



КАТЕРИНА
ГУРМЕ

Едабильные

↓
книга сытной
и полезной еды

— —
вкусные блюда
на любой случай

@KATERINA_GOURMET
620 тыс. подписчиков

КАТЕРИНА
ГУРМЕ

Едайте

↓
книга вкусной
и полезной еды

— —
вкусные блюда
на любой случай

@KATERINA_GOURMET
© 620 ТЫС. ПОДПИСЧИКОВ

УДК 641
ББК 36.991
Г 95

Гурме, Катерина.

Г 95 Едабилие. / Катерина Гурме. — Москва : Издательство АСТ, 2019. — 160 с. — (*#Рецепты Рунета*).

ISBN 978-5-17-111399-5.

«Едабилие» — это не просто сборник рецептов, а ваша будущая настольная книга, в которой вы найдете рецепт на любой случай жизни: если к вам в гости вдруг нагрянули гости, если вам нужно удивить любимого человека, если нужно накормить детей полезной, но вкусной едой.

Все рецепты просты в приготовлении, но не оставят равнодушными ни вас, ни ваших близких или гостей за столом. В книге вы найдете изобилие блюд — от закусок до тортов, чтобы вы смогли полностью разнообразить свое домашнее меню.

Катерина Гурме — автор блога «На кухне у Кати» (@katerina_gourmet), превратила хобби в работу и дарит своим читателям книгу с оригинальными и простыми рецептами, которые всем придутся по вкусу — особенно истинным гурманам.

УДК 641
ББК 36.991

ISBN 978-5-17-111399-5.

© Катерина Гурме, текст
© Катерина Гурме, фото
© ООО «Издательство АСТ»
В оформлении использованы материалы,
предоставленные фотобанком Shutterstock, Inc.

Содержание



Закуски и салаты 11

Помидоры быстрого приготовления	13
Домашний майонез без яиц.....	15
Быстрая закуска из печеного перца	17
Закуска с крабовыми палочками на крекерах	19
Кабачковая икра на зиму	21
Лечо из баклажан на зиму	23
Маринованные огурчики за 30 минут	25
Мраморный рулет	27
Оливье с утиной грудкой	29
Омлет из детства	31
Салат «Букет роз».....	33
Шакшука	35
Японский омлет	37



Блины 39

Блинчики на кислом молоке.....	41
Блины на манке с медом	43
Творожные блины с зеленью	45
Кабачковые вафли	47
Марокканские блинчики Багрир.....	49
Оладушки на кефире.....	51
Полосатые блины.....	53
ПП сырники с голубикой.....	55
Нежнейшие сырники с ягодами в духовке	57
Шпинатные блинчики с грибной начинкой	59
Яичные блинчики с семгой	61

Супы.....63

Борщ в казане	65
Грибной суп-пюре.....	67
Суп-пюре из брокколи	69
Суп-солянка с курицей	71
Сырный суп с фрикадельками	73
Сырный суп с вешенками.....	75



Вторые блюда..... 77

Гнезда с фаршем.....	79
Гречка с курицей в духовке	81
Индейка с айвой.....	83
Котлеты «Ласточкино гнездо».....	85
Куриный рулет в омлете.....	87
Лазанья.....	89
Овощной Тиан	91
Крылышки бон-бон в маринаде с копченой паприкой.....	93
Паста Карбонара	95
Пельмени на заварном тесте	97
Плов по-домашнему с бараниной и рисом басмати	99
Спагетти из кабачков с креветками в сливочно-чесночном соусе.....	101
Утенок или утка с картофелем в духовке	103
Цыплята-корнишоны с овощами в духовке	105
Шашлычки из креветок на шпажках	107
Шашлычки из куриных сердечек.....	109
Плов с булгуром и индейкой	111

Несладкая выпечка 113

Быстрые пампушки к борщу	115
Домашний хлеб «Плетенка»	117
Печеночный торт	119
Белковая пицца	121
Сосиски в тесте	123
Японский хлеб	125
Конвертики с курицей	127

Торты и десерты 129

Блинный Тирамису	131
Блинный торт с зеленым чаем матча	133
Завитушки с курагой	135
Клубничный Тирамису (без яиц)	137
Вкусные клюквенные веночки	139
Маковый пирог-рулет	141
Праздничное песочное печенье	143
Песочный пирог с малиновой начинкой	145
Тарт татен	147
Пирог «Розочки»	149
Пирог со сливами	151
Пирог или шарлотка с абрикосами	153
Пончики дрожжевые	155
Творожная запеканка	157
Тирамису	159
Маффины с кусочками шоколада	161
Яблоки в кляре	163
Манник «Зебра»	165
Творожно-тыквенная запеканка	167
«Пирог «Неженка» с яблоками	169
Заварной торт в шоколадной глазури с ягодами	171





Закуски и салаты





Помидоры быстрого приготовления

Эти помидоры получаются очень вкусными, нежными, тают во рту. По семейному рецепту. Готовятся за сутки.



Ингредиенты:

На ведро или кастрюлю:

Помидоры — 7 кг

Вода — 4 1/2 л

Соль — 7 ст. л.

Сахар — 14–16 ст. л.

