



ЮЛИЯ ГАДАС

ВРЕМЯ ЕСТЬ

РЕЦЕПТЫ СЕМЕЙНЫЕ И НЕ ТОЛЬКО

Юлия Гадас

Время есть

«Издательские решения»

2019

Гадас Ю.

Время есть / Ю. Гадас — «Издательские решения», 2019

ISBN 978-5-4493-9836-9

В книге собраны рецепты, которые мы попробовали и полюбили, а также некоторые кулинарные хитрости, которые будут полезны и понятны даже детям. Фактически, это наша кулинарная записная книжка, в которой собрано самое любимое. Издание четвертое.

ISBN 978-5-4493-9836-9

© Гадас Ю., 2019

© Издательские решения, 2019

Содержание

Каши	6
Геркулес1 (овсяная каша)	6
Манная каша	7
Пшенная каша	8
Гренки, бутерброды и сэндвичи	9
Гренки базовые	9
Гренки из ресторана «Одесса-мама»	10
Неправильные тосты2	11
Клаб-сэндвич	12
Как сделать хрустящий лук для сэндвича	12
Багет-сэндвич	12
Грилованные сэндвичи с сыром	13
Сэндвич с огурцом	13
Капрезе-сэндвич	13
Паштеты, масла и намазки	14
Намазка из яиц и сыра	14
Ароматное сливочное масло	15
Общий принцип	15
Масло «а-ля метрдотель»	15
Зеленое чесночное масло	15
Перечное масло	16
Яичное масло	16
Масло с горчицей (Beurre de Moutarde)	16
Ароматное масло от Сильвестра	16
Мексиканская чесночная паста от Тинатин	18
Печеночный паштет с яблоком (без масла)	19
Паштет из печени с черносливом	20
Быстрый паштет из лисичек	21
Паштет из лисичек	22
Паштет из грибов с вялеными помидорами	23
Паштет из готовой курицы	24
Австрийская картофельная сыр-паста (Kartoffelkase)	25
Яйца	26
Яичница с луком и помидорами	26
Как варить яйца	27
Яйца вкрутую (и белок, и желток полностью твердые)	27
Яйца в мешочек (белок полностью готов, желток жидкий)	27
Яйца всмятку (мягкий белок и совершенно жидкий растекающийся желток)	27
Яйца по рецепту Боруха Соломоновича Канцеленбогена (почти американский вариант)	28
Конец ознакомительного фрагмента.	29

Время есть

Рецепты семейные и не только

Юлия Гадас

© Юлия Гадас, 2023

ISBN 978-5-4493-9836-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Каши

Геркулес¹ (овсяная каша)

Овсяные хлопья – 1 часть
Молоко – 1 часть
Вода – 1 часть
Сахар
Соль

Пропорции могут меняться, обязательно нужно смотреть, что написано на упаковке хлопьев.

Общий принцип такой. Приготовить себе всё необходимое заранее. Отмерить нужное количество жидкости и хлопьев (это удобно делать одинаковыми чашками или стаканами – например, стакан жидкости плюс полстакана хлопьев).

Молоко с водой (можно чистое молоко, но будет пригорать с большей вероятностью) влить в кастрюльку, поставить на огонь (на максимум). Добавить соль и сахар. На стакан жидкости я кладу половину чайной ложки соли и две чайных ложки сахара.

Нагревать, помешивая. Отвлекаться не стоит: молоко, когда нагреется, моментально «убежит». Когда молоко (с водой) станет горячим (как понять: от него пойдет пар, оно начнет закипать или даже вовсе закипит), всыпать хлопья неширокой струей.

Огонь убрать до среднего или даже чуть ниже среднего и варить, помешивая, столько минут, сколько написано на упаковке (ну или до нужной консистенции). «Быстрые» хлопья варятся 3—5 минут, обычные – 10—15.

