

ОТ РЕДАКТОРА

АННА
САНЧУК
E-MAIL:
NK@TOLOKA.COM



А вы всегда угадываете с количеством блюд и продуктов для праздничного застолья? Я практически никогда! Особенно в объеме мяса для оливье. Готовим мы его и с колбасой, и с копченой курицей, и с отварной говядиной — именно с ней люблю это блюдо больше всего. Но каждый раз ошибаюсь, выбирая кусок мяса в магазине. И что делать с оставшейся говядиной, которой и так в салате слишком много? Начинку для пирожков или блинчиков! Тем более подружка давно восхваляла рецепт быстрого дрожжевого теста.

Сперва включила духовку на 30 град. В миске соединила 2 ст.л. муки, пакетик (11 г) сухих дрожжей и 1,5 ст.л. сахара, залила 300 мл теплой воды, перемешала и поставила в печь на 10 минут. Как только опара поднялась шапочкой, добавила в нее 2 ст.л. растительного масла, 1 ч.л. соли и стала подсыпать муку, замешивая мягкое тесто, легко отстающее от рук. Муки понадобилось около 0,5 кг. Прикрыла миску полотенцем и снова поставила в духовку на 15 минут. Затем достала ее и сформовала из очень податливого теста 18 пирожков с измельченной вареной говядиной и обжаренным луком — как раз на один противень. Смазала заготовки взбитым яйцом, дала чуть расстояться и выпекала в духовке при 180 град. до красивого румяного цвета. Смели домашние пирожки просто мгновенно. Теперь буду готовить такие с разными начинками каждые выходные. А еще оказывается, в Тибете есть традиция печь на Новый год пирожки и раздавать их прохожим. Считается, что чем больше пирожков удастся раздать, тем больше в грядущем году будет счастья и удачи. Чем не повод опробовать хороший рецепт?



МЕНЮ НОМЕРА

Салаты и закуски

6 Закуска «Новогодние шары»
конечно же, на столах будет стоять и селедочка под шубой, и оливье, но и новым закускам найдется место, тем более уникальным шарикам, похожим на елочные украшения

Горячие блюда

10 Шашлычки «Рыбонька моя»
к праздничному застолью многие стараются потратиться на красную рыбу, чтобы порадовать гостей и домашних благородным вкусом. А наша читательница берется доказать: и из доступного минтая можно приготовить поистине шедевр — новое блюдо

На десерт

16 Кекс «Данди»
в Шотландии ни один дом не обходится без рождественского кекса, который чем дольше хранится, тем насыщеннее становится его аромат. Пора и нам включить эту выпечку в десертное меню наравне со штолленом, ведь вкусно же!

Несладкая выпечка

22 «Елочка»
к новому году предлагаем испечь красивый пирог из слоеного теста с начинкой из двух видов сыра — готовить просто и быстро, а подача эффектная

30
КЕКС, ТАРТАЛЕТКИ, ПЕЧЕНЬЕ И ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ — ГОТОВИМ ШЕДЕВРЫ ИЗ МАНДАРИНОВ

Блюдо дня. Пельмени

25 В горшочках
запеченные в сливочном соусе с овощами даже покупные пельмени перестанут быть обыденным блюдом и окажутся достойны праздничного стола

От редакции «Нашей кухни»:

— Дорогие друзья! От всей души поздравляем вас с новым, 2024 годом Зеленого Древянного Дракона (по восточному календарю он наступит 10 февраля 2024-го). Пусть это мифическое создание принесет в ваши дома тепло и счастье, радость и удачу, вдохновение и интересные открытия. Здоровья вам и вашим близким! Уверены, что наступающий год подарит массу новых блюд и рецептов, которыми вы с удовольствием будете делиться со всеми читателями «Нашей кухни». С Новым годом! С новым счастьем!

ПОДПИСКУ ОФОРМЛЯЙТЕ И «НК» ЧИТАЙТЕ!

КАЖДЫЙ СВЕЖИЙ ВЫПУСК «НАШЕЙ КУХНИ» ИЩЕТЕ В ПРОДАЖЕ, СБИВАЯСЬ С НОГ? НЕ ХОТИТЕ ПРОПУСТИТЬ НИ ОДНОГО НОМЕРА? ТОГДА ПОСПЕШИТЕ НА САЙТ, ЧТОБЫ ОФОРМИТЬ ПОДПИСКУ С ЛЮБОГО МЕСЯЦА НА ПОЛУГОДИЕ ИЛИ ГОД.

ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ РОССИИ:
ТОЛОКА24.RU
ПРОМОКОД ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ
СКИДКИ ЗИМА

ДЛЯ ЖИТЕЛЕЙ БЕЛАРУСИ:
ТОЛОКА24.BY
ПРОМОКОД ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ
СКИДКИ НГ24