

49-летняя Лара Кацова с 2014 года ведет программу «Домашняя кухня» на телеканале «Домашний». За три года одесситка Лара полюбилась многим телезрителям и рассказала немало **любимых бабушкиных рецептов**. Специально для читателей газеты **ТОЛЬКО ЗВЕЗДЫ** знаменитый повар поделилась необычными и в то же время простыми в исполнении **рецептами своих фирменных блюд**.



СЛАДКИЙ ОМЛЕТ ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ДЕТОК

ПОНАДОБИТСЯ:

- ❖ молоко – 1/2 стакана
- ❖ яйцо – 2 штуки
- ❖ яблоко – 1 большое
- ❖ мука – 2 столовые ложки
- ❖ сметана (20%) – 1 столовая ложка
- ❖ сахар – 1 столовая ложка
- ❖ изюм – 1 столовая ложка
- ❖ сахарная пудра – 1 столовая ложка
- ❖ масло сливочное – 1 чайная ложка
- ❖ масло растительное – 1 чайная ложка
- ❖ соль – по вкусу

Приготовление:

Сначала залейте в миске изюм теплой водой и оставьте на 30 минут. Отделите белки от желтков. В одной миске взбейте белки с сахаром до густой пены. В другой миске соедините желтки, муку, молоко, сметану и щепотку соли, тщательно перемешайте. Соедините содержимое миски и взбитые белки. Яблоко очистите от кожицы и сердцевинки и нарежьте на дольки среднего размера. Слейте воду из миски с изюмом. Растопите на среднем огне сливочное масло и добавьте в сковороду растительное, так масло не будет гореть. Вылейте на сковороду содержимое миски, сверху разложите дольки яблок и изюм. Закройте крышкой и жарьте до румяной корочки. Затем разделите омлет пополам лопаткой и переверните на другую сторону. Готовый омлет прямо на сковороде разделите лопаткой на крупные кусочки, выложите на тарелку и сверху через ситечко посыпьте сахарной пудрой. Можно подавать со свежими ягодами.



ОДЕССКАЯ КУХНЯ ЛАРЫ КАЦОВОЙ

готовим **СО ЗВЕЗДОЙ**

КОТЛЕТКИ ИЗ ТРЕСКИ

С ПЮРЕ ИЗ ХРЕНА

Приготовление:

ПОНАДОБИТСЯ:

- ❖ картофель среднего размера – 5–6 штук
- ❖ филе трески – 2 штуки
- ❖ яйца – 2 штуки
- ❖ лук-порей – 1 стебель
- ❖ молоко – 1/2 стакана
- ❖ масло растительное – 2–3 столовые ложки
- ❖ манка – 2 столовые ложки
- ❖ масло сливочное – 1–2 столовые ложки
- ❖ хрен столовый – 1 столовая ложка
- ❖ укроп – 1/3 пучка
- ❖ соль и черный перец – по вкусу

Пропустите через мясорубку треску. Тщательно промойте лук-порей и нарежьте тонкими колечками. Разогрейте сковороду, влейте столовую ложку растительного масла и чуть сливочного. Обжаривайте лук до готовности, постоянно помешивая, 20 минут. Затем мелко нарубите укроп на доске. В миску с фаршем добавьте остывший и обжаренный лук-порей, укроп, одно яйцо и белок из второго яйца, манку. Посолите и поперчите по вкусу. Хорошо перемешайте. Поставьте го-

товый фарш в холодильник на час. Далее почистите картофель и отварите в кипящей воде до готовности. Убавьте огонь до минимума, слейте воду, поставьте кастрюлю на конфорку и избавьтесь от лишней жидкости. В кастрюлю влейте теплое молоко, добавьте сливочное масло, столовую ложку хрена, посолите. Сделайте пюре. Разогрейте сковороду, влейте растительное масло. Сформируйте котлетки из фарша и обжарьте с двух сторон до золотистой корочки.

СОВЕТ:

Если хотите поострее – добавьте больше хрена.



Записала Екатерина Беликова

«Только звезды» №10 (410), май 2017

Выходит 1 раз в 2 недели

Учредитель и издатель:
ООО «Собеседник-Медиа»
105318, г. Москва,
ул. Зверинецкая, д. 13

Зарегистрирована в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций

(Роскомнадзор): ПИ № ФС77-46076
от 5 августа 2011 года

Издается с ноября 2007 г.

Главный редактор: И. В. Андреева

Первый заместитель главного редактора: М. С. Зотова

Заместитель главного редактора: Д. О. Зинченко (ведущий редактор номера)

Художник и технический редактор: Марина Елизарова

Фоторедактор: Ирина Исаева

Фото на обложке: РИА «Новости», стоп-кадры из кинофильма «Покровские ворота», Анатолий Ломохов/Russian Look/Global Look, стоп-кадр телеканала «Мир», архив редакции

Отпечатано в ООО «ВМГ-Принт»: 127247, Москва, Дмитровское шоссе, д. 100

Тираж: 64.000 экз.

Цена свободная

Подписано в печать: 11.05.2017

По графику: 11.05.2017 в 17.00, фактически: 11.05.2017 в 17.00

Выход в свет: 23.05.2017

Заказ №

Служба распространения:
(495) 685-08-80, (499) 251-59-17

Sale@Sobesednik.ru

Служба подписки: (495) 685-76-45
podp@Sobesednik.ru

Подписной индекс:
П1036 (Официальный каталог Почты России)

Адрес редакции: 105318, Москва, ул. Зверинецкая, д. 13

E-mail: onlystarstv@gmail.com

Телефон для справок:
(495) 685-29-42

Факс: (499) 973-20-54

Служба рекламы:
(495) 685-28-45, 685-79-87

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений. Материалы публикуются на сайте www.sobesednik.ru в виде электронных копии каждого номера издания.