



Готовь со вкусом
**БЫСТРО, ПРОСТО,
ДЕШЕВО**





*Готовь со вкусом.
Быстро, просто, дешево*

Содержание



- 4 Хлебцы с творожным сыром
- 5 Бутерброды с картофельным паштетом
- 6 Бутерброды с копченой мойвой и огурцами
- 7 Лук, фаршированный жареными грибами
- 8 Винегрет с грибами
- 9 Куриный бульон с равиолями
- 10 Щи «Вегетарианские»
- 11 Картофельный суп с сардельками
- 12 Супчик из брокколи
- 13 Холодный суп-пюре из петрушки
- 14 Яичные каши
- 15 Оладьи из картофеля
- 16 Жареные шампиньоны
- 17 Кнели из курицы или индейки
- 18 Картофель, тушеный в яичном соусе
- 19 Отварная фасоль с болгарским перцем
- 20 Рис с креветками
- 21 Крокеты с шафраном
- 22 Запеченная картошка с сыром
- 23 Картофельные пирожки с грибами
- 24 Рогастики с вишней
- 25 Картофельный пирог с сыром
- 26 Клафутти с черносливом
- 27 Пряники
- 28 Пышки с грибным фаршем
- 29 Жареные яблоки с ванильным кремом
- 30 Пудинг из яблок
- 31 Сравнительная таблица объемной массы (веса)
некоторых продуктов (в граммах)



ХЛЕБЦЫ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

- 4 хлебца
- 4 огурца
- 200 г творожного сыра
- листья салата
- листья базилика
- молотый перец

Огурцы нарезать кружочками. Часть базилика мелко нарезать. Творожный сыр перемешать с молотым перцем и нарезанным базиликом.

На хлебцы выложить листья салата, творожный сыр, часть огурцов, оставшиеся листики базилика. Хлебцы выложить на тарелку, оформить оставшимися огурцами.





40 мин



БУТЕРБРОДЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПАШТЕТОМ

- 2 пшеничных хлеба
- 100 г шпрот
- 2 клубня картофеля
- 1 луковица
- 40 г сливочного масла
- 20 г консервированного зеленого горошка
- 5–6 ягод винограда без косточек
- зелень укропа
- зеленый лук
- молотый перец
- соль

Картофель крупно нарезать, залить холодной подсоленной водой, варить до готовности.

Размять до пюреобразного состояния, добавить 20 г масла.

Лук нарезать пополам. Одну

половинку измельчить и обжарить в оставшемся сливочном масле.

Оставшийся лук нарезать полукольцами.

Зеленый лук крупно нарезать.

Виноград вымыть, каждую ягоду фигурно разрезать пополам.

Картофельный паштет смешать с обжаренным луком, зеленью укропа и молотым перцем.

Из картофельной массы сформовать шарообразные изделия.

На хлебцы выложить картофельный паштет и шпроты.

Бутерброды выложить на тарелку, украсить ягодами винограда.

Готовое блюдо оформить зеленым и репчатым луком, зеленым горошком.



БУТЕРБРОДЫ С КОПЧЕНОЙ МОЙВОЙ И ОГУРЦАМИ

- 6 ломтиков ржаного хлеба
- 200 г копченой мойвы
- 2 маринованных огурца
- 6 оливок
- 30 г лука-порей
- 1 лимон
- 1 ст. ложка оливкового масла
- перец черный молотый

Огурцы нарезать кружочками.

Лук-порей нарезать кольцами.

Лимон разрезать на 2 части, из одной выжать сок, оставшуюся нарезать треугольными ломтиками. Лимонный сок смешать с оливковым маслом и молотым перцем, сбрызнуть смесью ломтики хлеба. На каждый ломтик выложить копченую мойву, часть огурцов, лук-порей, ломтики лимона, оливку. Бутерброды выложить на тарелку, оформить оставшимися огурцами.

ЛУК, ФАРШИРОВАННЫЙ ЖАРеныМИ ГРИБАМИ

- 3 луковицы
- 200 г шампиньонов
- 1 болгарский перец
- 1 морковь
- 1 ст. ложка растительного масла
- 10 г сливочного масла
- 20 мл столового уксуса
- листья салата
- зелень укропа и зеленый лук
- соль

Лук очистить, аккуратно вырезать середину, мелко нарезать ее.

Луковицы полить уксусом, оставить на 10 минут.

Грибы мелко нарезать.

Морковь натереть на терке.

