



Самая известная домработница России – **Людмила Дороднова**, она же **Люся** – много лет работает со звездами отечественного шоу-бизнеса. Сначала **следила за очагом Аллы Пугачевой**, сейчас **помогает по хозяйству Филиппу Киркорову**. **Только звезды** выяснили, какие блюда Люся готовила народным артистам.

РЕЦЕПТЫ ЛЮБИМОГО СУПА ПУГАЧЕВОЙ И БЛИНЧИКОВ КИРКОРОВА

СЫРНЫЙ СУП

для Примадонны

Приготовление:

- 1 Картофель порезать на небольшие кусочки и закинуть в кипящую воду.
- 2 Плавленный сыр натереть и добавить в кипящий картофельный бульон.
- 3 Лук мелко нарезать, морковь натереть на терке, размешать и обжарить на сковороде. Полученную массу добавить в суп и варить 10 минут.

ПОНАДОБИТСЯ:

- ❖ 3–4 средние картофелины
- ❖ 1 средняя луковица
- ❖ 1 морковь
- ❖ 5–6 треугольников плавленого сыра с луком



КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЧИКИ С СЫРОМ

для короля поп-музыки

Приготовление:

- 1 Картофель отвариваем в воде. Добавляем соль по вкусу и делаем пюре. Ни молока, ни соли здесь не нужно.
- 2 Из получившегося пюре делаем блин толщиной 1 см.
- 3 Сыр натираем на терке, также натираем чеснок. Тщательно все перемешиваем.
- 4 Полученную смесь выкладываем на наш блин. Далее сворачиваем блин, чтобы получилась форма сосиски. Можно разрезать получившуюся сосиску на

ПОНАДОБИТСЯ:

- ❖ 4–5 средних картофелин
- ❖ 150 г голландского сыра
- ❖ 3–4 зубчика чеснока
- ❖ 1 яйцо
- ❖ 4–5 кусков белого хлеба
- ❖ 3 ст. л. муки
- ❖ соль по вкусу
- ❖ растительное масло (для жарки)



готовим **СО ЗВЕЗДОЙ**



Артисты такого масштаба, как Алла Пугачева и Филипп Киркоров, редко питаются дома, но если уж находятся в родных стенах, то предпочитают самые обычные блюда.

части, чтобы было несколько порций. Главное, чтобы края были хорошо заделаны картофелем, дабы сыр при жарке не вытек.

5 Жарим кусочки хлеба в тостере, а затем натираем их, чтобы получились панировочные сухари.

6 Обваливаем блинчики в яйце, а затем в муке. Повторяем. Затем обваливаем в яйце третий раз, а следом обваливаем не в муке, а в панировочных сухарях, которые мы ранее сделали.

7 Обжариваем получившиеся блинчики на сковороде. Следим, чтобы сыр не вытекал. Также блинчики можно положить в морозилку, чтобы в следующий раз

не готовить, а просто достать и пожарить.

Также Филипп Бедросович любит простые салаты. Один из них – **сырный**.

Нужно натереть на терке 200 г любого сыра, туда добавить 4 зубчика раздавленного чеснока, размешать полученную массу вместе с небольшой порцией майонеза. Другой салат – из помидоров. 2 средних помидора порезать на небольшие дольки, добавить к ним 100 г натертой на крупной терке брынзы, сбрызнуть полученный салат растительным маслом (количество – по вкусу).

Подготовила

Лолита Пурцеладзе.

«Только звезды» №16 (416), август 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:
С. Е. Хрусталева

Заместитель главного редактора:
Д. О. Зинченко

Художник и технический редактор:
Марина Елизарова

Фоторедактор: Ирина Исаева

Фото на обложке:
из личного архива Надежды Каратаевой,
архив ИД «Собеседник», «Комсомольская правда»/Global Look/Russian Look

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

Тираж: 62.000 экз.
Цена свободная

Подписано в печать: 03.08.2017
По графику: 03.08.2017 в 17.00,
фактически: 03.08.2017 в 17.00

Выход в свет: 15.08.2017

Заказ №

Служба распространения:
8 (926) 295-53-12, 8 (926) 295-53-13
Sale@sobesednik.ru

Служба подписки:
8 (926) 295-53-13, podp@sobesednik.ru

Подписной индекс:
П1036 (Официальный каталог
Почты России)

Адрес редакции: 127220, Москва,
а/я 44, «Собеседник», «Только звезды»

E-mail: onlystarstv@gmail.com

Телефон для справок:

8 (926) 295-53-25

Служба рекламы:

8 (926) 295-51-23

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