



30 Вкуснейших
рецептов

от @isv.m

Всем привет, меня зовут Вика и мне 16 лет.

Думаю, вы знали эту информацию,
так как подписаны на меня.

Любовь к готовке у меня пришла не так давно.
Прошлым летом я переехала жить в другой город
вместе со своим парнем и я была просто
обязана научиться готовить.

И оказалось, что у меня неплохо получается.

За это время я перепробовала множество
рецептов и у меня появились любимые
блюда, которые я часто готовлю.

Этот сборник создан для того, чтобы вы
могли не искать по всему интернету рецепты,
когда вам срочно нужно что-то приготовить,
а просто открыть эту памятку и посмотреть.

Тут собраны самые разные рецепты, надеюсь
вы тоже попробуете и будете готовить
их себе, своим родным и близким

BON APPETIT

@isk.m

Содержание:

Блюда на завтрак:

1. Сырники
2. Овсяноблин
3. Блины
4. Панкейки
5. Оладушки
6. Ленивая овсянка



Десерты:

1. Печенье с шоколадом
2. Овсяное печенье
3. Блинный торт
4. Медовик
5. Панчо без выпечки
6. Брауни в микроволновке
7. Десерт без сахара
8. Пп сочники
9. Королевская ватрушка
10. Чизкейк

Содержание:

Блюда на обед и ужин :

1. Паста с курицей и грибами
2. Паста карбонара
3. Пир пицца на сковороде 2 вида
4. Шаурма
5. Отбивные 2 вида
6. Запеканка 2 вида
7. Картошка по деревенски
8. Запечённое куриное филе
9. Бургеры
10. Салат цезарь
11. Курица по-албански (рубленые котлеты)



Сырники:



Сырники:

Я очень люблю сырники, поэтому частенько их готовлю.
Это вкусный и питательный завтрак.

Ингредиенты:

2 пачки однородного творога (Я всегда беру
5-9%, так они не разваливаются)

1 яйцо

3 столовые ложки рисовой муки (это если вы на пп,
а так можно и пшеничную)

2 столовые ложки муки для обвалки

Подсластитель по вкусу (сахар, сахзам, ванильный сахар)

Приготовление:

Все хорошо перемешивает и лепит
сырники влажными руками
так творог и будет прилипать к рукам и они получатся
ровными. Так же не берите много творога, делайте
миниатюрные сырники, так будет красивее.

Сырники:

Дальше обваливайте сырник в муке и кладите на сковороду. Вы можете жарить как с маслом, так и без, главное, чтобы была хорошая антипригарная сковорода, если вы жарите без масла, чтобы они не пригорали.

Жарит с каждой стороны по 5-7 мин на среднем огне.

Подавайте с фруктами, густым молоком, арахисовой пастой, сметаной или джемом.

Приятного аппетита!

Знаменитый овсянблин:



Знаменитый овсяноблин:

Этот рецепт внезапно ворвался на просторы интернета и влюбил в себя всех. Ведь это не только супер полезный завтрак, но ещё и вкусный.

Есть множество вариаций его приготовления, но я нашла свой идеальный рецепт.

Ингредиенты:

Овсянка (покупайте хорошую, не ту, которая варится за 5 мин, в ней нет ничего полезного) - 3-4 столовые ложки

Овсяная мука - 2-3 столовые ложки

1 яйцо

2-3 столовые ложки молока
(растительное тоже можно)

Подсластитель по вкусу (можно вообще без него, если начинка сладкая)

Знаменитый овсяноблин:

Приготовление:

Рекомендую все ингредиенты перемолоть в блендере, так масса будет однородной и лучше прожарится.

Вы можете жарить с маслом и без.

Все зависит от вашей сковороды.

Я жарю без.

Всю смесь выкладывает на сковороду, ровно распределив и жарит одну сторону минут 5 на среднем огне, аккуратно переворачивает и жарит другую сторону чуть меньше.

Начинка может быть абсолютно любая, все на ваш вкус, можете экспериментировать.

