




# Рецепты современной кухни

ГОТОВЬТЕ ПРОСТО И С УДОВОЛЬСТВИЕМ

*Приятного аппетита!*

 @tmbuchcom  
www.tmbuch.com

# Содержание

## Введение и рекомендации

стр. 12-19

## Лёгкие закуски

стр. 20

Спаржа с беконом в слоёном тесте	стр. 22
Бабагануш с кунжутом	стр. 22
Форшмак	стр. 23
«Оякодон» - японский омлет с рисом	стр. 23
Омлет с лососем и творожным сыром	стр. 24
Закуска «Помидорки-обжорки»	стр. 24
Капуста по-гурийски	стр. 25
Фаршированные яйца с беконом	стр. 25
Овощная запеканка с брынзой	стр. 26
Баклажаны с ореховой начинкой	стр. 27
Маффины с сыром	стр. 27
Гречневые блинные мешочки с мясом	стр. 28
Рулет со шпинатом и сёмгой	стр. 29
Сырные шарики	стр. 29
Сырные шарики в арахисе	стр. 30
Драники из кабачков с тыквой и соусом из авокадо	стр. 30
Оладьи из молодых кабачков с брынзой	стр. 31
Помидоры маринованные	стр. 31
Грибной террин	стр. 32
Пена из копченого лосося с соусом из лайма	стр. 33
Кабачки в йогуртовом кляре с сыром	стр. 33
Картофельные пышки с сыром	стр. 34
Французская закуска	стр. 35
Праздничный сырный рулет с курицей	стр. 35
Запеченный картофель с сыром	стр. 36
Рыбные шарики "Мимозки"	стр. 37
Икра «Заморская баклажанная»	стр. 37
Разноцветные сырные шарики	стр. 38
Тыквенная икра	стр. 38
Популярная грузинская закуска «Пхали» из свеклы	стр. 38
Каштаны «Magoni»	стр. 39

## Паштетики & Dips

стр. 40

Паштет из ветчины	стр. 42
«Бабагануш» - баклажанный Dip	стр. 42
Dip из сушеных помидоров	стр. 43
Руккола-Dip	стр. 43
Dip весенний	стр. 43
Свекольная паста	стр. 44
Смалец	стр. 44

Кремовый Dip из болгарского перца	стр. 45
Авокадо-крем	стр. 45
Лососевый паштет	стр. 45
Фета-крем с оливками	стр. 46
Куриный паштет с черносливом	стр. 46
Томатный кетчуп	стр. 47
Домашний паштет	стр. 48
Паштет из куриной печени и «Маскарпоне»	стр. 48
Паштет из утиной печени с клюквенным желе	стр. 49
Песто из авокадо с базиликом	стр. 50
«Тарамасалата» - соус из икры	стр. 50
Паштет из говяжьей печени	стр. 51

## *Вкусные салатики*

*стр. 52*

Итальянский салат с запеченной тыквой	стр. 54
Весенний салат с куриной грудкой	стр. 54
Летний салат «Ягодка»	стр. 55
Салат из спаржи и клубники	стр. 55
Салат «Курочка ряба»	стр. 56
Классический салат «Мимоза»	стр. 57
Салат «Мимоза» с рисом	стр. 58
Салат «Мимоза» с красной икрой	стр. 58
Салат «Гранатовый браслет»	стр. 59
Салат «Гранатовые бусы»	стр. 60
Салат «Невеста» с копченой курицей	стр. 61
Салат «Дамский»	стр. 62
Салат «Изумрудная россыпь»	стр. 62
Салат «Тиффани»	стр. 63
Изысканный салат «Тиффани»	стр. 64
Фунчоза с курицей и овощами	стр. 65
Салат «Весёлый Санта»	стр. 66
Салат «Чайка»	стр. 66
Салат «Табуле»	стр. 67
Изысканный салат из куриной печени	стр. 68
Картофельный салат с рыбой	стр. 68
Салат «Фасолино»	стр. 69
Слоеный торт с красной рыбой	стр. 70
Салат с авокадо и грейпфрутом	стр. 71

## *Первые блюда, супчики и бульоны*

*стр. 72*

Бульоны и их разновидности	стр. 74
Крем-суп из цуккини	стр. 74
Классический грузинский суп «Харчо»	стр. 75
Летний холодный суп «Велюте»	стр. 76
Щавелевый суп - «Зелёный борщ»	стр. 76