Болгарский перец мелко нарезать.

Грибы выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить.

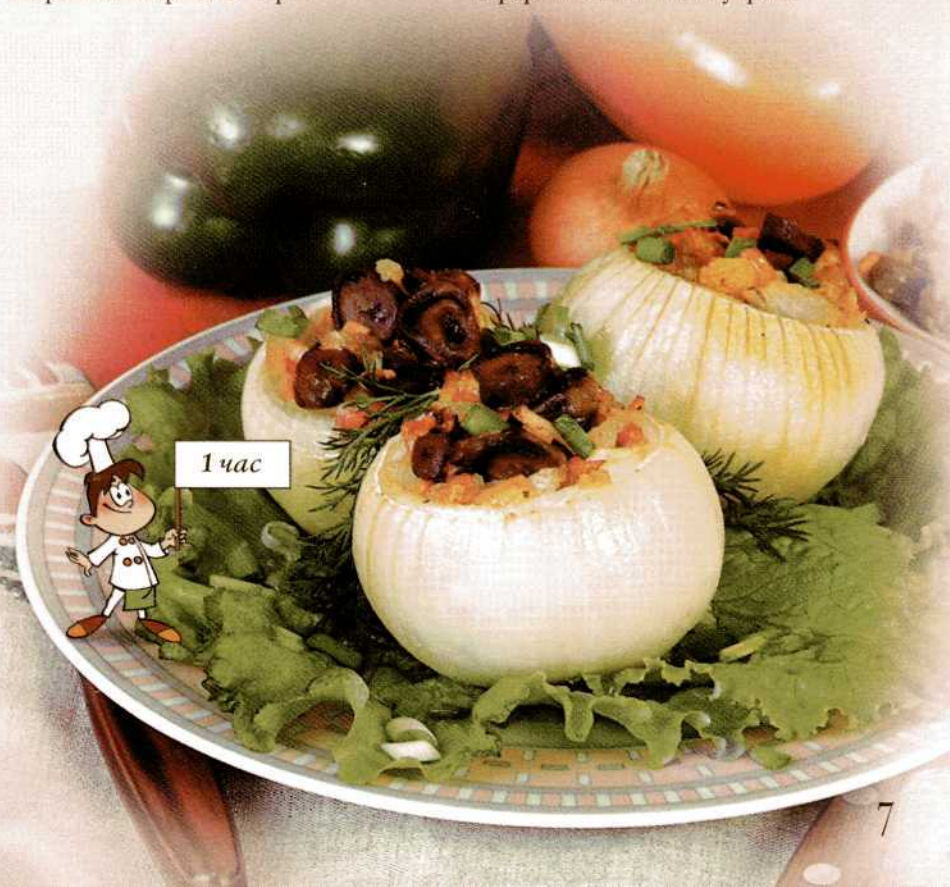
Добавить морковь, болгарский перец, нарезанный лук, посолить, жарить в течение 3—5 минут.

Луковицы нафаршировать приготовленной смесью.

Выложить на смазанный сливочным маслом противень, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 3—4 минуты.

Фаршированный лук выложить на тарелку на листья салата, посыпать зеленым луком.

Оформить веточками укропа.



ВИНЕГРЕТ С ГРИБАМИ

- 300 г квашеной капусты
- 200 г шампиньонов
- 100 г консервированного зеленого горошка
- 100 г консервированной фасоли
- 3 маринованных огурца
- 2 клубня картофеля
- 2 моркови
- 1 свекла
- 1 луковица
- 1 ст. ложка растительного масла
- зелень укропа
- соль

Картофель, морковь и свеклу вымыть, сварить, остудить, очистить, нарезать соломкой. Лук мелко нарезать.

Шампиньоны нарезать ломтиками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом (20 мл), посолить, жарить до готовности.

Огурцы нарезать кружочками.

Капусту смешать с картофелем, морковью, свеклой, огурцами, луком, грибами, зеленым горошком, фасолью и зеленью укропа.

Винегрет выложить в салатницу, заправить оставшимся растительным маслом.





40 мин



КУРИНЫЙ БУЛЬОН С РАВИОЛЯМИ

- 500 г курицы
- 200 г муки
- 1 яйцо
- 2 моркови
- 1 луковица
- зелень петрушки и укропа
- зеленый лук
- лавровый лист
- молотый перец
- соль

Муку высыпать горкой в глубокую миску.

Сделать сверху углубление, добавить яйцо, влить немного воды, замесить крутое тесто, оставить его на 20 минут.

