 10-15 минут.



Мусака

Основные ингредиенты

500 г фарша (свиного или говяжьего, или смешанного)

70 мл оливкового масла

4 небольших баклажана

4 средних цуккини

4 средних картофеля

1 крупный репчатый лук

2 зубчика чеснока

1/2 ч. ложки корицы

250 мл томатного сока

1 ст.ложка томатной пасты

1 ч. ложка сахара

5-7 веточек петрушки

40 г сыра халуми или грюйер

соль, черный свежемолотый перец по вкусу

Для соуса бешамель

1 л молока

2 ст. ложки сливочного масла

2 ст. ложки муки

1 яйцо

70 г сыра халуми или грюйер

щепотка корицы

соль, свежемолотый перец по вкусу

Мусака

1. Духовку включить на разогрев до 180 градусов.
2. Баклажаны нарезать продольно тонкими ломтиками и чуть посолить. Оставить на 15-20 минут. Затем баклажаны промокнуть бумажным полотенцем.
3. Цуккини нарезать так же, как баклажаны.
4. Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками под стать баклажанам и цуккини.
5. Большой противень смазать оливковым маслом.
6. Разложить в один слой баклажаны, цуккини и картофель. Сбрызнуть маслом и поставить в духовку. Запекать примерно 25 минут.
7. Можно не запекать в духовке, а все овощи обжарить на сковороде.
8. Пока овощи запекаются в духовке, лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить.
9. В сковороде разогреть 1 ст. ложку оливкового масла и обжарить лук и чеснок. Затем в сковороду с луком и чесноком положить фарш, размять вилкой и готовить, пока весь фарш не изменит цвет.
10. Оборвать листики петрушки и мелко их нарезать..
11. Влить вино и тушить фарш на сковороде, пока вино не испарится.
12. Влить томатный сок, положить томатную пасту, сахар, соль, перец, корицу и петрушку. Перемешать. Готовить, пока влага не испарится и фарш станет густым. В процессе готовки помешивать лопаткой.
13. Снять сковородку с огня и остудить. Если все же влага еще есть, - процедить через сито. Фарш должен быть плотный.
14. На дно формы уложить картофель, затем слой кабачков и слой баклажанов. Затем положить фарш и в том же порядке овощи. Баклажаны - последние. Фактически у вас должно получиться по два слоя овощей - снизу и сверху и между ними слой фарша.
15. Приготовить бешамель из ингредиентов в рецепте. Как готовить см. рецепт **БЕШАМЕЛЬ**.
16. Яйцо смешать вилкой.
17. Сыр - 70 г натереть на крупной терке.
18. Соус немного остудить и добавить яйцо, соль, перец и сыр. Перемешать.
19. Залить мусаку поверх баклажанов соусом и натереть сверху оставшийся сыр (40г)
20. Запекать 45 минут в разогретой духовке, пока сыр не станет золотистым.
21. Готовой запеканке дать отдохнуть 5-10 минут.



Запеканка из рыбы с овощами

130 г длиннозерного риса

250 г рыбы (лосось, форель, судак или креветки)

