

СТС

100
КУХНЯ



**ПРОСТО
КУХНЯ**

3
СЕЗОН

*С Александром
Бельковичем*

Содержание



- Вступление **7**
- Быстрая пицца **10**
- Картофельный салат **12**
- Сэндвичи с индейкой **14**
- Луковый суп **18**
- Щавелевый суп **20**
- Зеленый крем-суп с питой **23**
- Огуречный суп **26**
- Морковка с гранатовой заправкой **30**
- Паста из цуккини **32**
- Рататуй **34**
- Лапша карри с китайской капустой **36**
- Жареная картошка с подкопченной сметаной
и печенью трески **38**
- Зеленая фасоль с курицей
и свекольным соусом **40**
- Золотистая курочка с чипсами и соусом **42**
- Хрустящие куриные ножки с луком и кукурузой **44**
- Бефстроганов из индейки с картофелем
по-деревенски **46**
- Курица с картошкой **48**



Курица с абрикосами **50**

Похмелка из баранины **52**

Долма **54**

Тушеная говядина с овощами **56**

Фирменные макароны по-флотски **58**

Белые баварские сосиски **61**

Хрустящая свиная грудинка с тушеной капустой **64**

Чевапчичи с гороховым пюре **66**

Свиная корейка по-румынски и шопский салат **69**

Жареная селедка **72**

Сазан с молодой капустой **74**

Караси в сметане с малосоляными кабачками **76**

Мойва с картофелем и горошком **78**

Фаршированные кальмары **80**

Острый мясной пирог **84**

Английский пирог **87**

Хычины с картошкой и сыром **90**

Сиреневое мороженое **92**

Сладкая колбаса **94**

Быстрая пицца

Время приготовления

30 минут

Ингредиенты

2 нарезных батона

100 г томатов в собственном соку

10 г базилика

соль, молотый черный перец

1 красная луковица

250 г консервированного тунца

1/2 кабачка

маленькая щепотка кайенского
перца

1 помидор

30 мл оливкового масла

60 г сулугуни

свежая зелень и оливковое масло
для подачи





Приготовление

1. Батоны разрезать вдоль. Ложкой удалить мякиш, чтобы поместилась вся начинка.
2. Для соуса взбить в блендере томаты в собственном соку с листьями базилика, посолить и поперчить.
3. Нарезать лук тонкой соломкой или тонкими полукольцами. С помощью мелкого сита слить сок из тунца. Переложить рыбу в миску и слегка размять. Кабачок натереть на терке.
4. Половинки батона полить томатным соусом и выложить тунца. Для сочности полить слитым соком. Сверху выложить кабачки и красный лук.
5. Выложить половинки батона на противень. Приправить их кайенским перцем, главное – не переборщить: он очень острый.
6. Свежий помидор крупно нарезать. Выложить на пиццы. Полить оливковым маслом.
7. Готовить в духовке при 200 °С 5 минут. Затем достать пиццы, натереть сверху сыр и поставить запекаться еще на 5 минут.
8. Перед подачей посыпать мелко нарезанной свежей зеленью и сбрызнуть оливковым маслом.

Картофельный салат

Время приготовления

1 час 15 минут

Ингредиенты

4 картофелины

1 красная луковица

2 маринованных огурца

180 г салата айсберг

Заправка

100 г классического йогурта

50 мл растительного масла

10 г зернистой горчицы

1/2 лайма

2 веточки эстрагона (тархуна)

3 веточки укропа

соль, молотый черный перец

Приготовление

1. Завернуть картофель в фольгу (блестящей стороной внутрь). Выложить на противень, не смазывая его маслом. Запекать при 180–200 °С 45–60 минут. При таком способе самое вкусное в картошке останется внутри. Готовность можно проверить шпажкой: картофель должен легко проткнуться. Дать картошке немного остыть, очистить от кожуры и нарезать крупными кусками.
2. Лук нарезать тонкой соломкой. Маринованные огурцы – кружочками.
3. В миске соединить все подготовленные ингредиенты. Добавить листья салата айсберг.
4. Для заправки смешать йогурт с растительным маслом. Добавить горчицу и выжать сок лайма. Мелко порубить листики эстрагона (тархуна) и добавить в заправку. Перемешать.
5. Укроп крупно нарезать, добавить в салат, посолить, поперчить и перемешать. Полить салат заправкой и снова перемешать.