# Содержание

Суп из тыквы	стр. 77
Томатный магрибский суп	стр. 77
Шотландский суп «Кок-а-лики»	стр. 78
Венгерский суп-гуляш	стр. 78
Суп из сельдерея с крутонами	стр. 79
Картофельный крем-суп с айвой и базиликом	стр. 80
Томатный суп с рисом	стр. 80
Морковный суп с зеленым маслом	стр. 81
Пикантный суп «Чаудер»	стр. 82
Сливочно-сырный суп с ветчиной	стр. 83
Суп из спаржи с морепродуктами	стр. 83
Суп-пюре из карри и цветной капусты	стр. 84
Фасолевый суп	стр. 85
Тыквенный крем-суп с розмарином, беконом и сухариками	стр. 86
Сырный суп с шампиньонами	стр. 86
Чечевичный суп «Конти»	стр. 87

## *Основные блюда из мяса, птицы, рыбы и овощей* стр. 88

### **Основные блюда из говядины**

Гуляш из говядины	стр. 90
Бефстроганов	стр. 90
Бёф бургиньон - говядина в вине	стр. 91
Говядина с апельсиновым маринадом	стр. 92
Говядина в сметанном соусе	стр. 92
Говядина по-бургундски	стр. 93
Руллет из говядины с «Сальсой»	стр. 94
«Hash Browns» - Хашбраун с фаршем	стр. 95
Стифадо из говядины с айвой и рисом	стр. 96
Стейк Рибай (Rib-Eye-Steak) с черной смородиной	стр. 97
Говяжья печень по-венециански	стр. 98
Мясной хлеб с начинкой	стр. 98

### **Основные блюда из свинины**

Свинина запечённая на соли	стр. 100
Лагман	стр. 101
Гуляш свиной	стр. 102
Запеканка «Ленивые голубцы»	стр. 102
Свиные ребра с мёдом и виски	стр. 103
Тефтели с тыквой	стр. 104
Паста карбонара «Pasta alla carbonara»	стр. 104
Пирог-венок с беконом, сыром и яйцом	стр. 105
Пирог с мясом и картофелем	стр. 106
Котлеты «Кремлевские»	стр. 107
Свинина с гречкой	стр. 107
Сочная домашняя колбаса с фасолью	стр. 108
Свинина с айвой в сладком соусе	стр. 109

## **Основные блюда из птицы**

Утка с апельсинами	стр. 110
Утка, фаршированная каштанами, яблоками и беконом	стр. 111
Запечённая утка в винном соусе с грушей	стр. 112
Утка с яблоками и смородиновым соусом	стр. 113
Утка с яблоками	стр. 114
Утиная грудка с мандаринами	стр. 114
Курник из песочного теста	стр. 115
Куриные котлеты с сыром	стр. 116
Плов из индейки или курицы	стр. 117
Запеканка с индейкой и брюссельской капустой	стр. 117
Куриная колбаска	стр. 118
Печёночно-сырный кекс	стр. 119
Куриные зразы с грибами и сыром	стр. 119
Индейка на восточный лад	стр. 120
Ветчина из индейки	стр. 121
Запеканка с курицей и цветной капустой	стр. 122
Чахохбили из курицы	стр. 122
Куриные сердечки в сметанном соусе	стр. 123

## **Основные блюда из морепродуктов и рыбы**

Сырный пирог с креветками	стр. 124
Кус-кус с креветками	стр. 125
Картофельные крокеты с рыбой	стр. 125
Рыба с лимонным соусом	стр. 126
Котлеты из судака со сметанным соусом	стр. 127
Рыба в соусе по-сицилийски	стр. 128
Запеканка с форелью и брокколи	стр. 128
Тыквенный рис с мидиями	стр. 129
Пирог с семгой и сыром	стр. 129
Китайские жареные пельмени (Dim Sum)	стр. 130
Лосось в медово-соевом соусе	стр. 131
Малосольная красная рыба	стр. 132
Маринад для форели № 1	стр. 133
Маринад для форели № 2	стр. 133

## **Основные блюда из овощей**

Вареники со шпинатом с начинкой	стр. 134
Свекольные бургеры	стр. 135
«Бехи» - плов с айвой	стр. 136
Запеченный картофель с соусом - «Ofenkartoffel»	стр. 137
Баклажанная икра классическая	стр. 138
Закусочный кекс с овощами	стр. 138
Омлет «Витаминный»	стр. 139
Кабачковая запеканка с гречкой	стр. 140
Кабачки, фаршированные рисом или булгуром	стр. 140
Манты с беконом, грибами и фасолью	стр. 141
Морковные котлеты «С пылу с жару»	стр. 142

# Содержание

Брюссельская капуста с шампиньонами	стр. 142
Котлеты из брокколи	стр. 143

## Соусы и заправки

стр. 144

Клюквенный соус № 1	стр. 146
Клюквенный соус № 2	стр. 146
Барбекю соус "Техас" для свиных ребрышек	стр. 146
Апельсиново-медовый соус с кориандром	стр. 147
Сладкий песто с базиликом	стр. 148
Грузинский ореховый соус «Баже»	стр. 148
Соус «Véchal» по старинному рецепту П. Артузи	стр. 149
Мятный соус-маринад	стр. 149
Соус из чернослива или кураги	стр. 150
Сливовый соус к мясу	стр. 150
Магрибский мусс из запеченных баклажанов	стр. 151
Душистый маринад для говядины	стр. 151
Рыбный соус из сметаны и авокадо	стр. 152
Кетчуп с нектаринами	стр. 152
Сырный соус к картофелю фри	стр. 153
Клубничный соус для сырников, блинчиков, запеканок	стр. 153

