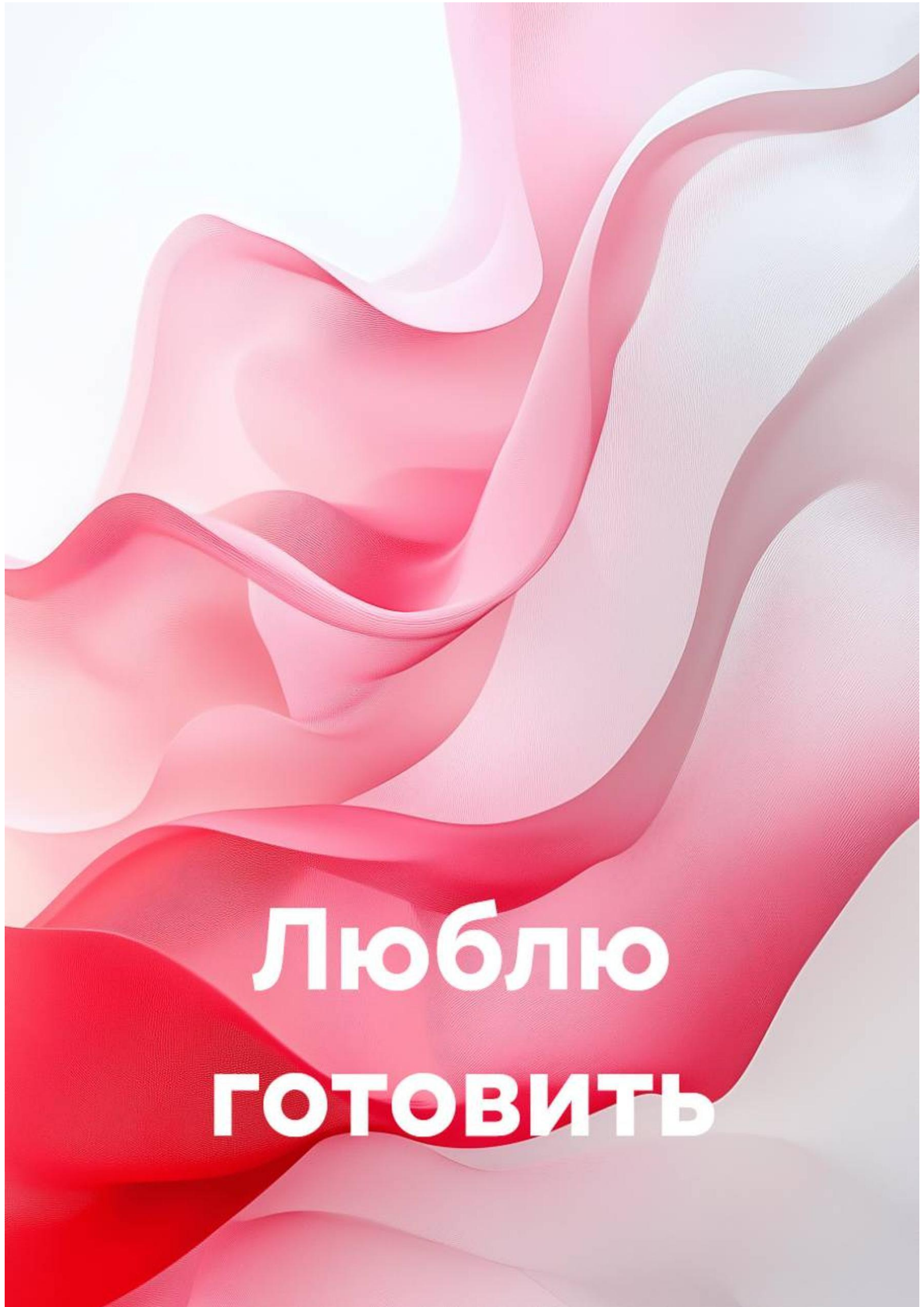




**Люблю
ГОТОВИТЬ**

Светлана Антонова

Люблю готовить

«Автор»

2026

Антонова С.