¹ При диете количество молока уменьшается, а воды – пропорционально увеличивается (вплоть до полного исключения молока)

Манная каша

Молоко – 2 стакана

Манка – 3 ст. л

Сахар – 3 ч. л

Соль – 1/2 ч. л

Манку смешать с сахаром и солью, пересыпать в стакан или чашку, поставить рядом с плитой. Молоко налить в кастрюльку и поставить на максимальный огонь. Можно разбавить его водой в пропорции один к одному или один к двум в пользу молока – так меньше вероятность, что молоко пригорит. Не спускать с него глаз, а то убежит! И лучше постоянно помешивать – тогда не образуется пенка.

Как начнет закипать, убавляем огонь до среднего (если слишком быстро убегает, можно быстро переставить на другую (холодную) конфорку, а как «опадет» молочная шапка, вернуть обратно), и начинаем всыпать смесь манки с сахаром и солью – очень-очень тонкой струйкой и всё время помешивая, лучше венчиком, но можно и ложкой на длинной ручке.

Теперь варим, не прекращая мешать ни на секунду, примерно 10 минут.

Хинт для ленивых: можно мешать (но очень тщательно, чтоб вся манка разошлась) всего 2—3 минуты, дожждаться, когда начнут лопаться пузырьки, а потом снять с огня, накрыть плотной крышкой и оставить «доходить» 10 минут.

Пшенная каша

Пшено – 1 часть

Вода (можно пополам с молоком) – 3,5 части

Молоко – 1 часть

Соль

Сахар

Сливочное масло

Пшено перебрать (вынуть все темные крупинки), промыть в проточной воде 6—7 раз, пока вода не станет прозрачной.

В большой кастрюле вскипятить воду. Воды должно быть много – не страшно, если ее будет больше, чем в рецепте. Посолить кипящую воду и добавить в нее промытое пшено и сахар.

Варить 30 минут. Если вода впиталась не вся, слить излишки воды.

Добавить молоко, поставить под крышку на малый огонь и томить 10—15 минут до готовности.

Готовую кашу заправить маслом и дать постоять под крышкой (без нагрева) еще хотя бы пять минут.

Пшенную кашу можно готовить с какао (посыпать немного какао-порошком на последнем этапе), сухофруктами, яблоками и даже тыквой.

Гренки, бутерброды и сэндвичи

Гренки базовые

Яйцо – 1 шт
Молоко – 1/4 стакана
Хлеб – 4 ломтика
Щепотка соли
Сахар – 1/3 ч. л
Растительное масло для жарки

В миску с плоским дном разбить яйцо, добавить молоко, соль и сахар, взбить вилкой. Разогреть сковородку с маслом до максимума.

Каждый кусок хлеба взять кулинарными щипцами (или пальцами) и быстро искупать в яично-молочной смеси – положить сперва одной стороной, потом второй, чтобы весь кусок был покрыт смесью. Не оставлять в миске, а сразу жарить, иначе хлеб расплывётся.

Выложить гренки на сковородку, пожарить примерно по 1—2 минуты с каждой стороны (до приятной румяности).

Хинт! Гренки можно делать не только сладкие, но и соленые.

Всё то же самое, только сахара берем щепотку, а не 1/3 ложки, а также добавляем сыр – или натираем в яично-молочную смесь, или между гренками, пока они горячие, нужно спрятать пластинки сыра.

Вообще в яично-молочную смесь можно вмешать разные добавки – измельченный чеснок, травы (например, укроп), маленькие кусочки сладкого перца и прочее.

К готовым гренкам можно при желании подать нарезанный кусочками обжаренный бекон, свежий помидор или огурец.

Гренки из ресторана «Одесса-мама»

Автор: Ольга Бубенько, шеф-повар ресторана «Одесса-мама»

Хала (хлеб «косичка») – 280 г
Молоко – 40 г
Яйцо – 1 шт
Сахар – 30 г
Растительное масло – 20 г
Малиновое варенье для подачи – 50 г

Отрезать два куска халы примерно по 50 граммов и вымочить хлеб в молоке. Яйца взбить венчиком или вилкой.

Каждый кусочек хлеба обмакнуть в яйцо, выложить на сковородку, посыпать сахаром с каждой стороны.

Обжарить до золотистого цвета, выложить на салфетку. После, когда впитаются излишки масла, переложить на тарелку.

Подавать с вареньем.