Сэндвичи с индейкой



Время приготовления

40 минут

Ингредиенты

1 батон белого хлеба кирпичиком
в нарезке

Соус

1 зубчик чеснока

50 г зелени укропа

50 г зелени петрушки

80 мл растительного масла

50 г оливок без косточек

Начинка

400 г филе индейки (грудка)

3 веточки тимьяна

1 зубчик чеснока

соль, молотый черный перец

10 мл растительного масла

5 свежих огурцов

50 г редиса

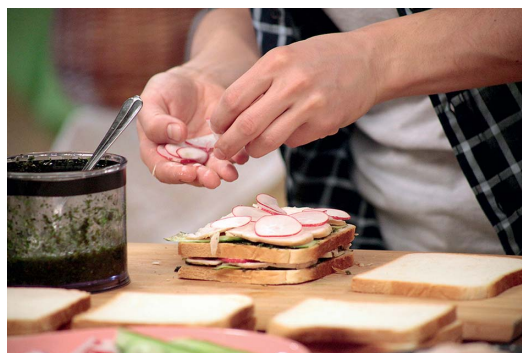
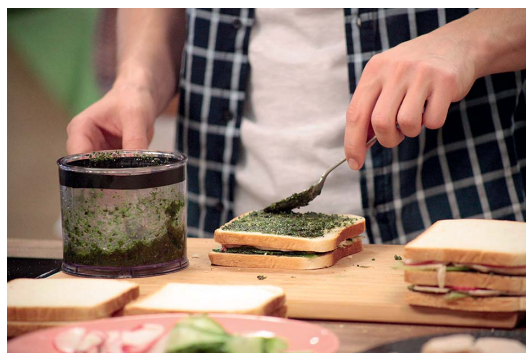
Приготовление

1. Для соуса в блендере измельчить зубчик чеснока, укроп, петрушку и оливки, добавив растительное масло.
2. Филе индейки посыпать листиками тимьяна. Выдавить через пресс на мясо зубчик чеснока. Поперчить, посолить и смазать небольшим количеством растительного масла, втирая в мясо специи. Завернуть в фольгу и убрать в духовку, на решетку. Запекать 15–20 минут при температуре 180 °С. Достать мясо из духовки, остудить на столе, а затем в холодильнике.
3. Огурцы нарезать на длинные слайсы с помощью «экономки». Редис нарезать на очень тонкие кружочки.
4. Остывшую индейку нарезать ломтиками.
5. Чтобы собрать клуб-сэндвич, необходимо выложить ингредиенты слоями. Ломтик хлеба смазать тонким слоем соуса. Выложить огурцы, мясо и редис. Накрыть вторым ломтиком хлеба и повторить все этапы. Положить сверху третий ломтик хлеба. Разрезать сэндвич на два прямоугольника.



Совет повара

Если вы берете сэндвичи в дорогу, оберните их пергаментной бумагой и перевяжите бечевкой, чтобы они сохранили форму.



Б44 **Белькович, Александр.**
ПРОСТО кухня с Александром Бельковичем. Третий сезон / Александр Белькович. — Москва : Эксмо, 2020. — 96 с.: ил. — (Простая кухня с Александром Бельковичем).

Не все любят готовить, но попробовать и угостить друзей и близких изысканными блюдами не откажется никто. 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, ведет авторское шоу «ПРОСТО кухня» на канале СТС. Следуя подробным рецептам из книги «ПРОСТО кухня с Александром Бельковичем», вы сможете без труда, больших финансовых затрат и, самое главное, из продуктов, которые можно купить в ближайшем магазине, приготовить свои собственные кулинарные шедевры. Рецепты настолько понятны, что готовить по ним смогут и самые начинающие гурманы.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-110780-2

© 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

ПРОСТАЯ КУХНЯ С АЛЕКСАНДРОМ БЕЛЬКОВИЧЕМ

Белькович Александр

ПРОСТО КУХНЯ С АЛЕКСАНДРОМ БЕЛЬКОВИЧЕМ

ТРЕТИЙ СЕЗОН

Фотографии в книге
Никиты Гусева и Киры Лисанской

Ответственный редактор С. Ильичева
Редактор К. Мухаметшина
Художественный редактор В. Брагина
Верстка и препресс А. Бельтиков
Технический редактор Т. Анохина
Корректор Л. Воробьева

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:
   breadsalt.publisher

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

ЛитРес:
один клик до книг



ISBN 978-5-04-110780-2



book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

16+

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, Ресей, 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

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибутор 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 22.09.2020. Формат 80x100^{1/16}.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,89.

Доп. тираж 4000 экз. Заказ