Курицу залить 1,2 л воды, довести до кипения на слабом огне.

Варить до готовности, вынуть

из бульона, остудить, отделить мясо от костей.

Лук крупно нарезать.

Мясо и лук пропустить через мясорубку.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружочки, положить на них фарш, сформовать равиоли.

Морковь нарезать кружочками.

Зелень петрушки, укропа и зеленый лук мелко нарезать.

Бульон довести до кипения, посолить, поперчить.

Добавить морковь, варить 5—7 минут, положить равиоли, лавровый лист, варить еще 3 минуты.

Бульон разлить по тарелкам, посыпать зеленью петрушки, укропа и зеленым луком.



Щи «ВЕГЕТАРИАНСКИЕ»

- 300 г белокочанной капусты
- 3 моркови
- 4 клубня картофеля
- 3 помидора
- 1 луковица
- 1 болгарский перец
- 50 г стручковой фасоли
- 20 г сливочного масла
- листья салата
- соль

Капусту нашинковать.

Морковь и картофель нарезать полукружиями.

Помидоры нарезать полукружиями.

Лук нарезать полукольцами.

Болгарский перец нарезать небольшими кусочками.

Листья салата и стручковую фасоль крупно нарезать.

Лук, болгарский перец, капусту, морковь и помидоры выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, тушить в течение 10 минут. Воду довести до кипения. Положить картофель и фасоль, варить 5 минут. Добавить тушеные овощи, соль, варить до готовности.

Щи разлить по тарелкам, в каждую положить листья салата.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП С САРДЕЛЬКАМИ

- 1 л говяжьего бульона
- 3 клубня картофеля
- 4 сардельки
- 2 моркови
- 1 луковица
- 20 г сливочного масла
- листья зеленого и красного салата
- зелень петрушки
- соль

Картофель и морковь вымыть, очистить. Картофель нарезать кружочками, морковь — соломкой.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Листья салата и зелень петрушки вымыть, нарезать.

Сардельки нарезать кружочками, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом вместе с луком, обжарить.

Бульон довести до кипения, добавить картофель, морковь, варить 10 минут. Положить сардельки и лук, посолить, варить еще 5 минут.

Суп разлить по тарелкам, в каждую положить листья салата и зелень петрушки.



1 час

СУПЧИК ИЗ БРОККОЛИ

- 2 к^г брокколи
- 10 ломтиков белого хлеба
- 4 зубчика чеснока, почищенных и разрезанных пополам
- 2 л куриного или мясного бульона
- натертый твердый сыр

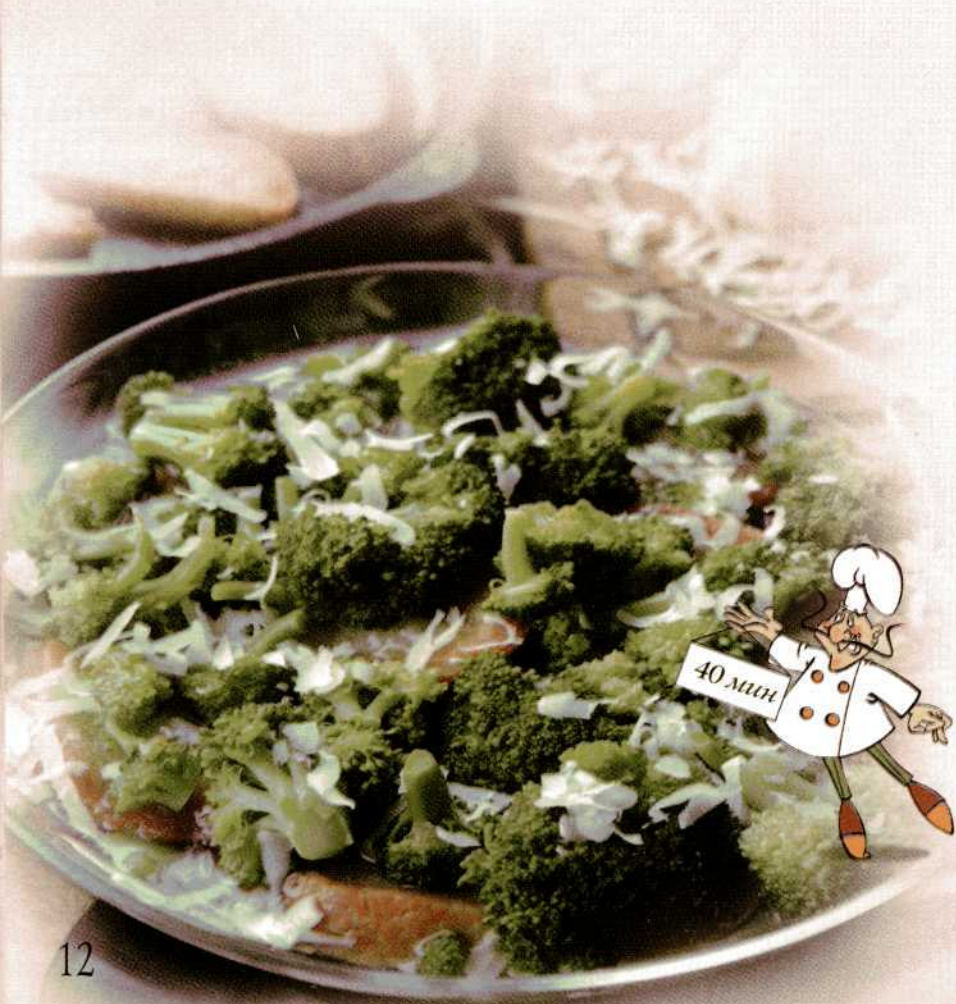
Брокколи разделить на мелкие соцветия и срезать грубые стебельки — они должны быть хрустящими и нежными. Отварить их в подсоленной кипящей воде. Как только вы отправили брокколи в кипящую воду и вода