Неправильные тосты²

Твердый сыр – 100 г

Лук – 1 шт

Майонез

Хлеб

Сыр натереть, лук мелко нарезать. Смешать сыр и лук с майонезом до консистенции баззла³.

Хлеб нарезать на кусочки, выложить на решетку. На каждый кусочек густо намазать баззло.

Разогреть духовку до 180° С, выпекать 15 минут (как вариант – в СВЧ на режиме «Конвекция+гриль»).

² Да, я знаю, что майонез нагревать нельзя никогда-никогда. Потому эти тосты и называются «неправильные». Это наш старый рецепт из 90-х, который прижился, хотя так и нельзя делать

³ Баззло – это агрегатное состояние еды между жизлом и грызлом

Клаб-сэндвич

Общая идея такова: берем квадратный кусок хлеба («для тостов»), при желании подсушиваем его в тостере, духовке или на сковороде без масла, намазываем на него какую-нибудь намазку (например, творожный сыр, сметанный соус, масло с травами), затем укладываем начинку слоями. При этом желательно чередовать «твердый» и «мягкий» слой, «нежный» и «хрустящий». Наконец, сверху последнего слоя кладем еще один кусок тостового хлеба. Теперь (опять же при желании) подогреваем всю конструкцию минуту или две в духовке или СВЧ на режиме «Конвекция». Вынимаем, с силой надавливаем на верхний кусок хлеба, разрезаем зубчатым ножом наискосок и подаем.

Слои могут быть такие:

- колбаса или ветчина
- сыр
- тонкий кружок свежего огурца или помидора
- лист салата
- поджаренный бекон
- поджаренное или отварное яйцо
- мясная, куриная или картофельная котлета
- маринованный огурец
- кусочек отварной, запеченной или копченой курицы или индейки
- пластинка авокадо
- сладкий лук, нарезанный колечками, возможно, заранее замаринованный
- хрустящий лук

Такие слои, как помидор, кусочек курицы, яйцо или авокадо обязательно посыпьте солью и перцем.

Всего в идеальном сэндвиче 3—6 слоев, не считая кусков хлеба, например, салат, колбаса, сладкий лук, сыр.

Как сделать хрустящий лук для сэндвича

Нарежьте лук полукольцами, выложите в миску, присыпьте мукой и солью (на 1 крупную луковицу – примерно столовая ложка муки и четверть чайной ложки соли), как следует перемешайте, чтобы каждый кусочек лука был в муке.

В глубокую сковородку налейте много масла – надо, чтобы лук в нем буквально плавал. Обжарьте в этом масле лук до золотисто-коричневого цвета, а затем выложите на салфетку и обсушите, чтобы лишнее масло стекло.

Такой лук можно убрать в пластиковый контейнер и хранить в холодильнике 5—7 дней.

Багет-сэндвич

Принцип его приготовления практически такой же, как у клаб-сэндвича, только берется багет (или вытянутая булка) и разрезается вдоль. Для багета лучше подходит начинка, нарезанная тонкими кружочками: колбаса, крутое яйцо, огурец, помидор.

Грилованные сэндвичи с сыром

Автор: Нелли

На один сэндвич:

Тонко порезанный сыр – 2 кусочка

Белый хлеб – 2 кусочка

Мягкое сливочное масло – 2 ст. л

Разогреть сковороду (если нет гриль-сковороды, то обычную с толстым дном).

Слегка промазать два кусочка хлеба маслом, каждый с одной стороны, положить сыр между кусочками хлеба с маслом, соединить. Смазать маслом хлеб снаружи.

Жарить, прижав крышкой или лопаткой, с одной стороны, пока хлеб не станет золотисто-коричневым, перевернуть, обжарить с другой стороны.

Сэндвич с огурцом

Тостовый хлеб, можно ржаной

Намазка (например, сыр «Альметте», творог с зеленью или ароматное масло с травами)

Свежий огурец

Для намазки из творога: разотрите творог с солью и укропом, можно добавить немного чеснока.

Для намазки из масла: размягчите масло до комнатной температуры, вмешайте в него травы (тот же укроп, например, или тимьян) и специи (например, черный перец или паприку). Уберите масло ненадолго в холодильник.

