

Содержание

САЛАТЫ	5	Котлеты с розами из цуккини	97
Салат по-царски	7	Баранья нога	99
Салат с печенкой	9	Рис в духовке с куриным филе	101
Салат «Цезарь»	11	Куриное филе, запеченное с цветочным гарниром из картошки	103
Салат «Гнездо глухаря»	13	Мясо на шпажках	105
Салат «Подсолнух»	15	Маклюбе	107
Азиатский салат	17	Курица по-филлипински	109
Салат «Импровизация»	19	Шашлык в духовке из лосося	111
Салат с цветными шариками	21	Шашной рулет по-королевски	113
Салат «Французский»	23	Мясо по-французски	115
Салат «Сугробы»	25	Печень с томатным соусом	117
Салат с фаршем из говядины	27	Невероятно вкусный рулет из картофеля с начинкой	119
Салат по-французски	29	Креветки на шпажках	121
Салат «Долька апельсина»	31	Рыба по-вьетнамски	123
Салат «Гранатовый браслет»	33	Антрекоты в духовке	125
Салат «Свежесть»	35	Утка с апельсинами и яблоками	127
Салат «Корзина»	37	Утка с овощами и рисом	129
Салат «Тбилиси»	39	Окорок индейки по-американски	131
Салат из яичных роллов с малосольной семгой	41	Печень по-царски	133
Салат, завернутый в листья салата	43	Шашлык в духовке	135
Салат с семгой и рисом	45	Чесночные креветки по-испански в горшочках	137
Теплый салат с куриной печенью	47	Люля-кебаб	139
		Мясная корзина	141
ЗАКУСКИ	49	ГАРНИРЫ	145
Мясные корзиночки	51	Кабачковая импровизация	147
Рулет из слоеного теста	53	Рис в духовке à la по-турецки	149
Закуска из лаваша в виде цветка	55	Праздничный гарнир из картофеля	151
Закуска из лаваша с моей любимой начинкой	57	Картофель с сюрпризом	153
Сырный рулет с говяжьим фаршем	59	Фаршированные овощи	155
Овощной торт с баклажанами	61	ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ	157
Вьетнамские блинчики «Нем»	63	Торт «Прага»	159
Самос	65	Пирожное «Картошка»	161
Канапе из яиц с икрой и роллы с красной рыбой	67	Крымская пахлава	163
Канапе «Елочка»	69	Торт «Птичье молоко»	165
Канапе с крабовыми палочками	71	Торт «Графские развалины»	167
Канапе из салями и ветчины	73	Торт с клубникой	171
Канапе «Елочка» из огурца	75	Рыжик из моего детства	173
Канапе из печени	77	Торт «Наполеон»	177
НЕСЛАДКИЕ ТОРТЫ	79	Торт «Ленинградский»	179
Блинный торт с морковью и орехами	81	Чак-чак	181
Торт из куриного филе	83	Конфеты из сухофруктов и орехов	183
Тортик из баклажанов, или Тешин язык в виде торта	85	Торт «Павлова»	185
Печеночный торт	87	Торт «Шоколадный»	187
Кабачковый торт	89	Орешки	189
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА	91	Вафельные трубочки	191
Для романтического ужина	93		
Мясные рулеты с картофелем	95		



Здравствуйте, мои друзья!

Если у вас в руках оказалась эта книга, то я могу обращаться к вам именно так, ведь вы держите частичку моей души.

Я от всего сердца желаю каждому из вас здоровья, мира, счастья и всего самого прекрасного!

И не устану повторять: СПАСИБО ВАМ ЗА ВАС!

Я очень хочу поделиться с вами одним секретом успеха: будьте БЛАГОДАРНЫ абсолютно всему!

В первую очередь своим родителям, родным и близким, своим детям, отцу ваших детей, просто благодарите каждый день Всевышнего за них.

Искренне цените все, что вы имеете (даже если у вас ничего нет), и жизнь сразу отблагодарит вас за это в ответ!

Однажды, в очень юном возрасте, в годы ужасной войны, когда моя мама смотрела на нас и не знала, чем накормить, я взглянула на небо и от души попросила Всевышнего: «Мне ничего не надо, но сделай так, чтобы я всегда смогла накормить своих детей...»

Шли годы, я училась, работала, но кулинария была для меня только хобби, любимым делом, которым я занималась, можно сказать, с двух лет. Я могла часами следить за бабушкой и мамой, задавать миллионы вопросов, мне было интересно абсолютно все, что связано с кухней... В тот момент я даже подумать не могла, что стану кулинарным блогером! Залина и соцсети были несовместимы, ведь воспитание в нашей семье было чрезвычайно строгим и скромным.

Но судьба сама открыла одну дверь за другой, сама подвела меня к этому, а самым большим успехом стало ваше признание, за что я безмерно благодарна и буду благодарить вас всю свою жизнь.

**С огромной любовью к вам, ваша
Залина**





САЛАТЫ



Салат по-царски

Ингредиенты:

Картофель 4 шт.
Свекла 2 шт.
Морковь 4 шт.
Яйца 5 шт.
Семга (малосоленая) 250 г
Чеснок 2 зубчика
Соль, перец по вкусу
Немного растительного масла

Приготовление:

Отварите картофель, свеклу, морковь, яйца.

Натрите их по отдельности на терке, посолите (можно солить во время варки).

Тертую свеклу процедите, чтобы вышла вся влага. Добавьте немного чеснока.

