



Перец, фаршированный сыром и ветчиной

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарежьте кубиками сливочное масло, хорошенько разомните его вилкой, а затем смешайте с натертым сыром.

Добавьте в пасту мелко нарезанные ветчину, желтый перец и петрушку, посолите, поперчите. Нафаршируйте полученной массой стручки вымытого и очищенного от семян и плодоножек красного перца. Старайтесь утрамбовывать фарш как можно плотнее. Оставьте перцы в холодильнике на 2 часа, а затем аккуратно нарежьте поперек, чтобы получились кружочки.

Выложите на тарелку и подавайте. Такая закуска украсит любой стол. Если у вас недостает масла или сыра, добавьте в фарш натертые вареные яйца или вареный рис.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 170 г сливочного масла
- 6 стручков сладкого красного перца
- 1 стручок сладкого желтого перца
- 200 г ветчины или колбасы
- 20 г зелени петрушки
- 180 г любого мягкого сыра
- соль
- молотый красный перец



Клубничный зефир «Страстная женщина»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Даем настояться желатину или агар-агару в течение 10–15 минут. В небольшой кастрюле смешайте желатин и сахар, доведите до кипения и немедленно выключите.

Миксером взбейте смесь яблочного и клубничного пюре, добавьте яичный белок и взбивайте до образования пены. Затем влейте в массу сахар с желатином, который после кипячения приобретет янтарный цвет. Продолжайте взбивать, пока масса не увеличится вдвое. Теперь переложите массу в кондитерский мешок и отсадите зефир на противень, посыпанный сахарной пудрой. Оставьте на 3 часа, после чего подавайте к столу. Половинки зефира можно склеить и обвалять в сахарной пудре.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Желатин – 25 г или агар-агар – 8 г
- Вода – 160 мл
- Сахар – 400 г
- Яблочное пюре – 250 г
- Клубничное пюре – 150 г
- Белок одного яйца
- Сахарная пудра



Летний белорусский суп-холодник «Бодрость»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помойте и обсушите зелень, мелко нарежьте. Вареные свеклу и яйца очистите, отделите белки от желтков, срежьте кожицу с огурца.

Желтки смешайте в кастрюле с зеленью, слегка посолите, поперчите. На крупной терке натрите белки, огурец и свеклу. Смешайте все ингредиенты, положите сметану и снова перемешайте.

Затем влейте в массу уксус, всыпьте сахар и, постоянно помешивая, медленно вливайте воду. Накройте емкость пищевой пленкой и поставьте на 2 часа в холодильник.

Когда суп полностью охладится, подавайте с отварным или печеным картофелем.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сваренная свекла – 1 шт.
- Куриные вареные яйца – 4 шт.
- Сметана – 250 г
- Зеленый лук – 3 небольших пучка
- Петрушка – 5 веточек
- Укроп – 5 веточек
- Огурец средний – 1 шт.
- Уксус – 2 ст. л.
- Сахар – 1 ст. л.
- Соль, перец – по вкусу
- Минералка без газа – 1 стакан



Огуречный лимонад с мятой и лимоном «Молодильный»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вскипятите воду. Из одного стакана воды сделайте сироп, остальную поставьте в холодильник.

Для сиропа стакан воды смешайте со стаканом сахара, доведите до кипения и дождитесь, когда растворится сахар. Остудите, смешайте с протертыми в мясорубке огурцами, мелко нарезанной мятой, процедите через марлю.

Теперь смешайте охлажденную воду, огуречно-мятный сок, сок лимона без косточек. Добавьте по вашему вкусу больше воды или сахара.

Для пикантности в лимонад можно добавить немного свежего имбиря.

Подавайте с кусочками льда в жаркое время года. Этот лимонад прекрасно освежает и бодрит.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Огурцы – 400 г
- Лимон – 2 шт.
- Сахар – 1 стакан
- Мята – 30 г
- Вода – 1,5 л

Кстати! Воду с огурцом и лимоном используют для похудения, чистки печени, улучшения пищеварения.