Огурец нарежьте тонкими-тонкими кружочками. Хлеб подсушите в тостере или на сковороде. Часто для такого сэндвича рекомендуют обрезать у кусочков хлеба корочку, чтобы получилось нежнее.

Смажьте хлеб намазкой, выложите плотно на нижний ломтик огурцы, прижмите верхним ломтиком. Разрежьте наискосок.

Капрезе-сэндвич

Хлеб – 2 кусочка

Помидор – 2—4 тонких кружка

Моцарелла – 50 г

Фиолетовый базилик

На кусочек хлеба выложить слоями сыр, помидоры и базилик, сверху уложить еще слой сыра и накрыть вторым кусочком. Подсушить сэндвич с двух сторон на сухой сковороде.

Паштеты, масла и намазки

Намазка из яиц и сыра

Отварные яйца
Зеленый лук
Тертый сыр
Сметана или майонез

Все ингредиенты измельчить и смешать. Можно намазывать на отварной картофель или ржаной хлеб.

Ароматное сливочное масло

Общий принцип

Заранее достать масло из холодильника – оно должно быть мягким, но не жидким, примерно комнатной температуры. Размять размягченное масло ложкой в миске. Наполнитель измельчить, вмешать в масло, добиваясь однородной массы, приправить солью и специям. Можно взбить с помощью блендера или погружного миксера. Плотнo завернуть в пленку или фольгу и отправить в морозилку на час, а потом переложить в холодильник.

Такое масло лучше всего сворачивать в пленку в форме колбаски или толстой сардельки, чтобы потом, холодное и твердое, нарезать его шайбами и выкладывать, например, на стейки.

Можно сделать горячий хлеб с чесночным маслом. Для этого разогреваем духовку до 190 °С. Берем булочку (лучше мини-багет или булочку для хот-дога), разрезаем вдоль – но не насквозь, не до конца. Щедро смазываем разрез маслом, заворачиваем хлеб в фольгу и ставим в духовку на 15—20 минут.

Ещё такое масло можно использовать для жареной и вареной рыбы, стейков, гамбургеров, жареных рёбрышек, вареной картошки, канапе, а также в качестве дополнительной заправки в супы и соусы.

Масло «а-ля метрдотель»

Сливочное масло – 100—120 г
Мелко нарубленная петрушка – 1 ст. л
Соль, перец
Несколько капель лимонного сока
Чеснок (по желанию) – 1 зубчик

Размять размягченное масло ложкой в миске. Смешать с петрушкой, добиваясь однородной массы, приправить солью, перцем, лимонным соком.

Зеленое чесночное масло

Сливочное масло
Зелень (например, укроп)
Чеснок

В масло комнатной температуры добавить свежую зелень и раздавленный в пасту зубчик чеснока, взбить блендером.

Варианты начинки:

- сладкий перец;
- вяленые помидоры;
- зелёный лук.

Перечное масло

Сливочное масло
Сладкий (болгарский) перец
Черный перец, лучше свежемолотый
Сухая паприка
Соль

Сладкий перец помойте, освободите от семечек и нарежьте мелким-мелким кубиком. Вмешайте его в масло и добавьте соль и сухие перцы.

Яичное масло

Сливочное масло
Желтки яиц, сваренных вкрутую
Травы по вкусу – укроп, петрушка, базилик, тимьян, розмарин
Соль

Яичные желтки разотрите, вмешайте в масло, посолите, смешайте с травами и взбейте. Такое масло можно не только использовать как намазку на хлеб, но и фаршировать им, например, яйца или помидоры.

Масло с горчицей (Beurre de Moutarde)

Сливочное масло – 0,5 стакана
Дижонская горчица
Пряные травы по вкусу, например, петрушка – 2 ст. л. Соль
Перец

Как следует взбейте масло. Добавляя по половине ложки за один раз, вбейте горчицу. Вбейте соль, перец и зелень по желанию.

Такое масло во Франции часто используют для почек, печени, стейков, жареной рыбы, а также в качестве дополнительной заправки для соусов.

