

СТС

ПРОСТО
100
КУХНЯ

[*культуовая*]
КУЛИНАРИЯ

ДОСТУПНЫЕ
• ПРОДУКТЫ •

ПРОСТО КУХНЯ

С АЛЕКСАНДРОМ БЕЛЬКОВИЧЕМ

4
СЕЗОН

КУЛИНАРНЫЕ

• *шедевры* •



Содержание



- Вступление **7**
- Печеночный торт **10**
- Салат из маринованной свеклы, желтой сливы и индейки **12**
- Теплый салат с печенью индейки **14**
- Гороховый суп **18**
- Вьетнамский суп «Фо бо» **20**
- Похлебка по-индийски со сдобными булочками **22**
- Лагман **24**
- «Толстые» щи с грибами **26**
- Луковые кольца с картошкой и беконом **30**
- Сырный сэндвич из макарон **32**
- Капустный шницель с грибным соусом **34**
- Медовая каша с сыром и черемухой **36**
- Бобовый фуль **38**
- «Петушки» на палочке **40**
- Котлеты по-киевски **42**
- Утка по-пекински **44**
- «Пьяная» курица с пряной тыквой **46**
- Кабачковая лодка любви **48**

Цыпленок тапака с картошкой по-канарски **50**

Рулет из телятины с калиновым соусом **54**

Свинина в пиве с антоновкой **56**

Тефтели из баранины в гранатовом соусе **58**

Пицца с кабачками и томатным вареньем **62**

«Посикунчики» **64**

Ночной хлеб с картофельно-сырной начинкой **66**

Ватрушки с творогом и компот **68**

Творожное пирожное с клубникой **70**

Пышки и какао **72**

Желе из облепихи и шампанского с инжиром **74**

Ромовая баба **76**

Эклеры с творожно-ежевичным кремом
в лаймовой глазури **79**

Карамельный пудинг **82**

Медовик **84**

«Ушки» в апельсиново-сливочной пропитке **88**

Узбекская пахлава **90**

Банановый десерт и домашний ликер **94**

Печеночный торт

Время приготовления

50 минут

Ингредиенты

- 4 крупные моркови
- 100 мл растительного масла
- 60 г сахара
- 500 г печени индейки
- 1 луковица
- 4 яйца
- 50 г пшеничной муки
- 300 г сливочного сыра (каймака)
- 100 г сметаны жирностью 15 %

Приготовление

1. Две моркови нарезать кубиками и слегка обжарить на 20 мл растительного масла. Когда уйдет лишняя влага, добавить сахар.
2. Из двух оставшихся морковок выжать сок, используя соковыжималку. Влить сок в морковь с сахаром. На медленном огне выпарить жидкость до консистенции соуса. Слегка посолить и снять с огня.
3. Печень промыть и срезать белые жилки.
4. Лук нарезать крупными кусками.
5. Печень и лук пропустить через мясорубку.
6. Добавить в печеночный фарш 2 яйца и муку, перемешать. Посолить и поперчить, перемешать.
7. Разделить полученную массу на 4 равные части, чтобы коржи получились одинаковыми.
8. Разогреть сковороду с широким дном, добавив небольшое количество масла. Вылить одну часть печеночного теста в центр. Равномерно распределить фарш по всей площади посуды, сделав тонкий пласт. Обжарить каждый корж с двух сторон.
9. Два оставшихся яйца отварить.
10. В миске смешать сливочный сыр, сметану и зерновую горчицу. Добавить яйца, натерев их на мелкой терке.
11. Смазать корж получившимся соусом. Выложить часть морковной обжарки и накрыть вторым коржом из печени. Повторить этапы, завершая торт слоями из сливочного сыра и морковки.
12. Подавать торт, украсив листиками базилика.





