Самые вкусные блюда
Послан Ksu91 - 01.11.2011 01:33

_____

Давайте делиться вкуснейшими блюдами, которые вы когда-либо готовили!!!

==========

Re: Самые вкусные блюда
Послан editor - 15.12.2011 06:16

_____

ПАХЛАВА

Нам понадобится:

1 пачка замороженного слоеного теста

4 стакана рубленых грецких орехов

1 чайная ложка корицы

половина пачки масла

2 стакана меда

1/2 стакана воды

1/2 стакана сахара

Измельчить грецкие орехи и добавить корицу, все перемешать.

Растопить масло на противене.

Очень тонко раскатать тесто.

Лист теста выкладывает на противень и смазываем маслом.

Далее выкладываем слой орехов

Далее накрываем слоем теста и опять смазываем маслом. Теперь разрезаем пахлаву на куски в форме ромбиков.

Возьмите маленькую кастрюлю, растопите немного масла и влейте мед.

==========

Re: Самые вкусные блюда
Послан editor - 15.12.2011 06:19

_____

Далее добавить сахар и немного воды. Далее масса должна закипеть. Тем временем пахлаву поставить в духовку запекаться.

После того, как пахлава будет готова (она должна приобрести золотистый цвет) заливаем ее полученной медовой массой.

Пахлава готова, приятного аппетита!

==========

Re: Самые вкусные блюда
Послан бабушка - 06.01.2012 08:53

_____

Котлета по-Киевски

Ингредиенты:

1 куриное филе

50 гр. сливочного масла

1 маленький зубчик чеснока

1 ст. ложка мелко нарубленной зелени укропа

0.5 ч. ложки соли

щепотка молотого черного перца

2 яйца

мука

панировочные сухари

растительное масло для фритюра

Рецепт:

В сливочное масло (слегка размягченное) выдавить чеснок через пресс, добавить соль, молотый перец и укроп, все хорошо размешать и растолочь вилкой, убрать масло в холодильник.

Грудку разрезать на 2 половинки, срезать по маленькому кусочку с каждой части (он как бы сам пытается отделиться), эти 2 кусочка пока убрать в сторону.

Грудку отбить сначала молоточком через пленку, бить не сильно, стараясь не разорвать мясо, затем когда уже оно станет немного плоским отбивать слегка гладкой стороной молоточка, переворачивая кусок с одной стороны на другую, заем разровнять через пленку скалкой, как бы разглаживать, пока филе не станет одним плоским широким куском.

Так же точно отбить и разгладить маленькие кусочки.

Из охлажденного масла сформовать 2 овальных кусочка. В середину одной половины грудки положить масло, накрыть маленьким кусочком филе, придавить хорошо ладонью, свернуть филе один раз, еще раз придавить, главное зажимать концы, только не нужно их подворачивать во внутрь, затем свернуть второй раз, получится овальная котлета. Так же сформовать вторую котлету.

В одну миску разбить яйца, размешать их вилкой, в другую насыпать муку, в третью сухари.

Котлету хорошо прижать со всех сторон ладонями, обвалять прижимая сначала в муке, затем окунуть в яйцо, переложить в сухари, на этой стадии нужно вымыть и вытереть руки насухо, чтобы сухари не прилипали к рукам.

Котлету хорошо обвалять в сухарях, стараясь заделывать все трещины, хорошо прижимать руками.

Затем снова второй раз окунуть в яйцо, затем вымыв и вытерев руки снова панируем в сухарях, хорошо прижимать котлету в ладонях, стараясь не пропускать трещины, особенно хорошо зажимать концы. Так же сформовать вторую котлету.

Готовые котлеты убрать в морозильную камеру на 1 час. В это время можно приготовить гарнир, или картофель фри.

Жарить котлеты в разогретом растительном масле примерно по 5 минут с каждой стороны, следите чтобы масло не было сильно перегрето, иначе котлета подгорит а внутри останется сырой, огонь должен быть ниже среднего. Масло должно покрывать котлеты не менее чем на половину.

Готовые котлеты подержать в разогретой духовке до 200 градусов 5-10 минут.

Подавать сразу горячими.

==========

Re: Самые вкусные блюда
Послан радуга - 06.01.2012 09:42

_____

Куриные рулетики в беконе

Все, что вам понадобится, это:

куриное феле

бекон

крем-сыр "Филадельфия" или любой другой сливочный сыр

специи

Нарезать куриные грудки на тонкие пластинки, аккуратно отбить, посолить, поперчить. Смазать с одной стороны сыром филадельфия и сворачиваешь рулетик сыром внутрь. Рулетик завернуть полоской бекона. Выложить рулетики в форму и посыпать сверху вашими любимыми специями. Выпекать при температуре 180С примерно минут 40-60. Рулетики готовы когда бекон хорошенько зарумянется.