Ароматное масло от Сильвестра

Автор: Ника Белоцерковская

Сливочное масло
Прошутто (можно заменить хамоном, беконом или любым сырокопченым мясом)
Чеснок
Шалот
Шампиньоны
Шнитт-лук
Зелень
Морская соль
Молотый черный перец
Зелень выбирайте по вкусу, не бойтесь экспериментировать

Лук, грибы, прошутто (бекон) и зелень нужно порезать очень мелко. Дольку чеснока раздавить в пасту. В совсем мягкое масло (дайте ему растаять при комнатной температуре) добавляем все ингредиенты. Солим, перчим. Очень хорошо мешаем.

Берем лист пекарской бумаги, выкладываем на него то, что получилось. Накрываем другим листом, прижимаем рукой. Раскатываем очень хорошо скалкой, должно получиться не толще трех-четырех миллиметров. И отправляем все в морозильную камеру, пока не заморозится. Достаем, нарезаем острым ножом на пластинки.

Получившиеся тонкие пластинки до использования храним в морозилке. Можно делать с ними гренки (на хлеб – и в духовку до готовности), омлеты, грибы, курицу, баранину.

Мексиканская чесночная паста от Тинатин

Чеснок – 200 г

Кинза – крупный пучок

Сок одного лимона

Зелёный острый перец – 1 шт

Оливковое масло – 50 мл (3,5 ст л)

Соль 1 ч л

Чеснок и кинзу измельчить, смешать с остальными ингредиентами, положить в чистую баночку, использовать по мере надобности.

Годится в какую вам угодно еду, хранится в холодильнике недели две, особенно хороша к курице. Например, смазать курицу и запечь.

Печеночный паштет с яблоком (без масла)

Куриная печень – 500 г

Лук – 2 шт

Чеснок – 3 зубчика

Яблочное пюре – 2 ст. л

Десертное вино (кокур или портвейн) – 1/4 стакана

Потушить нарезанный лук до полуготовности, добавить печень, через пару минут вино, немного выпарить, потом яблочное пюре (от одного несладкого яблока), еще пару минут, потом в блендер. Остудить, до утра поставить в холодильник.

Паштет из печени с черносливом

Автор: Ася Штейн

Печень (лучше куриная) – 500 г

Масло сливочное – 0,5 пачки

Морковь – 1 крупная

Лук – 2 шт

Сливки 20%

Мускатный орех – щепотка

Чернослив замочить. Лук и морковь потушить в половине сливочного масла почти до мягкости. Добавить мелко порезанную печень (лучше куриную), жарить почти до готовности. Добавить сливки и слегка уварить всю массу. Кинуть в блендер печень с овощами, туда же добавить чернослив и оставшееся сливочное масло. В готовый паштет добавить рубленые орехи и щепотку мускатного ореха. Поставить в холодильник как минимум на 3—4 часа.

Быстрый паштет из лисичек

Отварные лисички – 300 г
Грибной отвар – 1/2 стакана
Лук – 1 шт (средняя)
Сочная морковь – 1 шт (средняя)
Оливковое масло – 2 ст. л
Несколько веточек укропа
Небольшой зубчик чеснока (по желанию)⁴ – 1 зубчик
Соль, перец

Отварить грибы в течение 5—10 минут (300 г уже отварных). Оставить полстакана (100 мл) грибного отвара.

Чеснок порезать пластинами, лук мелко порезать и подрумянить на оливковом масле.

Морковь натереть на крупной терке и добавить лук через 1—2 минуты.

Минут через пять добавить порезанные грибы, слегка обжарить.

Добавить грибной бульон и тушить 20 минут.

За 1—2 минуты до окончания добавить укроп, мелко порезанный, посолить, поперчить.

Снять с огня, перетереть блендером и все – паштет готов.