Салат из маринованной свеклы, желтой сливы и индейки



Время приготовления 1 час

Ингредиенты

2 свеклы (300 г)
20 мл винного уксуса
60 г сахара
3 желтые сливы (300 г)
1 горшочек листового салата (75 г)
1 горшочек салата-латука (75 г)

400 г филе грудки индейки
10 г куркумы
50 мл растительного масла
соль, молотый черный перец

Заправка

$\frac{1}{2}$ лимона
70 мл растительного масла
10 г меда
20 г кедровых орешков





Приготовление

1. Свеклу очистить и нарезать тонкими слайсами.
2. В винном уксусе растворить сахар и полить свеклу, перемешать. Оставить мариноваться на 20–25 минут.
3. Сливы нарезать дольками. Листья салата крупно нарвать.
4. Филе индейки посолить, поперчить и посыпать куркумой. Втереть специи в филе, смазать растительным маслом. Завернуть в фольгу.
5. Запекать индейку в духовке при 200 °C 25 минут.
6. Готовое мясо развернуть, слить в миску выделившийся сок – он понадобится для заправки. Дать мясу немного остыть.
7. Для заправки сок, оставшийся после запекания мяса, соединить с растительным маслом.
8. Натереть на мелкой терке немного цедры лимона, добавить в смесь. Выжать туда же сок половины лимона. Добавить мед и перемешать.
9. Остывшее мясо нарезать слайсами.
10. На листья салата выложить кусочки маринованной свеклы, свежей сливы и индейки.
11. Полить салат заправкой. Посыпать блюдо кедровыми орешками.

Совет от шефа

При натирании цедры лимона старайтесь захватывать желтую кожуру, не задевая белую мякоть – она будет придавать блюду горечь.

Теплый салат с печенью индейки



Время приготовления 25 минут

Ингредиенты (на 4 порции)

100 г замороженной стручковой фасоли

1 луковица шалота

100 г белого винограда без косточек

400 г печени индейки

20 мл растительного масла

50 мл коньяка

25 г сливочного масла

120 г салата-латука

100 г помидоров черри

50 г очищенного фундука
соль, молотый черный перец

Приготовление

1. Разморозить фасоль, ненадолго залить ее кипятком.
2. Нарезать соломкой лук-шалот.
3. Снять ягоды винограда с ветки.
4. Печень индейки нарезать средними кусочками, срезая белые жилки.
5. На разогретой сковороде с растительным маслом слегка обжарить лук.
6. На горячий лук выложить печень. Посолить и поперчить.
7. Добавить в сковороду виноград. Обжаривать 2 минуты.
8. Влить немного воды, чтобы печень начала тушиться.
9. Часть винограда размять, чтобы превратить сок и мякоть винограда в соус для печени индейки.
10. Влить коньяк. Поджечь и дать немного покипеть, чтобы алкоголь выпарился.
11. Выключить нагрев и добавить сливочное масло, чтобы соус стал однородным и глянцевым. Снять с огня.
12. Выложить в форму листья салата.
13. Разложить печень, вставляя куски в листья.
14. Сверху полить соусом.
15. Помидорки черри разрезать пополам и добавить в салат.
16. Вставить между листьями стручки замороженной фасоли.
17. Измельчить фундук и посыпать салат.

Примечание от шефа

Важно выкладывать печень на раскаленную сковороду, чтобы она сразу начала обжариваться, а не тушиться.



Теплый салат с печенью индейки

Белькович, Александр
Б44 ПрОСТО кухня с Александром Бельковичем. Четвертый сезон / Александр Белькович. — Москва : Эксмо, 2021. — 96 с. : ил. — (Простая кухня с Александром Бельковичем).

Хотите готовить блюда ресторанного уровня у себя дома, не затрачивая много времени и денег? 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 в книге настолько понятны, что готовить по ним смогут и начинающие гурманы.

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.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-110781-9

© Белькович А.С., текст, 2020

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

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. ЧЕТВЕРТЫЙ СЕЗОН

Фотографии в книге *Мэри Урикбаевой* и *Никиты Гусева*
Фотография на обложке *Ольги Тупоноговой-Волковой*

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

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Финансир.: «ЭКСМО»-АКБ Баспасы.
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 қимат, 20 қабат, одис 2013 ж.
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-талғаттарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Домбровский көш., 3-я, 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
Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 26.10.2020. Формат 80x100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,89.

Тираж экз. Заказ

16+

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

   breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-110781-9



9 785041 110781 9 >

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

ЛитРес:

один клик до книг



book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»