==========

Re: Самые вкусные блюда
Послан игла - 06.01.2012 10:32

_____

ХРУСТЯЩИЕ КУРИНЫЕ ПАЛОЧКИ

Вам понадобится:

2 больших куриных грудки

½ стакана (65 гр) муки

2 яйца

1.25 стакана (125 гр) панировочных сухарей

60 мл растительного масла

соль и перец

==========

Re: Самые вкусные блюда
Послан ivashencko.ira - 30.01.2012 19:24

_____

«Для приготовления праздничной закуски подготовьте:

2 упаковки сыра Хохланд (ломтики)

250-300 грамм натёртого твёрдого сыра

чеснок по вкусу

майонез

зелень для украшения

желтый и оранжевый болгарские перцы

Как приготовить закуску в форме цветов. Сыр перемешать с майонезом и добавить чесночок, пропущенный через чесночницу. Я массу делила на 2 части: в одну добавила чеснок, а в другую – нет. Хохланд освободить от пленки и на серединку каждого кусочка выложить начинку, а затем скрутить как на фото. Пестик сделать из кусочка перца. Зелень имитирует листья. Желтый и оранжевый пестик говорят о начинке. Жёлтый – с чесноком, а оранжевый – без.»

Если решите готовить это блюдо для новогоднего стола, можно расставить по бокам тарелки снеговиков для Нового года. Получится оригинально и интересно.

Яночка, благодарю Вас за рецепт. Очень красиво и вкусно. Тем более, что сыр с чесноком я очень люблю.

Желаем приятного аппетита!

==========

Re: Самые вкусные блюда
Послан ivashencko.ira - 30.01.2012 19:26

_____

У меня нет слов! какая красота!

Я когда посмотрела на фото, подумала, что никогда не смогу приготовить такое красочное блюдо, но дочитав рецепт до конца, уверена, что у меня всё получится!

==========

Re: Самые вкусные блюда

Послан ivashencko.ira - 30.01.2012 19:33

_____

А вот ещё один потрясающий рецепт!

Самое потрясающее блюдо на новогоднем столе – это блюдо в форме новогодней ёлки. Ёлка придаёт празднику удивительной необычности, романтики и таинства. Для приготовления новогодней ёлки подготовьте:

1.5 стакана пшеничной муки

неполный стакан сахара

1.5 стакана домашнего творога

3 куриных яйца

100 грамм взбитых сливок

1 пакетик ванильного сахара

400 грамм обычного белого шоколада

300 грамм маргарина или сливочного масла

1 чайная ложка разрыхлителя для теста

Приготовление. Для начала подготовьте трафареты из картона. Необходимо 18 трафаретов разного размера, от большого до самого маленького.

Порубить и смешать сливочное масло, творог и сахар. Яйца взбить с ванильным сахаром. Разрыхлитель смешать с мукой. Все ингредиенты смешать и замесить тесто. Тесто положить на 20 минут в холодильник.

Из теста раскатать пласт толщиной 1.5 см. Вырезать из теста фигуры. Фигуры (печенье) испечь в духовке.

Белый шоколад растопить. На блюдо положить самое большое печенье, налить на печенье много растопленного шоколада, сверху поставить печенье меньшим размером. Затем снова полить шоколадом и прилепить следующее печенье. Продолжать такую процедуру, пока не будет готова ёлка. Оставить ёлку на пол часа в холодильнике.

Взбитыми сливками украсить ветки ёлки так, что бы снег казался настоящим.

Можно дополнить ёлку различными идеями:

1) прикрепить к ёлке разноцветное драже, украсив её «игрушками»

2) сделать из теста снеговика, сугроб и разместить рядом с ёлкой

3) испечь из теста или купить маленькую статуэтку животного, которое будет символом весь следующий год, и поставить рядом с ёлкой

Вот так вот много идей, которые можно с лёгкостью превратить в реальность.

Хороших праздников!

==========

Re: Самые вкусные блюда
Послан Верик - 05.02.2012 12:16

_____

а может кто-нибудь, подскажет рецептик вкусненького пирога с яблоками?