Знаменитый овсяноблин:

Мои самые любимые начинки:

Арахисовая паста+банан+клубника

Детский творожок+банан

Клубничный джем+банан

Творожный сыр+семга

Творожный сыр+ветчина

Можно добавлять различные овощи и фрукты

Приятного аппетита!

Блинчики:



@isik.m

Блинчики:

Этот рецепт у вас 100% получится!
Вы можете сделать их как в пп вариации,
так и не в пп.

Ингредиенты:

2 яйца

1 стакан молока

1 стакана кипятка

Мука (рисовая, пшеничная) 2 стакана

Разрыхлитель 1 чайная ложка

Сахар (сахзам) по вкусу

Щепотка соли

1 столовая ложка растительного масла

Блинчики:

Приготовление:

Взбивает яйца с сахаром и солью, добавляет молоко, муку, после уже кипяток и масло.

Хорошо перемешать все ингредиенты, чтобы не было комочков и жарить на сковороде каждую сторону по 3-5 минут.

Так же можете с маслом, а можете без.

Получается 10-13 блинчиков.

Приятного аппетита!

Панкейки:



@isly.m

Панкейки:

Панкейки, которые получатся у всех

Ингредиенты:

1 яйцо

2 стакана муки

1 стакан молока

Разрыхлитель 1 столовая ложка

Подсластитель по вкусу

Щепотка соли

Масло растительное 1 столовая ложка

Приготовление:

Смешиваем все ингредиенты и жарим без масла на а/п сковороде.

Выливаем немного теста, ждём минуты 4 и, когда появятся на тесте пузырьки, переворачиваем.

Готова

Приятного!

Пр оладушки:



@isly.m

Пп оладушки:

Ингредиенты:

1 целое яйцо

1 белок от яйца

250 гр мягкого творога

3 столовые ложки рисовой муки

Сахар по вкусу

Разрыхлитель 1 чайная ложка

Приготовление:

Перемешивает все ингредиенты и жарит без масла на а/п сковороде каждую сторону

Приятного аппетита!

Ленивая овсянка:



Ленивая овсянка:

Простой, вкусный рецепт, а также для тех,
у кого нет времени готовить утром.

Такую овсянку можно делать по-разному и добавлять,
что хочешь, я написала рецепт, как готовила ее я

Ингредиенты:

Нужна баночка или большой стакан

Овсянка (покупайте долгой варки)

Натуральный йогурт, ну или со вкусом

Банан (можно другие фрукты)

Мёд

Арахисовая паста

Кефир

Ленивая овсянка:

Приготовление:

Сначала кладёт слой овсянки,
потом йогурт, слой банана и мёд.

Так чередует слои до конца.

Овсянку варить не надо!

После эти слои заливает нектара
кефиром и украшает по желанию.

Я сверху мажу арахисовой пастой
и посыпаю кокосовой стружкой

Убирает в холодильник на ночь и наслаждается утром!

Все очень просто, приятного аппетита!

Вкуснейшие печенки:



@is.k.m

Вкуснейшие печенюды:

Готовятся очень просто и быстро.

Я делала их с шоколадом, а вы можете добавить сухофрукты или орехи

Ингредиенты:

2 яйца

10 столовых ложек муки (рисовая или пшеничная)

3 столовые ложки воды

70 гр сливочного масла

Чайная ложка разрыхлителя

Подсластитель по вкусу

Вкуснейшие печенюхи:

Приготовление:

Масло растапливает и смешивает с яйцом, дальше добавляет муку, воду, разрыхлитель и подсластитель.

Формирует тесто руками, оно должно получится эластичное. Если получилась жидкое, добавьте ещё муки. Дальше формирует печенюхи и добавляет начинку, выкладывает на противень (постелить бумагу для выпечки)

Выпекает в духовке 15-20 минут при 180 градусах и все! наслаждается

Приятного аппетита!

Овсяное печенье:



@isli.m

Овсяное печенье:

Ингредиенты:

2 банана

1 яйцо

5 столовых ложек овсяной муки

5 столовых ложек овсяных хлопьев долгой варки

2 столовые ложки мёда

(можно без него и добавить сахар)

Корица по вкусу

Начинка(на выбор):

Изюм

Измельчённый шоколад

Кокосовая стружка

Орешки

Овсяное печенье:

Приготовление:

Бананы хорошо разминает вилкой и добавляет остальные ингредиенты. Все хорошо перемешивает до однородной массы.