Уксус 9% — 14 ст. л.

Приправа

для маринования —

3–4 ст. л.

Укроп по желанию



Приготовление:

Мы делаем обычно сразу ведро или большую кастрюлю, но вы можете уменьшить количество ингредиентов.

1. На помидорах сделайте надрезы и ошпарьте кипятком. Оставьте на 1–2 минуты и очистите.

2. Приготовьте маринад: в воду добавьте соль, сахар, приправу для маринования или можно по вкусу добавить душистый перец, лавровый лист, гвоздику, семена горчицы.

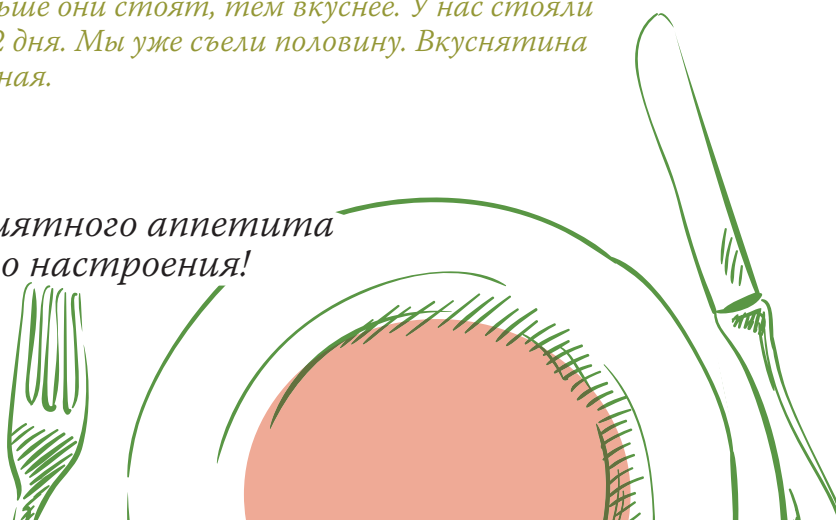
3. Отправьте кастрюлю на огонь. Как только закипит, варите 1–2 минуты, добавьте уксус, перемешайте и снимайте с огня.

4. Залейте помидоры горячим маринадом. Я еще добавила укроп.

5. Отправьте помидоры в холод, и через сутки уже можно есть. Хранятся такие помидоры в холодильнике.

Чем дольше они стоят, тем вкуснее. У нас стояли где-то 2 дня. Мы уже съели половину. Вкуснятина нереальная.

Желаю вам приятного аппетита и хорошего настроения!







Домашний майонез без яиц

Этот вариант майонеза отлично подойдет для заправки салатов. Делается он достаточно быстро и просто, а вкус ничем не отличается от магазинного, только он без яиц и всяких консервантов.



Ингредиенты:

Молоко — 100 мл
 Растительное масло без запаха — 200 мл
 Горчица — 1 ч. л.
 Уксус яблочный — 1 1/2 ст. л.
 Йогурт нейтральный — 150 г
 Соль — 1/2 ч. л.



Приготовление:

- 1.** Молоко и растительное масло взбейте погружным блендером за пару минут. Смесь начинает очень быстро густеть.
- 2.** Затем добавьте уксус, горчицу и соль. Еще немного взбейте. В конце добавьте йогурт и перемешайте.
- 3.** Майонез готов. Можно заправлять наши салатики или закуски.

Хранится майонез примерно 3 дня, а может и дольше, больше просто он у меня не задерживался.

*Желаю вам приятного аппетита
и хорошего настроения!*









Заварной тортик в шоколадной глазури с ягодами



Ингредиенты:

Для коржей:

Молоко — 250 мл

Вода — 100 мл

Масло сливочное — 150 г

Мука — 200 г

Яйцо — 6 шт.

Соль — щепотка

Разрыхлитель — 1/2 ч. л.

Для крема:

Творожный сыр — 600 г

Сливки (33%) — 200 г

Сахарная пудра — 200 г

Для глазури:

Шоколад — 2 плитки

Молоко — 2–3 ст. л.

Ягоды для украшения

Мята для украшения

Фрукты для начинки



Приготовление:

1. Воду и молоко соедините и поставьте в сотейнике на огонь, добавьте масло и растапливайте.

2. Добавьте соль, муку и разрыхлитель и хорошо все перемешайте. Варите тесто на маленьком огне около 5 минут.

3. Тесто остудите до теплого состояния, добавьте яйца по одному и перемешайте (можно миксером).

4. С помощью кондитерского мешка или просто ложкой распределите тесто по форме.

5. Выпекайте каждый корж в разогретой до 200 °С духовке 30 минут.

Коржи получаются очень воздушными и хаотичной формы, этот эффект дает разрыхлитель. У меня получилось 3 коржа диаметром 22 см.

6. Коржи остудите и начните готовить крем.

Ингредиенты для крема должны быть охлажденными.

Творожный сыр взбейте миксером. Добавьте сливки и сахарную пудру и взбивайте на средней скорости. Сахарную пудру просейте, чтобы не было комочков.

7. Каждый корж смажьте кремом, визуально распределите крем сразу на три коржа.

