

12+

АЛЕКСЕЙ ВЫДРИН

Рецепты из полуфабрикатов



Алексей Выдрин

Рецепты из полуфабрикатов

«Издательские решения»

Выдрин А.

Рецепты из полуфабрикатов / А. Выдрин — «Издательские решения»,

В этой книге собраны способы превратить обычные замороженные полуфабрикаты в полноценные блюда для завтрака, обеда или ужина. Пельмени, вареники, блинчики, наггетсы, рыбные палочки, овощные смеси, лапша и сосиски — всё это можно не просто разогреть, а приготовить интересно и с разными вкусами. Никаких сложных техник и редких продуктов. Это книга не для шеф-поваров, а для тех, кто ценит своё время, но не готов жертвовать вкусом.

© Выдрин А.

© Издательские решения

Содержание

Введение	6
Пельмени	7
Рецепт 1. Суп с пельменями	7
Рецепт 2. Пельмени, запечённые с яйцом и сыром (запеканка)	10
Рецепт 3. Пельмени, обжаренные с яйцом на сковороде	13
Рецепт 4. Пельмени в кляре, жареные как чебуреки (хрустящие, с пузырями)	16
Рецепт 5. Пельмени как начинка для пирога (запечь в слоёном тесте)	19
Рецепт 6. Пельмени в горшочке с бульоном и зеленью	22
Рецепт 7. Пельмени, обжаренные до хруста с чесночным маслом (закуска к пиву)	25
Рецепт 8. Пельмени в томатном соусе с базиликом и чесноком	28
Рецепт 9. Пельмени в сливочно-грибном соусе	31
Рецепт 10. Пельмени в кисло-сладком соусе (соевый соус, уксус, сахар, имбирь, чеснок)	34
Вареники	37
Рецепт 11. Вареники с картошкой, обжаренные с луком и шкварками	37
Рецепт 12. Вареники с творогом, запечённые со сметаной и сахаром	40
Рецепт 13. Вареники с вишней, залитые ягодным соусом	43
Рецепт 14. Вареники с капустой, обжаренные с яйцом на сковороде	46
Рецепт 15. Вареники в томатном соусе с овощами (как рагу)	49
Рецепт 16. Вареники как начинка для запеканки с мясом и грибами	52
Рецепт 17. Сладкая запеканка из вареников с творогом и яблоками	55
Конец ознакомительного фрагмента.	57

Рецепты из полуфабрикатов

Алексей Выдрин

© Алексей Выдрин, 2026

ISBN 978-5-0071-2396-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Введение

У большинства из нас в морозилке лежит пачкапельменей, пакет с овощной смесью или коробка рыбных палочек. Мы покупаем их на случай, если не будет времени или сил готовить. А потом просто варим или жарим, посыпая зеленью и едим. И так каждый раз.

В этой книге я предлагаю перестать относиться к полуфабрикатам как ко второсортной еде. Это не просто быстрый ужин, когда лень. Это ингредиенты. Такие же, как мясо, крупы или овощи, только уже прошедшие первичную обработку.

Здесь собраны рецепты, которые помогут посмотреть на знакомые продукты под новым углом.

Нет сложных техник и длинных списков продуктов. Есть сковорода, есть духовка, есть базовые приправы, которые есть на любой кухне. И есть желание съесть что-то вкусное, не стоя у плиты час.

Рецепты написаны так, чтобы вы могли открыть любую страницу, проверить, что у вас есть из заморозки, и сразу начать готовить. Без долгих приготовлений, без предварительного размораживания, без лишней возни.

Пропорции и специи в рецептах даны приблизительно. Потому что вкусы у всех разные. Кто-то любит острее, кто-то солонее, кто-то не переносит чеснок. Пробуйте в процессе, добавляйте своё. Полуфабрикаты прощают эксперименты.

Эта книга не про кулинарное искусство. Эта книга про то, чтобы есть вкусно и не сходить с ума от готовки. Приятного аппетита.

Пельмени

Рецепт 1. Суп с пельменями

Ингредиенты на 4 порции:

- Пельмени замороженные — 400—500 граммов
- Картофель — 3—4 средние штуки
- Морковь — 1 штука
- Лук репчатый — 1 штука
- Бульон (куриный, говяжий или овощной) — 1,5—2 литра
- Масло растительное — 2 столовые ложки
- Соль — по вкусу
- Перец чёрный молотый — по вкусу
- Зелень свежая (укроп, петрушка, зелёный лук) — пучок
- Сметана (по желанию) — для подачи

Необходимое оборудование:

- Кастрюля объёмом 3—4 литра
- Сковорода для жарки
- Нож и разделочная доска
- Тёрка
- Поварёшка

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка бульона:

- В кастрюлю налить бульон
- Если бульон из кубика, растворить его в горячей воде по инструкции
- Поставить кастрюлю на сильный огонь, довести до кипения

2. Подготовка овощей:

- Картофель очистить, нарезать кубиками со стороной 1—1,5 сантиметра
- Морковь очистить, натереть на крупной тёрке
- Лук очистить, мелко порубить

3. Приготовление за жарки:

- Разогреть сковороду с растительным маслом на среднем огне
- Выложить лук, жарить 2—3 минуты до прозрачности
- Добавить морковь, жарить ещё 3—4 минуты, помешивая, до мягкости
- Снять за жарку с огня

4. Варка супа:

- В кипящий бульон опустить нарезанный картофель
- Варить 10—12 минут до полуготовности картофеля
- Добавить за жарку из лука и моркови
- Варить 2—3 минуты
- Выложить замороженные пельмени прямо из морозилки

- Перемешать, довести до кипения
- Варить 3—4 минуты после повторного закипания
- Попробовать бульон на соль, добавить соль и перец по вкусу
- Выключить огонь

5. Добавление зелени:

- Зелень вымыть, обсушить, мелко порубить
- Засыпать зелень в кастрюлю, накрыть крышкой
- Дать настояться 5—7 минут

6. Подача:

- Разлить суп по тарелкам поварёшкой
- В каждую тарелку добавить ложку сметаны по желанию

Признаки готовности:

- Картофель мягкий, легко протыкается ножом
- Пельмени всплыли на поверхность и стали плотными на вид
- Бульон прозрачный, с ароматом овощей и зелени
- Морковь мягкая, лук почти прозрачный

Время приготовления:

- Подготовка овощей — 10 минут
- Приготовление за жарки — 6—7 минут
- Варка картофеля — 10—12 минут
- Варка пельменей — 3—4 минуты
- Полный цикл — 35—40 минут

Хранение:

- Суп хранить в холодильнике в закрытой кастрюле не более 2 дней
- При разогреве пельмени могут развариться

Полезные советы:

- Пельмени можно не размораживать, бросать в суп прямо замороженными
- Для более наваристого вкуса бульон можно сварить на мясе с костью
- В конце варки можно добавить лавровый лист и несколько горошин чёрного перца
- Зелень лучше добавлять в кастрюлю, а не в тарелки, так она отдаст аромат всему супу
- Если суп получился густым, можно добавить немного кипятка
- Вместо растительного масла для за жарки можно использовать сливочное, вкус будет нежнее

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность — 350—400 ккал
- Белки — 18—20 г
- Жиры — 14—16 г
- Углеводы — 35—40 г

Особенности блюда:

- Классический суп с пельменями, знакомый с детства
- За жарка из лука и моркови даёт насыщенный вкус и красивый цвет

- Пельмени заменяют мясо и крупу одновременно
- Это полноценный обед в одной тарелке
- Блюдо требует минимального набора ингредиентов

Подача:

- Как основное блюдо на обед
- Со сметаной и свежим хлебом
- С ломтиком лимона — необычное сочетание для супа с пельменями

Возможные проблемы:

- Пельмени разварились в супе — переварили, пельмени нужно вытаскивать через 3—4 минуты после всплытия
 - Картофель разварился — переварили или картофель мучнистого сорта
 - Зажарка подгорела — жарить на среднем огне, постоянно помешивать
 - Бульон мутный — если бульон на мясе, его нужно варить на медленном огне и снимать пену
- Пельмени внутри сырые — их нужно варить до полной готовности, обычно 4—5 минут для замороженных изделий

Рецепт 2. Пельмени, запечённые с яйцом и сыром (запеканка)

Ингредиенты на 3—4 порции:

- Пельмени замороженные — 500—600 граммов
- Яйца куриные — 4 штуки
- Молоко — 200 миллилитров
- Сыр твёрдый — 150—200 граммов
- Масло сливочное — 30 граммов (для смазывания формы)
- Соль — по вкусу
- Перец чёрный молотый — по вкусу
- Зелень свежая (укроп или петрушка) — для подачи
- Сметана — для подачи (по желанию)

Необходимое оборудование:

- Форма для запекания (керамическая, стеклянная или металлическая)
- Кастрюля для варки пельменей
- Миска для яично-молочной смеси
- Венчик или вилка
- Тёрка для сыра
- Нож и разделочная доска

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка пельменей:

- В кастрюлю налить воду, добавить соль
- Довести воду до кипения
- Выложить замороженные пельмени в кипящую воду
- Варить на 2 минуты меньше, чем указано на упаковке (пельмени должны быть полу-готовыми)
- Откинуть пельмени на дуршлаг, дать стечь воде
- Слегка остудить

2. Подготовка заливки:

- В миску разбить яйца
- Добавить молоко, соль и перец
- Венчиком или вилкой взбить до однородности

3. Подготовка сыра:

- Сыр натереть на крупной тёрке

4. Подготовка формы:

- Форму для запекания смазать сливочным маслом
- Выложить пельмени в форму ровным слоем

5. Заливка:

- Залить пельмени яично-молочной смесью
- Сверху равномерно посыпать тёртым сыром

6. Запекание:

- Духовку разогреть до 180—200 градусов
- Поставить форму в духовку на средний уровень
- Запекать 20—25 минут до появления румяной золотистой корочки
- Верхний слой сыра должен полностью расплавиться и зарумяниться

7. Подача:

- Дать запеканке постоять 5—7 минут
- Нарезать на порционные куски
- Посыпать рубленой зеленью
- Подавать со сметаной по желанию

Признаки готовности:

- Сырная корочка золотистая и румяная
- Заливка полностью застыла, не жидкая
- Пельмени внутри мягкие и сочные
- Запеканка держит форму при нарезке

Время приготовления:

- Варка пельменей — 5—7 минут
- Подготовка заливки и сыра — 10 минут
- Запекание — 20—25 минут
- Полный цикл — 40—45 минут

Хранение:

- Запеканку хранить в холодильнике в закрытой посуде не более 2 дней
- Разогреть в духовке или микроволновой печи перед подачей

Полезные советы:

- Пельмени лучше варить до полуготовности, чтобы они не развалились при запекании
- Если пельмени свежие (не замороженные), варить их не нужно, выкладывать сразу в форму
- В заливку можно добавить щепотку мускатного ореха для аромата
- Сыр берите тот, который хорошо плавится: гауда, эдам, моцарелла или российский
- Для более нежной текстуры можно добавить в заливку 2 столовые ложки сметаны
- Можно добавить обжаренный лук или грибы между слоями пельменей для разнообразия

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность — 450—500 ккал
- Белки — 25—28 г
- Жиры — 22—26 г
- Углеводы — 30—35 г

Особенности блюда:

- Это полноценная запеканка, которая заменяет и второе, и гарнир
- Яично-молочная заливка делает пельмени нежными и сочными
- Сырная корочка даёт аппетитный внешний вид

- Блюдо простое в приготовлении и подходит для семейного ужина
- Запеканку можно готовить из любых пельменей — с мясом, курицей или грибами

Подача:

- Как основное горячее блюдо на ужин или обед
- Со свежим салатом из овощей
- С томатным соусом или кетчупом
- Со сметаной и зеленью
- Как завтрак в выходной день

Возможные проблемы:

- Запеканка получилась сухой — пересушили в духовке, уменьшите время запекания
- Заливка не застыла — мало яиц, нужно больше яиц или больше времени запекания
- Сыр подгорел сверху, а заливка внутри сырая — прикройте форму фольгой и увеличьте время
- Пельмени развалились — переварили пельмени перед запеканием, варите на 2 минуты меньше
- Запеканка прилипла к форме — плохо смазали форму маслом, используйте пергамент

Рецепт 3. Пельмени, обжаренные с яйцом на сковороде

Ингредиенты на 2—3 порции:

- Пельмени замороженные — 400—500 граммов
- Яйца куриные — 3—4 штуки
- Масло растительное — 2—3 столовые ложки
- Масло сливочное — 20—30 граммов (по желанию)
- Соль — по вкусу
- Перец чёрный молотый — по вкусу
- Зелень свежая (укроп, петрушка, зелёный лук) — пучок
- Сметана — для подачи (по желанию)

Необходимое оборудование:

- Сковорода с толстым дном (лучше чугунная или с антипригарным покрытием)
- Лопатка для переворачивания
- Миска для яиц
- Вилка или венчик
- Нож и разделочная доска

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка пельменей:

- Пельмени достать из морозилки, размораживать не нужно
- Если пельмени слиплись, аккуратно отделить друг от друга

2. Разогрев сковороды:

- Налить растительное масло на сковороду
- Поставить сковороду на средний огонь
- Дать маслу хорошо прогреться

3. Обжарка пельменей:

- Выложить замороженные пельмени на сковороду в один слой
- Жарить 3—4 минуты до румяной корочки на одной стороне
- Перевернуть пельмени лопаткой
- Жарить ещё 3—4 минуты до румяности на другой стороне
- Убавить огонь до минимума
- Добавить сливочное масло (по желанию) для аромата

4. Подготовка яиц:

- В миску разбить яйца
- Добавить соль и перец
- Взбить вилкой до однородности (не до пены)

5. Заливка яйцом:

- Равномерно залить пельмени взбитыми яйцами
- Накрыть сковороду крышкой
- Жарить на медленном огне 3—5 минут
- Яйцо должно полностью схватиться и стать плотным

6. Подача:

- Посыпать рубленой зеленью
- Подавать горячим прямо на сковороде или на порционных тарелках
- Со сметаной по желанию

Признаки готовности:

- Пельмени румяные, золотистые со всех сторон
- Яйцо полностью схватилось, не жидкое
- Яйцо равномерно покрывает пельмени
- Края яйца слегка зарумянились
- Блюдо ароматное, с запахом жареного теста и яйца

Время приготовления:

- Обжарка пельменей — 7—8 минут
- Заливка яйцом и доведение до готовности — 3—5 минут
- Полный цикл — 15—20 минут

Хранение:

- Блюдо не хранить, есть сразу после приготовления
- При разогреве пельмени теряют хрустящую корочку

Полезные советы:

- Пельмени лучше жарить на среднем огне, чтобы они успели пропечься внутри и не подгорели снаружи
- Если пельмени крупные, можно добавить 2—3 столовые ложки воды под крышку на 2—3 минуты, чтобы они пропарились внутри
- Яйца можно не взбивать, а просто разбить прямо на пельмени и размешать лопаткой
- получится яичная болтушка с пельменями
- Для пикантности можно добавить измельчённый чеснок за минуту до готовности
- Вместо соли в яйца можно добавить соевый соус — получится азиатский оттенок
- Если жарить пельмени на сливочном масле, вкус будет более нежным и насыщенным

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность — 420—480 ккал
- Белки — 20—24 г
- Жиры — 24—28 г
- Углеводы — 28—32 г

Особенности блюда:

- Это очень быстрое блюдо, готовится буквально за 15 минут
- Пельмени получаются хрустящими снаружи и сочными внутри
- Яйцо создаёт нежную прослойку и делает блюдо более сытным
- Отличный вариант для завтрака или ужина, когда нет времени на готовку
- Блюдо напоминает яичницу с начинкой, но более сытное

Подача:

- Как завтрак с чаем или кофе
- Как ужин со свежим салатом

- С кетчупом, горчицей или острым соусом
- С хлебом и зеленью
- Как горячее блюдо для лёгкого обеда

Возможные проблемы:

- Пельмени прилипли к сковороде — масло было недостаточно разогрето или пельмени размораживали перед жаркой
- Пельмени сырые внутри — слишком большой огонь, пельмени подгорели снаружи, но не пропеклись внутри, убавьте огонь и жарьте дольше
- Яйцо подгорело — огонь был слишком сильным, готовьте на медленном огне
- Яйцо не схватилось — недостаточно времени, подержите под крышкой ещё 2—3 минуты
- Пельмени развалились — перемороженные пельмени или слишком тонкое тесто, аккуратно переворачивайте лопаткой

Рецепт 4. Пельмени в кляре, жареные как чебуреки (хрустящие, с пузырями)

Ингредиенты на 3—4 порции:

- Пельмени замороженные — 400—500 граммов
- Мука пшеничная — 100 граммов
- Яйцо куриное — 1 штука
- Вода холодная — 150—200 миллилитров
- Соль — 0,5 чайной ложки
- Масло растительное для фритюра — 300—400 миллилитров

Необходимое оборудование:

- Сковорода с высокими бортами или сотейник
- Миска для кляра
- Венчик или вилка
- Шумовка
- Бумажные полотенца
- Термометр для масла (по желанию)
- Тарелка с бумажными салфетками

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка пельменей:

- Пельмени достать из морозилки, размораживать не нужно
- Разделить слипшиеся пельмени

2. Приготовление кляра:

- В миску разбить яйцо
- Добавить соль
- Влить холодную воду
- Взбить вилкой или венчиком до однородности
- Постепенно добавлять муку, постоянно помешивая
- Перемешивать до полного растворения комочков
- Консистенция кляра должна быть как жидкая сметана
- Убрать кляр в холодильник на 10—15 минут (по желанию, для лучшей текстуры)

3. Разогрев масла:

- В сковороду налить растительное масло (слой не менее 2—3 сантиметров)
- Поставить на средний огонь
- Разогреть масло до 170—180 градусов
- Проверить готовность масла: капнуть немного кляра, он должен сразу всплыть и заши-

петь

4. Обмакивание пельменей в кляр:

- Каждый пельмень окунуть в кляр
- Дать лишнему кляру стечь

5. Жарка пельменей:

— Аккуратно опускать пельмени в разогретое масло по 4—5 штук за раз (не переполнять сковороду)

- Жарить 2—3 минуты до золотистого цвета
- Перевернуть шумовкой
- Жарить ещё 2—3 минуты с другой стороны
- Кляр должен покрыться пузырями и стать хрустящим

6. Удаление лишнего масла:

- Готовые пельмени вынуть шумовкой
- Выложить на бумажные полотенца
- Дать стечь лишнему маслу

7. Подача:

- Подавать горячими
- По желанию посыпать солью или специями

Признаки готовности:

- Кляр золотистый, покрыт пузырьками
- Пельмени внутри полностью пропеклись
- Корочка хрустящая, звонкая при надкусывании
- Масло при жарке не дымит
- Пельмени не прилипают друг к другу

Время приготовления:

- Подготовка кляра — 7—10 минут
- Разогрев масла — 5—7 минут
- Жарка одной партии — 5—6 минут
- Полный цикл — 30—40 минут

Хранение:

- Блюдо не хранить, есть сразу после приготовления
- При остывании кляр теряет хрусткость

Полезные советы:

- Вода для кляра должна быть ледяной — это даёт пузырчатую текстуру
- Кляр должен быть не слишком густым, иначе получится толстая тяжёлая корочка
- Если нет термометра, проверить масло можно деревянной шпажкой: опустить в масло, вокруг должны появляться пузырьки
- Пельмени перед жаркой должны быть сухими, иначе кляр будет стекать
- Не кладите слишком много пельменей в масло, температура упадёт, и они будут жариться, а не плавиться во фритюре
- Для аромата можно добавить в кляр чесночный порошок, паприку или сушёные травы
- Пельмени можно не размораживать, холодные они лучше держат форму

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность — 500—600 ккал
- Белки — 16—20 г
- Жиры — 30—35 г
- Углеводы — 40—45 г

Особенности блюда:

- Пельмени получаются похожими на чебуреки — хрустящие, с пузырчатым кляром
- Кляр даёт дополнительный объём и текстуру
- Сочно внутри, хрустяще снаружи
- Это необычный способ подачи пельменей, больше похожий на закуску
- Блюдо идеально подходит для пива или как праздничное угощение

Подача:

- Как закуска к пиву
- С острым томатным соусом
- С чесночным соусом или сметаной
- Как самостоятельное горячее блюдо с салатом
- На праздничный стол как необычное угощение

Возможные проблемы:

- Кляр получился толстым и тяжёлым — слишком густая консистенция, добавьте немного воды
- Кляр не держится на пельменях — пельмени влажные, обсушите бумажным полотенцем
- Пельмени подгорели снаружи, а внутри сырые — масло слишком горячее, убавьте огонь
- Пельмени впитали много масла, жирные — масло недостаточно разогрето, пельмени не обжарились, а тушились
- Кляр не получился пузырчатым — вода была тёплой, используйте ледяную воду
- Пельмени слиплись в масле — положили слишком много за раз, жарьте по 4—5 штук

Рецепт 5. Пельмени как начинка для пирога (запечь в слоёном тесте)

Ингредиенты на 4—5 порций:

- Тесто слоёное бездрожжевое — 1 упаковка (400—500 граммов)
- Пельмени замороженные — 400—500 граммов
- Лук репчатый — 1 штука (крупная)
- Сыр твёрдый — 100—150 граммов
- Масло сливочное — 30 граммов
- Яйцо — 1 штука (для смазывания)
- Соль — по вкусу
- Перец чёрный молотый — по вкусу
- Сметана — для подачи (по желанию)

Необходимое оборудование:

- Противень или форма для запекания
- Кастрюля для варки пельменей
- Сковорода для жарки лука
- Нож и разделочная доска
- Сито или дуршлаг
- Кисточка для смазывания
- Бумага для выпечки (пергамент)

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка пельменей:

- В кастрюлю налить воду, добавить соль
- Довести до кипения
- Выложить замороженные пельмени
- Варить на 2 минуты меньше, чем указано на упаковке
- Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде
- Слегка остудить

2. Приготовление лука:

- Лук очистить, мелко порубить
- Разогреть сковороду со сливочным маслом на среднем огне
- Выложить лук, жарить до золотистого цвета, 5—7 минут
- Снять с огня

3. Подготовка сыра:

- Сыр натереть на крупной тёрке

4. Смешивание начинки:

- В миске смешать варёные пельмени, жареный лук и половину тёртого сыра
- Добавить соль и перец по вкусу
- Перемешать

5. Подготовка теста:

- Тесто разморозить по инструкции на упаковке
- Раскатать в пласт толщиной 0,5—0,7 сантиметра
- Если тесто в рулоне, разрезать на две части (нижняя и верхняя корка)

6. Формирование пирога:

- Противень застелить пергаментной бумагой
- Выложить нижний пласт теста на противень
- По центру выложить начинку горкой, отступая от краёв 2—3 сантиметра
- Накрыть верхним пластом теста
- Края плотно защипнуть, сформировать красивый шов
- Сделать в центре отверстие для выхода пара

7. Подготовка к выпечке:

- Яйцо разбить в миску, взбить вилкой
- Смазать верх пирога яйцом с помощью кисточки
- Сверху посыпать оставшимся тёртым сыром (по желанию)

8. Выпекание:

- Духовку разогреть до 180 градусов
- Поставить противень в духовку на средний уровень
- Выпекать 25—30 минут
- Тесто должно стать румяным и золотистым

9. Подача:

- Дать пирогу постоять 5—7 минут
- Переложить на блюдо
- Нарезать на порционные куски
- Подавать горячим со сметаной

Признаки готовности:

- Тесто золотистое, румяное, с хрустящей корочкой
- Верх пирога блестит, покрыт ровным слоем яйца
- При постукивании по пирогу слышен пустой звук
- Из отверстия в центре идёт пар
- Сырная корочка сверху расплавилась и зарумянилась
- Начинка внутри горячая и сочная

Время приготовления:

- Подготовка пельменей — 7—10 минут
- Подготовка лука — 7—10 минут
- Подготовка теста — 5—7 минут
- Формирование пирога — 10 минут
- Выпекание — 25—30 минут
- Полный цикл — 60—70 минут

Хранение:

- Пирог хранить в холодильнике в закрытой посуде не более 2 дней
- Разогреть в духовке или микроволновой печи перед подачей
- В холодном виде тесто теряет хрусткость, становится жёстким

Полезные советы:

- Пельмени обязательно варите до полуготовности, чтобы они не развалились при выпечке
- Лук для начинки можно карамелизовать с добавлением щепотки сахара — будет сладковатый привкус
- В начинку можно добавить обжаренные грибы или отварное яйцо для разнообразия
- Края теста защипывайте тщательно, чтобы сок из начинки не вытекал
- Обязательно сделайте отверстие сверху для выхода пара, иначе пирог может лопнуть
- Вместо одного большого пирога можно сделать несколько маленьких пирожков
- Сметану можно смешать с зеленью и чесноком для пикантного соуса

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность — 550—650 ккал
- Белки — 22—26 г
- Жиры — 30—35 г
- Углеводы — 45—50 г

Особенности блюда:

- Слоёное тесто делает пирог хрустящим и рассыпчатым
- Начинка из пельменей необычная, но очень сытная
- Блюдо напоминает пирог с мясом, но готовится быстрее
- Это отличный вариант для праздничного стола или сытного обеда
- Пельмени в начинке сохраняют сочность благодаря запеканию в тесте

Подача:

- Как основное блюдо к обеду или ужину
- Со сметаной, чесночным или томатным соусом
- Со свежим овощным салатом
- Как горячая закуска на праздничный стол
- С бульоном или супом вместо хлеба

Возможные проблемы:

- Тесто прилипло к противню — не использовали пергамент, смажьте противень маслом
- Пирог лопнул при выпечке — не сделали отверстие для пара или слишком плотно защипнули края
- Тесто сырое внутри — начинка была слишком влажной, хорошо отожмите пельмени от воды
- Начинка вытекла — края плохо защипнуты или тесто порвалось
- Пельмени сухие внутри — переварили пельмени перед запеканием, варите на 2 минуты меньше
- Тесто подгорело сверху, а внутри не пропеклось — слишком высокая температура, убавьте огонь до 170 градусов

Рецепт 6. Пельмени в горшочке с бульоном и зеленью

Ингредиенты на 4 порции:

- Пельмени замороженные — 500—600 граммов
- Бульон (куриный, говяжий или овощной) — 800 миллилитров (по 200 мл на горшочек)
- Лук репчатый — 1 штука
- Морковь — 1 штука
- Масло сливочное — 40 граммов (по 10 граммов на горшочек)
- Чеснок — 2 зубчика
- Зелень свежая (укроп, петрушка, зелёный лук) — большой пучок
- Лавровый лист — 2—3 штуки
- Перец чёрный горошком — 6—8 горошин
- Соль — по вкусу
- Перец чёрный молотый — по вкусу
- Сметана — для подачи (по желанию)

Необходимое оборудование:

- Горшочки керамические (4 штуки) с крышками
- Кастрюля для варки пельменей
- Сковорода для обжарки овощей
- Нож и разделочная доска
- Тёрка
- Половник
- Дуршлаг

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка пельменей:

- В кастрюлю налить воду, добавить соль
- Довести до кипения
- Выложить замороженные пельмени
- Варить до полуготовности (на 2 минуты меньше, чем указано на упаковке)
- Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде

2. Подготовка бульона:

- Бульон довести до кипения
- Попробовать на соль, при необходимости досолить
- Добавить перец горошком и лавровый лист
- Проварить 2—3 минуты, вынуть лавровый лист

3. Подготовка овощей:

- Лук очистить, мелко порубить
- Морковь очистить, натереть на крупной тёрке
- Чеснок очистить, мелко порубить
- Зелень вымыть, обсушить, мелко порубить

4. Обжарка овощей:

- На сковороде растопить 20 граммов сливочного масла
- Выложить лук, жарить до прозрачности, 3—4 минуты
- Добавить морковь, жарить вместе ещё 4—5 минут до мягкости
- Добавить чеснок, жарить 1 минуту
- Снять с огня

5. Сборка горшочков:

- В каждый горшочек положить равное количествопельменей
- Добавить обжаренные овощи (разделить на 4 части)
- Положить кусочек сливочного масла (по 10 граммов)
- Залить горячим бульоном так, чтобы он покрывал пельмени
- Посыпать рубленой зеленью (оставить немного для подачи)
- Добавить соль и перец по вкусу

6. Томление горшочков:

- Духовку разогреть до 180 градусов
- Горшочки накрыть крышками
- Поставить горшочки в духовку на решётку или противень
- Томить 20—25 минут

7. Подача:

- Горшочки достать из духовки
- Дать постоять 5—7 минут
- Подавать в горшочках на порционных тарелках или подставках
- Сверху посыпать свежей зеленью
- Подавать со сметаной по желанию

Признаки готовности:

- Бульон в горшочках горячий, слегка кипит
- Пельмени внутри полностью готовы, мягкие и сочные
- Овощи мягкие, пропитались бульоном
- Зелень сохранила яркий цвет
- Горшочки источают насыщенный аромат мяса, овощей и специй
- Верхний слой пельменей слегка запечён, но остаётся сочным

Время приготовления:

- Варка пельменей — 5—7 минут
- Подготовка бульона — 5 минут
- Подготовка и обжарка овощей — 12—15 минут
- Сборка горшочков — 5—7 минут
- Томление в духовке — 20—25 минут
- Полный цикл — 55—65 минут

Хранение:

- Горшочки с пельменями хранить в холодильнике не более 1 дня
- Разогревать в горшочках в духовке или микроволновой печи
- При хранении пельмени могут размякнуть и потерять текстуру

Полезные советы:

- Бульон можно использовать любой, но лучше всего куриный — он даёт нежный вкус
- В каждый горшочек можно добавить по ложке сметаны для кремовости
- Для более насыщенного вкуса добавьте в горшочек кусочек сливочного масла перед подачей

- Пельмени можно не варить заранее, а закладывать сырыми, но увеличить время томления до 40—45 минут

- Зелень лучше добавлять в два этапа: часть перед томлением, часть перед подачей

- В горшочки можно добавить грибы (шампиньоны) вместе с овощами

- Перед томлением можно сверху добавить ломтик сыра — получится сырная корочка

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность — 380—430 ккал

- Белки — 20—24 г

- Жиры — 18—22 г

- Углеводы — 30—35 г

Особенности блюда:

- Блюдо готовится в горшочках, что придаёт ему особый уютный вид

- Пельмени сохраняют сочность благодаря томлению в бульоне

- Отличный вариант для холодного времени года — согревает и насыщает

- Горшочки можно приготовить заранее и поставить в духовку за полчаса до подачи

- Это ресторанная подача самого простого продукта

Подача:

- Как основное горячее блюдо на обед или ужин

- С чёрным хлебом или бородинским

- Со сметаной или сливками

- С маринованными огурцами или соленьями

- Как праздничное блюдо в красивой керамике

Возможные проблемы:

- Пельмени разварились в горшочках — переварили их перед томлением, варите на 2—3 минуты меньше

- Бульон выкипел — горшочки были без крышек, накрывайте плотно крышками

- Овощи остались сырыми — мелко нарежьте и хорошо обжарьте перед закладкой

- Пельмени сухие — добавьте больше бульона в горшочек

- Горшочек треснул в духовке — ставили холодный горшочек в горячую духовку, ставьте в холодную и прогревайте вместе с ней

- Бульон мутный — не снимали пену с бульона при варке

Рецепт 7. Пельмени, обжаренные до хруста с чесночным маслом (закуска к пиву)

Ингредиенты на 2—3 порции:

- Пельмени замороженные — 400—500 граммов
- Масло сливочное — 80—100 граммов
- Чеснок — 4—5 зубчиков
- Масло растительное — 2—3 столовые ложки (для жарки)
- Соль крупная — по вкусу
- Перец чёрный молотый — по вкусу
- Зелень свежая (укроп или петрушка) — для подачи

Необходимое оборудование:

- Сковорода с толстым дном (чугунная или с антипригарным покрытием)
- Лопатка для переворачивания
- Нож и разделочная доска
- Маленькая кастрюлька для чесночного масла
- Бумажные полотенца
- Миска для подачи

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка пельменей:

- Пельмени достать из морозилки, размораживать не нужно
- Если пельмени слиплись, аккуратно разделить

2. Приготовление чесночного масла:

- Чеснок очистить, мелко порубить или пропустить через пресс
- В маленькую кастрюльку положить сливочное масло
- Поставить на медленный огонь, растопить масло
- Добавить чеснок, прогреть 1—2 минуты (не кипятить)
- Снять с огня, оставить настаиваться

3. Первая обжарка пельменей:

- Налить растительное масло на сковороду
- Поставить сковороду на средний огонь
- Дать маслу хорошо прогреться
- Выложить пельмени в один слой
- Жарить 3—4 минуты до румяной корочки на одной стороне
- Перевернуть пельмени
- Жарить ещё 3—4 минуты до румяности на другой стороне

4. Вторая обжарка для хруста:

- Перевернуть пельмени снова на первую сторону
- Жарить на среднем огне ещё 2—3 минуты до интенсивного хруста
- Перевернуть на другую сторону, повторить

5. Добавление чесночного масла:

- Убавить огонь до минимума
- Полить пельмени чесночным маслом (оставить немного для подачи)
- Перемешать лопаткой, чтобы каждый пельмень покрылся маслом
- Жарить 1—2 минуты, помешивая

6. Подача:

- Выложить пельмени на бумажные полотенца
- Дать стечь лишнему маслу
- Переложить в глубокую миску или на блюдо
- Посыпать крупной солью
- Посыпать рубленой зеленью
- Полить оставшимся чесночным маслом сверху

Признаки готовности:

- Пельмени золотистые, с интенсивно-румяной корочкой
- При нажатии лопаткой слышен хруст
- Пельмени покрыты блестящей масляной плёнкой
- Аромат чеснока и жареного теста заполняет кухню
- Внутри пельмени полностью пропеклись, сок сочный

Время приготовления:

- Приготовление чесночного масла — 5—7 минут
- Первая обжарка пельменей — 7—8 минут
- Вторая обжарка для хруста — 5—6 минут
- Полный цикл — 20—25 минут

Хранение:

- Блюдо не хранить, есть сразу после приготовления
- При остывании пельмени теряют хрусткость
- Разогрев даст мягкую, а не хрустящую текстуру

Полезные советы:

- Пельмени перед жаркой должны быть сухими — влага мешает образованию хрустящей корочки
- Для максимального хруста пельмени нужно обжаривать дважды с переворотом
- Сливочное масло в конце жарки даёт золотистый цвет и насыщенный вкус
- Крупная соль, посыпанная сразу после жарки, лучше прилипает к горячим пельменям
- Можно добавить в чесночное масло сушёные травы (тимьян, розмарин) для аромата
- Для остроты добавьте в масло красный молотый перец или хлопья чили
- Пельмени должны лежать в один слой на сковороде, чтобы они жарились, а не тушились

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность — 450—520 ккал
- Белки — 16—20 г
- Жиры — 28—34 г
- Углеводы — 30—35 г

Особенности блюда:

- Это идеальная закуска к пиву — хрустящая, солёная, ароматная
- Чесночное масло даёт яркий насыщенный вкус
- Двойная обжарка делает пельмени максимально хрустящими снаружи
- Сочные внутри, хрустящие снаружи — контраст текстур
- Готовится очень быстро, идеально для встречи с друзьями

Подача:

- Как закуска к пиву, квасу или сидру
- В глубокой миске (пиале) посыпанные солью и зеленью
- С острыми соусами (чicken-соус, барбекю, горчица)
- С маринованными огурцами или квашеной капустой
- В большой общей тарелке в центре стола

Возможные проблемы:

- Пельмени получились жёсткими, не хрустящими — недостаточно масла или жарили на маленьком огне
- Пельмени подгорели снаружи, а внутри сырые — слишком сильный огонь, убавьте и жарьте дольше
- Чеснок подгорел в масле — чеснок нужно греть на медленном огне 1—2 минуты, не кипятить
- Пельмени резиновые — пережарили, пельмени потеряли влагу
- Масло разбрызгивается — пельмени были влажными, обсушите или дайте обсохнуть на воздухе

Рецепт 8. Пельмени в томатном соусе с базиликом и чесноком

Ингредиенты на 3—4 порции:

- Пельмени замороженные — 500—600 граммов
- Томаты в собственном соку (или свежие помидоры) — 600—700 граммов (или 2 банки по 400 мл)
- Томатная паста — 2 столовые ложки
- Чеснок — 4—5 зубчиков
- Лук репчатый — 1 штука
- Масло оливковое (или растительное) — 3 столовые ложки
- Базилик свежий — пучок (или 1—2 чайные ложки сушёного)
- Соль — по вкусу
- Перец чёрный молотый — по вкусу
- Сахар — 0,5 чайной ложки (по желанию, если томаты кислые)
- Сыр пармезан или другой твёрдый — для подачи (по желанию)
- Зелень свежая — для подачи

Необходимое оборудование:

- Кастрюля для варки пельменей
- Сковорода с высокими бортами или сотейник
- Нож и разделочная доска
- Лопатка или ложка для перемешивания
- Дуршлаг

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка пельменей:

- В кастрюлю налить воду, добавить соль
- Довести до кипения
- Выложить замороженные пельмени
- Варить до полуготовности (на 2 минуты меньше, чем указано на упаковке)
- Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде

2. Подготовка соуса:

- Лук очистить, мелко порубить
- Чеснок очистить, мелко порубить или пропустить через пресс
- Если томаты свежие, ошпарить кипятком, снять кожуру, нарезать кубиками
- Базилик вымыть, обсушить, листья крупно порвать

3. Приготовление томатного соуса:

- На сковороду налить оливковое масло
- Разогреть на среднем огне
- Выложить лук, жарить 3—4 минуты до прозрачности
- Добавить чеснок, жарить 1 минуту до появления аромата
- Добавить томатную пасту, перемешать, жарить 1—2 минуты
- Добавить томаты (в собственном соку или свежие) вместе с соком
- Размять томаты ложкой, чтобы получилась однородная масса

- Добавить соль, перец, сахар по вкусу
- Довести до кипения, убавить огонь до минимума
- Варить под крышкой 10—12 минут

4. Соединение пельменей с соусом:

- В соус выложить подготовленные пельмени
- Аккуратно перемешать
- Добавить большую часть порванного базилика, перемешать
- Прогреть вместе 3—4 минуты на медленном огне

5. Подача:

- Разложить пельмени в соусе по тарелкам
- Посыпать оставшимся базиликом
- Сверху добавить тертый пармезан по желанию
- Украсить свежей зеленью

Признаки готовности:

- Соус густой, насыщенного красного цвета, однородной консистенции
- Пельмени полностью покрыты соусом, пропитались им
- Аромат томатов, чеснока и базилика насыщенный
- Пельмени внутри полностью готовы, мягкие и сочные
- Соус не жидкий, обволакивает каждый пельмень

Время приготовления:

- Варка пельменей — 5—7 минут
- Подготовка соуса — 10 минут
- Варка соуса — 10—12 минут
- Прогревание пельменей в соусе — 3—4 минуты
- Полный цикл — 35—40 минут

Хранение:

- Блюдо хранить в холодильнике в закрытой посуде не более 1—2 дней
- При разогреве пельмени могут стать мягче, но соус сохранит вкус
- Перед подачей разогреть на сковороде или в микроволновой печи

Полезные советы:

- Вместо свежих томатов можно использовать консервированные в собственном соку
- они дают более насыщенный вкус
- Для более кремовой текстуры добавьте в соус 50—80 миллилитров сливок в конце варки
- Если соус слишком кислый, добавьте чайную ложку сахара
- В соус можно добавить сухое красное вино (50 миллилитров) для глубины вкуса
- Базилик лучше добавлять в два этапа: половину в соус при варке, половину в конце для свежести
- Пельмени можно не варить заранее, а обжарить до хруста и потом добавлять в соус
- Можно добавить оливки или каперсы для пикантности

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность — 400—460 ккал

- Белки — 18—22 г
- Жиры — 18—22 г
- Углеводы — 38—42 г

Особенности блюда:

- Итальянский вариант подачи пельменей — в томатном соусе с базиликом
- Пельмени в соусе получаются сочными и пропитанными вкусом
- Быстрое блюдо, напоминающее пасту с мясным соусом
- Гармоничное сочетание чеснока, базилика и томатов
- Выглядит как ресторанное блюдо, хотя готовится из простых продуктов

Подача:

- Как полноценный ужин с хлебом для макания соуса
- Со свежим салатом из зелени
- С белым хлебом или чиабаттой
- Пармезан сверху добавит пикантности

Возможные проблемы:

