

Российский певец, финалист проектов «Фактор А» и «Главная сцена» Александр Балыков активно участвует в мюзиклах, гастролирует и снимается в кино. В свободное время он любит экспериментировать с продуктами и поделился с **ТОЛЬКО ЗВЕЗДЫ** своими коронными рецептами.

готовим **СО ЗВЕЗДОЙ**

# БЛЮДА К МАЙСКОМУ СТОЛУ ОТ АЛЕКСАНДРА БАЛЫКОВА

## ШАШЛЫК

### ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

ПОНАДОБИТСЯ:

- ❖ кусок говяжьей вырезки – 1 кг
- ❖ сальник бараний – 250 г
- ❖ сливочное масло – 2 ст. л.
- ❖ растительное масло – 2 ст. л.
- ❖ чеснок – 3 зубчика
- ❖ укроп – пучок
- ❖ грибы (любые) – 300 г
- ❖ соль, перец (по вкусу)
- ❖ овощи для шашлыка (помидоры, перец, баклажаны) – на выбор

### Приготовление:

- 1 Промойте бараний сальник (сеточка из тонких жировых прослоек помогает приготовить сочный шашлык).
- 2 Сполосните под водой грибы, пучок укропа и чеснок. Затем мелко порубите укроп и грибы.
- 3 Разогрейте на сковороде 2 ст. л. растительного масла и обжарьте грибы.
- 4 Разомните 2 ст. л. сливочного масла с 3 зубчиками чеснока и порубленным укропом. Добавьте эту смесь в обжаренные грибы.



– Когда есть время на майских праздниках, то стараюсь с друзьями выбираться на природу, – признается артист.  
– Мое излюбленное блюдо – шашлык. Мясо – это не только вкусный, но и важный продукт в нашем рационе: источник белка и витаминов А, Е, D. Главное – все есть в меру, тогда и пища пойдет на пользу.

5 Затем вытащите из морозилки говядину и сразу же порежьте ее тонкими полосками. Посолите и поперчите каждый ломтик. Далее положите сверху полоску бараньего сальника, добавьте чуть-чуть смеси из сливочного масла, грибов и укропа и аккуратно сверните в рулетик. Сделайте такие рулетики из всей говяжьей вырезки.

6 Когда свернете все мясо в рулетики, то поместите их в форму для заморозки и поставьте в морозильник на два часа.

7 Когда рулетики заморзнут, вытащите их из холодильника, разрежьте каждый пополам и нанизывайте на шампуры, чередуя их с разными прослойками из овощей.

8 Положите шампуры на мангал и следите за тем, чтобы мясо готовилось равномерно.

## МАФФИНЫ

### НА ЯГОДНОМ ЙОГУРТЕ

ПОНАДОБИТСЯ (на 16 штук):

- ❖ клубничный или другой ягодный йогурт – 350 г
- ❖ яйца – 2 шт.
- ❖ сахар – 150 г
- ❖ сахарная пудра – 1 ст. л.
- ❖ сливочное масло – 2 ст. л.
- ❖ мука – 420 г
- ❖ разрыхлитель – 1 ч. л.
- ❖ сода – 1/4 ч. л.

### Приготовление:

- 1 Взбейте яйца с сахаром, растопленным маслом и влейте йогурт.
- 2 Постепенно добавляйте смешанную с разрыхли-

телем муку и всыпьте соду. Замесите густое однородное тесто.

3 Разложите тесто в формы, заполняя их на две трети.

4 Выпекайте маффины в разогретой до 200 градусов духовке в течение 25 минут.

5 Посыпьте готовое блюдо сахарной пудрой.



Подготовила **Лиза Барская.**

«Только звезды» №8 (408),  
апрель 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:  
Андрей Струнин/«Собеседник», Анатолий  
Ломохов, «Мосфильм», Геннадий Усоев,  
Russian Look

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

Тираж: 65.100 экз.

Цена свободная

Подписано в печать: 6.04.2017

По графику: 6.04.2017 в 17.00

фактически: 6.04.2017 в 17.00

Выход в свет: 18.04.2017

Заказ №

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

Sale@Sobesednik.ru

Служба подписки: (495) 685-76-45

Подписные индексы:

П1036 (Официальный каталог  
Почты России)  
17959 (каталог «Пресса 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 электронной  
копии каждого номера издания.