закипела снова, откиньте их на дуршлаг.

Поджарить хлеб и натереть его чесноком.

Довести бульон до кипения, проверить на соль и перец, добавить отваренную брокколи на 2 минуты и снять с огня.

В каждую тарелку налить большой половник супа, посыпать тертым сыром, сверху положить кусочек хлеба с чесноком, налить еще один половник, присыпать сыром и подавать немедленно.





1 час



ХОЛОДНЫЙ СУП-ПЮРЕ ИЗ ПЕТРУШКИ

- 2 пучка петрушки
- 200 г шпината
- 300 г молодого картофеля
- 5 стеблей сельдерея
- 2 лука-порея
- 1 фенхель
- 6–8 ст. ложек оливкового масла
- 50 г сливочного масла
- 200 г грибов (вешенки, шампиньоны или лисички)
- щепотка сухого чабреца или тимьяна
- белый молотый перец
- морская соль
- сметана

Все овощи нарезать крупными кусочками.

В кастрюле разогреть сливочное и оливковое масло, добавить овощи (кроме петрушки.) Тушить около 10 минут на слабом огне.

Отрезать стебли петрушки и добавить их в кастрюлю. Посолить, поперчить

и залить кипятком так, чтобы вода покрыла овощи. Довести до кипения, уменьшить огонь и накрыть крышкой. Варить еще 20–25 минут, до полной готовности овощей. Довести до кипения и варить 2–3 минуты. Взбить овощи в блендере до получения однородной массы. Если получится слишком густо, добавить немного горячей воды. Протереть через сито. Миску с протертым супом погрузить в емкость большего объема, наполненную холодной водой со льдом. Ледяная вода поможет сохранить ярко-зеленый цвет супа.

Добавить соль и перец.

Грибы почистить, помыть и обжарить на растительном масле, посолив, поперчив и добавив чабрец. Разлить суп по тарелкам, в каждую положить 1 столовую ложку сметаны и 2–3 столовые ложки грибов. Присыпать зеленью петрушки.



ЯИЧНЫЕ КАШКИ

- 3 яйца
- 0,5 стакана молока или сливок
- 1 ст. ложка сливочного масла
- соль

Яйца смешать с молоком или сливками в соотношении 1:2, посолить, добавить масло и сварить,

непрерывно помешивая, на слабом огне, пока не получится полужидкая кашка.

Разложить кашку в глубокие чайные блюдца и подать, положив на середину кукурузные хлопья или обжаренные на масле мелкие кусочки пшеничного хлеба.

Оладьи из картофеля

- 5 клубней крупного картофеля
- 2 яйца
- 200 г муки
- растительное масло
- соль

Картофель вымыть. Очистить и еще раз вымыть.

Натереть картофель на крупной терке, смешать с яйцами и, помешивая, постепенно всыпать муку до тех пор, пока тесто не получится густое, как на оладьи. Раскалить сковороду, налить масло и ложкой выложить на нее тесто. Поджарить с обеих сторон.