Выкладывает на бумагу для запекания, добавляет начинку и отправляет в духовку на 15-20 мин при 200 градусах.

Приятного аппетита!

Блинный торт:



Блинный торт:

Можно приготовить, как пл, так и не пл.

Советую всем попробовать

Ингредиенты для блинов:

4 яйца

Молоко 550 мл

Мука 200гр (я использовала рисовую и пшеничную)

Какао 2 столовые ложки

Сахар (сахзам) по вкусу

Ингредиенты для крема:

Творог мягкий 500гр (это две пачки примерно)

Сметана 1 маленькая баночка

Творожный сливочный сыр 1 баночка

Подсластитель (я использую FitParad)

Риккота 200гр

Блинный торт:

С кремом можно поэкспериментировать, добавить, к примеру, ещё сгущенку или варенье, его должно получиться много, чтобы хватило промазать каждый блинчик

Приготовление:

1. Разбить яйца, добавить молоко, сахар и все перемешать. Далее просеять муку и какао, перемешать.
2. Выпекает блинчики, я один раз налила масло и мне хватило, жарила на антипригарной.
Получится около 20 блинов
3. Готовит крем.
Просто смешивает все ингредиенты и смазывает каждый блинчик.
4. Убирает в холодильник на ночь или на часа 3 точно.

Украсить можно любыми ягодами, шоколадом, сиропом, в общем по вашему вкусу.

Приятного аппетита!

Megobuk:



@isli.m

Медовик:

Рецепт не классический, этот не такой приторный и в нем меньше калорийности.

Ингредиенты для коржей:

Мука (рисовая или пшеничная) 150 гр

Мёд 50 гр

Масло сливочное 20-30 гр

Мягкий творог 40 гр

1 яйцо

Сода пищевая 1/2 ч.л

Ингредиенты для крема:

Творожный сыр 100 гр

Мягкий творог 2 шт

Подсластитель по вкусу

Начинка- любые фрукты

Медовик:

Приготовление:

Растапливает мед с маслом, добавляет соду и мешает. Дальше добавляет яйца и мягкий творог, перемешивает.

Затем добавляет муку и замешивает эластичное тесто, оно не должно липнуть к рукам.

Убирает в холодильник на 30 минут

Потом разделяет тесто на 4-5 частей и раскатывает тонкие круги. Выпекает каждый корж на пергаментной бумаге 5 минут при 180 градусах.

Смешать все ингредиенты для крема и собрать торт, промазывая каждый корж. Последний слой должен быть крем. Так же в слой можно добавить фрукты или ягоды (банан, киви, клубнику)

Украшает по желанию и убирает в холодильник на пару часов, а лучше на ночь, чтобы тортик пропитался.

Приятного аппетита!

نانچه:



@isb.m

Нанчо:

БЕЗ ВЫПЕЧКИ

Рецепт очень простой и быстрый,
но тарттик получается просто вкуснейшим!

Ингредиенты

Бисквит:

2 банана

3 яйца

100-120 мл молока

180 гр рисовой муки

2-3 столовые ложки какао-порошка

подсластитель по вкусу

Крем:

100 гр творожного сливочного сыра

2 пачки мягкого (неженого) творога

стетана 3 столовые ложки

подсластитель по вкусу

можно добавить ещё ванилин

Нанчо:

Приготовление:

Бисквит:

Взбить все ингредиенты миксером до однородной массы, выложить в форму и выпекать в микроволновке по 7 минут. Я разделила тесто на две части и выпекала в маленьких глубоких тарелочках, можно выпекать в силиконовой форме.

По готовности бисквит нарезаем кубиками.