1 ст. ложка лимонного сока

1 яйцо

120 г сыра грюйер или другого сыра для запекания

4-5 веточек укропа

1/4 ч. ложки сухого орегано

150 г капусты брокколи или спаржевой фасоли

50 г сливочного масла

соль, свежемолотый перец по вкусу

1. Духовку включить на разогрев до 180 градусов.
2. Отварить рис до полуготовности. В большом количестве кипящей подсоленной воды варить рис 3 минуты на сильном кипении, затем 3 минуты на среднем и слить воду.
3. Рыбу нарезать на кусочки, сбрызнуть лимонным соком, посолить, посыпать орегано и черным перцем.
4. Если используете брокколи - отрезать и разобрать на небольшие кусочки соцветия. Фасоль нарезать на кусочки 3-4 см. Можно использовать замороженные овощи.
5. На сковороде разогреть сливочное масло и положить рыбу.
6. Слегка обжарить и добавить брокколи или фасоль. Посолить, поперчить. Готовить все вместе 2-3 минуты на среднем огне.
7. Укроп мелко нарезать.
8. Сыр натереть на крупной терке.
9. В рис добавить яйцо, укроп и половину сыра. Перемешать.
10. На дно формы для запекания выложить слой риса.
11. Поверх риса выложить рыбу и овощи.
12. Можно перемешать рис с рыбой и овощами, но делать это нужно очень аккуратно.
13. Посыпать сверху оставшимся рисом и поставить в разогретую духовку. Готовить 35-40 минут до золотистой корочки сыра.
14. Готовой запеканке дать постоять 10-15 минут.

[Оглавление](#)



Fish pie (английский рыбный пирог)

1 кг картофеля для варки

300 г филе лосося или форели

200 г филе белой рыбы

125 г креветок (вареных, очищенных)

40 г сливочного масла

60 г пшеничной муки

500 мл молока

1 ч. л. горчица

3 стебля зеленого лука вместе с белой частью

2 средняя морковь

200 г замороженного зеленого горошка

80-100 г сыра чеддер

соль, свежемолотый черный перец по вкусу

Английский рыбный пирог традиционное британское блюдо. Пирог обычно делается с белой рыбой, как свежей, так и копченой. В оригинальном рецепте рыба предварительно пошится в молоке, что делает ее очень нежной.

Овощи, креветки, вареные вкрутую яйца также могут быть в качестве ингредиентов – все, что может быть сытной, рыбацкой едой. Пирог не запекается в корочке из теста, а используется отварной картофель, что делает его похожим на пастуший пирог.

Использовать дорогую рыбу в пироге не стоит. Это может быть треска, форель, минтай, пикша.

Fish pie (английский рыбный пирог)

1. Духовку включить на разогрев до 180 градусов.
 2. Очистить картофель, нарезать на шайбы 2 см толщиной, залить холодной водой и поставить варить. После закипания посолить и убавить огонь. Варить до готовности.
 3. Зеленый лук нарезать перышками.
 4. Вместо зеленого лука можно использовать 1/2 белой части лука порея.
 5. Морковь нарезать мелкими кубиками.
 6. Сыр натереть на крупной терке.
 7. В широком большом сотейнике распустить сливочное масло
 8. Положить лук и морковь, слегка пассеровать.
 9. Добавить муку, перемешать.
 10. Постепенно влить холодное молоко, постоянно помешивая венчиком. Должен получиться густой соус. Посолить, поперчить.
 11. Добавить горчицу. Перемешать.
 12. Рыбу нарезать на небольшие ломтики и добавить в сотейник вместе с креветками.
 13. Крупные креветки тоже нарезать на небольшие кусочки. Аккуратно перемешать и готовить 5 минут.
 14. Креветки можно заменить мидиями или гребешками.
 15. Добавить зеленый горошек и перемешать.
 16. Половину зеленого горошка можно заменить консервированной или мороженой кукурузой. Можно добавить мороженого шпината.
 17. Картофель грубо размять, чтобы оставались небольшие комочки.
 18. Можно приготовить и полноценное картофельное пюре с молоком и сливочным маслом.
 19. В форму для запекания положить приготовленный соус с рыбой и посыпать половиной сыра.
 20. Уложить сверху размятый картофель(или пюре) и посыпать оставшимся сыром.
- Запекать 35-40 минут в разогретой духовке до румяной корочки и когда с боков запеканки будет кипеть соус.

Есть запеканку-пирог горячей.



Бабка из творога с лапшой (макаронами)

Блюдо придется по вкусу и взрослым и детям. Да, забытое название, практически вытесненное гратенами, лазаньями и клафути. Но это нисколько не делает его менее вкусным и любимым на нашем столе. Простое, мало затратное по бюджету и работе, блюдо имеет право быть вкусным. Конечно, приготовить лапшу самим - это будет высший пилотаж. Если затеетесь - это очень похвально.