⁴ В грибы не рекомендуют добавлять чеснок, чтобы не перебить вкус. Мы добавляем, потому что любим чуть более острый паштет, чем обычно

Паштет из лисичек

Соль – 1 щепотка
Перец черный свежемолотый – 1 щепотка
Чеснок молодой – 1 зубчик
Тимьян свежий – 3 веточки
Растительное масло – 3 ст. л
Сливочное масло – 50 г
Сливки 33—35% – 150 г
Лук-шалот – 50 г
Лисички – 500 г

Лисички перебрать и очистить от лесного мусора – хвои, листьев, палочек. Аккуратно вымыть, удаляя подгнившие части.

На сковороде обжарить лук и чеснок, добавить лисички, веточки тимьяна и жарить все вместе до готовности.

Убрать веточки тимьяна. Влить в сковороду сливки, выпарить и снять с огня, дать остыть.

Измельчить грибы при помощи погружного блендера с добавлением сливочного масла, соли и перца.

По желанию можно добавить немного трюфельного масла в готовый паштет. При подаче намазывать паштет на кусочек хлеба, сверху посыпая мелко нарезанным луком и свежей зеленью.

Паштет из грибов с вялеными помидорами

Свежие грибы – 500 г
Оливковое масло – 80 мл
Чеснок – 2 измельченных зубчика
Измельченная зелень петрушки – 2 ст. л
Тимьян – 2 ч. л
Измельченный розмарин – 0,5 ч. л
Измельченные вяленые помидоры – 30—40 г
Соль – 1 ч. л
Молотый черный перец по вкусу

Грибы мелко порезать. Обжарить грибы на оливковом масле, помешивая, около 10 минут.

Добавить чеснок, петрушку, тимьян, розмарин, соль и перец. Готовить еще 2 минуты.

Немного остудить грибы, затем измельчить их в блендере. В процессе измельчения добавить к грибам 3 ст. л. оливкового масла и, по необходимости, соль и перец.

Добавить к измельченным грибам мелко рубленые помидоры. Перемешать. Подавать паштет комнатной температуры.

Паштет из готовой курицы

Куриное мясо (вареное или запеченое)
Грецкие орехи
Бульон (если его нет, можно добавить немного молока или сливок)
Соль

Можно добавить:
Лук (свежий или жареный), а можно луковый мармелад
Чеснок
Специи по вкусу
Грибы
Морковь (можно отварную)
Сливочное масло
Чайная ложка коньяка или бренди
Несколько капель вустерского соуса

Я делаю такой паштет, когда у меня остается курица, например, после варки бульона, или пол-порции от вчерашнего ужина.

Куриное мясо освободить от кожи, хрящиков и костей, если они есть. Разобрать руками или порезать на небольшие куски. Лук некрупно порезать. Можно добавить его сырым, можно спассеровать на масле, можно взять луковый мармелад.

Дальше по очереди добавлять ингредиенты в блендер – сначала более твердые, например, орехи, постепенно вмешивая куриное мясо и все прочие подготовленные продукты. Если паштет получается очень густым, разбавлять (прямо в блендере) бульоном, молоком или сливками, вливая их по столовой ложке, чтобы паштет не получился слишком жидким.

В конце посолить, добавить специи, снова перемешать блендером, выложить в закрывающуюся крышкой миску или контейнер и убрать в холодильник хотя бы на час.

Австрийская картофельная сыр-паста (Kartoffelkase)

Картофельный сыр (нем. Kartoffelkäse, также нем. Erdäpfelkäse) – бутербродная паста с мягким молочно-сладким вкусом, повседневное и экономное блюдо в Баварии, Франконии и Австрии. Вопреки названию, в картофельном сыре не содержится сыра. Исторически картофельным сыром в Баварии перекусывали с молоком, пивом или молодым вином сезонные рабочие, помогавшие на уборке картофеля.

Картофельный сыр обычно готовят из отваренного накануне картофеля мучнистых сортов со сметаной, сливками или мягким творогом, а также репчатым луком, тмином и петрушкой и иногда чесноком. В некоторых рецептах в картофельный сыр добавляют измельчённое варёное яйцо.

(Википедия)

Картофель – 400 г

Сметана – 250 г

Сливки – 80 г

Лук – 100 г

Петрушка

Тмин

Соль, перец

Картофель сварить в кожуре, очистить, размять до получения однородной массы. Смешать с мелко нарезанным луком, добавить остальные ингредиенты, кроме петрушки, хорошо перемешать.