Крем:

Все ингредиенты хорошо перемешать

начинка:

Бананы нарезать, клубнику разморозить и нарезать

Нанчо:

Собирает тортик:

Глубокую миску обернуть пищевой пленкой.
Каждый кубик по очереди окунать в крем и
выкладывать на дно миски. Далее выложить слой
банана и клубники, потом снова кубики и так чередовать
слои, последние должны быть кубики.

Отправляет тортик на несколько часов
или на ночь, чтобы пропитался.

После украшает и наслаждается!

Приятного аппетита!

Брауни:



@issh.m

Брауни:

Пп брауни за 5 минут

Захотелось чего-то вкусненького, а дома ничего нет?
Тогда готовь этот вкуснейший брауни!

Ингредиенты:

1 банан

1 яйцо

1 столовая ложка муки с горкой
(рисовая или пшеничная)

2 столовые ложки какао

Подсластитель по вкусу

Брауни:

Приготовление:

Банан разминает, добавляет остальные ингредиенты и все хорошо перемешивает.

Выливает в глубокую тарелку, кружку или форму и выпекает в микроволновке 5 минут.

Украшает по желанию.

Можно добавить натуральный йогурт, шоколад, орехи, варенье, любые фрукты.

Просто и вкусный десерт

Приятного аппетита!

Десерт без сахара:



@isli.m

Десерт без сахара:

Этот десерт можно сделать в стакане или же в небольшой тарелочке.

Ингредиенты:

Протеиновое печенье
(я брала ВМВВАР шоколадное)

Творог мягкий 100 гр

Творожный сыр 100 гр

Пол банана

Горький шоколад пару долек

2 столовые ложки молока

Десерт без сахара:

Приготовление:

Печенье измельчает в крошку, смешивает мягкий творог и творожный сыр. Нарезает бананы.

Выкладывает слой печенья и на него крем (слоев может быть несколько, если готовить в стакане)

Дальше слой банана.

В конце растапливает горький шоколад с молоком и выкладывает последний слой

Убирает в холодильник на пару часов или на ночь. Это очень вкусно!

Приятного аппетита!

Пр сачники:



@isb.m

Нп сочники:

Ингредиенты для теста:

Рисовая мука-40 гр

Кукурузная (пшеничная)-40 гр

Творог брикетный (0-5%) 80 гр

Яйцо 1 шт

Подсластитель (у меня Fit Parad) 3-4 пакетика

Масло оливковое 1 столовая ложка

Разрыхлитель 1/2 ч.л

Для начинки:

Творог 0-5%-200 гр

Белок яйца (желток оставляет для смазывания)

Подсластитель (ванилин) по вкусу

Ил сочнишки:

Приготовление:

Сначала готовим тесто:

Все ингредиенты смешиваем, добавляем муку и снова хорошо перемешиваем, убираем в холодильник на 30 минут.

Готовим начинку.

В творог вбиваем белок, добавляем подсластитель и хорошо перемешиваем.

Достаём тесто. Можете раскатать кружочки, можете сформировать руками.

Противень смазать маслом.

На одну половинку кружочка выложить начинку и аккуратно закрыть другой половиной.

Сочники смазать желтком и выпекать минут 20-25 при 180 градусах.

Приятного аппетита!

@isly.m

Короневская Ватрушка:



Королевская ватрушка:

Готовится просто и быстро!

Ингредиенты:

180-200 гр муки

50 гр сливочного масла

2 ч.л какао

1 чайная ложка разрыхлителя

2 яйца

600 гр творога

Подсластитель

Королевская ватрушка.

Приготовление:

Масло растопить, смешать с мукой, желтками, какао, разрыхлителем и подсластителем.

Тесто должно получиться рыхлым, как крошка.

Тесто измельчить блендером до однородной массы, добавить белки и подсластитель. Перемешать.

Выкладывает в форму (у меня была разъемная) слой шоколадной основы, сверху творожную массу, потом снова шоколадную крошку, опять творожную массу и в конце шоколадную крошку.

Выпекает 45-50 минут при 180 градусах.

Приятного аппетита!

Красноярский рулечек.



Классический чизкейк.