Творог для бабки должен быть достаточно жирный и мягкий, не сухой - 9-18 % жирности

250 г лапши или других макаронных изделий

50 г сливочного масла +30 г масла комнатной температуры в запеканку

50 г пшеничной муки

375 мл молока

250 г творога 9-18 % жирности

3 яйца

100 г сыра типа грюйер или любого полутвердого сыра, пригодного для запекания

тертый мускатный орех на кончике ножа

белый молотый перец

соль и черный свежемолотый черный перец по вкусу

1. Духовку включить на разогрев до 170 градусов.
2. Отварить лапшу (макаронные изделия) до готовности в подсоленной воде.
3. Воду слить, переложить в большую миску.
4. Творог протереть через сито.
5. Сыр натереть на терке.
6. Приготовить **БЕШАМЕЛЬ** из 50 г муки, 50 г масла и 375 мл молока.
7. Соус перелить в лапшу. Перемешать.
8. Добавить творог, сыр, масло, мускатный орех, соль, черный и белый перец. Перемешать.
9. Яйца взбить и добавить в лапшу с творогом и другими ингредиентами. Аккуратно перемешать.
10. Переложить в круглую форму, смазанную маслом и поставить в разогретую духовку.
11. Запекать 30-40 минут, пока запеканка не зарумянится.
12. Есть горячей или теплой.



Запеканка из айвы с тыквой

Тыква и айва созревают если не одновременно, то очень рядом друг к другу. Наверное, им судьбой предназначено оказаться вместе в одной тарелке, - и этот союз прекрасен. Это мой авторский рецепт и я им очень горжусь. Получилось просто великолепно!

1 большая айва

400 г тыквы

50 г сливочного масла

50 г сахара

2-3 гвоздички

1/2 ч. ложки корицы

Для крема

2 желтка

50 г сахара

1 ст. ложка крахмала

150 мл сливок 33% жирности

щепотка соли

сливочное масло для
смазывания формы

1. Духовку разогреть до 170 градусов.
2. Тыкву и айву очистить и нарезать на одинаковые небольшие кусочки.
3. В сковороде растопить сливочное масло, насыпать сахар и положить айву и гвоздику.
4. Готовить 15 минут, до полуготовности айвы и добавить тыкву.
5. Готовить еще 15 минут, теперь уже до мягкости тыквы.
6. Посыпать корицей, аккуратно перемешать и удалить гвоздику.
7. Оставить остывать.
8. Приготовить крем. В миске желтки растереть с сахаром, солью и крахмалом.
9. Крахмал можно заменить двумя столовыми ложками муки. С крахмалом получается нежнее.
10. Крахмал любой - кукурузный или картофельный. И еще можно добавить 2-3 ст. ложки рисовой, пшенной или манной каши.
11. Влить сливки и смешать венчиком.
12. В крем положить айву с тыквой и аккуратно перемешать.
13. Смазать форму сливочным маслом и положить крем с тыквой и айвой. Разровнять.
14. Сверху можно посыпать крупносмолотыми домашними сухарями, кокосовой стружкой.
15. Поставить в разогретую духовку и запекать 40-45 минут.
16. Готовую запеканку чуть остудить. Есть теплой или холодной. Можно со взбитыми сливками.



Львовский сырник

С легкой руки знаменитого украинского кулинара и кондитера Дарьи Цвек, запустившей рецепт в своем сборнике, легендарный десерт теперь подают практически во всех кондитерских Львова.

А вы сможете приготовить его дома. Я немного отступила от оригинального рецепта, в котором 200 г сахара. Мне кажется это очень сладко. Вы же попробуйте, как вам больше по вкусу.

Творог для десерта должен быть сухой. И обязательно его нужно протереть через сито! Десерт будет гораздо нежнее.

