

www.zefira.net

Наталья Чаботько

*Оригинальные
рецепты
любящей
ЖЕНЫ*

Мини Cook



Наталья Чаботько

**Оригинальные рецепты
любящей жены**

«Питер»

2012

Чаботько Н.

Оригинальные рецепты любящей жены / Н. Чаботько — «Питер»,
2012

Мучаетесь вопросом, что бы такого вкусенького и необычного приготовить на праздник? Хотите разнообразить ежедневное меню оригинальным рецептом? Наконец, хотите сделать изящный подарок близким? Автор блога zefira.net и выдающийся кулинар Наталья Чаботько всегда готова поделиться своими уникальными рецептами! Читайте, готовьте, наслаждайтесь!

© Чаботько Н., 2012

© Питер, 2012

Содержание

От автора	5
Салат с ветчиной и грушей	9
Салат из красной капусты с тыквой	11
Салат с жареной картошкой и гранатом	13
Конец ознакомительного фрагмента.	15

Наталья Чаботко

Оригинальные рецепты любящей жены

От автора



Эта небольшая книга оригинальных рецептов – мой первый серьезный опыт в создании продукта, жизнь которого не ограничивается сроком годности отдельных ингредиентов.



Я шла к ней четыре года, собирая в своем блоге все самое вкусное, интересное и доступное, – результат перед вами. Обычно книги, тем более первые, посвящаются близким или друзьям, а я первое свое издание полностью посвящаю вам, хранительницы домашнего очага. Будь вы молодая хозяйка, которая только начинает осваивать азы готовки, или же опытная хозяйка, которая каждый день старается приготовить что-то неповторимое, – именно вы являетесь стержнем семьи, именно вы отвечаете за температуру отношений и взаимопонимание. Пусть эта книга хоть чуточку поможет вам порадовать тех, для кого вы готовите: любимых и самых дорогих людей – мужей и деток.



Кухня – не только горы грязной посуды, кухня – это возможность творить и экспериментировать, и чем реже итоги вашей работы остаются на столе, тем лучше вы ее сделали. Каждое блюдо я посвящаю своим самым родным, сыну и мужу, переживая в процессе готовки разные моменты нашей жизни. Может быть, поэтому каждый рецепт по-своему неповторим и оригинален... В стремлении приготовить идеальный десерт или ужин рождаются новые блюда, появляются новые рецепты, которыми я стараюсь тут же поделиться на страницах своего блога.



Я искренне надеюсь, что читательницы этой книги найдут для себя интересные рецепты, откроют новые сочетания уже привычных ингредиентов, которые облегчат жизнь и сделают ее вкуснее.



В книге собраны оригинальные рецепты из доступных всем продуктов, да и готовится все предельно просто. Блюда опробованы в жизни, порой и не раз, и получили высокую оценку у членов моей семьи и читателей zefira.net.





Сейчас с умилением я вспоминаю время, когда муж на протяжении полугода уговаривал меня оформить свое увлечение готовкой как публичное хобби в Интернете. Если бы не его настойчивость, сила убеждения, то не было бы сегодня этой книги и меня как профессиональной домохозяйки, в которую я переквалифицировалась из профессионального экономиста.



Отдельные слова благодарности хочу адресовать читателям своего блога zefira.net за поддержку, добрые слова, за то, что своими отзывами они показывают мне, что надо продолжать начатое, самосовершенствоваться, несмотря на ошибки, и не останавливаться на достигнутом.



Читателям своей книги хочу пожелать чуть больше семейного эгоизма, чтобы у вас было больше времени для себя и своей семьи. Думаю, эта книга окажется далеко не последней.



Салат с ветчиной и грушей



Ингредиенты

1 груша
100 г ветчины
50 г очищенных грецких орехов
50 г твердого сыра
листья салата
майонез по вкусу

Приготовление

1. Листья салата промыть, обсушить и порвать руками на не очень мелкие кусочки, выложить в салатник.
2. Ветчину порезать тонкими пластинками и выложить на салат.
3. Грушу очистить от кожицы, порезать кубиками или тонкими ломтиками и выложить сверху на ветчину.
4. Полить салат небольшим количеством майонеза, присыпать тертым на мелкой терке сыром и порезанными грецкими орехами.

Салат из красной капусты с тыквой



Ингредиенты

300 г краснокочанной капусты
20 г изюма
100 г тыквы
30 г тыквенных семечек
1 ст. л. семян кунжута
3 ст. л. сахара
1 апельсин
соль, перец, прованские травы, растительное масло

Приготовление

1. Тыкву порезать тонкими ломтиками, сбрызнуть маслом, выложить на противень, посолить, поперчить, посыпать прованскими травами и запечь в духовке при температуре 180 °С 10 минут.
2. Изюм замочить в горячей воде на 20 минут, воду слить, а изюм обсушить.
3. Капусту тонко порезать, посыпать солью и перцем, растереть руками, чтобы она пустила сок и стала мягкой.
4. На разогретую сковороду высыпать сахар, добавить 40 мл воды и тыквенные семечки, перемешать, выложить семечки на смазанную растительным маслом тарелку, остудить.
5. Сахар в сковороде развести соком одного апельсина и уварить пару минут на слабом огне, приправить перцем и добавить масло.
6. Капусту перемешать с семечками, тыквой и изюмом, полить соусом и посыпать семенами кунжута.

Салат с жареной картошкой и гранатом



Ингредиенты

200 г свинины или мяса курицы
2 картофелины
1 морковь
1 редька
1 маленькая луковица
1/2 крупного граната
майонез
растительное масло для обжаривания
соль

Приготовление

1. Мясо порезать тонкой соломкой, выложить на раскаленную сковороду, смазанную растительным маслом, обжарить на большом огне до румяной корочки, выложить на салфетку и остудить.

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.