==========

Re: Самые вкусные блюда
Послан Надин - 06.02.2012 06:44

_____

Я подскажу, очень вкусный пирог получается

Яблочный пирог "Попробуй"

Нам понадобится:

Для теста:

- 2 неполных стакана муки

- 3 ст. ложки сахара

- 100 гр сливочного масла

Для начинки:

- 5 средних яблок

- 2 яичных желтка

Для крема:

- 1 ст. ложка сахара

- 1 ст. ложка картофельного крахмала

- 2 яичных белка

Приготовление:

1) Сначала готовим тесто. Всыпаем в миску муку, добавляем сахар, желтки и мягкое (не растопленное) масло. Замешиваем тесто и ставим на 1 час в холодильник.

2) Пока тесто остывает, делаем начинку. Очищенные яблоки нарезаем на мелкие кусочки.

3) Делаем крем - взбиваем белки с сахаром и добавляем крахмал.

4) Тесто подошло. Подготавливаем противень, смазываем его маслом. Теперь достаем остывшее тесто и распределяем по противню (где-то 1,5 см толщиной).

5) Смешиваем яблоки с кремом и распределяем получившуюся массу по тесту.

6) Ставим в разогретую до 180 - 200 градусов (зависит от духовки - выпекать нужно при среднем жаре) духовку и выпекаем минут 40, до зарумянивания. Время, опять же, может отличаться.

7) Достаем пирог, остужаем и нарезаем. Наливаем чай и наслаждаемся сладким лакомством

Пирог получается очень, очень вкусный. Это самый любимый мой яблочный пирог, рецепт нашла в старинной книжке для маленьких кулинаров (все рецепты рассчитаны на приготовление детьми, как же я сразу влюбилась - прям). Тесто получается песочным, но не сильно твердым. А

крем - обалденный! Очень вкусно, советую попробовать

==========

Re: Самые вкусные блюда
Послан miss.mira45 - 07.02.2012 09:26

_____

Яблочные пироги отличаются разнообразием. В любой кулинарной книге вам предложат несколько десятков различных рецептов и это не предел. Вероятно, самый известный яблочный пирог Татин или пирог-перевертыш, который готовится на основе песочного теста. Очень нежные пышные яблочные пироги получаются из дрожжевого теста, причем яблочный пирог может быть и открытым, и закрытым. Самый простой рецепт яблочного пирога - это шарлотка с яблоками.

Яблочный пирог с медом и орехами

яблоки - 6 шт.

мед - 2 ст.л.

ром - 2 ст.л. (?)

имбирь (молотый) - 1/2 ч.л. (?)

сок и цедра - 1 лимона

сливочное масло - 150г

сахар - 100г

яйцо - 3 шт.

соль - 1 щепотка

разрыхлитель - 1 ч.л. (?)

орехи (молотые) - 50г

мука - 220г

творог - 250г

сметана - 100г

яйцо (желток) - 1 шт.

конфитюр - 3 ст.л.

крахмал - 1 ст.л.

сахарная пудра - 1 ст.л.

Очистить яблоки. 3 яблока нарезать кубиками, у оставшихся удалить сердцевину и нарезать мякоть ломтиками. Смешать мед, ром, лимонный сок, имбирь, залить жидкостью яблоки и оставить пропитываться.

Смешать 125 г масла и 80 г сахара, добавить яйца, абрикосовую цедру, соль и орехи. Смешать муку, разрыхлитель и соединить с массой. Перемешать кубики яблок с 2 ст. ложками смеси из рома и меда. Смазать жиром форму. Выложить в нее тесто. Разложить сверху кубики яблок. Смешать творог, сметану, желток, крахмал и выложить сверху. Покрыть дольками яблок, выложить оставшееся масло, посыпать 1 ст. ложкой сахара и выпекать 60 минут при 180С. Покрыть конфитюром и посыпать пудрой.

==========

Re: Самые вкусные блюда

Послан ivashencko.ira - 28.02.2012 14:52

_____

miss.mira45 написал:

Яблочные пироги отличаются разнообразием. В любой кулинарной книге вам предложат несколько десятков различных рецептов и это не предел. Вероятно, самый известный яблочный пирог Татин или пирог-перевертыш, который готовится на основе песочного теста. Очень нежные пышные яблочные пироги получаются из дрожжевого теста, причем яблочный пирог может быть и открытым, и закрытым. Самый простой рецепт яблочного пирога - это шарлотка с яблоками.

Яблочный пирог с медом и орехами

яблоки - 6 шт.

мед - 2 ст.л.

ром - 2 ст.л. (?)

имбирь (молотый) - 1/2 ч.л. (?)