## Хлебобулочные изделия

стр. 154

Хлеб на йогурте	стр. 156
Серый хлеб	стр. 156
Итальянский хлеб «Гармошка»	стр. 157
Хлеб «Гармошка» с Mozzarella и зеленью	стр. 157
Картофельный хлеб с жареным луком	стр. 158
Пампушки к борщу	стр. 159
Тыквенный хлеб	стр. 159
Хлеб «Деревенский»	стр. 160
Греческие бублики «Кулурья»	стр. 160
Булочки "Столичные" по 3 копейки	стр. 161
Бублики «Советские»	стр. 162
Хлеб «Витамин»	стр. 162
Ржаной хлеб на закваске	стр. 163
Итальянский хлеб «Чиабатта» с оливками	стр. 163
Хлеб с оливками и вялеными помидорами	стр. 164
Булочки с тмином	стр. 165

## Несладкая выпечка

стр. 166

Булочки-роллы с грибным дип-соусом	стр. 168
Сырные кексы с горошком и беконом	стр. 169
Киш с луком-пореем	стр. 170

Овощной пирог «Цветочная поляна»	стр. 171
Ватрушка с сыром и шпинатом	стр. 172
«ХАЧАПУРИ»- грузинский хлеб с сыром	стр. 172
Тбилисский «Хачапури»	стр. 173

## Вадкая выпечка

стр. 174

Пасхальный ореховый венок-рулет	стр. 176
Кулич-краффин	стр. 177
Шоколадный кекс с грушами	стр. 178
Пирог со сливами «ТАТЕН»	стр. 178
«Супербулочки»	стр. 179
Ореховые булочки	стр. 180
Нежные «Cinnamon» с глазурью	стр. 181
Львовский сырник	стр. 182
Кекс с вишнями и шоколадом	стр. 183
Творожная запеканка с тыквой	стр. 183
Пирог «Стеганое одеяло»	стр. 184
Пирог «Слёзы ангела»	стр. 185
Тыквенно-творожный пирог «Зебра»	стр. 186
Сочники с творогом	стр. 187

## Тортики и прочие вкусняшки

стр. 188

Секреты воздушного бисквита	стр. 190
Бисквит	стр. 191
Венский торт «Захер»	стр. 192
Шпинатный торт	стр. 194
Муссовый торт «Три шоколада»	стр. 196
Торт «Красный бархат»	стр. 198
Торт «Банан - Карамель»	стр. 200
Зеркальная глазурь/ Глазурь с эффектом «Леопард»	стр. 203
Торт «Муравейник»	стр. 204
Торт «Медовик» (быстрый)	стр. 206
Морковный пирог (быстрый)	стр. 207
Идеальный морковный торт	стр. 208
Ореховый торт - «Esterhazy Torte»	стр. 210
Лимонно-клубничный торт	стр. 212
Праздничный рулет	стр. 215
Клубнично-фисташковый торт	стр. 216
Торт «Хлопчик Кучерявый»	стр. 219
Черничный торт с фиалковым ликёром	стр. 220
Безе / Меренга / Радужный CandyBar	стр. 223
Торт «Цифра»	стр. 224
Десерт «Крокембуш»	стр. 226
Пирожное «Макарон клубничный»	стр. 228
Пирожное «Черничный макарон»	стр. 230

# Содержание

Пирожное «Макарон лаймовый»	стр. 232
Печенье «Курабье»	стр. 234
Пирожное Павлова	стр. 235
Пирожное «Нежность»	стр. 236
Лимонное печенье	стр. 237
Апельсиново-фисташковое мороженое	стр. 238
Шоколадное мороженое	стр. 239





Copyright © 2019 bei Anna Weber

Rezepteredaktion: Anna Weber  
Texteditor: Antonina Zhukovskaya  
Fotografie / Illustrationen: Anna Weber, Nelli Judin, shutterstock.com

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt.  
Jede Verwendung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne  
Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar.

Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die  
Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Alle Rechte für Texte, Layout, Fotografie, Illustration liegen bei Anna Weber.  
Alle Rechte der Verbreitung aller Art in dieser Ausgabe sind vorbehalten.

Für Irrtümer und Druckfehler wird keine Haftung übernommen!

Printed in Germany

[www.tmbuch.com](http://www.tmbuch.com)