

В ночь на 14 января жители России окончательно провожают старый год и встречают новый. Народная артистка России Нина Николаевна Усатова поделилась с **ТОЛЬКО ЗВЕЗДЫ** рецептами вкусных блюд, которые можно быстро приготовить для праздничного стола.

готовим **СО ЗВЕЗДОЙ**

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВСТРЕЧИ НОВОГО ГОДА ОТ НИНЫ УСАТОВОЙ

ЖАРКОЕ

ПО-ДОМАШНЕМУ

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПОНАДОБЯТСЯ:

- ❖ говядина – 1 кг
- ❖ морковь – 3 шт.
- ❖ лавровый лист – 3 шт.
- ❖ картофель – 1,5 кг
- ❖ лук репчатый – 2 шт.
- ❖ вода – 0,6 стакана
- ❖ масло растительное – 5 ст. л.
- ❖ соль, перец черный молотый – по вкусу
- ❖ перец красный молотый – 1/2 ч. л.
- ❖ хмели-сунели – 1 ч. л.

Приготовление:

- 1 Сполосните мясо под водой и порежьте его на кусочки.
- 2 Разогрейте в большой кастрюле или казане 3 ст. л. растительного масла, выложите мясо и жарьте до появления золотистого цвета.
- 3 Затем порежьте полукольцами репчатый лук и добавьте его к мясу. Тушите смесь около 15 минут. Если в кастрюле не будет хватать жидкости, то можете добавить 5 ст. л. воды.
- 4 Очистите морковь, сполосните и нарежьте полукольцами.
- 5 На отдельной сковороде разогрейте 2 ст. л. растительного масла и обжарьте на ней морковь. Когда она будет гото-

ва – добавьте ее в кастрюлю с мясом.

6 Очистите картофель и нарежьте его небольшими кубиками. Затем выложите на сковороду и обжаривайте до легкой золотистой корочки. Когда картофель будет готов, то добавьте его в кастрюлю к мясу.

7 Затем влейте 0,4 стакана воды. Все посолите и поперчите по вкусу. И тушите жаркое на медленном огне около 45 минут. Когда блюдо будет почти готово, то добавьте 3 лавровых листа, засыпьте 1 ч. л. хмели-сунели и 1/2 ч. л. красного молотого перца. Все хорошо перемешайте.

НЕЖНОЕ ТВОРОЖНО-ЯБЛОЧНОЕ СУФЛЕ

Приготовление:

- 1 Натрите яблоки на средней терке, очистив их от кожуры.
- 2 Затем добавьте 2 яйца и творог. Все хорошо перемешайте.
- 3 Полученную смесь разложите по формочкам.
- 4 Поставьте в разогретую до 180° печь на 3–4 минуты.
- 5 Для тех, кто любит послаще, можно десерт слегка посыпать сахарной пудрой.

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПОНАДОБЯТСЯ:

- ❖ яблоки большие (можно заменить на грушу, тыкву, банан) – 2 шт.
- ❖ творог – 500 г
- ❖ яйца – 2 шт.
- ❖ сахарная пудра – щепотка

– Куда же без традиционных пельменей и вареников?! – утверждает актриса. – Здесь каждый волен выбирать для себя начинку. Но и стоит не забывать, что в нее нужно положить бумажки с желаниями. Пусть каждый из ваших родных напишет несколько очень коротко. Затем аккуратно заверните бумажку в вареник или пельмень и смело готовьте. За столом вы узнаете, у кого какое желание сбудется в новом году.

«Этот десерт готовится очень быстро. Также он полезен, потому что нет сахара и муки, чего очень боятся актрисы»

№ 1 (401),
январь 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:
PhotoXpress, телеканал CTC,

Максим Бурлак, пресс-служб

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

Тираж: 68.800 экз.

Цена свободная

Подписано в печать: 22.12.2016
По графику: 22.12.2016 в 17.00,
фактически: 22.12.2016 в 17.00

Выход в свет: 11.01.2017

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.