500 г традиционного творога
9% жирности

70 г изюма

120 г сахара

100 г сливочного масла
(комнатной температуры)

5 яиц

1 ст. ложка лимонной цедры

1 ст. ложка манной крупы

1/4 ч. ложки соли

Для шоколадной глазури

200 г темного шоколада
хорошего качества

100 г сливочного масла

5 столовых ложек сливок
жирностью от 30%

прямоугольная форма
25x13x6 см

Духовку включить на разогрев до 160 градусов.

1. Творог протереть через сито. Если творог влажный предварительно отвесить.
2. Желтки взбить с сахаром.
3. В творог добавить манку, масло, изюм, цедру лимона и взбитые желтки. Тщательно перемешать.
4. Взбить белки с солью до мягких пиков.
5. Добавить белки в творог и аккуратно перемешать.
6. Форму для запекания смазать маслом и присыпать мукой.
7. Положить в форму подготовленный творог. Разровнять поверхность.
8. Выпекать 40-50 минут.
9. Готовый сырник достать и остудить.
10. Шоколад растопить на водяной бане, добавить сливочное масло и сливки. Перемешать.
11. Остывший сырник залить горячей глазурью.
12. Убрать готовый сырник на ночь в холодильник.



Запеканка с рисом и курагой

500 мл молока

200 г риса (круглозерного или длиннозерного)

100 г сливочного масла

3 яйца

100 г сахара

1 ч.л. ванильного сахара

200 г моркови

300 г яблок

100 г кураги

3 ст. ложки сметаны

В этом рецепте я хочу обратить ваше внимание на сорт риса - запеканка гораздо вкуснее из круглозерного риса. Это может быть рис Италика, или другой подобный, в зависимости от региона проживания. Для россиян подойдет краснодарский.

Еще одно важное замечание. Рис сначала отваривается в воде при сильном кипении 3 минуты. При предварительной варке в воде, а затем в молоке, рис готовится гораздо быстрее. А три минуты при сильном кипении обеспечат в готовом блюде «зернышко к зернышку», а не кашу – размазню.

Запеканка с рисом и курагой (приготовление)

1. Духовку включить на разогрев до 180 градусов. Форму смазать сливочным маслом. Или использовать пекарскую бумагу.
2. Молоко налить в кастрюлю и довести до кипения.
3. В кипящее молоко засыпать рис.
4. Помешивая, довести до закипания.
5. Варить (на среднем огне), до готовности. Периодически помешивая, чтобы рис не подгорел (около 20–25 минут).
6. В горячий рис добавить масло. Перемешать.
7. Морковь натереть на средней терке.
8. Яблоки почистить. Удалить сердцевину. Нарезать кубиками.
9. Курагу нарезать кубиками. Если курага жесткая, предварительно размочить.
10. Отделить белки от желтков.
11. Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром.
12. Желтки добавить в рис. Перемешать. Можно добавить корицу по вкусу.
13. Добавить яблоки, курагу и морковь. Перемешать.
14. Белки взбить до мягких пиков. Положить в основную массу и аккуратно перемешать.
15. Переложить в смазанную маслом или застеленную пекарской бумагой форму разровнять.
16. Верх смазать сметаной.
17. Выпекать в разогретой духовке 35-40 минут.
18. Готовую запеканку немного остудить.

Шоколадный клафути с грушей



Вообще «клафути» - это общее название десерта, в котором ягоды заливаются густым тестом для блинчиков. Исторически «самый правильный» т.е. аутентичный, этот десерт готовился во французской провинции Лимузен, и именно из черной черешни с косточками (которые добавляют характерный миндальный привкус). В свое время целая «кулинарная битва» развернулась во Франции относительно определения этого десерта. В результате Французская академия, считавшая ранее клафути разновидностью пирога «с фруктовой начинкой», вынуждена была уступить протестам жителей Лимузена относительно того, что клафути – это обязательно «с черешней».

