

An abstract painting with vibrant, expressive brushstrokes in shades of teal, magenta, orange, and yellow. The composition is dynamic, with colors blending and overlapping to create a sense of movement and depth. The text is overlaid on the upper portion of the artwork.

Андрей Вершков
**500 Секретов
кулинарии.**

Андрей Вершков

500 Секретов кулинарии.

«Автор»

2026

Вершков А. В.

500 Секретов кулинарии. / А. В. Вершков — «Автор», 2026

Любите вкусно поесть? Тогда эта книга для вас. Здесь собраны самые вкусные и изысканные рецепты, которые вы можете воплотить в жизнь.

© Вершков А. В., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Глава 1	5
Мясные рецепты	5
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Андрей Вершков

500 Секретов кулинарии.

Глава 1

Мясные рецепты

1. мясо «под шубой»

Это блюдо всегда выручает — и на праздник, и в будний день. Оно сытное, ароматное и невероятно вкусное. Готовится просто и быстро.

Ингредиенты:

- * свинина — 1 кг (или куриные грудки — 2 шт.)
- * помидоры — 2–3 шт.
- * репчатый лук — 3 шт.
- * картофель — 3–4 шт.
- * чеснок — 4–5 зубчиков
- * сыр — 200–250 г
- * зелень — по вкусу
- * соль — по вкусу
- * майонез — для смазки

Приготовление:

1. Нарезьте мясо ломтиками, слегка отбейте, посолите и поперчите.
2. Картофель натереть на крупной тёрке.
3. Лук нарезать кольцами, помидоры — полукольцами.
4. Натрите сыр. Чеснок пропустите через пресс. Зелень мелко нарежьте.
5. Противень смазать маслом и выложить слоями: мясо, лук, картофель, помидоры (смазанные майонезом).
6. Запекать 40–50 минут при 200–220 °С.
7. За 5–10 минут до готовности посыпьте блюдо сыром, чесноком и зеленью. Затем снова отправьте в духовку, пока сыр не расплавится.

В результате получится невероятно ароматное, сочное блюдо с румяной сырной корочкой.

Приятного аппетита!

2. «Капустные круги с мясом, запечённые в сметанно-томатном соусе»

Вот как я готовлю молодую капусту. На обед или ужин именно то, что нужно. Самое вкусное блюдо из капусты, очень нежное, сочное и сытное. Из наиболее доступных продуктов. Прекрасно вкусно, даже в холодном варианте. Напоминает голубцы.

Ингредиенты:

Молодая капуста — 850 г

Соль, перец — по вкусу

Фарш (говяжий) — 500 г

Лук — 1 шт. (120 г)

Чеснок — 2 зубчика

Соль — 1 ч. ложка

Перец чёрный молотый — 0,5 ч. ложки

Паприка красная сладкая — 1 ч. ложка

Итальянские травы — 1 ч. ложка

Сметана 20% — 200 г

Лук зелёный — 50 г

Томатная паста — 1 ст. ложка

Укроп — для подачи

Приготовление:

Кочан капусты разрезаю поперек на круги толщиной 1 см. Выкладываю на противень с пергаментом, солю и перчу. Лук мелко режу, добавляю к фаршу, туда же чеснок через пресс, соль, перец, паприку и итальянские травы. Хорошо вымешиваю. Делю фарш на 6 частей (по количеству капустных кругов), формирую шарики, затем лепёшки и выкладываю на капусту, слегка растягивая влажными руками.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.