1 час

ЖАРЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

- 400–500 г шампиньонов
- 100 г топленого масла или сливочного
- 1 головка лука
- 1 гранат
- соль

Выбрать крупные и цельные шампиньоны. Очистить их от кожицы, вымыть и посушить

на бумажном полотенце.

Лук нарезать.

Грибы нарезать, выложить вместе с луком на широкую сковороду с толстым дном, смазанную маслом.

Сковороду поставить на огонь и жарить грибы 20–25 минут.

Грибы выложить на блюдо, посолить. Гарнировать зернами граната.





КНЕЛИ ИЗ КУРИЦЫ ИЛИ ИНДЕЙКИ

- 1 куриная тушка
- 1 ст. ложка масла
- 1/2 черствой городской булки или 100 г толченых сухарей
- 2 яйца
- 3 ст. ложки сливок
- щепотка молотого мускатного ореха
- зелень укропа и петрушки
- соль

Срезать с курицы мясо, пропустить через мясорубку и смешать с яйцами. Добавить масло и сливки.

Городскую булку вымочить в молоке и отжать. Добавить к фаршу и вымесить.

Налить в кастрюлю воду, довести до кипения, посолить и с помощью столовой ложки осторожно опускать в нее массу. Вода не должна кипеть, поэтому огонь лучше убавить.

Варить кнели 10–15 минут, пока они не всплывут и не затвердеют. Затем выложить на блюдо, остудить, залить любым бульоном. Сверху посыпать мелко нарезанной зеленью.



КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ В ЯИЧНОМ СОУСЕ

- 3 клубня картофеля
- 3 яичных белка
- 200 г копченой грудинки
- 50 г сметаны
- зелень петрушки и базилика
- молотый перец
- соль

Картофель вымыть, варить в мундире до полуготовности, остудить, очистить.

Грудинку нарезать кубиками. Зелень петрушки и базилика вымыть. Сметану взбить с яичными белками и солью.

Картофель и грудинку выложить в глубокую сковороду, залить соусом. Поставить в разогретую до 160—180 °С духовку на 10 минут. Готовое блюдо посыпать молотым перцем, украсить зеленью петрушки и базилика.

ОТВАРНАЯ ФАСОЛЬ С БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

- 350 г фасоли
- 2 болгарских перца
- 3 зубчика чеснока
- 50 г сливочного масла
- 20 г орехов кешью
- зелень петрушки и укропа
- соль

Предварительно замоченную фасоль варить в подсоленной воде до готовности, заправить 40 г сливочного масла.

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать.

Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить.

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками, выложить на сковороду с оставшимся разогретым сливочным маслом, тушить в течение 3—5 минут. Фасоль перемешать с болгарским перцем, чесноком и зеленью. Готовое блюдо украсить кешью.



Перед приготовлением фасоль следует замочить в холодной воде на 4–6 часов. Если требуется сварить бобы быстро, в воду, в которой они варятся, необходимо добавить немного сливочного или растительного масла.



