



Здравствуйте, мои дорогие. Давно мне не доводилось приветствовать вас на страницах любимого журнала. Надеюсь, что и вы соскучились по советам своего (смею надеяться) обожаемого Гуса Лапыча Бывалого. Наверняка, ждете новых кулинарных рецептов и маленьких хитростей. Ну и я, естественно, готовился к нашей встрече, теперь вы с моей помощью такой вкуснотой своих родных и гостей попотчуете, что, как говорится, за уши не оторвешь! Этот год порадовал нас роскошнейшим урожаем яблок. Урожай настолько обилен, что порой уже не хватает фантазии на тему: Что бы еще приготовить из яблок? Знакомая ситуация? Тогда к делу!

ЗАКУСКИ ИЗ ЯБЛОК С СЕЛЬДЬЮ

Рецепт 1. Продукты: яблоки не крупные (желательно кислые) 9-10 штук, филе сельди 200 гр., лук репчатый 2 штуки, уксус, сахар, соль, растительное масло или майонез.

Приготовление: яблоки промойте, разрежьте на половину, удалите сердцевину и семечки. Филе сельди нарезать мелкими кубиками. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, полейте уксусом (1 ч.л.), посыпьте немного сахаром и солью, залейте кипятком и дайте ему промариноваться в течение 30 минут. Затем воду слейте. Соедините лук и селедку. Одно яблоко очистите от кожицы, нарежьте мелкими кубиками и соедините с селедкой. Заправьте растительным маслом или майонезом. Полученную массу уложите в половинки яблок.

Рецепт 2. Продукты: 1 сельдь, 2 яблока, 3 сваренных вкрутую яйца, 4 ч. ложки майонеза, зелень по вкусу.

Приготовление: яблоки разрезать пополам, удалить семена, затем осторожно вырезать часть мякоти, оставив слой примерно в полсантиметра. Филе сельди, яйца, мякоть яблока мелко порубить и заправить майонезом. Полученным фаршем заполнить половинки подготовленных яблок, посыпать сверху мелко рубленным яйцом, украсить зеленью.

ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ ИЗ ЯБЛОК

Продукты: яблоки 5 шт. сахара 200 г, яичных белков 6 шт., сахарной пудры 2 ст.л.

Приготовление: яблоки моем, режем на четыре части, удаляем сердцевину, кладем на сковородку, вливаем немного воды и печем до готовности, затем протираем через сито. В полученное пюре всыпаем сахар, хорошо перемешиваем и варим, чтобы масса загустела. Белки взбиваем в густую пену. Во взбитые белки вливаем горячее пюре и перемешиваем. Сковородку смазываем маслом, выкладываем в нее массу и запекаем в духовке 15 минут. Пирог должен подняться и зарумяниться. Готовый пирог посыпаем сахарной пудрой и подаем к столу.

ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ ПОД ШУБОЙ

Печеные яблоки под шубой приготовить очень быстро и несложно. Вкус получается отменный! Очистите 5 яблок, нарежьте ломтиками, уложите в огнеупорную посуду, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Разотрите 2 желтка с 4 ст. ложками сахара и перемешайте со взбитыми белками. Полученной смесью залейте яблоки и подрумяньте в духовке. Печеные яблоки под шубой можно подать в качестве десерта на детский стол.



ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ

Рецепт 1. Продукты: яблоки средней величины, сахар по вкусу, кефир 0,5 л, яйцо 2 шт., сода 1/2 ч.л., мука около 1 ст., ванилин или ванильный сахар.

Приготовление: яблоки помыть, нарезать кружочками толщиной около 5 мм., удалить серединки, чтобы получились яблочные колечки. Для теста слегка подогрет кефир, добавить в него соду, сахар по своему вкусу, яйца, все тщательно перемешать.

В полученное тесто добавить муки, чтобы тесто получилось по консистенции очень густой сметаны. Каждое яблочное колечко окунать с двух сторон в тесто и жарить с двух сторон в большом количестве разогретого растительного масла на среднем огне под крышкой. При переворачивании оладий на другую сторону, сверху можно полить еще небольшим количеством теста. Поджаренные оладьи уложить на бумажное полотенце, чтобы излишки масла стекли, а затем можно посыпать сахарной пудрой.

Рецепт 2. Продукты: 3 яйца, 50 г сахара, 100 г сметаны, 150 мл молока, 150 г муки, 3-4 яблока, растительное масло.

Приготовление: отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром. Добавить сметану, перемешать. Добавить молоко. Добавить муку, хорошо перемешать. Белки взбить в пену. Белки добавить в тесто, аккуратно перемешать. Яблоки почистить, удалить сердцевину. Нарезать кружочками толщиной 6-7 мм. Кружочки яблок обмакнуть в тесто.

Масло разогреть. Опустить в масло яблоки. Жарить с двух сторон до образования золотистой корочки. Готовые яблочки можно посыпать сахарной пудрой.

Приятного аппетита, Ваш Гусь Лапыч Бывалый.