Конечно, это – чисто французские гастрономические конфликты. Боюсь, что нам их не понять. Нравится сторонникам черешни или нет, но во всем мире клафути давно уже стал пирогом с самой разной начинкой. Приготовить его можно как со свежими ягодами, так и замороженными, и с сухофруктами – черносливом, курагой, изюмом. Есть даже экзотический клафути с бананами. Так что данный рецепт только основа, а дальше - ваше желание и фантазия.

Попробуйте и такой. Любителям шоколада (а это зачастую мужчины) уверена - очень понравится.

Умеренное количество шоколада подчеркивает сладость груши. Большое - придавит ее фруктовый вкус и аромат. В этом рецепте идеально подобран сорт груши и количество шоколада. А еще можно добавить немного фундука. Его «любят» и груша, и шоколад.



3 спелые груши

4 яйца

100 г сахара

150 г муки

щепотка соли

2 ст. ложки какао-порошка (с горкой)

100 г сливочного масла, растопленного

200 мл молока

Шоколадный клафути с грушей

1. Духовку разогреть до температуры 180 градусов.
2. Смешать в миске яйца и сахар.
3. Добавить муку, соль, какао-порошок и перемешать до однородного состояния.
4. Добавить растопленное масло и молоко. Перемешать.
5. Груши очистить от кожицы и удалить сердцевину. Нарезать ломтиками.
6. Форму смазать маслом и посыпать мукой или выстелить бумагой для выпечки.
7. Чтобы бумага плотно прилегла к форме ее нужно смочить водой и крепко отжать.
8. Вылить смесь для клафути в форму.
9. Разложите груши поверх теста.
10. Поставить в разогретую духовку и выпекать 40 минут.
11. Пока клафути готовится, приготовьте карамельный соус.



Карамельный соус

200 г сахарной пудры

2 ч. ложки воды

200 мл жирных сливок

3/4 ч. ложки соли

1. Смешать сахар и воду в небольшой кастрюле.
2. Нагреть на среднем огне и дать карамелизоваться в течение 5 минут.
3. Когда цвет станет золотисто-карамельным, убрать с огня и аккуратно добавить сливки, перемешивая силиконовым шпателем.
4. В конце добавить соль, перемешать и дать остыть, переложить в банку.



Ваша Ольга Сюткина

Спасибо всем участникам и подписчикам!
Готовьте с удовольствием!

Наш сайт: <https://club-culinarov.com>

Клуб увлеченных кулинаров в соцсетях: [Facebook](#), [Инстаграм](#), [Pinterest](#)

[Скачать бесплатно](#) наши с Павлом Сюткиным книги по истории русской кухни.
Наши личные блоги в [Телеграмм](#), [Живом журнале](#) и [Facebook](#)

Приходите и подписывайтесь!

Также в нашей школе Клуба Увлеченных Кулинаров:

Наши альманахи и журналы - сборники рецептов и онлайн-курсы:

[Блины с Ольгой Сюткиной \(онлайн-курс\)](#)

[Готовим из фарша с Ольгой Сюткиной \(онлайн-курс\)](#)

[Сами слепим, сами сварим \(онлайн-курс\)](#)

[Праздничный стол. Новый год. Рождество.](#)

[Запеканки с Ольгой Сюткиной](#)

[Кулинарная книга - альманах "Русская кухня"](#)

[Десерты с ягодами и фруктами](#)

[Домашние пироги](#)

[Финский обед](#)

[Блины 6-й сезон](#)

[Пасхальный стол](#)

[Завтрак съешь сам](#)

[Съешь сейчас и заготовь впрок \(сезон июнь-июль\)](#)

[Рыба - наше всё \(бесплатно\)](#)

[Вкусный постный стол \(бесплатно\)](#)

[Рецепты для мультиварки \(бесплатно\)](#)

Следите за анонсами на нашем сайте и в соцсетях!