1 час

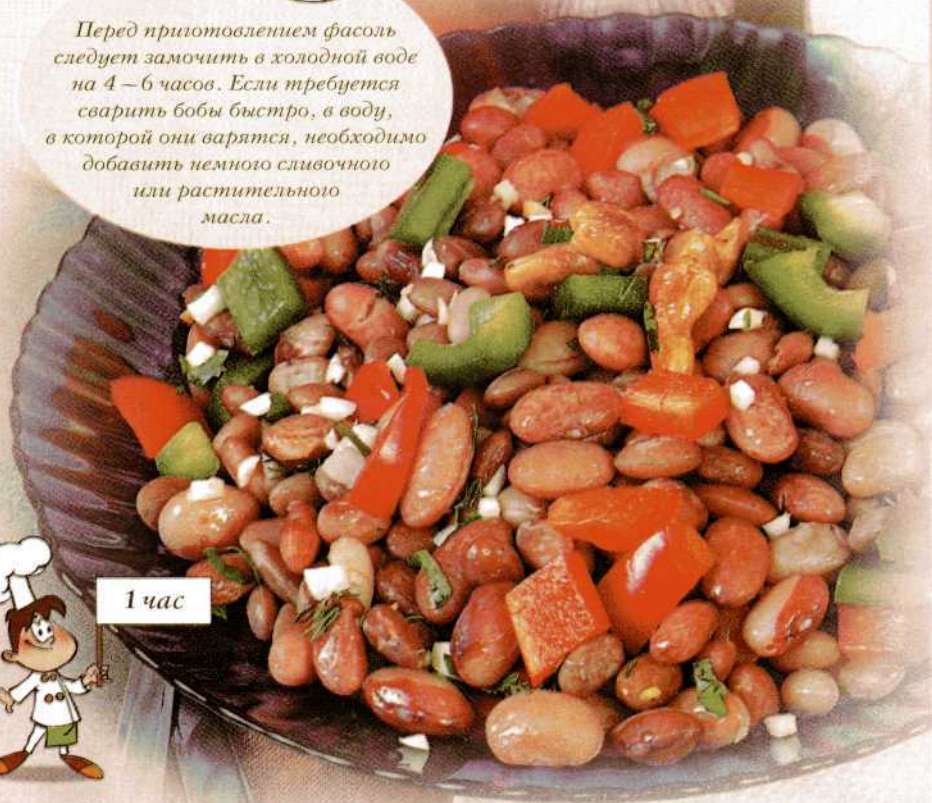


РИС С КРЕВЕТКАМИ

- 300 г риса
- 150 г креветок
- 1 болгарский перец
- 2 луковицы
- 50 г сливочного масла
- 1 ст. ложка растительного масла
- 50 мл кетчупа
- зелень петрушки и укропа
- молотый перец
- соль

Креветки вымыть, обдать кипятком, очистить, варить в кипящей подсоленной воде до готовности. Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить болгарский перец, обжарить.

Рис сварить в подсоленной воде, заправить сливочным маслом, добавить креветки, лук, болгарский перец, поперчить, перемешать.

Зелень укропа вымыть. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Рис выложить на тарелку, полить кетчупом, посыпать зеленью петрушки, украсить веточками укропа.





КРОКЕТЫ С ШАФРАНОМ

- 4 клубня картофеля
- 50 г сливочного масла
- 50 г сыра
- 1 яйцо
- 15 г муки
- 10 г шафрана
- зелень укропа и петрушки
- соль

Сыр натереть на мелкой терке.
Зелень укропа вымыть, нарубить.
Зелень петрушки вымыть.
Картофель вымыть, очистить,

крупно нарезать, варить в подсоленной воде до готовности, размять до пюреобразного состояния, добавить взбитое яйцо, муку, сыр, 30 г сливочного масла. Из картофельного пюре сделать крокеты, выложить их на смазанный оставшимся маслом противень, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 3 минуты.

Крокеты выложить на тарелку, посыпать шафраном, зеленью укропа, украсить листиками петрушки.



ЗАПЕЧЕННАЯ КАРТОШКА С СЫРОМ

- 1 кг крупной молодой картошки
- 200 г твердого сыра
- сливочное масло
- пучок укропа мелко искрошить
- крупная морская соль

Духовку разогреть до 200—220 °С.
Картошку вымыть, подсушить.
Уложить ее на противень и запекать

около часа, до золотистой корочки.
Проткнуть картошку ножом,
если нож входит легко — значит,
картошка готова.

Сделать на каждой разрез вдоль
до половины, вынуть немного
мякоти и начинить маслом и сыром,
посолить. Чем больше «возьмет»
картошка, тем вкуснее. Присыпать
укропом и подавать.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ

- 2 клубня картофеля
- 1 яйцо
- 50–70 г муки
- 150 г шампиньонов
- 50 г риса
- 1 луковица
- 1 ст. ложка растительного масла
- соль

Шампиньоны мелко нарезать.
Выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, жарить до готовности.
Рис сварить в подсоленной воде, перемешать с грибами.

Лук нарезать кольцами, обжарить в растительном масле.
Картофель натереть на мелкой терке. Добавить муку, яйцо, соль, замесить тесто.
Тесто раскатать, разделить на части, из каждой сформовать круглую лепешку.
На середину каждой лепешки выложить начинку, соединить края.
Изделия выложить на сковороду с разогретым оставшимся растительным маслом, жарить до готовности.
Пирожки выложить на тарелку, гарнировать жареным луком.



1,5 часа



РОГАЛИКИ С ВИШНЕЙ

- 200 г слоеного теста
- 150 г вишни
- 40 г сахара
- 10 г сахарной пудры
- 1 яйцо
- 10 г сливочного масла

Вишню вымыть, удалить косточки, засыпать сахаром.

