

Белькович, Александр.
Б44 Просто кухня с Александром Бельковичем. Второй сезон / Александр Белькович. — Москва : Эксмо, 2020. — 96 с. — (Кулинарное открытие).

Александр Белькович стал шеф-поваром крупного ресторана в Санкт-Петербурге в 21 год, стремительно поднялся по карьерной лестнице до должности бренд-шефа в известной ресторанной сети, открыл более 20 ресторанов, в том числе в Лондоне и Нью-Йорке.

Александр ведет авторское шоу «Просто кухня» на канале СТС.

Специально для своих читателей он отобрал лучшие рецепты и предлагает собрать коллекцию книг по всем сезонам этой популярной передачи. Ароматный тыквенный суп, утка с мандаринами и брюссельской капустой, торт «Графские развалины» и так любимый всеми лимонный пирог — все эти и другие блюда вы сможете без труда приготовить по рецептам из книги по второму сезону.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-101186-4

© Белькович А.С., текст, 2019

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Александр Белькович

**ПРОСТО КУХНЯ С АЛЕКСАНДРОМ БЕЛЬКОВИЧЕМ
ВТОРОЙ СЕЗОН**

Фотографы *И. Лиманская, М. Урижбаева*

Ответственный редактор *С. Ильичева*

Редактор *К. Мухаметшина*

Художественный редактор *В. Брагина*

Технический редактор *Т. Анохина*

Верстка и препресс *А. Бельтиков*

Корректор *Л. Воробьева*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

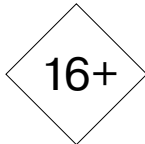
www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 01.11.2019. Формат 80x100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,89.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-04-101186-4



9 785041 011864 >

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
Один клик до книги



Содержание



- Вступление **6**
- Овощной салат с двумя заправками **10**
- Салат «Нисуаз» **12**
- Салат с кускусом **14**
- Тартар из лосося **16**
- Картофельный хлеб **18**
- Фалафель с двумя пикантными соусами **20**
- Салат с запеченными овощами и мандаринами **22**
- Рулетики из цуккини **24**
- Быстрый холодец **26**
- Ролл «Филадельфия» с салатом в японском стиле **28**
- Тыквенный суп **32**
- Солянка «to go» **34**
- Томатный суп с морепродуктами **36**
- Суточные щи **38**
- Казачья уха **40**
- Фаршированная тыква **42**
- Домашняя тушенка по-сибирски с ягодами и грибами **44**
- Сибирские пельмени **46**
- Треска под пряным маринадом **48**

- 
- Мясная лазанья под соусом бешамель **50**
- Печень индейки в винном соусе с рисом **52**
- Курица в картофельном соусе **54**
- Ленивые вареники с соусом **56**
- Яйца по-шотландски с имбирным пюре **58**
- Паэлья с курицей и морепродуктами **62**
- Утка с мандаринами и брюссельской капустой **64**
- Голубцы из красной капусты с соусом **66**
- Камбала в вине **68**
- Мясной рулет с грибами и фруктами **71**
- Пирог с тыквой и грушей **76**
- Лимонный пирог **78**
- Улитки с корицей **80**
- Торт-пирожное «Графские развалины» **82**
- Торт «Красный бархат» **84**
- Брауни с клюквенно-сырным кремом **86**
- Сметанный десерт с брусничным вареньем **88**
- Мусс с грушей и ягодами **90**
- Десерт из домашнего топленого сыра **92**
- Чак-чак **94**

Вступление



Всем привет!

Хочу посвятить эту книгу всем кулинарам на свете, маленьким и большим, взрослым и юным, талантливым и не очень. Тем, кто любит или полюбит готовить.

Еда – это часть нашей жизни, это особый приятный мир, это то, от чего мы получаем удовольствие, то, от чего мы реально зависимы, и то, что мы по-настоящему искренне любим. Приготовление еды поднимает настроение, несет мир в наши дома и объединяет наши семьи. Тем, кто познает мир кулинарии, жизнь дает возможность насытиться новыми эмоциями, открытиями и приятными моментами.

Готовьте, экспериментируйте, разбирайтесь и радуйтесь жизни. Позитива и любви!

Ваш Саша Белькович



Салаты и закуски



**Овощной салат
с двумя заправками**

Салат «Нисуаз»

Салат с кускусом

Тартар из лосося

Картофельный хлеб

**Фалафель с двумя пикантными
соусами**

**Салат с запеченными овощами
и мандаринами**

Рулетики из цукини

Быстрый холодец

**Ролл «Филадельфия» с салатом
в японском стиле**

Овощной салат с двумя заправками

Ингредиенты

Для заправки

150 г замороженных ягод малины

150 г замороженных ягод черной смородины

20 мл жидкого меда

2 ст. л. бальзамического уксуса

6 ст. л. оливкового масла extra virgin

150 г натурального классического йогурта

цедра апельсина

Для салата

200 г микса из листьев салата

1 средняя морковь

12 помидоров черри

8 ягод свежей клубники

1 апельсин

1 авокадо

1 свекла

соль и перец по вкусу

12 ягод свежей малины

Совет повара

Чтобы руки не окрасились соком свеклы, можно надеть одноразовые перчатки.

Приготовление

1. Для заправки разморозить ягоды малины и черной смородины. Измельчить в блендере. Добавить мед, бальзамический уксус, перемешать. Процедить через мелкое сито, надавливая на ягоды ложкой, чтобы стек весь сок. Добавить оливковое масло extra virgin. Перемешать.
2. В другую миску выложить йогурт и натереть в него цедру апельсина (только оранжевую кожуру, не задевая белый слой – иначе будет горчить). Перемешать.
3. Для салата нарезать морковь с помощью овощечистки «экономки» на тонкие слайсы и добавить в микс из листьев салата.
4. Черри разрезать пополам, а клубнику на четвертинки. Добавить в салат.
5. Апельсин разделить на сегменты, вырезая белые перепонки.
6. Разрезать авокадо вдоль, удалить косточку. Чайной ложкой вынуть мякоть из половинок и добавить в салат.
7. Сырую свеклу очистить от кожуры, нарезать с помощью овощечистки «экономки» на тонкие слайсы.
8. Добавить в салат сразу обе заправки, посолить, поперчить и перемешать.
9. При подаче украсить свежими ягодами малины.