Возьмите фольгу, слегка смажьте ее растительным маслом. Распределите тертый картофель ровным слоем примерно в 6–8 см. Смажьте майонезом.

Поверх картофеля уложите свеклу, затем яйца. Смажьте снова майонезом. *(Кстати, для смазки майонезом я использую одноразовые кондитерские мешки, отрезаю маленький кончик, и получается очень тонкий слой.)*

Затем с помощью фольги аккуратно сверните рулет. Сверху обильно и равномерно посыпьте тертой на мелкой терке морковь. Отправьте в холодильник на пару часов.

Через два часа снимите фольгу, нарежьте салат кружочками и аккуратно положите на блюдо. Для красоты можете использовать листья салата.

Нарежьте длинными полосками семгу, закрутите их в виде розы и положите на каждый кружочек салата.

*Приятного аппетита,
мои хорошие!*



Салат с печенкой

Ингредиенты:

Печень куриная 400 г
Огурцы маринованные 5–6 шт.
Яйца 4 шт.
Лук репчатый 1 шт.
Морковь 2 шт.
Майонез 100–150 г
Чеснок 2 зубчика
Немного растительного масла

Приготовление:

Мелко нашинкуйте луковицу. Натрите на терке две моркови.
Обжарьте лук и морковь.
Печень, яйца отварите.
Огурцы, печень, яйца натрите на терке, не перемешивая. Слоями выложите все ингредиенты, смажьте каждый слой майонезом с мелко нарубленным чесноком. Украйте по желанию.

*Приятного аппетита,
мои хорошие!*



Салат «Цезарь»

Ингредиенты:

(для салата)

Французский багет (или батон)
200 г
Филе куриное (или семга копченая, или креветки) 300 г
Салат (в идеале Романо) 1 пучок
Пармезан 50 г
Чеснок 1 зубчик
Соль, перец по вкусу
Масло оливковое 50 мл
Помидоры черри по желанию
Яйца куриные или перепелиные по желанию

(для соуса «Цезарь»)

Чеснок 1–2 зубчика
Соус вустерский 1 ч. л.
(этот соус ничем не заменяется, если его у вас нет, просто исключите)
Яйцо 1 шт.
Масло оливковое 75 мл
Лимон ¼ шт. для сока
Дижонская горчица 1 ч. л.
Анчоус 2 шт. по желанию

Приготовление:

Багет порежьте на кубики и обжарьте на оливковом масле с тертым чесноком до золотистой корочки или запеките в духовке.

Курицу обжарьте с двух сторон, посолив и поперчив, или запеките в духовке.

Также можете разрезать филе на несколько больших кусков, добавить яйцо, горчицу, соль, перец и жарить на оливковом масле, обваливая в измельченных сухарях.

Для соуса поместите одно яйцо в кипящую воду ровно на 1 минуту для термической обработки. Затем сразу обдайте яйцо холодной водой. Смешайте все ингредиенты кроме масла и сока лимона, взбейте блендером и, продолжая взбивать, влейте понемногу масло. В конце добавьте лимонный сок.

Когда я готовлю для семьи, смешиваю все ингредиенты. Когда готовлю для гостей, смешиваю сухари, салат и соус, а остальные ингредиенты красиво укладываю сверху. Красота!

*Приятного аппетита,
мои хорошие!*



Салат «Гнездо глухаря»

Ингредиенты:

Куриные окорочка или филе 400 г
Яйца 5 шт.
Лук репчатый 1 шт.
Огурец (соленый или свежий) 2 шт.
Майонез 2–3 ст. л.
Картофель 2–3 шт.
Растительное масло 300 мл
Сахар 0,5 ч. л.
Уксус 1 ч. л.
Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Курицу и яйца отварите в подсоленной воде. Остудите и нарежьте на мелкие кубики.

Лук нашинкуйте и замаринуйте, добавив немного соли, сахара и уксуса. Дайте настояться и затем процедите, чтобы убрать всю лишнюю жидкость.

Натрите картофель на терке по-корейски. Хорошо промойте под проточной теплой водой, процедите через дуршлаг и высушите салфетками. Затем пожарьте картофель на раскаленной сковороде как во фритюре.

В большой миске смешайте курицу, лук, яйца, огурец, майонез и выложите на большую тарелку горкой. Сверху посыпьте охлажденной картошкой фри, украсьте зеленью и перепелиными яйцами.

Для украшения лучше использовать укроп или петрушку. Вместо перепелиных яиц можете взять куриные желтки, смешать их с зеленью, перцем, чесноком и майонезом и сформировать шарики в виде яиц.

*Приятного аппетита,
мои хорошие!*



Салат «Подсолнух»

Ингредиенты:

Куриное филе 300 г
Шампиньоны 200 г
Лук репчатый 1–2 шт.
Яйца 5 шт.
Кукуруза консервированная 200 г
Майонез/сметана/йогурт по вкусу
Чипсы 1 пачка
Маслины 1 горсть

Приготовление:

Отварите курицу и яйца.
Мелко нашинкуйте и обжарьте лук, затем добавьте тонко нарезанные шампиньоны и жарьте до готовности.
Отделите желтки от белков и мелко нарежьте, не смешивая.
Выложите последовательно каждый слой: сначала курицу, потом грибы с луком, белки, кукурузу, желтки. Каждый слой смажьте майонезом, сметаной или любым другим белым соусом (на ваше усмотрение).
Украсьте маслинами и чипсами.

*Приятного аппетита,
мои хорошие!*



