

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ Твой рецепт нужен Всем!

43
руб.
Рекомендуемая Цена

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

№1 ЯНВАРЬ 2024

65

проверенных
рецептов



12+

МАСТЕР-КЛАССЫ



ISSN 1818-6327

0.0.1.2.4 >



9 4771818 632004

ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:**ВКУСНЫЕ КАНИКУЛЫ****4-13**

С. 8

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ**20-24****ПРАЗДНИЧНОЕ ЗАСТОЛЬЕ****26-35**

С. 28

БЕЗ ОСОБЫХ ЗАТРАТ**14-19**

С. 15

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ**36-47**

С. 37

ДО ВСТРЕЧИ!

Все блюда номера, победители

48

Анонс

49

Конкурсный купон

50**ЖДЕМ ВАШИХ ПИСЕМ**

Следующий номер журнала выйдет 16 января. Как всегда, он будет составлен из писем наших читателей-кулинаров. Присылай и ты рецепт и фото по адресу: 127521, Москва, а/я 60, «Люблю готовить!». В письме расскажи немного о себе и обязательно укажи свои паспортные данные, адрес с индексом, телефон, дату рождения и конкурсную рубрику. **ИНН ОБЯЗАТЕЛЕН!** Авторы всех опубликованных рецептов ждет денежный приз – 500 рублей. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте: gotovte@burda.ru

ПОДПИШИТЕСЬ НА ЖУРНАЛ!

В КАТАЛОГЕ ФГУП
«ПОЧТА РОССИИ»
(ЭЛЕКТРОННАЯ ВЕРСИЯ) - П2943

В КАТАЛОГАХ «ПРЕССА РОССИИ»
И «РОСПЕЧАТЬ» - 18127

В КАТАЛОГЕ «КАТАЛОГ
РОССИЙСКОЙ ПРЕССЫ» - 60300

ПОДПИСКА ОНЛАЙН
НА САЙТЕ: BURDA.RU



За накрытым столом!

Вкусно, сытно, оригинально. Приготовьте на ужин.

МАРИЯ ЗУЕВА, Г. ТВЕРЬ

Курица в сливочном соусе

• 1 курица весом до 1,5 кг • 200 мл сливок (20%) • 40 г кинзы • 40 г петрушки • 3 зубчика чеснока • 2 ст. л. растительного масла • 1 ст. л. аджики • 1 ст. л. специй для курицы • черный молотый перец • соль. Украшение: • зерна граната

1. Курицу разрезать вдоль по линии грудной кости и расплатать, слегка отбить птицу молоточком. Натереть аджикой, специями

солью и перцем. Мариновать 1-2 часа.

2. В сковороде разогреть масло. Выложить тушку спинкой вниз, накрыть тарелкой, поставить груз. Жарить на среднем огне около 15 мин. Затем перевернуть тушку, вернуть груз и жарить еще 15 мин.

3. Переложить птицу на тарелку. В сковороду влить сливки, всыпать измельченную зелень и чеснок.

4. Выложить в сковороду птицу спинкой вверх и полить соусом. Томить на

слабом огне под крышкой еще около 15 минут, поливая соусом со дна сковороды. Убрать с огня и дать постояться 15-20 минут.



Конкурс

Тема следующего номера – согревающие супы. Присылай рецепт и фото. **Приз за публикацию – 500 руб.**

Рецепты с фото присылай по e-mail или в письме.

Заполни купон на с. 50.

Салат из печеной тыквы с фетой

• 600 г тыквы • 5-6 ст. л. оливкового масла • 4 ст. л. грецких орехов • 2 ч. л. яблочного уксуса • 50 г руколы • 120 г феты • 2 ст. л. тыквенного масла • 1 ч. л. розового перца • соль • черный перец

1. Духовку разогреть до 180 °С. Тыкву нарезать кубиками толщиной 2–3 см, положить в миску, влить 1–2 ст. л. оливкового масла, посолить, поперчить. Переложить на противень и запекать 20–25 минут (до мягкости).

2. Небольшую сковороду разогреть без масла, обжарить орехи на умеренном огне до легкой румяности, постоянно помешивая (примерно 5 минут). Орехи крупно порубить.

3. Приготовить заправку. Влить 3 ст. л. оливкового масла в небольшую миску,

добавить уксус, тыквенное масло, слегка посолить и поперчить. Взбить смесь до образования эмульсии.

4. Руколу промыть и просушить, выложить на плоское блюдо. Сверху распределить кубики тыквы. Влить половину заправки, перемешать с помощью двух ложек. Сверху распределить кусочки сыра, всыпать орехи, сбрызнуть оставшейся заправкой и щедро посыпать розовым перцем (он совсем не имеет остроты и придает легкий пряный вкус). Подавать к столу.



Приготовьте на завтрак.

ЮЛИЯ МАТВЕЕВА,
Г. НОВОСОКОЛЬНИКИ

Трубочки из лаваша

• 2 лаваша • 200 г колбасы • 150 г сыра
• 2 яйца • 3 ст. л. майонеза • растительное масло для фритюра
• соль

1. Сыр и колбасу натереть на крупной терке, добавить майонез, перемешать. Лаваш нарезать на прямоугольные кусочки.

2. На каждый выложить подготовленную начинку и свернуть рулетом.

3. В миске взбить яйца с солью, по одной опускать в него трубочки и выкладывать их на разогретую с маслом сковороду.

4. Жарить 2-3 минуты со всех сторон до золотистого цвета.



● ● ● Вкусные каникулы

С тягучим сыром и ароматными травами.

ЕЛЕНА НЕКРАСОВА, Г. ВЛАДИВОСТОК

Котлеты со вкусом пиццы

- 500 г куриного филе
- 100 г моцареллы
- 20 г томатной пасты
- 1 яйцо • 0,5 ч. л. паприки • итальянские травы
- соль • растительное масло

1. Куриное филе промыть, обсушить бумажным полотенцем и нарезать крупными кусочками. С помощью мясорубки измельчить филе до получения однородного фарша. Можно добавить лук.

2. Сыр натереть на крупной терке.

3. В миске соединить фарш, сыр, яйцо, паприку, итальянские травы, приправить солью по вкусу и тщательно перемешать.

4. Сковороду разогреть на среднем огне с растительным маслом. Ложкой выложить массу, формируя круглые котлеты. Жарить под крышкой по 3-4 минуты с каждой стороны. Можно разделить фарш на равные части и выкладывать



на сковороду с помощью кулинарного кольца, тогда котлеты будут иметь одинаковый диаметр.

5. Котлеты подавать с любимым гарниром и свежими овощами.

Витаминный напиток на каждый день.

МАРИЯ ЗУЕВА, Г. ТВЕРЬ

Компот из фейхоа с грушами



- 2,5 л воды • 300 г груш • 200 г фейхоа • 100 г сахара

1. В кастрюлю влить воду, всыпать сахар. Довести до кипения.

2. Фейхоа тщательно промыть и нарезать кружочками.

3. Груши тщательно вымыть. Удалить семена. Нарезать груши дольками или кружочками.

4. Когда вода закипит, выложить в кастрюлю нарезанные груши и фейхоа. Снова довести компот до кипения. Варить при слабом кипении 5-7 минут. Убрать кастрюлю с огня.

5. Дать компоту настояться под крышкой 10-15 минут.

6. Компот из фейхоа с грушами разлить по порционным стаканам и подать к столу теплым или полностью остывшим. Приятно го аппетита!