Люблю готовить / С. Антонова — «Автор», 2026

В этой книге вы найдете вкусные и ароматные рецепты. Готовятся просто.
Пусть ваша кухня наполнится прекрасным ароматом и вкусной едой.
Приятного аппетита!

© Антонова С., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Морковный мармелад	5
Домашний чупа-чупс	6
Кнели из судака	7
Разноцветные ньокки	8
Густой ароматный соус	9
Конец ознакомительного фрагмента.	10

Светлана Антонова

Люблю готовить

Морковный мармелад

Морковный жмых - 200 г

Апельсин - 1 шт

Лимон - 1/2 шт

Сахар - 1/2 ст

Вода - 1,5 ст

Агар-агар - 2 ч. л.

1. Подготовить морковный жмых. Положить в кастрюлю. С апельсина и лимона натереть цедру. Выжать сок из мякоти апельсина и лимона. Долить воды до объема стакана.

2. Еще в одном стакане воды размешать агар-агар. Вылить все в жмых. Добавить сахар. Поставить кастрюлю на огонь. Довести до кипения, убавить огонь и варить 5-7 минут.

3. После чего сразу разлить массу по формочкам (лучше силиконовым). Оставить их на столе до остывания и застывания.

Домашний чупа-чупс

Сок - по 100 мл трех разных вкусов

Сахар - 180 г

1. Выбрать сок по личным предпочтениям. Приготовить необходимое количество сахара. В три разные емкости влить по половине стакана сока и добавить по 1 столовой ложке сахара.
2. Довести до кипения на медленном огне. Затем варить в течение 40 минут. После оставить остывать. Остывшую, но не застывшую карамель взять ложкой и влажными руками скатать в шарик.
3. Воткнуть в нее подходящую палочку и отправить в холодильник примерно на час.

Кнели из судака

Филе судака - 500 г

Белый хлеб (без корок) - 2 ломтика

Яйца - 2 шт

Молоко - 1/2 ст

Рыбный бульон

Каперсы

Свежая зелень

Соль - по вкусу

Зелень и каперсы мелко нарезать. Филе судака мелко порубить. Хлеб залить молоком.

Смешать рыбу, зелень, мякиш хлеба и яйца. Приправить солью и вымешать однородный фарш. Поставить кастрюлю с рыбным бульоном на плиту и довести до кипения.

Отсаживать ложкой кнели в кипящий бульон и варить до готовности (готовые кнели всплывут).

Разноцветные ньокки

Картофель - 1 кг

Яйцо - 1 шт

Мука - 250 г

Соль - 1 щепотка

Натуральные красители (отвары)

1. Картофель отварить в кожуре, почистить и, пока он еще горячий, размять в пюре. Добавить муку, яйцо и быстро замесить эластичное однородное тесто.

2. Разделить на жгутики, нарезать их на небольшие клецки-ньокки. Вскипятить воду, посолить и выложить в нее ньокки. Как только всплывут, достать шумовкой.

3. Для придания цвета используют натуральные красители. Для зеленого - уваренный отвар из шпината, для красного - из свеклы. Отвар добавляется в тесто вместе с яйцом.

Густой ароматный соус

Сливочное масло - 30 г

Растительное масло - 2 ст л

Мука - 2 ст л

Томатная паста - 2 ст л

Сметана 15% - 1 ст л

Вода или бульон - 2 ст

Лавровый лист - 1 шт

Сахар - 1/2 ч л

Соль, перец - по вкусу

1. Разогреть на сковороде смесь сливочного и растительного масла и добавить муку.
2. Обжарить ее 2 минуты, постоянно помешивая.
3. Добавить к муке томатную пасту и сахар, обжарить все вместе еще 1 минуту.
4. Потихоньку влить горячую воду или бульон, постоянно помешивая, чтобы не было комочков.

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.