

1573485

Зоряна Івченко

Готуємо по-українськи

Український інститут книги
Український
інститут
лікниги
Повнення бібліотечних фондів 2021

СРБІНО

Не варениками єдиними живуть українські кулінари! Готувати по-українськи не означає нині варити лише борщ та кашу. Сучасна українська кухня — це майстерне поєднання традицій із сучасними можливостями, відродження давніх рецептів та створення власних на базі тих продуктів, які дарує нам щедра українська земля.

Книга відомої фуд-блогерки Зоряни Івченко, авторки понад двох десятків кулінарних книжок, призначається як для вправних куховарів, так і для початківців: кожен знайде тут рецепти до душі. Любите проводити на кухні багато часу й дивувати рідних та друзів утіленням вишуканих рецептів? Обождуйте смачненьке, але не любите годинами стриміти біля плити? У цій книзі знайдуться рецепти для кожного — геть усе, від закусок аж до десертів. Рецепти, кожен з яких авторка готувала власноруч, перевіряючи складники та пропорції, супроводжуються її ж фото в улюбленому рустикальному стилі. Отож гортайте, обирайте страви й готуйте разом із Зоряною Івченко — смачно й по-українському щедро!

Зміст

Вступ	8
-------------	---

Салати й закуски

Салат зі стручкової квасолі, помідорів і фети	12
Теплий салат зі стручкової квасолі	14
Теплий салат із цукіні та чіабати	16
Літній салат зі стейком і фетою	18
Квітки цукіні й гарбуза з картопляною начинкою	20
Тарт із помідорами	22
Холодець із хроном та корнішонами	24
Слойки з курячою печінкою	26
Паштет з курячої печінки та карамелізованими яблуками	28
Картопляні кульки з ковбасою	30
Пюре із цвітної капусти з фетою	32
Закуска з печеного перцю	34
Відривний хліб «Капрéзе»	36
Кростіні зі стейком та печеним перцем	38

Перші страви

Літній борщ	42
Юшка з лососем	44
Перепелина юшка з локшиною	46
Розсольник із телячим серцем	48

Суп-голубець	50
Суп із брюссельською капустою та грудинкою	52
Суп з білими грибами та грибними котлетками.....	54
Суп з печеного перцю та помідорів	56
Крем-суп з горошку, м'яти та індичої шинки.....	58
Холодний борщ	60
Томатний суп «Капрéзе»	62
Моя окрошка.....	64
Крем-суп із броколі та рибними галушечками	66
Сирний суп із м'ясним фаршем	68

Другі страви

Баклажанні віяльця з овочами.....	72
Капустяна запіканка	74
Перець, фарширований кукурудзяною крупою	76
Полента із зеленим горошком і пармезаном	78
Тушковані кабачки зі сметаною.....	80
Фарширована цвітна капуста.....	82
Фаршировані баклажани.....	84
Помідори, фаршировані м'ясом.....	86
Кабачки, фаршировані куркою	88
Лимонний кролик у тажині	90
Перепілки, фаршировані печінкою та білими грибами	92
Плов із перепілками.....	94
Качина грудка з виноградом.....	96
Курчата, запечені з вишнями й травами	98
Суфле з курки та цукіні.....	100
Куряча грудка з овочами та мигдалем	102
Люля-кебаб з курки	104
Кебаби з індичкою та ковбасками	106
Паста з копченою ковбасою та овочами.....	108
Паста із кролячою печінкою.....	110

М'ясний рулет з яйцем та буряком	112
Свинячі ребра, запечені з овочами	114
Ягнячі гомілки в горщику	116
Морський окунь, запечений з фетою та помідорами	118
Кебаб зі скумбрії	120

Десерти й випічка

Дріжджова коса із сиром та сливами	124
Сметанний кекс із вишнями	126
Вершковий кекс із виноградом	128
Шоколадний кекс із грушами	130
Йогуртовий кекс із ревенем	132
Ожиновий коблер з лавандою	134
Лавандові сирні пончики	136
Пончики «Три молока»	138
Чізкейк із чорничним джемом	140
«Павлова» з агрусом	142
Ватрушки з агрусом	144
Абрикосовий курд	146
Прості квадратики з вишнями	148
Галета з вишнями та шоколадом	150
Бісквітний рулет з полуницями та вершками	152
Булочки-равлики з яблуками та карамеллю	154
Булочки-равлики з порічками та сирною глазур'ю	156
Іменинний торт-флан	158