Рецепт не пп, достаточно калорийный, но очень вкусный

Ингредиенты:

Для основы:

300 гр печенья (юбилейное отлично подойдёт)

Масло сливочное 150 гр

Начинка:

500 гр творожного сливочного сыра

200 мл сливок 20-30%

Сахар 150 гр

3 яйца

Классический чизкейк.

Приготовление:

Разбивает печенье в мелкую крошку, лучше всего в блендере. Сливочное масло растапливает в микроволновке и выливает в крошку из печенья, хорошо перемешивает.

В форме для выпекания (лучше брать разъемную) формирует корж с бортиками и убирает в холодильник на 30 минут.

Готовит начинку.

В миске смешивает творожный сыр, сахар, сливки и по одному разбивает яйцо.

Смешивает медленно венчиком, так чтобы не было пузырьков.

Форму для выпекания с внешней стороны обернуть фольгой.

Классический чизкейк.

Дальше выливает начинку в охлаждённый корж.
В противень на дно наливает воды.
Выпекает 30-40 минут при 180 градусах.

Готовый горячий чизкейк остудить и убрать в холодильник на несколько часов, чтобы он застыл и охладился.

Приятного аппетита!

Паста с курицей и грибами:



Паста с курицей и грибами:

Это мой самый любимый рецепт пасты!

Ингредиенты:

Макаронны

2-3 куриных филе (зависит от порции, которую вы хотите)

Шампиньоны

Сливки 20-30%

Сыр

Соль перец по вкусу

Специи по вкусу, можете использовать приправу, как на фото

Масло сливочное или подсолнечное, для обжарки

Паста с курицей и грибами :

Приготовление:

Нарезать грибы и куриное филе на небольшие кусочки. Сначала начать обжаривать филе минуты 3, после добавить шампиньоны и жарить минут 10-15 на среднем огне.

Солит и перчит по вкусу, можно добавить чеснок.

В это время поставить вариться макароны и сварить их до состояния аль денте.

Шампиньоны и филе залить сливками и тушить минут 5.

После добавить макароны и немного водочки, в которых они варились.

Все хорошо мешать, чтобы макароны пропитались.

Тушим так минут 7 на маленьком огне.

А конце натираем сыр и добавляем в нашу пасту и снова перемешиваем.

Подавать лучше сразу!

Приятного аппетита!

Паста карбонара :



@i&k.m

Паста карбонара :

Ингредиенты:

- Спагетти примерно 400 гр
- Бекон (можно заменить на ветчину)
- Желток 3 шт.
- Сыр пармезан
- Сливки 150 мл
- 1 зубчик чеснока
- 1 веточка петрушки
- Соль перец по вкусу

Паста карбонара :

Приготовление:

Для начала приготовим сливочный соус. На мелкой терке натрём сыр пармезан. Переложим его в миску.

Добавим к сыру сливки, соль, перец и 3 яичных желтка. Все вместе перемешаем и отложим в сторону.

Спагетти отварить в большом количестве подсоленной воды до состояния аль денте.

Дальше нарежем бекон тонкой соломкой и зубчик чеснока.

В сковороде на среднем огне обжариваем бекон (без масла), буквально пару минут.

Добавляем чеснок к бекону и обжариваем еще 2 минуты.

Отварные спагетти выкладываем в сковородку с беконом, туда же выливаем соус и все быстро перемешиваем затем снимаем с огня.

От жара пасты, желтки в соусе дойдут до готовности.

Паста карбонара :

Горячую пасту карбонара сразу в горячем виде подаёт к столу.

Сверху присыпает рубленой петрушкой и сыром пармезан.

Также можете отварить яйцо пашот и положить прямо на спагетти, так будет ещё вкуснее.

Приятного аппетита!

Пицца на сковороде:



@ish.m

Пицца на сковороде:

1 вариант

Ингредиенты:

2 круглых лаваша или
обычный но обрезать по тарелке

Сыр

Томатная паста

Ветчина

Соль перец по вкусу

Приготовление:

Кладёт лаваш на сковороду, натирает сыр,
распределяет и накрывает вторым лавашом.

Смазывает лаваш томатной пастой, налезает
ветчину и сверху ещё натирает сыр.

