



# ЛУКОШКО



5 персон



20 минут



Уровень: 4/10



**Ингредиенты:**

Опята маринованные  
Зелень пара веточек  
Сыр твердый 100 г  
Куриная грудка 200–300 г

Корейская морковь  
Картофель отварной 2 шт.  
Огурцы маринованные 2–3 шт.  
Майонез

**Приготовление:**

1. Все ингредиенты порезать соломкой.
2. Собирать салат в кольцо.
3. Самый нижний слой выложить грибочками и дальше — остальные ингредиенты: сыр, куриная грудка, огурцы, морковь, картофель.
4. После каждого слоя сделать майонезную сетку. Затем перевернуть на плоское блюдо. Для красоты, можно выложить на блюдо салатные листья.

*Приятного аппетита!*



# ШУРПА



5 персон



≈1 час



Уровень: 3/10



**Ингредиенты:**

Фарш 1 кг	Помидоры 2 шт.
Лук репчатый 2 шт.	Сливки (20%) 200 мл
Морковь 2 шт.	Сыр любой
Болгарский перец 1 шт.	Соль, перец
Картофель 3–4 шт.	Зелень
Шампиньоны 250 г	

**Приготовление:**

1. К фаршу добавить мелко порезанный лук, соль и перец. Перемешать и сформировать фрикадельки.
2. Фрикадельки обжарить на сильном огне до румяной корочки.
3. Все овощи крупно порезать. Выкладывать слоями: картошка, морковь, перец, грибы, фрикадельки, лук, дольки помидора. Залить все сливками.
4. Отправить в разогретую до 220 °С духовку на 40 минут.

*Приятного аппетита!*



# ФРИКАДЕЛЬКИ С ОВОЩАМИ В ГОРШОЧКАХ



5 персон



220 °C



≈1 час



Уровень: 5/10



**Ингредиенты:**

Фарш 1 кг	Помидоры 2 шт.
Лук репчатый 2 шт.	Сливки (20%) 200 мл
Морковь 2 шт.	Сыр любой
Болгарский перец 1 шт.	Соль, перец
Картофель 3–4 шт.	Зелень
Шампиньоны 250 г	

**Приготовление:**

1. К фаршу добавить мелко порезанный лук, соль и перец. Перемешать и сформировать фрикадельки.
2. Фрикадельки обжарить на сильном огне до румяной корочки.
3. Все овощи крупно порезать. Выкладывать слоями: картошка, морковь, перец, грибы, фрикадельки, лук, дольки помидора. Залить все сливками.
4. Отправить в разогретую до 220 °С духовку на 40 минут.

*Приятного аппетита!*



# ЧЕБУРЕКИ С СЫРОМ



5 персон



1-1,5 часа



Уровень: 5/10



**Ингредиенты:**

Мука 2–3 ст.  
Соль 1 ч.л.  
Масло 4 ст.л.

Вода теплая 1 ст.  
Помидоры 2–3 шт.  
Сыр или творог 150 г

**Приготовление:**

1. Муку просеять в миску, добавить соль, масло и воду, замесить тесто.
2. Тесто разделить на несколько частей. Каждую часть раскатать, внутрь положить дольки помидора и сыр ( у меня был сыр моцарелла).
3. Накрывать пластом теста и вырезать кружочки с помощью стакана. Обжарить в разогретом масле до золотистого цвета.

*Приятного аппетита!*





# МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ



5 персон



170 °C



1-1,5 часа



Уровень: 7/10

**Ингредиенты:**

Белки 5 шт.  
Сахар 220 г  
Сок лимона 1 ч.л.  
Малина  
Фисташки очищенные 50–60 г

**Для крема:**

Сыр маскарпоне  
или творожный 150 г  
Сливки (33%) 200 мл  
Сахарная пудра по вкусу

**Приготовление:**

1. Белки отделить от желтков, отправить в чашу миксера, добавить сок лимона, взбить до пышной консистенции и постепенно добавлять по чуть-чуть сахар, взбивать на средней скорости.
2. Далее, когда уже будет добавлен весь сахар и масса будет плотной, можно всыпать измельченные фисташки.
3. Распределить эту массу на коврике или пергаменте и отправить в разогретую до 170 °С духовку на 10 минут, затем жар убавить до 90–100 °С и продолжать выпекать еще минут 25–30.
4. Испеченный корж откинуть на салфетку и дать остыть.
5. Приготовить крем: сливки взбить до пышной консистенции, затем добавить сыр и сахарную пудру по вкусу и продолжать взбивать до однородной плотной массы.
6. Готовым кремом обмазать корж, положить поверх малинку и завернуть в рулет.
7. Готовый рулет можно украсить ягодами и мятой.

*Приятного аппетита!*