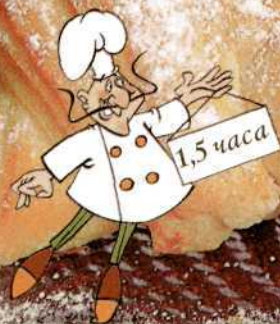
Тесто раскатать, нарезать


прямоугольниками, на середину каждого положить вишню, сформовать рогалики.

Изделия выложить на смазанный сливочным маслом противень, смазать взбитым яйцом.

Выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Рогалики выложить на тарелку, посыпать сахарной пудрой.





1,5 часа



КАРТОФЕЛЬНЫЙ ПИРОГ С СЫРОМ

- 4—5 картофелин
- 1 лук-порей (только белая часть)
- 100 г любого твердого сыра
- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 ст. ложка сливочного масла
- белый молотый перец
- майоран
- морская соль

Разогреть в сковороде сливочное масло, добавить нарезанный кольцами лук-порей и потушить его, чтобы он стал мягким.

Вымыть и почистить картофель, натереть его на крупной терке.

Перемешать лук-порей и картофель,

посолить, добавить по щепотке перца и майорана.

Разогреть в тяжелой сковороде растительное масло и выложить картофельно-луковую массу, формируя из нее тонкий круглый пирог.

Жарить 2—3 минуты на сильном огне, затем огонь убавить, накрыть крышкой и дать ему готовиться еще 10 минут. Перевернуть и прожарить также на другой стороне.

Выложить пирог на противень, посыпать натертым сыром и поставить на 2—3 минуты в духовку.



КЛАФУТТИ С ЧЕРНОСЛИВОМ

- 350 г чернослива без косточек
- 225 мл молока
- 5–6 ст. ложек сливок 33%-ных
- 4 яйца
- 75 г муки
- 75 г сахарной пудры
- 30 мл коньяка
- 50 г сливочного масла

Духовку разогреть до 200 °С.
Замочить чернослив в коньяке
на 20 минут.

Взбить сливки электрическим миксером в крепкую пену. Яйца взбить с сахарной пудрой до увеличения в объеме в два раза, добавить молоко, просеянную муку, осторожно ввести взбитые сливки. Широкую форму выложить бумагой для выпечки, смазать ее маслом. Отжать слегка чернослив, выложить его на бумагу в один слой. На чернослив выложить тесто. Выпекать 25–30 минут.

ПРЯНИКИ

- 200 г сахара
- 3 яйца
- 200 г муки
- 5 зерен толченого кардамона
- масло, чтобы смазать противень

Смешать яйца, сахар и муку.
Положить кардамон, вымесить тесто.

Противень смазать маслом,

с помощью чайной ложки брать тесто и выкладывать на противень, сдвигая его другой ложкой.

В прогретый духовой шкаф поставить противень и выпекать 10 минут.

Следить, чтобы не подгорели.

Снимать с противня и выкладывать на блюдо, чтобы остыли. Пряники также можно выпекать в формах для кексов.



ПЫШКИ С ГРИБНЫМ ФАРШЕМ

- 400 г дрожжевого теста
- 200 г шампиньонов или любых других грибов
- 1 головка лука
- 1 яйцо
- 100 г сливочного масла
- соль перец

Раскатать потоньше тесто и вырезать из него круги с помощью плоской тарелки.

Шампиньоны вымыть тщательно, нарезать кубиками. Лук очистить,

нарезать кубиками и смешать с шампиньонами.

Раскалить на огне сковороду и положить масло. Растопить, добавить лук и шампиньоны.

Посолить и поперчить по вкусу и жарить 7—8 минут.

В центр каждого круга из теста положить начинку, сформовать пышку и выложить на противень. Смазать яйцом.

Выпекать 10—15 минут в духовом шкафу.





ЖАРЕННЫЕ ЯБЛОКИ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

- 400 г яблок
- 20 г муки для панировки
- растительное масло для обжаривания
- 40–60 г сахарной пудры
- ванильный сахар

Для теста:

- 120 г муки
- 2 яйца
- щепотка соли
- 200 мл белого вина
- 200 мл молока
- 20 г сахарного песка

Тесто:

Муку смешать с молоком, яйцом, вином, солью и сахаром. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать поперек тонкими ломтиками и посыпать мукой. Обмакнуть в тесто. Жарить около 4 минут. Выложить на салфетку, когда жир стечет, посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром. Подавать как горячий десерт с ванильным или заварным кремом. Во время жаренья тесто разрыхляется и препятствует впитыванию жира.