Накрывает крышкой и жарит
минут 5-7 на среднем огне.

Пицца за 10 минут готова.

Приятного аппетита!

Пицца на сковороде:

2 вариант

Ингредиенты для теста:

1 яйцо

3 столовые ложки муки

Молоко 50 грамм

Соль перец по вкусу

Начинка:

Тут можно поэкспериментировать.

У меня был соус (сметана+кетчуп)

Варёная куриная грудка, шампиньоны жареные

Помидор

Сыр

Можно сделать с колбасой и соленым огурцом

Все на ваш вкус

Пицца на сковороде:

2 вариант

Приготовление:

Для теста все перемешивает и выкладывает на сковороду, жарит (с маслом) одну сторону на среднем огне минуты 3-4.

Далее переворачивает, убавляет огонь и быстро выкладывает начинку.

Выложили, прибавили огонь и жарит минуты 3 под крышкой, пока не расплавится сыр.

Приятного аппетита

Домашняя шаурма:



@ishk.m

Домашняя шаурма:

Мне кажется, шаурму любят все!
Это блюдо можно приготовить не менее вкусно дома
Мой рецепт:

Ингредиенты:

Лаваш армянский

Куриное филе или морепродукты

Помидор

Огурец свежий или солёный

Морковь по-корейски

Капуста

Кукуруза консервированная

Сыр

Для соуса:

Кетчуп

Майонез (натуральный йогурт или сметана)

Горчица

Чеснок и специи по вкусу

Домашняя шаурма:

Приготовление:

Нарезает куриное филе и жарит до золотистой корочки.

Смешивает все ингредиенты для соуса

Надрезает все остальные ингредиенты.

Смазывает лаваш соусом и выкладывает начинку.

Для удобства я смешиваю все ингредиенты, как салат и потом выкладываю на лаваш.

Сворачивает хорошо, чтобы начинка не выпала и обжаривает на сухой сковороде с каждой стороны.

Приятного аппетита!

Смбубные :



@isly.m

Отбивные :

Два мои самых любимых рецепта.
Готовятся быстро, получается вкусно

1 рецепт

Ингредиенты:

Куриное филе 2-3 шт

Яйцо 1 шт

Мука 2-3 столовые ложки

Соль перец

Сыр

Приготовление:

Филе промыть, обсушить, нарезать на куски.

Отбивные слегка отбить, после чего натереть солью и перцем.

Сковороду нагреть, влить растительное масло.

Яйцо взбить, посолить. Муку высыпать на тарелку.

Отбивные :

Берёт отбивную, окунает сначала в яйцо,
потом в муку и кладёт на сковороду.
Так делает с каждым кусочком.

Жарит одну сторону минут 5 на среднем огне до корочки.

После переворачивает, жарит минуты 3.

Натирает сыр и выкладывает на каждую отбивную.

Накрывает крышкой и жарит ещё
минуты 2, чтобы расплавился сыр.

И все, приятного аппетита!

Отбивные :

2 вариант вкуснейших отбивных

Ингредиенты:

2-3 куриных филе

Банка консервированных ананасов

Сметана (майонез)

Сыр

Соль перец

Приготовление:

Филе промыть, обсушить, нарезать на куски.

Отбивные слегка отбить, после чего натереть солью и перцем.

Выложить отбивные на пергаментную бумагу.

Нарезать ананасы или купить уже нарезанные и выложить на каждый кусочек.

Смешать сметану, соль и тёртый сыр, выложить смесь поверх ананасов.

Отбивные :

*Запекать в духовке 40-50 минут
при 180 градусах до появления корочки.*

Приятного аппетита!

Zanekavka :



@isw.m

Запеканка :

Ингредиенты:
Куриное филе 2-3 шт
Картошка 4-5 шт
Сметана
3 яйца
Шампиньоны
Сыр
Соль, перец, специи

Запеканка :

Приготовление:

Куриное филе и картошку отварить,
порезать на средние кусочки.

Смешать сметану и яйца, добавить соль, перец
и любимые специи (соуса должно быть много)

Смазывает форму для запекания маслом,
выкладывает сначала слой картошки, потом
филе и шампиньоны, залить соусом.

