



Здравствуйте, мои дорогие. Каждая наша встреча наполняет мое сердце радостью, которую я спешу передать и вам: порадовать новыми оригинальными рецептами, чтобы за уютным домашним столом вспоминали вы добрым словом своего Гуся Лапыча, да хваливали его за умелое домоводство.

Осень - мое любимое время года для приема гостей: можно накрыть обед от всей души: со свечами, красиво накрытым столом и лучшей посудой, со сверкающими бокалами и особенным меню. Я обожаю скрыться на кухне на пару часов с любимой музыкой и готовить на радость сердцу.

БАКЛАЖАНЫ ТУШЕНЫЕ В СМЕТАНЕ

Продукты: 2 баклажана (400г), 1 большая луковица, 250-300г сметаны, 2 зубчика чеснока, 2/3-1 ч ложка соли, перец.

Приготовление: баклажаны порезать кубиками. Если баклажаны горьких сортов, то предварительно очистить от кожицы. Лук мелко порезать. В сковороду налить растительное масло и поставить на огонь чуть выше min. Тушить до мягкости. Чеснок мелко порезать и положить в сковороду к луку. Огонь прибавить до тах. Через 30 секунд в сковороду засыпать баклажаны. Обжаривать при постоянном помешивании 5 минут. Влить сметану, всыпать соль и перец. Когда сметана начнёт закипать, всё перемешать, огонь убавить до min. Тушить под крышкой 15-20 минут, до мягкости баклажанов. Периодически помешивать. Подавать блюдо можно как горячим, так и холодным, обильно посыпав свежей зеленью.



ФРУКТОВЫЙ ПЛОВ В ТЫКВЕ

Продукты: тыква 1 шт., большая (5-6 кг), рис 3 стакана, яблоки крупные 2 шт., изюм 200 г, чернослив 200 г, курага 200 г, сахар 1 ст. л., масло сливочное 75 г, масло растительное 2 ст. л., соль по вкусу.

Приготовление: Тыкву вымыть. Срезать верхушку. Аккуратно извлечь семена и волокна. На мякоти сделать ножом частые насечки. Влить внутрь тыквы крутой кипяток, накрыть верхушкой и оставить до полного остывания воды.

Яблоки вымыть, разрезать на 4 части и удалить сердцевину. Мякоть нарезать дольками. Изюм, чернослив и курагу тщательно промыть теплой водой. Перемешать в миске яблоки и сухофрукты. Посыпать сахаром и еще раз перемешать.

Рис промыть в нескольких водах. Разделить на 3 примерно равные части. На дно тыквы уложить слой риса, затем половину фруктов. Снова положить слой риса и оставшиеся фрукты. Сверху выложить оставшийся рис.

Растопить сливочное масло, посолить и влить эту смесь в тыкву. Добавить горячую воду так, чтобы она покрывала верхний слой риса.

Разогреть духовку до 180 °С. Тыкву смазать снаружи растительным маслом, накрыть фольгой и запекать 1 час 30 мин. За 30 мин. до готовности снять фольгу и накрыть тыкву ее верхушкой.

Перед тем как подать на стол, перемешать рис с фруктами и мякотью тыквы, соскребая ее ложкой.

«ПЬЯНАЯ» КУРИЦА

Продукты: тушка курицы, лук, чеснок, морковь, чернослив, майонез или сметана, соль и перец по вкусу, пиво.

Приготовление: Желательно все делать в посуде из огнеупорного стекла, лучше вкус! Натираем тушку курицы соусом из майонеза, чеснока, соли и перца и выдерживаем 15-20 минут, выкладываем на дно посуды слоями: лук, морковь, чернослив и кладем курицу, посыпаем тем же, заливаем пивом так, чтобы только закрыть. Закрываем крышкой и в разогретую духовку на 30-40 минут. Приятного аппетита!

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ТЫКВОЙ

Продукты: 500 г творога, 1 кг тыквы, 3/4 стакана манной крупы, 2 стакана молока, 4 яйца, 0,5 стакана сахара, 3 ст. л. сливочного масла, 1,5 стакана сметаны; щепотка тмина, соль по вкусу.

Приготовление: Разогреть духовку до 180 °С. Влить в кастрюлю молоко, довести до кипения, тонкой струйкой всыпать манную крупу. Готовить, помешивая, 3 мин. Тыкву очистить, мякоть нарезать небольшими кусочками и поджарить на сливочном масле, аккуратно перемешивая, 7 мин. Дать остыть. Добавить манную кашу, творог, 3 яйца, сахар, соль, тмин, перемешать. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом форму, поверхность разровнять и смазать оставшимся яйцом. Поставить в духовку и запекать 30 мин. Отдельно подать сметану.

ПОНЧИКИ НА КЕФИРЕ

Продукты: 0,5 л кефира, 1 ч. ложка соды, щепотка соли, 1 ст. ложка сахара, мука, растительное масло.

Приготовление: в кефире развести соду, посолить, добавить сахар и всыпать муку. Тесто должно быть жидким, чуть более жидким, чем для оладий. Жарить в кипящем растительном масле, выкладывая тесто ложкой. Пончики должны плавать в масле. Пончики готовы, как только они зарумянятся со всех сторон. Выложить пончики на бумажное полотенце, чтобы избавиться от лишнего жира. Посыпать сахарной пудрой или полить сиропом.

Вот такие рецепты предложил я вам на этот раз, уверен, вы обязательно их оцените!

Ваш Гусь Лапыч Бывалый