На крем я добавила бананы, можно любые фрукты по желанию.

8. Для глазури шоколад с молоком отправьте в микроволновку на 30 секунд, хорошо перемешайте до полного растворения шоколада, если не растворится, отправьте еще на 20 секунд.

9. Покройте торт глазурью и отправьте в холодильник не менее чем на 5 часов, а лучше на ночь.

10. Украсьте торт ягодами и листиками мяты.

*Желаю вам приятного
аппетита
и хорошего настроения!*



Серия «#Рецепты Рунета»

*Издание для досуга
Дамыту біліміне арналған баспа*

12+

**Катерина Гурме
ЕДАБИЛИЕ**

Ответственный редактор *К. Секачева*
Корректор *Ю. Шпитонкова*
Технический редактор *Т. Тимошина*
Дизайн обложки *А. Якунина*
Дизайн макета *А. Якунина*
Компьютерная верстка *А. Грених*

Подписано в печать 11.12.2018. Формат 84x108/16. Усл. печ. л. 16,8.
Печать офсетная. Гарнитура Warnock Pro. Бумага офсетная
Тираж 4000 экз. Заказ №

Произведено в Российской Федерации
Изготовлено в 2019 г.

Оригинал-макет подготовлен редакцией «Времена»
Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»
129085, Российская Федерация, г. Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1,
комн. 705, пом. I, этаж 7
Наш электронный адрес: WWW.AST.RU

Мы в социальных сетях. Присоединяйтесь!
https://vk.com/AST_planetadetstva
https://www.instagram.com/AST_planetadetstva
<https://www.facebook.com/ASTplanetadetstva>

Общероссийский классификатор продукции ОК-034-2014 (КПЕС 2008);
58.11.1 — книги, брошюры
ТР ТС 007/2011

«Баспа Аста» деген ООО
129085, г. Мәскеу, Жұлдызды гүлзар, д. 21, 1 кұрылым, 705 бөлме, пом. 1, 7-қабат
Біздің электрондық мекенжайымыз : www.ast.ru
E-mail: astpub@aha.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортер в Республику Казахстан и Представитель по приему претензий в
Республике Казахстан — ТОО РДЦ Алматы, г. Алматы.
Қазақстан Республикасына импорттаушы және Қазақстан Республикасында наразылықтарды қабылдау
бойынша өкіл -«РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы
к.,Домбровский көш., 3«а», Б литері офис 1. Тел.: 8(727) 2 51 59 90,91 ,
факс: 8 (727) 251 59 92 ішкі 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz ,
www.book24.kz Тауар белгісі: «АСТ» Өндірілген жылы: 2018
Өнімнің жарамдылық; мерзімі шектелмеген.



ВЫ МОЖЕТЕ
ГОТОВИТЬ ВКУСНО,
И ЭТО ВО ВСЕ НЕ ТАК
СЛОЖНО, КАК КАЖЕТСЯ!

«ЕДАБИЛИЕ» — ЭТО НЕ ПРОСТО СБОРНИК РЕЦЕПТОВ, А ВАША БУДУЩАЯ НАСТОЛЬНАЯ КНИГА, В КОТОРОЙ ВЫ НАЙДЕТЕ РЕЦЕПТ НА ЛЮБОЙ СЛУЧАЙ ЖИЗНИ: ЕСЛИ К ВАМ В ГОСТИ ВДРУГ НАГРЯНУЛИ ГОСТИ, ЕСЛИ ВАМ НУЖНО УДИВИТЬ ЛЮБИМОГО ЧЕЛОВЕКА, ЕСЛИ НУЖНО НАКОРМИТЬ ДЕТЕЙ ПОЛЕЗНОЙ, НО ВКУСНОЙ ЕДОЙ. ВСЕ РЕЦЕПТЫ ПРОСТЫ В ПРИГОТОВЛЕНИИ, НО НЕ ОСТАВЯТ РАВНОДУШНЫМИ НИ ВАС, НИ ВАШИХ БЛИЗКИХ ИЛИ ГОСТЕЙ ЗА СТОЛОМ. В КНИГЕ ВЫ НАЙДЕТЕ ИЗОБИЛИЕ БЛЮД — ОТ ЗАКУСОК ДО ТОРТОВ, ЧТОБЫ ВЫ СМОГЛИ ПОЛНОСТЬЮ РАЗНООБРАЗИТЬ СВОЕ ДОМАШНЕЕ МЕНЮ.

КАТЕРИНА ГУРМЕ —
АВТОР БЛОГА «НА КУХНЕ У КАТИ» (@KATERINA_GOURMET) —
ПРЕВРАТИЛА ХОББИ В РАБОТУ И ДАРИТ СВОИМ ЧИТАТЕЛЯМ КНИГУ
С ОРИГИНАЛЬНЫМИ И ПРОСТЫМИ РЕЦЕПТАМИ,
КОТОРЫЕ ВСЕМ ПРИДУТСЯ ПО ВКУСУ —
ОСОБЕННО ИСТИННЫМ ГУРМАНАМ.



@KATERINA_GOURMET
📖 620 ТЫС. ПОДПИСЧИКОВ