- Соус слишком жидкий — недостаточно уварили, продолжайте варить без крышки еще 5—7 минут
- Соус кислый — добавьте сахар, чтобы сбалансировать вкус
- Пельмени развалились — переварили перед добавлением в соус, варите на 2 минуты меньше
- Соус подгорел — варите на медленном огне, постоянно помешивая
- Чеснок горчит — передержали на огне, добавляйте чеснок на последней минуте обжарки

Рецепт 9. Пельмени в сливочно-грибном соусе

Ингредиенты на 3—4 порции:

- Пельмени замороженные — 500—600 граммов
- Грибы свежие (шампиньоны или вешенки) — 300—400 граммов
- Лук репчатый — 1 штука
- Сливки (20—30% жирности) — 300 миллилитров
- Масло сливочное — 40 граммов
- Масло растительное — 2 столовые ложки
- Чеснок — 2 зубчика
- Мука пшеничная — 1 столовая ложка (по желанию, для загустения)
- Соль — по вкусу
- Перец чёрный молотый — по вкусу
- Мускатный орех молотый — щепотка
- Зелень свежая (укроп или петрушка) — для подачи
- Сыр твёрдый — для подачи (по желанию)

Необходимое оборудование:

- Кастрюля для варки пельменей
- Сковорода с высокими бортами или сотейник
- Нож и разделочная доска
- Лопатка или ложка для перемешивания
- Дуршлаг

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка пельменей:

- В кастрюлю налить воду, добавить соль
- Довести до кипения
- Выложить замороженные пельмени
- Варить до полуготовности (на 2 минуты меньше, чем указано на упаковке)
- Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде

2. Подготовка грибов:

- Грибы вымыть, обсушить
- Нарезать пластинами или небольшими кусочками
- Если грибы замороженные, размораживать не нужно

3. Подготовка овощей:

- Лук очистить, мелко порубить
- Чеснок очистить, мелко порубить или пропустить через пресс

4. Обжарка грибов:

- Разогреть сковороду с растительным маслом на среднем огне
- Выложить грибы, жарить до испарения жидкости и появления румяной корочки, 8—

10 минут

- Периодически помешивать
- Добавить сливочное масло и лук

- Жарить вместе ещё 4—5 минут до мягкости лука
- Добавить чеснок, жарить 1 минуту

5. Приготовление сливочно-грибного соуса:

- Влить сливки
- Добавить соль, перец, мускатный орех
- Перемешать
- Довести до кипения, убавить огонь до минимума
- Для загустения добавить муку (по желанию), размешать
- Варить 3—5 минут до загустения соуса

6. Соединениепельменей с соусом:

- В соус выложить подготовленные пельмени
- Аккуратно перемешать
- Прогреть вместе 3—4 минуты на медленном огне

7. Подача:

- Разложить пельмени в соусе по тарелкам
- Посыпать рубленой зеленью
- Сверху добавить тертый сыр по желанию

Признаки готовности:

- Соус кремовый, густой, с кусочками грибов
- Грибы мягкие, румяные
- Пельмени полностью покрыты соусом
- Аромат грибов, сливок и мускатного ореха насыщенный
- Соус не жидкий, обволакивает каждый пельмень

Время приготовления:

- Варка пельменей — 5—7 минут
- Подготовка и обжарка грибов — 15—18 минут
- Приготовление соуса — 5—8 минут
- Прогревание пельменей в соусе — 3—4 минуты
- Полный цикл — 35—40 минут

Хранение:

- Блюдо хранить в холодильнике в закрытой посуде не более 1—2 дней
- При разогреве соус может стать жиже, а пельмени мягче
- Перед подачей разогреть на сковороде или в микроволновой печи

Полезные советы:

- Грибы лучше обжаривать без лука сначала, чтобы жидкость испарилась
- Сливки берите высокой жирности — они меньше сворачиваются
- Для более насыщенного грибного вкуса добавьте сушёные белые грибы (предварительно замоченные)
- Мускатный орех обязателен — он подчёркивает вкус сливок и грибов
- Вместо свежих грибов можно использовать замороженные шампиньоны, вешенки или лесные грибы

— Для загустения можно добавить желток в конце (вливать тонкой струйкой, интенсивно размешивая)

— В соус можно добавить белое сухое вино (50 миллилитров) для кислоты

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

— Калорийность — 480—540 ккал

— Белки — 22—26 г

— Жиры — 28—34 г

— Углеводы — 32—38 г

Особенности блюда:

— Нежный сливочный соус делает пельмени ресторанным блюдом

— Грибы добавляют насыщенный вкус и текстуру

— Мускатный орех придаёт тонкий аромат

— Соус обволакивает пельмени, делая их сочными и кремовыми

— Готовится быстро, но выглядит и звучит как изысканное блюдо

Подача:

— Как основное горячее блюдо на ужин

— Со свежим хлебом (багетом) для макания соуса

— Со свежим салатом из зелени

— С бокалом белого сухого вина

— Как альтернатива пасте в сливочном соусе

Возможные проблемы:

— Соус сворачивается (становится зернистым) — сливки перегрелись, добавляйте их на медленный огонь и не доводите до бурного кипения

— Грибы дали много воды и тушатся, а не жарятся — грибы были мокрыми, обжарьте их дольше до испарения жидкости

— Соус получился жидким — добавьте муку и проварите ещё 2—3 минуты

— Грибы резиновые — пережарили, жарьте до румяной корочки, но не пересушивайте

— Пельмени развалились — переварили перед добавлением в соус, варите на 2 минуты меньше

Рецепт 10. Пельмени в кисло-сладком соусе (соевый соус, уксус, сахар, имбирь, чеснок)

Ингредиенты на 3—4 порции:

- Пельмени замороженные — 500—600 граммов
- Соевый соус — 100 миллилитров
- Уксус рисовый или яблочный — 3—4 столовые ложки
- Сахар коричневый или белый — 3—4 столовые ложки
- Имбирь свежий — 3—4 сантиметра (корень)
- Чеснок — 4—5 зубчиков
- Масло растительное (кунжутное или подсолнечное) — 3 столовые ложки
- Вода — 100 миллилитров
- Крахмал кукурузный или картофельный — 1 столовая ложка
- Перец чили (или хлопья чили) — по желанию
- Кунжут (белый или чёрный) — для подачи
- Зелёный лук — для подачи

Необходимое оборудование:

- Кастрюля для варки пельменей
- Сковорода с высокими бортами или вок
- Нож и разделочная доска
- Тёрка для имбиря
- Миска для соуса
- Венчик или вилка
- Дуршлаг

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка пельменей:

- В кастрюлю налить воду, добавить соль
- Довести до кипения
- Выложить замороженные пельмени
- Варить до полуготовности (на 2 минуты меньше, чем указано на упаковке)
- Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде

2. Подготовка ингредиентов для соуса:

- Имбирь очистить, натереть на мелкой тёрке
- Чеснок очистить, мелко порубить или пропустить через пресс
- В миске смешать соевый соус, уксус, сахар, 100 миллилитров воды
- Добавить тёртый имбирь и чеснок
- Крахмал развести в 2 столовых ложках холодной воды
- Влить крахмальную смесь в соус, перемешать

3. Приготовление кисло-сладкого соуса:

- Сковороду разогреть на среднем огне
- Влить растительное масло
- Влить подготовленный соус
- Довести до кипения, постоянно помешивая

- Варить 2—3 минуты до загустения
- Соус должен стать прозрачным, глянцевым и слегка густым

4. Обжарка пельменей для хруста:

- В отдельной сковороде разогреть 2 столовые ложки масла
- Выложить пельмени, обжарить до хрустящей корочки с обеих сторон (по 3—4 минуты с каждой стороны)

5. Соединение пельменей с соусом:

- Обжаренные пельмени переложить в сковороду с соусом
- Аккуратно перемешать, чтобы каждый пельмень покрылся соусом
- Прогреть вместе 1—2 минуты на медленном огне

6. Подача:

- Выложить пельмени в соусе на блюдо
- Посыпать кунжутом
- Посыпать мелко рубленным зелёным луком
- При желании добавить хлопья чили для остроты

Признаки готовности:

- Соус глянцевый, густой, прозрачно-янтарного цвета
- Пельмени хрустящие, покрыты блестящей соусной глазурью
- Аромат соевого соуса, чеснока и имбиря ярко выражен
- Баланс кислого, сладкого и солёного в соусе гармоничный
- Пельмени внутри полностью готовы, сочные

Время приготовления:

- Варка пельменей — 5—7 минут
- Подготовка ингредиентов для соуса — 7—10 минут
- Приготовление соуса — 3—5 минут
- Обжарка пельменей — 7—8 минут
- Прогревание в соусе — 1—2 минуты
- Полный цикл — 30—35 минут

Хранение:

- Блюдо не хранить, есть сразу после приготовления
- При разогреве соус впитывается в пельмени, хруст исчезает
- Остывшие пельмени теряют текстуру и вкус

Полезные советы:

- Рисовый уксус можно заменить яблочным или белым винным
- Имбирь используйте свежий, сушёный даёт менее яркий вкус
- Для пикантности добавьте 1—2 ложки кунжутного масла вместо растительного
- Крахмал обязательно разводите в холодной воде, иначе будут комочки
- Сахар можно заменить мёдом — будет более мягкий вкус
- Пельмени для этого блюда лучше обжаривать до хруста, а не варить — так они лучше держат форму
- В соус можно добавить дольки апельсина или ананаса для фруктовой нотки
- Хлопья чили добавляйте по вкусу — соус должен быть пикантным, но не обжигающим

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность — 420—480 ккал
- Белки — 18—22 г
- Жиры — 20—26 г
- Углеводы — 40—45 г

Особенности блюда:

- Азиатский вариант подачи пельменей — с кисло-сладким соусом
- Идеальный баланс кислого, сладкого, солёного и острого
- Хрустящие пельмени в глянцево́м соусе выглядят необычно и празднично
- Быстрое блюдо с ярким, запоминающимся вкусом
- Отличная альтернатива привычной подаче пельменей

Подача:

- Как самостоятельное блюдо на ужин
- Как закуска к пиву или азиатским напиткам
- С рисом или лапшой на гарнир
- Со свежими огурцами или дайконом
- Как горячая закуска для праздничного стола

Возможные проблемы:

- Соус получился слишком сладким или кислым — нарушен баланс, регулируйте количество сахара и уксуса
- Соус не загустел — мало крахмала или недостаточно варили, увеличьте количество крахмала
- Соус с комочками — крахмал плохо размешался, разводите в холодной воде до гладкости
- Пельмени размякли в соусе — передержали в соусе, прогревайте не более 1—2 минут
- Имбирь горчит — положили слишком много или имбирь старый, уменьшите количество
- Пельмени подгорели при обжарке — масло слишком горячее, убавьте огонь

Вареники

Рецепт 11. Вареники с картошкой, обжаренные с луком и шкварками

Ингредиенты на 3—4 порции:

- Вареники с картошкой замороженные — 500—600 граммов
- Сало свиное (или бекон с прослойками) — 150—200 граммов
- Лук репчатый — 2—3 штуки (крупные)
- Масло растительное — 1—2 столовые ложки (при необходимости)
- Соль — по вкусу
- Перец чёрный молотый — по вкусу
- Зелень свежая (укроп или петрушка) — пучок
- Сметана — для подачи

Необходимое оборудование:

- Кастрюля для варки вареников
- Сковорода с толстым дном
- Нож и разделочная доска
- Лопатка для переворачивания
- Дуршлаг
- Шумовка

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка вареников:

- В кастрюлю налить воду, добавить соль
- Довести до кипения
- Выложить замороженные вареники в кипящую воду
- Варить до полуготовности (на 2 минуты меньше, чем указано на упаковке)
- Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде

2. Подготовка шкварок:

- Сало нарезать небольшими кубиками (1—1,5 сантиметра)
- Если используется бекон, нарезать полосками или кубиками

3. Вытапливание шкварок:

- Разогреть сковороду на среднем огне
- Выложить нарезанное сало
- Жарить, помешивая, 5—7 минут до вытапливания жира
- Шкварки должны стать румяными и хрустящими
- Шумовкой вынуть шкварки на отдельную тарелку (оставить жир на сковороде)

4. Подготовка лука:

- Лук очистить, нарезать полукольцами или мелко (по желанию)

5. Обжарка лука:

- В сковороду с вытопленным жиром выложить лук
- Жарить на среднем огне 7—10 минут до золотистого цвета и карамелизации
- Постоянно помешивать, чтобы лук не подгорел

6. Обжарка вареников:

- В сковороду к луку выложить варёные вареники
- Обжаривать 5—7 минут до румяной корочки с одной стороны
- Аккуратно перевернуть лопаткой
- Обжаривать ещё 5—7 минут с другой стороны до румяности

7. Добавление шкварок:

- Вернуть шкварки на сковороду к вареникам и луку
- Перемешать
- Прогреть вместе 1—2 минуты
- Добавить соль и перец по вкусу

8. Подача:

- Выложить вареники на блюдо или порционные тарелки
- Посыпать рубленой зеленью
- Подавать со сметаной

Признаки готовности:

- Вареники румяные, золотистые со всех сторон
- Лук карамелизованный, сладковатый, прозрачный
- Шкварки хрустящие, золотистые
- Аромат жареного сала, лука и теста насыщенный
- Вареники внутри полностью готовы, начинка горячая и сочная

Время приготовления:

- Варка вареников — 5—7 минут
- Подготовка шкварок — 7—10 минут
- Обжарка лука — 7—10 минут
- Обжарка вареников — 12—14 минут
- Полный цикл — 40—45 минут

Хранение:

- Блюдо не хранить, есть сразу после приготовления
- При разогреве вареники теряют хрустящую корочку
- Шкварки становятся мягкими

Полезные советы:

- Шкварки можно приготовить заранее и хранить в холодильнике
- Лучше использовать сало с мясной прослойкой — шкварки будут более ароматными
- Вместо сала можно взять копчёный бекон — появится дымный аромат
- Лук добавляйте в жир после того, как шкварки зарумянятся
- Вареники лучше не переворачивать часто — тесто может порваться
- Для более насыщенного вкуса добавьте в конце кусочек сливочного масла
- Если шкварок мало, добавьте растительное масло при обжарке вареников

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность — 520—600 ккал
- Белки — 16—20 г
- Жиры — 30—36 г
- Углеводы — 42—48 г

Особенности блюда:

- Это классика украинской кухни в быстром исполнении
- Шкварки дают хруст, жир пропитывает вареники и тесто
- Карамелизованный лук добавляет сладковатый привкус
- Блюдо очень сытное и согревающее
- Отличный вариант для холодного времени года

Подача:

- Как второе блюдо на обед или ужин
- Со сметаной, зеленью и чёрным хлебом
- С маринованными огурцами или соленьями
- С квашеной капустой
- Как воскресный завтрак

Возможные проблемы:

- Шкварки подгорели — вытапливайте на среднем огне, не пережарьте
- Лук подгорел — постоянно помешивайте, огонь должен быть средним
- Вареники разварились или развалились — переварили, варите на 2 минуты меньше
- Вареники слишком жирные — дайте стечь лишнему жиру на бумажных полотенцах
- Вареники получились сухими — добавьте ещё масла или жира на сковороду перед обжаркой

Рецепт 12. Вареники с творогом, запечённые со сметаной и сахаром

Ингредиенты на 3—4 порции:

- Вареники с творогом замороженные — 500—600 граммов
- Сметана (20—25% жирности) — 300 граммов
- Сахар — 4—5 столовых ложек (по вкусу)
- Яйцо куриное — 1 штука (по желанию, для более плотной заливки)
- Масло сливочное — 30—40 граммов (для смазывания формы)
- Ванильный сахар — 1 чайная ложка (по желанию)
- Сметана и ягоды — для подачи (по желанию)

Необходимое оборудование:

- Форма для запекания (керамическая, стеклянная или металлическая)
- Миска для смешивания сметаны и сахара
- Венчик или вилка
- Кастрюля для варки вареников
- Дуршлаг
- Лопатка

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка вареников:

- В кастрюлю налить воду, добавить соль
- Довести до кипения
- Выложить замороженные вареники в кипящую воду
- Варить до полуготовности (на 2 минуты меньше, чем указано на упаковке)
- Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде
- Слегка остудить

2. Подготовка заливки:

- В миску выложить сметану
- Добавить сахар и ванильный сахар
- Вбить яйцо (по желанию)
- Тщательно перемешать венчиком или вилкой до однородной массы

3. Подготовка формы:

- Форму для запекания смазать сливочным маслом
- Выложить вареники в форму ровным слоем

4. Заливка:

- Залить вареники сметанной смесью
- Смесью должна покрывать вареники почти полностью
- Сверху можно полить растопленным сливочным маслом (по желанию)

5. Запекание:

- Духовку разогреть до 180—190 градусов
- Поставить форму в духовку на средний уровень

- Запекать 20—25 минут
- Верх должен стать румяным и слегка запечённым
- Сметанная заливка должна загустеть

6. Подача:

- Дать запеканке постоять 5—7 минут
- Подавать в тёплом виде
- Сверху полить сметаной
- По желанию добавить ягоды или варенье

Признаки готовности:

- Сметанная заливка загустела, стала плотной и кремовой
- Верх запеканки румяный, золотистый
- Вареники внутри полностью готовы, начинка мягкая
- Аромат ванили и топлёной сметаны
- Запеканка держит форму, нарезается кусками

Время приготовления:

- Варка вареников — 5—7 минут
- Подготовка заливки — 5—7 минут
- Подготовка формы — 3—5 минут
- Запекание — 20—25 минут
- Полный цикл — 40—45 минут

Хранение:

- Запеканку хранить в холодильнике в закрытой посуде не более 1—2 дней
- Разогреть в духовке или микроволновой печи перед подачей
- В холодном виде вареники становятся плотнее, но вкус сохраняется

Полезные советы:

- Сметану берите высокой жирности — она меньше сворачивается и лучше запекается
- Если творог в варениках слишком кислый, увеличьте количество сахара в заливке
- Для более нежной текстуры заливку можно сделать из сметаны и жирных сливок
- Яйцо в заливке помогает загустеть, но если хотите нежную текстуру, можно обойтись

без него

- В заливку можно добавить цедру лимона для свежести
- Сверху можно посыпать корицей или мускатным орехом для аромата
- Если используете замороженные вареники, их можно не варить заранее, а выкладывать

сырыми и увеличить время запекания до 35—40 минут

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность — 380—440 ккал
- Белки — 14—18 г
- Жиры — 18—22 г
- Углеводы — 40—46 г

Особенности блюда:

- Это сладкая запеканка из вареников — нежный и сытный десерт
- Сметанная заливка делает блюдо кремовым и сочным

- Ваниль и сахар создают гармоничный сладкий вкус
- Быстрое приготовление, минимум сложных операций
- Подходит для завтрака, полдника или лёгкого ужина

Подача:

- Как десерт или сладкое второе блюдо
- Со сметаной, сливками или йогуртом
- С ягодами (клубникой, малиной, черникой)
- С вареньем, джемом или мёдом
- Как завтрак в выходной день с чаем или кофе

Возможные проблемы:

- Запеканка получилась жидкой — мало сметаны или недостаточно запекали, увеличьте время
- Запеканка сухая — слишком много запекали, уменьшите время или добавьте больше сметаны
- Вареники развалились — переварили перед запеканием, варите на 2 минуты меньше
- Сметана свернулась — использовали сметану низкой жирности или перегрели
- Сахар не растворился — тщательно перемешайте заливку до растворения сахара
- Верх не зарумянился — поставьте форму выше в духовке или увеличьте температуру до 200 градусов на последние 3—5 минут

Рецепт 13. Вареники с вишней, залитые ягодным соусом

Ингредиенты на 3—4 порции:

- Вареники с вишней замороженные — 500—600 граммов
- Вишня замороженная (или смесь ягод) — 300—400 граммов
- Сахар — 4—5 столовых ложек (по вкусу)
- Крахмал картофельный или кукурузный — 1—2 столовые ложки
- Вода — 150—200 миллилитров
- Масло сливочное — 30—40 граммов (для поливки)
- Сахарная пудра — для подачи (по желанию)
- Мята свежая — для украшения (по желанию)

Необходимое оборудование:

- Кастрюля для варки вареников
- Сотейник или маленькая кастрюля для соуса
- Венчик или ложка для перемешивания
- Дуршлаг
- Миска
- Лопатка

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка вареников:

- В кастрюлю налить воду, добавить соль
- Довести до кипения
- Выложить замороженные вареники в кипящую воду
- Варить согласно инструкции на упаковке (обычно 5—7 минут после всплытия)
- Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде
- Переложить в миску, добавить сливочное масло, аккуратно перемешать

2. Подготовка ягодного соуса:

- Вишню или смесь ягод достать из морозилки
- Выложить ягоды в сотейник
- Добавить сахар
- Влить воду
- Поставить на средний огонь

3. Приготовление ягодного соуса:

- Довести до кипения, помешивая
- Варить 3—5 минут до появления сока
- Крахмал развести в 2—3 столовых ложках холодной воды
- Тонкой струйкой влить крахмальную смесь в соус, постоянно помешивая
- Варить 1—2 минуты до загустения
- Соус должен стать глянцевым и прозрачным

4. Подача:

- Разложить вареники по тарелкам
- Залить горячим ягодным соусом сверху

- Посыпать сахарной пудрой по желанию
- Украсить листиком мяты

Признаки готовности:

- Соус густой, глянцевоый, насыщенного красного или рубинового цвета
- Ягоды в соусе целые, но мягкие
- Вареники полностью готовы, тесто нежное
- Соус хорошо обволакивает вареники
- Аромат вишни яркий и насыщенный

Время приготовления:

- Варка вареников — 5—7 минут
- Подготовка соуса — 5—7 минут
- Варка и загустение соуса — 5—7 минут
- Полный цикл — 20—25 минут

Хранение:

- Блюдо не хранить, есть сразу после приготовления
- Вареники размокают в соусе при хранении
- Соус можно приготовить отдельно и хранить в холодильнике до 3 дней

Полезные советы:

- Вместо вишни можно взять любые ягоды: малину, клубнику, чёрную смородину, голубику или смесь
- Если ягоды свежие, их можно не размораживать, варить сразу
- Сахар добавляйте по вкусу, учитывая кислоту ягод
- Для более яркого вкуса добавьте в соус цедру лимона или апельсина
- Крахмал обязательно разводите в холодной воде, иначе будут комочки
- Вареники можно не варить, а приготовить на пару — они будут более упругими
- Для соуса можно использовать замороженную вишню с соком

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность — 360—420 ккал
- Белки — 10—14 г
- Жиры — 12—16 г
- Углеводы — 52—58 г

Особенности блюда:

- Это сладкое блюдо из вареников с ярким ягодным вкусом
- Ягодный соус делает вареники сочными и ароматными
- Соус придаёт блюду праздничный и аппетитный вид
- Готовится очень быстро и просто
- Подходит для десерта или завтрака

Подача:

- Как десерт или сладкое блюдо на завтрак
- Со сметаной, сливками или йогуртом
- С шариком мороженого
- С мятой и сахарной пудрой

— Как лёгкое завершение обеда

Возможные проблемы:

— Соус получился слишком жидким — недостаточно крахмала или мало варили, добавьте ещё разведённого крахмала и проварите

— Соус комочками — крахмал плохо размешан, разводите до гладкости в холодной воде

— Соус слишком сладкий или кислый — нарушен баланс, регулируйте количество сахара

— Вареники развалились — переварили, варите строго по инструкции

— Вареники сухие — добавьте больше соуса или сливочного масла

Рецепт 14. Вареники с капустой, обжаренные с яйцом на сковороде

Ингредиенты на 3—4 порции:

- Вареники с капустой замороженные — 500—600 граммов
- Яйца куриные — 3—4 штуки
- Масло растительное — 2—3 столовые ложки
- Масло сливочное — 20—30 граммов (по желанию)
- Лук репчатый — 1 штука (по желанию)
- Соль — по вкусу
- Перец чёрный молотый — по вкусу
- Зелень свежая (укроп или петрушка) — пучок
- Сметана — для подачи

Необходимое оборудование:

- Сковорода с толстым дном (чугунная или с антипригарным покрытием)
- Кастрюля для варки вареников
- Лопатка для переворачивания
- Дуршлаг
- Миска для яиц
- Вилка или венчик
- Нож и разделочная доска

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка вареников:

- В кастрюлю налить воду, добавить соль
- Довести до кипения
- Выложить замороженные вареники в кипящую воду
- Варить до полуготовности (на 2 минуты меньше, чем указано на упаковке)
- Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде

2. Подготовка лука (по желанию):

- Лук очистить, мелко порубить

3. Обжарка вареников:

- Разогреть сковороду с растительным маслом на среднем огне
- Выложить вареники в один слой
- Обжаривать 5—7 минут до румяной корочки с одной стороны
- Аккуратно перевернуть лопаткой
- Добавить сливочное масло (по желанию)
- Обжаривать ещё 5—7 минут до румяности с другой стороны

4. Подготовка яиц:

- В миску разбить яйца
- Добавить соль и перец
- Взбить вилкой до однородности (не до пены)

5. Заливка яйцом:

- Равномерно залить вареники взбитыми яйцами
- Накрыть сковороду крышкой
- Жарить на медленном огне 4—6 минут
- Яйцо должно полностью схватиться и стать плотным

6. Подача:

- Посыпать рубленой зеленью
- Подавать горячим со сметаной

Признаки готовности:

- Вареники румяные, золотистые со всех сторон
- Яйцо полностью схватилось, не жидкое
- Яйцо равномерно покрывает вареники
- Края яйца слегка зарумянились
- Аромат жареного теста, капусты и яйца

Время приготовления:

- Варка вареников — 5—7 минут
- Обжарка вареников — 12—14 минут
- Заливка яйцом и доведение до готовности — 4—6 минут
- Полный цикл — 25—30 минут

Хранение:

- Блюдо не хранить, есть сразу после приготовления
- При разогреве вареники теряют хрустящую корочку

Полезные советы:

- Вареники с капустой можно не варить заранее, а сразу обжаривать сырыми на среднем огне под крышкой 10—12 минут, затем залить яйцом
- Если вареники с кислой капустой, добавляйте меньше соли
- В яйца можно добавить 1—2 столовые ложки молока или сметаны — заливка будет нежнее
- Для пикантности добавьте в яйца измельчённый чеснок или зелень
- Если хотите более хрустящие вареники, обжарьте их до заливки яйцом без крышки
- Вместо растительного масла можно жарить на свином жире или смальце — вкус будет более насыщенным

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность — 380—440 ккал
- Белки — 18—22 г
- Жиры — 20—26 г
- Углеводы — 30—36 г

Особенности блюда:

- Это быстрое и сытное блюдо из вареников с капустой
- Хрустящие вареники с нежной яичной заливкой
- Капустная начинка хорошо сочетается с яйцом
- Отличный вариант для завтрака или ужина

— Готовится очень быстро, минимум ингредиентов

Подача:

- Как основное блюдо на завтрак или ужин
- Со сметаной, зеленью и чёрным хлебом
- С кетчупом или томатным соусом (по желанию)
- С соленьями и маринованными огурцами

Возможные проблемы:

— Вареники прилипли к сковороде — масло было недостаточно разогрето или вареники размораживали перед жаркой

— Вареники сырые внутри — слишком большой огонь, убавьте и жарьте дольше

— Яйцо подгорело — огонь был слишком сильным, готовьте на медленном огне

— Яйцо не схватилось — недостаточно времени, подержите под крышкой ещё 2—3 минуты

— Вареники развалились — переварили перед обжаркой, варите на 2 минуты меньше или не варите вообще, жарьте сырыми

Рецепт 15. Вареники в томатном соусе с овощами (как рагу)

Ингредиенты на 3—4 порции:

- Вареники с картошкой или капустой замороженные — 500—600 граммов
- Лук репчатый — 1—2 штуки
- Морковь — 1—2 штуки
- Перец болгарский — 1—2 штуки
- Томатная паста — 2—3 столовые ложки
- Томаты в собственном соку (или свежие) — 400—500 граммов
- Чеснок — 3—4 зубчика
- Масло растительное — 3—4 столовые ложки
- Бульон или вода — 200—300 миллилитров
- Соль — по вкусу
- Перец чёрный молотый — по вкусу
- Паприка сладкая — 1 чайная ложка
- Сахар — 0,5 чайной ложки (по желанию, если томаты кислые)
- Зелень свежая (укроп, петрушка) — пучок
- Сметана — для подачи

Необходимое оборудование:

- Сковорода с высокими бортами или сотейник
- Нож и разделочная доска
- Тёрка
- Лопатка или ложка для перемешивания
- Кастрюля для варки вареников
- Дуршлаг

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка вареников:

- В кастрюлю налить воду, добавить соль
- Довести до кипения
- Выложить замороженные вареники
- Варить до полуготовности (на 2 минуты меньше, чем указано на упаковке)
- Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде

2. Подготовка овощей:

- Лук очистить, мелко порубить
- Морковь очистить, натереть на крупной тёрке или нарезать соломкой
- Перец болгарский очистить от семян, нарезать соломкой или кубиками
- Чеснок очистить, мелко порубить
- Если томаты свежие, ошпарить кипятком, снять кожуру, нарезать кубиками

3. Обжарка овощей:

- На сковороду с высокими бортами налить растительное масло
- Разогреть на среднем огне
- Выложить лук, жарить 3—4 минуты до прозрачности
- Добавить морковь, жарить 4—5 минут

- Добавить болгарский перец, жарить 3—4 минуты
- Добавить томатную пасту, перемешать, жарить 1—2 минуты

4. Приготовление томатного соуса:

- Добавить томаты (в собственном соку или свежие) вместе с соком
- Влить бульон или воду
- Добавить соль, перец, паприку, сахар (по желанию)
- Перемешать, довести до кипения
- Убавить огонь до минимума
- Варить 7—10 минут до лёгкого загустения
- Добавить чеснок, варить 1 минуту

5. Соединение вареников с соусом:

- В соус выложить подготовленные вареники
- Аккуратно перемешать
- Тушить вместе на медленном огне 5—7 минут
- Вареники должны пропитаться соусом и прогреться

6. Подача:

- Разложить вареники в соусе по глубоким тарелкам
- Посыпать рубленой зеленью
- Подавать со сметаной

Признаки готовности:

- Овощи мягкие, полностью готовы
- Соус густой, насыщенного красного цвета
- Вареники полностью покрыты соусом
- Аромат томатов, паприки и овощей ярко выражен
- Вареники внутри полностью готовы, начинка горячая

Время приготовления:

- Варка вареников — 5—7 минут
- Подготовка овощей — 10—12 минут
- Обжарка овощей — 10—12 минут
- Варка соуса — 8—12 минут
- Тушение с варениками — 5—7 минут
- Полный цикл — 45—50 минут

Хранение:

- Блюдо хранить в холодильнике в закрытой посуде не более 1—2 дней
- При разогреве вареники становятся мягче, но соус сохраняет вкус
- Перед подачей разогреть на сковороде или в микроволновой печи

Полезные советы:

- Вместо томатной пасты можно использовать кетчуп или томатный сок
- Для более насыщенного вкуса добавьте в соус сушёные травы (базилик, тимьян, орегано)
- В соус можно добавить кабачки или баклажаны — будет ещё более сытное рагу

— Если используете консервированные томаты, их можно размять ложкой для однородности

— Вареники можно не варить заранее, а тушить сырыми в соусе 20—25 минут

— Для остроты добавьте хлопья чили или красный перец

— В конце приготовления можно добавить ложку сметаны прямо в соус — будет сливочный вкус

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

— Калорийность — 380—440 ккал

— Белки — 14—18 г

— Жиры — 16—22 г

— Углеводы — 44—50 г

Особенности блюда:

— Вареники в томатном соусе с овощами готовятся как рагу

— Соус делает блюдо сочным и ароматным

— Овощи добавляют свежесть и объём блюду

— Подходит для тех, кто любит вареники с подливкой

— Блюдо яркое, сытное, с южным характером

Подача:

— Как основное горячее блюдо на обед или ужин

— Со сметаной и хлебом

— Со свежим салатом из зелени

— С ломтиком лимона для контраста

Возможные проблемы:

— Соус слишком жидкий — недостаточно уварили, продолжайте варить без крышки ещё 5—7 минут

— Соус кислый — добавьте сахар для баланса

— Вареники развалились при тушении — переварили перед закладкой, варите на 2 минуты меньше

— Овощи остались сырыми — недостаточно обжарки, увеличьте время обжарки

— Соус подгорел — варите на медленном огне, регулярно помешивая

Рецепт 16. Вареники как начинка для запеканки с мясом и грибами

Ингредиенты на 4—5 порций:

- Вареники с картошкой замороженные — 500—600 граммов
- Фарш мясной (свинина + говядина) — 400—500 граммов
- Грибы свежие (шампиньоны или вешенки) — 250—300 граммов
- Лук репчатый — 2 штуки
- Сыр твёрдый — 150—200 граммов
- Яйца куриные — 3 штуки
- Сметана — 200 граммов
- Масло растительное — 2—3 столовые ложки
- Масло сливочное — 30—40 граммов (для смазывания формы)
- Соль — по вкусу
- Перец чёрный молотый — по вкусу
- Паприка — 0,5 чайной ложки
- Зелень свежая (укроп или петрушка) — для подачи

Необходимое оборудование:

- Форма для запекания (глубокая)
- Сковорода для обжарки
- Нож и разделочная доска
- Миска для смешивания заливки
- Венчик или вилка
- Тёрка
- Кастрюля для варки вареников
- Дуршлаг

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка вареников:

- В кастрюлю налить воду, добавить соль
- Довести до кипения
- Выложить замороженные вареники
- Варить до полуготовности (на 2 минуты меньше, чем указано на упаковке)
- Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде

2. Подготовка грибов и лука:

- Грибы вымыть, обсушить, нарезать пластинами или кубиками
- Лук очистить, мелко порубить
- Если грибы замороженные, размораживать не нужно

3. Обжарка фарша:

- Разогреть сковороду с растительным маслом на среднем огне
- Выложить фарш, жарить 7—10 минут до изменения цвета
- Разбивать комки фарша лопаткой
- Добавить соль, перец, паприку, перемешать
- Готовый фарш переложить в миску

4. Обжарка грибов и лука:

- В ту же сковороду добавить ещё немного масла
- Выложить лук, жарить 2—3 минуты до прозрачности
- Добавить грибы, жарить 8—10 минут до испарения жидкости и появления румяной корочки
- Смешать с фаршем

5. Подготовка заливки:

- В миску разбить яйца
- Добавить сметану, соль и перец
- Тщательно взбить венчиком или вилкой до однородности

6. Подготовка сыра:

- Сыр натереть на крупной тёрке

7. Сборка запеканки:

- Форму для запекания смазать сливочным маслом
- Выложить половину вареников в один слой
- Сверху выложить половину мясо-грибной начинки
- Накрыть второй половиной вареников
- Сверху выложить оставшуюся мясо-грибную начинку
- Залить сметанно-яичной смесью
- Посыпать тёртым сыром

8. Запекание:

- Духовку разогреть до 180—190 градусов
- Поставить форму в духовку на средний уровень
- Запекать 30—35 минут до румяной корочки
- Сыр должен полностью расплавиться и зарумяниться

9. Подача:

- Дать запеканке постоять 7—10 минут
- Нарезать на порционные куски
- Посыпать рубленой зеленью

Признаки готовности:

- Верх запеканки золотистый, сырная корочка румяная
- Заливка полностью застыла, держит форму
- При нажатии запеканка пружинит, не проваливается
- Аромат мяса, грибов и сыра насыщенный
- Вареники внутри полностью готовы, мягкие и сочные

Время приготовления:

- Варка вареников — 5—7 минут
- Обжарка фарша — 7—10 минут
- Обжарка грибов с луком — 12—15 минут
- Подготовка заливки и сборка — 10—12 минут
- Запекание — 30—35 минут

— Полный цикл — 70—80 минут

Хранение:

- Запеканку хранить в холодильнике в закрытой посуде до 2—3 дней
- Разогреть в духовке или микроволновой печи перед подачей
- В холодном виде вкус сохраняется, текстура становится плотнее

Полезные советы:

- Фарш можно заменить варёным мясом или курицей
- Вместо шампиньонов можно использовать лесные грибы — вкус будет ярче
- В заливку можно добавить 2—3 столовые ложки майонеза для более нежного вкуса
- Для пикантности добавьте в фарш тертый чеснок или мускатный орех
- Вареники можно не варить заранее, а выкладывать сырыми — увеличить время запекания до 45—50 минут
- Для хрустящей корочки сверху можно добавить панировочные сухари вместе с сыром
- В слой между варениками можно добавить обжаренный лук или зелень

Пищевая ценность на одну порцию (приблизительно):

- Калорийность — 520—600 ккал
- Белки — 28—34 г
- Жиры — 28—34 г
- Углеводы — 38—44 г

Особенности блюда:

- Это очень сытная запеканка, которая заменяет полноценный обед
- Вареники выступают как мучной слой, похожий на запеканку из макарон
- Мясо и грибы делают блюдо праздничным и ресторанным
- Сметанно-яичная заливка и сыр создают нежную текстуру
- Запеканку можно готовить заранее и разогревать перед подачей

Подача:

- Как основное горячее блюдо на обед или ужин
- Со свежим овощным салатом или соленьями
- Со сметаной или томатным соусом
- На праздничный стол в качестве горячего блюда

Возможные проблемы:

- Запеканка получилась сухой — недостаточно заливки, увеличьте количество сметаны и яиц
- Заливка не застыла — мало яиц, добавьте ещё одно яйцо в заливку
- Сыр подгорел, а внутри не готово — прикройте форму фольгой, увеличьте время
- Вареники развалились — переварили перед закладкой, варите на 2 минуты меньше
- Фарш сухой — добавьте в фарш немного бульона или воды при обжарке
- Запеканка прилипла к форме — плохо смазали форму, используйте пергаментную бумагу

Рецепт 17. Сладкая запеканка из вареников с творогом и яблоками

Ингредиенты на 4—5 порций:

- Вареники с творогом замороженные — 500—600 граммов
- Яблоки — 3—4 штуки (крупные, кисло-сладкие)
- Творог — 200—250 граммов (по желанию, для дополнительного слоя)
- Яйца куриные — 3 штуки
- Сметана — 200 граммов
- Сахар — 4—5 столовых ложек (по вкусу)
- Ванильный сахар — 1 чайная ложка
- Корица молотая — 0,5—1 чайная ложка
- Масло сливочное — 30—40 граммов (для смазывания формы)
- Сахарная пудра — для подачи (по желанию)
- Сметана или йогурт — для подачи

Необходимое оборудование:

- Форма для запекания (глубокая)
- Кастрюля для варки вареников
- Дуршлаг
- Миска для заливки
- Венчик или вилка
- Нож и разделочная доска
- Тёрка для яблок (по желанию)
- Лопатка

Пошаговый процесс приготовления:

1. Подготовка вареников:

- В кастрюлю налить воду, добавить соль
- Довести до кипения
- Выложить замороженные вареники в кипящую воду
- Варить до полуготовности (на 2 минуты меньше, чем указано на упаковке)
- Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде

2. Подготовка яблок:

- Яблоки вымыть, очистить от кожуры (по желанию)
- Удалить сердцевину
- Нарезать тонкими дольками или натереть на крупной тёрке
- Сбрызнуть лимонным соком, чтобы не потемнели (по желанию)

3. Подготовка заливки:

- В миску разбить яйца
- Добавить сметану, сахар и ванильный сахар
- Взбить венчиком или вилкой до однородности

4. Смешивание творога (по желанию):

- Если используете творог, размять его вилкой

— Смешать с небольшим количеством сахара

5. Сборка запеканки:

- Форму для запекания смазать сливочным маслом
- Выложить половину вареников в один слой
- Сверху выложить половину яблок
- Посыпать корицей
- Если используете творог, выложить его следующим слоем
- Накрыть второй половиной вареников
- Сверху выложить оставшиеся яблоки
- Посыпать корицей и небольшим количеством сахара

6. Заливка:

- Залить запеканку сметанно-яичной смесью
- Аккуратно встряхнуть форму, чтобы заливка распределилась равномерно

7. Запекание:

- Духовку разогреть до 180—190 градусов
- Поставить форму в духовку на средний уровень
- Запекать 30—40 минут до румяной корочки
- Заливка должна полностью застыть и зарумяниться

8. Подача:

- Дать запеканке постоять 7—10 минут
- Нарезать на порционные куски
- Посыпать сахарной пудрой перед подачей
- Подавать со сметаной, йогуртом или мёдом

Признаки готовности:

- Верх запеканки золотистый, румяный
- Заливка полностью застыла, не жидкая
- Яблоки мягкие, карамелизованные

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.