



Блинный торт с морковью и орехами

Ингредиенты:

для блинов

Кефир 1 л

Яйца 3 шт.

Мука пшеничная 300 г

Сода 1 ч. л.

Соль 1 ч. л.

Немного растительного масла

для начинки

Морковь 1 кг

Орехи грецкие 1 стак.

Сметана/майонез/йогурт 200 г

Зелень 1 пучок

Чеснок 3–4 зубчика

Приготовление:

В кефир вбейте яйца. Добавьте муку, соду и соль, перемешайте до однородной массы без комочков.

Жарьте блины на растительном масле. Блины должны получиться немного толстыми и мягкими.

Натрите морковь на мелкой тёрке. Разделите на две части. Первую потомите на небольшом огне в сковороде.

Измельчите орехи и соедините все ингредиенты: морковь, орехи, зелень, сметану и чеснок. Если начинка окажется слишком густой, добавьте немного кефира или воды. Должна получиться кремообразная масса.

Смажьте каждый блин начинкой (примерно 2 ст. л. на блин) и положите друг на друга. Украсьте зеленью.

*Приятного аппетита,
мои хорошие!*



Торт из куриного филе

Ингредиенты:

Куриное филе 500 г
Лук репчатый 1 шт.
Яйца 4 шт.
Молоко 150 мл
Мука пшеничная 5 ст. л.
Соль, специи по вкусу
Разрыхлитель 3 г
Немного растительного масла

Приготовление:

Куриное филе пропустите через мясорубку (можете использовать блендер или мелко порубить ножом).

Измельчите лук в блендере и добавьте в курицу. Тщательно перемешайте.

Яйца взбейте с молоком, добавьте муку, соль, специи, разрыхлитель. Следите, чтобы не было комочков. Полученную смесь влейте в курицу, перемешайте.

Жарьте как блины на смазанной маслом сковороде.

После того, как слои остынут, смажьте их начинкой и положите друг на друга. В качестве начинки можете использовать майонез и помидор, майонез и солёные огурцы, майонез и жареные шампиньоны и т. д.

*Импровизируйте!
Всем приятного аппетита!*



Тортик из баклажан, или Тёщин язык в виде тортика

Ингредиенты:

Баклажан (крупный) 3 шт.

Помидор 3–4 шт.

Чеснок 3–4 зубчика

Сметана/майонез/йогурт 100–150 г

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Баклажаны нарежьте кружочками примерно 6–7 мм толщиной, посолите и жарьте на раскалённой сковороде, смазанной растительным маслом, с двух сторон до золотистого цвета.

При желании можете запечь в духовке или обмакнуть в яйце перед жаркой/запеканием.

Нарежьте помидоры кружочками. Смешайте сметану или майонез с мелко нарезанным чесноком.

Уложите помидоры и баклажаны слоями, каждый слой смазывайте сметаной или майонезом. Тортик собран!

Всем приятного аппетита!



Печёночный торт

Ингредиенты:

для слоёв

Куриная или говяжья печень 1 кг

Молоко 1 стак.

Мука 1 стак.

Лук репчатый 3 шт.

Яйца 5 шт.

Масло сливочное 50 г

Соль, перец по вкусу

для начинки

Морковь 1 кг

Орехи грецкие 1 стак.

Майонез 200 г

Чеснок 3–4 зубчика

Приготовление:

Взбейте яйца, добавьте муку и хорошо перемешайте до однородной массы. Влейте молоко и снова перемешайте.

Печень промойте и очистите от плёнок. Пропустите печень и лук через мясорубку. Добавьте мучную смесь.

Влейте растопленное сливочное масло, посолите, поперчите и тщательно перемешайте все ингредиенты.

Запекайте в духовке тонкими коржами при температуре 220 °С примерно по 10–15 минут каждый.

Отварите половину моркови. Сырую и отварную морковь натрите на мелкой тёрке. Добавьте чеснок и майонез.

При желании можете украсить торт свёклой, морковью, розочками, сделанными из длинной редьки и т. д.

P. S. Если у вас не получится первый блин, не спешите отчаиваться, добавьте ещё муки, тогда обязательно получится.

*Приятного аппетита,
мои хорошие!*



Кабачковый торт

Ингредиенты:

для блинов

Цуккини (можно кабачки) 1 кг

Яйца 4 шт.

Мука пшеничная 5–6 ст. л.

Соль, перец по вкусу

Немного растительного масла

для начинки

Майонез (желательно домашний) ???

Чеснок 3–4 зубчика

Помидоры 5–6 шт.

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Цуккини натрите на тёрке, посолите и дайте немного постоять.

Затем выжмите лишний сок, добавьте яйцо, муку, соль, перец.

Тщательно перемешайте.

Пеките как блины на небольшом количестве масла.

В майонез добавьте чеснок, соль, перец.

Смажьте блины майонезом, положите сверху помидоры, тонко нарезанные кружочками. Так же сделайте со всеми слоями.

Приятного аппетита, мои хорошие!