Полученную массу намазать на черный хлеб и посыпать рубленой петрушкой.

Яйца

Яичница с луком и помидорами

Яйцо – 2 шт
Половинка луковицы
Небольшой помидор – 1 шт
Растительное масло для жарки
Соль

Разбейте яйца в миску. Посолите, как следует взболтайте вилкой. Нарежьте отдельно: лук кубиками, помидор полудольками. Разогрейте масло на сковороде. На небольшом огне спассеруйте лук до прозрачности. Добавьте помидоры, увеличьте огонь до среднего. Жарьте еще 2—3 минуты или больше, если в помидорах много сока, пока большая его часть не выпарится. Залейте яичной смесью и жарьте, помешивая, еще пару минут, пока все яйца не «схватятся» (не перестанут быть жидкими).

Дополнительно в яичницу можно добавить (после помидора):

- пару сосисок, нарезанных кружочками;
- колбасу или ветчину, нарезанную кубиками или брусочками;
- бекон, нарезанный тонкими полосками и обжаренный на сковороде;
- отварную картофелину (или две), нарезанную кубиками;
- хлеб, можно вчерашний, нарезанный кубиками;
- сладкий перец, нарезанный полосками;
- сладкую кукурузу или горошек (сами зерна);
- кусочки сыра или тертый сыр (одновременно с яйцами);
- зелень (при подаче).

Как варить яйца

Общий принцип

Русская технология

Яйца лучше заранее достать из холодильника, чтобы они были комнатной температуры. В кастрюльку налить холодную воду, добавить в эту воду немного соли (половину чайной ложки). Поставить кастрюльку на большой огонь. Когда вода закипит, опустить туда аккуратно по одному яйцу на столовой ложке и варить нужное количество минут. Снять с огня, поставить под струю холодной воды на 1—2 минуты и подавать.

Американская технология

Заливаем яйца в кастрюльке холодной водой так, чтобы она полностью покрывала яйца. Ставим кастрюльку на огонь, доводим до кипения. После этого сразу выключаем воду, накрываем кастрюльку крышкой и полотенцем и оставляем на нужное количество минут в зависимости от величины яиц. После этого вынимаем яйца, опускаем их на 5 минут в холодную воду, очищаем и подаем.

Яйца вкрутую (и белок, и желток полностью твердые)

Русская технология

Время варки 7—12 минут в зависимости от величины яиц (сомневаетесь – ставьте таймер на 10 минут).

Американская технология

Выключив огонь, засечь 12—15 минут в зависимости от величины яиц. После этого вынимаем яйца, опускаем их на 5 минут в холодную воду, очищаем и используем согласно рецепту.

Яйца в мешочек (белок полностью готов, желток жидкий)

Русская технология

Время варки 4—4,5 минуты.

Американская технология

После варки оставить на 4 минуты.

Яйца всмятку (мягкий белок и совершенно жидкий растекающийся желток)

Русская технология

Время варки 2—3 минуты.

Американская технология

Заливаем яйца в кастрюльке холодной водой так, чтобы она полностью покрывала яйца. (В воду можно добавить немного соли.) Ставим кастрюльку на огонь, доводим до кипения. Уменьшаем огонь до маленького и варим 2 минуты. Вынимаем яйца из кастрюльки, устанавливаем на подставки и подаем.

Яйца по рецепту Боруха Соломоновича Канцеленбогена (почти американский вариант)

В небольшую кастрюлю наливаем холодную воду, добавляем столовую ложку соли и опускаем туда яйца. Вода должна полностью их покрывать. Крышка нам пока не нужна. Ставим на средний огонь и ждем закипания воды. Важно не пропустить этот тревожный момент. Как только закипело, выключаем огонь и накрываем кастрюлю крышкой. Ждем от 5 до 7 минут, чтобы получить на выходе мягкий желток, и от 10 до 12 – чтобы твердый. После того, как нужное вам время вышло, перекладываем яйца в кастрюлю с холодной водой и ждем 2—3 минуты.

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.