сок и цедра - 1 лимона

сливочное масло - 150г

сахар - 100г

яйцо - 3 шт.

соль - 1 щепотка

разрыхлитель - 1 ч.л. (?)

орехи (молотые) - 50г

мука - 220г

творог - 250г

сметана - 100г

яйцо (желток) - 1 шт.

конфитюр - 3 ст.л.

крахмал - 1 ст.л.

сахарная пудра - 1 ст.л.

Очистить яблоки. 3 яблока нарезать кубиками, у оставшихся удалить сердцевину и нарезать мякоть ломтиками. Смешать мед, ром, лимонный сок, имбирь, залить жидкостью яблоки и оставить пропитываться.

Смешать 125 г масла и 80 г сахара, добавить яйца, абрикосовую цедру, соль и орехи. Смешать муку, разрыхлитель и соединить с массой. Перемешать кубики яблок с 2 ст. ложками смеси из рома и меда. Смазать жиром форму. Выложить в нее тесто. Разложить сверху кубики яблок. Смешать творог, сметану, желток, крахмал и выложить сверху. Покрыть дольками яблок, выложить оставшееся масло, посыпать 1 ст. ложкой сахара и выпекать 60 минут при 180С. Покрыть конфитюром и посыпать пудрой.

НЯМ-НЯМ-НЯМ

==========

Re: Самые вкусные блюда
Послан игла - 23.03.2012 22:26

_____

Все такие рукодельницы. Просто здорово, когда человек на все руки мастер.

==========

Re: Самые вкусные блюда
Послан Tata - 26.12.2020 19:53

_____

В коллекцию - самые вкусные новогодние блюда .

Слоёный салат с курицей, картофелем, сыром и консервированным зелёным горошком

Предлагаю несложный вариант оформления салата на Новый год 2021 - год Быка. Украсим новогодний стол праздничным салатом в виде белого бычка. На новогоднем столе этот красивый салат будет в центре внимания. Набор продуктов простой, салат вкусный и сытный. Готовьте с удовольствием!

Продукты

(на 7 порций)

Куриное филе – 200 г

Картофель – 300 г

Сыр твёрдый – 150 г

Горошек зелёный консервированный – 250 г

Яйца – 4 шт.

Колбаса варёная – 100 г

Маслины – 3-4 шт.

Чернослив (по желанию) – 1/4 шт.

Петрушка свежая – 1-2 веточки

Майонез – 3-4 ст. ложки

Соль – по вкусу

Подготавливаем необходимые продукты.

Куриное филе отвариваем до готовности, примерно 20 минут после закипания воды. Готовое филе полностью остужаем прямо в воде.

Картофель отвариваем в кожуре до готовности, примерно 15-20 минут. Готовый картофель достаём из воды и остужаем.

Яйца варим вкрутую (10 минут после закипания воды). Остужаем в холодной воде.

Яйца очищаем от скорлупы и разделяем на белки и желтки. Отдельно натираем желтки и белки на мелкой тёрке.

Картофель очищаем и натираем на средней тёрке.

Из ломтика сыра вырезаем "рожки" бычка для украшения салата, а остальной сыр натираем на средней тёрке.

Куриное филе нарезаем мелкими кубиками.

Собираем салат. В центре плоской тарелки выкладываем отварное куриное филе в виде круга.

Куриное мясо солим и покрываем сеточкой из майонеза.

Вторым слоем выкладываем сыр и наносим сеточку из майонеза.

На сыр выкладываем зелёный горошек, также покрываем майонезом.

На слой горошка выкладываем желтки (одну столовую ложку натёртых желтков оставляем для украшения), наносим сеточку из майонеза.

На слой желтков выкладываем картофель, солим и покрываем майонезом. Часть картофеля должна выступать за круг слоёного салата. В этой части будет "нос" бычка.

Верх и бока салата покрываем натёртыми яичными белками. В районе "лба" бычка выкладываем желтки в виде треугольника.

Слоёный салат будет вкуснее, если дать ему 1 час пропитаться в прохладном месте.

Из колбасы вырезаем "уши" и "нос". Берём 2 маслины для "глаз", а третью маслину разрезаем пополам - это "ноздри". При желании можно добавить "улыбку" бычку, вырезав из чернослива или маслин тонкие полоски.

Новогодний салат перед подачей украшаем подготовленными элементами.

Слоёный салат с курицей, картофелем, сыром и зелёным горошком готов. Дополняем блюдо веточкой петрушки и подаём салат на новогодний стол.

Приятного аппетита!

==========