

12+ **ЕВГЕНИЙ РАСУЛОВ**

Сырные рецепты на каждый день

ЧАСТЬ №2



Евгений Расулов
Сырные рецепты
на каждый день. Часть №2

<https://litres.ru/74428954>

ISBN 9785007116398

Аннотация

На страницах книги вы найдёте простые и понятные способы приготовления блюд с разными видами сыра: нежным сливочным, тянущимся расплавленным, пикантным твёрдым и ароматным мягким. Каждый рецепт поможет превратить обычный завтрак, обед или ужин в настоящее удовольствие.

Содержание

Рулет из лаваша с консервированным лососем и крабовыми палочками	5
Закуска «Рафаэлло» с грецким орехом	6
Сырный суп с зеленым горошком	7
Сырно-банановый десерт в микроволновке	8
Рулет из лаваша с копченой курицей	9
Крабовые палочки в слоеном тесте	10
Бутерброды с ананасом, ветчиной и сыром	11
Тарталетки с икрой мойвы и плавленым сыром	12
Суп с гречкой и сыром	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

Сырные рецепты на каждый день Часть №2

Евгений Расулов

© Евгений Расулов, 2026

ISBN 978-5-0071-1639-8 (т. 2)

ISBN 978-5-0071-0794-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Рулет из лаваша с консервированным лососем и крабовыми палочками

Лаваш тонкий — 1 лист

Яйца — 2 шт.

Сырок плавленый — 1 шт.

Крабовые палочки — 100 г

Лосось консервированный — 200 г

Укроп — 15 г

Майонез — 80 г

Соль — по вкусу

На тонкий лаваш нанесите майонез, равномерно размажьте. Плавленый сырок натрите на крупной тёрке. Варёные яйца натрите на тёрке, уложите на сырок, присыпьте солью. Крабовые палочки нарежьте мелким кубиком, выложите сверху на яйца. Присыпьте начинку рулета укропом. Консервированного лосося разомните вилкой на куски, добавьте к другим компонентам, равномерно распределяя по всему периметру. Лаваш с начинкой сверните в плотный рулет. Обверните пищевой плёнкой, положите в холодильник на 6—12 часов.

Закуска «Рафаэлло» с грецким орехом

Яйца — 2 шт.

Сырок плавленый — 1 шт.

Сыр твердый — 100 г

Орехи грецкие — 2 шт.

Чеснок — 1 зубчик

Майонез — 1 ст. л.

Соль — по вкусу

Плавленый сырок натрите на мелкой тёрке. Варёные яйца очистите. Белок вместе с желтком натрите, соедините с плавленным сырком в одной ёмкости. Добавьте майонез, немного соли, измельченный чеснок, тщательно перемешайте. Смесь разделите на небольшие порции, сформируйте лепешки. Грецкий орех разделите на 4 части, уложите на каждую лепешку. Сформируйте одинаковые шарики. Твердый сыр натрите на мелкой терке. Каждый шарик запанируйте в сырной стружке со всех сторон. Шарики на 30 минут поставьте в холодильник.

Сырный суп с зеленым горошком

Куриный бульон (или вода) — 2 л

Плавленный сыр — 180 г

Зеленый горох — 200 г

Картофель — 3—4 шт.

Лук — 2 шт.

Чеснок — 1 зубчик

Сливки — 20 мл

Зелень — 1—2 веточки

Соль — 1 ч.л.

Очистить, вымыть и нарезать мелким кубиком картофель. Опустить его в воду. Продолжить варить при слабом кипении до готовности. Мелко нарезанный лук и чеснок пассеровать 1—2 минуты и выложить в кастрюлю. Всыпать горошек. Натереть плавленный сыр на крупной тёрке и вслед за горошком, отправить его в кастрюлю. Добавить соль и, по желанию, любимые специи. Продолжить приготовление супа еще 5—7 минут. Подавать к столу, украсив листиками петрушки.

Сырно-банановый десерт в микроволновке

Детский сыр — 100 г

Банан — 1 шт.

Лимонный сок — пара капель

Сахар — 1,5 ч.л.

Сметана 21% — 1 ст. л.

Печенье — 6 шт.

Масло сливочное — 30 г

Яйцо — 1 шт.

Какао-порошок — для украшения

Веточка мяты — для украшения

В чашу блендера положите печенье, пол чайной ложки сахара, масло сливочное и размолите все ингредиенты в крошку. Выложите и утрамбуйте. Положите в блендер банан, пару капель лимонного сока, сыр, сахар и взбейте все ингредиенты до однородности. Добавьте яйцо и сметану, снова взбейте. Вылейте творожную смесь в стаканы и поставьте в микроволновку на 1 минуту. После поставьте десерт в холодильник 1 час. Посыпьте сверху десерт какао-порошком. При подаче, положите кусочек банана и веточку мяты.

Рулет из лаваша с копченой курицей

Лаваш — 1 шт.

Сыр плавленый — 100 г

Курица копченая — 100 г

Морковь по-корейски — 70 г

Снять шкурку с курицы, мелко нарезать. Лаваш намазать сыром, и распределить поверх кусочки курицы. Сверху разложить морковь. Свернуть рулет и нарезать. Приятного аппетита.

Крабовые палочки в слоеном тесте

Крабовые палочки — 240 г

Слоеное бездрожжевое тесто — 300 г

Сыр плавленый — 90 г

Яйцо куриное — 1 шт.

Кунжут — 1 ч.л.

Оттаявшие крабовые палочки освободите от защитной плёнки и аккуратно разверните. После чего нанесите тонкий слой плавленого сыра. заверните, вернув им первоначальный вид. Слоёное тесто раскатайте и нарежьте длинными тонкими полосами шириной примерно 0,5—1 см. Каждую крабовую палочку обмотайте тестом, двигаясь по спирали. Затем выложите заготовки на противень, застеленный пергаментом, и смажьте взбитым яйцом. Сверху посыпьте семенами кунжута и отправьте в разогретую до 180 градусов духовку. Запекайте в течение 20—25 минут до красивого золотистого цвета.

Бутерброды с ананасом, ветчиной и сыром

Хлеб тостовый — 5 шт.

Ветчина — 5 ломтиков

Сыр плавленый для бургеров Чеддер — 5 пластинок

Ананасы консервированные кольцами — 5 шт.

Для украшения:

Оливки — 5 шт.

Петрушка свежая — 3 веточки

Ломтики хлеба выложить на противень с пергаментом. Сверху выложить ветчину. На каждый бутерброд выложить кольца ананасов. Сверху выложить пластинки сыра. Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 10 минут. Приятного аппетита!

Тарталетки с икрой мойвы и плавленым сыром

Икра мойвы — 120 г

Яйцо куриное — 2 шт.

Сыр плавленый — 1 шт.

Майонез — 2 ст. л.

Тарталетки — 8—10 шт.

Зелень — для украшения

Яйца натрите на очень мелкой терке, плавленый сырок натереть на крупной. Сложите в глубокую миску. Добавьте икру, заправьте майонезом, перемешайте. Наполните тарталетки начинкой, украсьте веточкой свежей зелени, добавьте каперсы. Приятного аппетита!

Суп с гречкой и сыром

Картофель — 285 г

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.