Выпекает в духовке 30 минут при 180 градусах.

Когда пройдет 20 минут, вытащить
и добавить сверху сыр.

Получается очень вкусно!

Приятного аппетита!

Запеканка :

Творожная запеканка

Ингредиенты:

3 пачки творога 5-9%

2 яйца

Сахар по вкусу (можно ванильный)

Соль щепотка

Манка 5 столовых ложек

Натуральный йогурт 4-5 столовых ложек

Запеканка :

Приготовление:

Манку перемешивают с йогуртом и оставляют на 10 минут, чтобы она набухла.

Творог смешивают с яйцами и сахаром, после добавляют манку, перемешанную с йогуртом.

Форму смазывают маслом и выливают тесто.

Выпекают при 180 градусах 25 минут и потом ещё 15 минут при 150 градусах.

Приятного аппетита!

Картошка по-деревенски:



@isly.m

Картошка по-деревенски:

Очень простой и вкусный рецепт:

Ингредиенты:

5-7 картофелей
Сметана (майонез)
Сыр
Соль перец
Чеснок
Укроп

Картошка по-деревенски:

Приготовление:

Картофель отварить, почистить и порезать на 4 части
Натереть сыр на мелкой терке, нарезать укроп и чеснок.

Смешать сметану (майонез) с тертым сыром, солью, перцем, укропом и чесноком.

Смазать противень маслом.

Каждый кусочек картофеля обмазать соусом и выложить на противень.

Выпекать при 180 градусах 50-60 минут до золотистой корочки.

Кушать горячим! приятного аппетита

Запечённое куриное филе:



Запечённое куриное филе:

Ингредиенты:

Куриное филе, на порцию нужна одно филе

Лук 1 шт

2 средних помидора

Сыр

Соль перец

Масло (подсолнечное, оливковое)

Запечённое куриное филе:

Приготовление:

Нарезают лук, картофель, помидоры, сыр

Грудку промывает и делает параллельные надрезы по всей длине филе на расстоянии 2 см друг от друга.

Солит, перчит филе и выкладывает на фольгу.

Нарезанный лук, помидоры и сыр заталкивает в надрезы.

Можете ещё добавить картошку вокруг филе и полностью обернуть курицу фольгой.

Выпекает 1 час при 180 градусах.

Это очень вкусно, приятно!

Бургеры:



@ish.m

Бургеры:

Ингредиенты:

Филе куриное 2 шт

Салат айсберг

Помидоры 2 шт

Огурец (соленый или свежий)

Плавленный сыр

Булочки для бургеров

Для соуса:

Сметана (майонез)

Кетчуп

Приправа любая

Бургеры:

Приготовление:

Филе режем на средние кусочки и обжариваем до золотистой корочки, солим перчим.

Нарезает овощи, смешивает соус.

Смазывает булочки соусом.

Выкладывает сначала салат айсберг, кусочек курицы, помидор, огурец и в конце сыр. Накрывает булочкой.

Кстати, булочки можно подсушить на сковороде, кому, как нравится.

Быстрый и вкусный перекус.

Приятного аппетита!

Саван Цезарь:



Салат Цезарь:

Самый вкусный домашний рецепт!

Ингредиенты:

Пекинская капуста

Помидоры черри

2 яйца

Куриное филе

Сыр

Хлеб для сухарей (можно купить)

Соус:

Сметана

Оливковое масло 1-2 столовые ложки

Горчица

Перец

Чеснок

Куршца по-албански:



@isik.m

Курица по-албански:

Ингредиенты:

Филе куриное 2-3 шт

1 яйцо

Лук репчатый 1 шт

Чеснок 1 зубчик

Сметана 2 столовые ложки

Мука 2 столовые ложки

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Курицу нарезают на маленькие кусочки.

Измельчают лук и чеснок.

Добавляют яйцо, сметану, соль и специи по вкусу, порезанную зелень и муку, все перемешивают.

Сковороду смазывают маслом, выкладывают ложкой и жарят с двух сторон на среднем огне.

Приятного аппетита!