ПУДИНГ ИЗ ЯБЛОК

- 150 г масла
- 4 яйца
- 100 г сахара
- 200 г тертого черствого хлеба
- лимонная цедра по вкусу
- 400 г яблочного пюре
- 50 г изюма без косточек

Вымыть изюм и смешать его с яблочным пюре.

Яйца растереть с маслом и сахаром, добавить к яблочной массе. Всыпать в массу молотую лимонную цедру и тертый хлеб. Все тщательно перемешать. Положить в специальную салфетку для приготовления пудингов. Налить в кастрюлю чистую холодную воду, поставить на огонь и довести до кипения. Опустить в этот кипяток салфетку с пудингом и варить 1,5 часа.

**Сравнительная таблица объемной массы (веса)
некоторых продуктов (в граммах)**

Наименование продукта	Стакан тонкий (250 см ³)	Стакан граненый (200 см ³)	Столовая ложка	Чайная ложка	1 штука
Арахис очищенный	175	140	25	—	—
Варенье	330	270	50	17	—
Вишня свежая	190	150	30	—	—
Вода	250	200	18	5	—
Желатин в порошке	—	—	15	5	—
листик	2,5	—	—	—	—
Изюм	190	155	25	7	—
Какао - порошок	—	—	25	9	—
Кислота лимонная (кристаллическая)	—	—	25	8	—
Клубника свежая	150	120	25	—	—
Корица молотая	—	—	20,8	—	—
Кофе молотый	—	—	20	7	—
Кукурузная мука	160	130	30	19	—
Ликер	—	—	20	7	—
Мак	—	135	18	5	—
Малина свежая	140	110	20	—	—
Мargarин					
растопленный	230	180	15	4	—
Масло животное			17	5	—
растопленное	240	185			
растительное	240	190	17	5	—
Миндаль (ядро)	160	130	30	10	—
Молоко сгущенное	—	—	30	12	—
сухое	120	100	20	5	—
цельное	255	204	18	5	—
Мука картофельная	180	150	30	10	—
пшеничная	160	130	30	10	—
Орех фундук (ядро)	170	130	30	10	—
Пюре земляничное и др.	350	290	50	17	—
Сахар пиленый	200	140	—	—	9
	(22 шт.)	(16 шт.)			
Сахарный песок	230	170	25	10	—
Сахарная пудра	180	140	25	10	—
Сливки	250	200	14	5	—
Сметана	250	210	25	10	—
Сода питьевая	—	—	28	12	—
Соль	—	—	30	10	—
Сухари молотые	125	100	15	5	—
Уксус	—	—	15	5	—
Черная смородина	180	149	30	—	—
Яичный порошок	225	180	25	10	—
Яйцо без скорлупы	6 шт.	—	—	—	43
Яичный белок	11 шт.	9 шт.	—	—	23
желток	12 шт.	10 шт.	—	—	20

Г 74 Готовь со вкусом. Быстро, просто, дешево. — М.: Эксмо, 2008. — 32 с:ил.

В нашей книге собраны рецепты, которые помогут сэкономить не только время, но и деньги. Вкусные, достаточно дешевые первые и вторые блюда, салаты, десерты как для начинающих, так и для опытных кулинаров. Помимо разнообразных рецептов представлены полезные советы, подсказки, чем можно заменить те или иные продукты и как лучше украсить блюдо.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-26929-7

© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

Оформление *Натальи Кудря*

Популярное издание

ГОТОВЬ СО ВКУСОМ
Быстро, просто, дешево

Ответственный редактор *Т. Радина*
Редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *Н. Кудря*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *Д. Фирстов*
Корректор *Е. Надеяева*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями** обращаться в ООО «Дип покет»
E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd.
for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформ-
лении,** обращаться в ООО «Форум»: тел. 411-73-58 доб. 2598. E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

**Оптовая торговля бумажно-беловыми
и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:**
Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Подписано в печать 29.02.2008.
Формат 60×100 $\frac{1}{16}$. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная.
Бумага тип. Усл. печ. л. 2,22.

Тираж 10000 экз. Заказ 15.

Отпечатано ОАО «Альянс «Югполиграфиздат».
Волгоградский полиграфкомбинат «Офсет».
400001, г. Волгоград, ул. КИМ, 6
тел/факс: (8442) 97-49-40, 97-48-21, 26-60-10.
E-mail: ipk-ofset@t-k.ru

www.infanata.org

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org