

Рецепты на Песах



1. Пасхальная гефилте-фиш
2. Запеченная красная рыба
3. Рыбная запеканка
4. Курица с солью
5. Курица по-китайски
6. Куриные котлеты с картошкой
7. Фаршированный картофель
8. Шницель, обжаренный в миндале
9. Цимес
10. Картофельный рулет с пикантной начинкой
11. Картофельные колбаски, жареные в миндале
12. Картофельная запеканка с мясом
13. Луковый суп
14. Куриные тефтели для супа
15. Пасхальные салаты
16. Майонез
17. Сладкая морковь
18. Огуречный салат с луком
19. Свекольный салат
20. Салат с хреном
21. Морковный салат с орехами
22. Основа для торта с вариантами

23. Морковный пирог с миндалем
24. Миндальное печенье
25. Печенье из орехов pekan
26. Миндальное варенье
27. Груши в вине
28. Яблочное пюре
29. Лимонный мусс
30. Конфеты из миндаля в карамели
31. Апельсиновое или лимонное мороженое
32. Яблоки, запеченные в орехах
33. Банановое мороженое
34. Мороженое с карамелью и миндалем
35. Концентрированный лимонный сок
36. Концентрированный апельсиновый сок
37. Фруктовый салат



**Весёлого и кошерного
Песаха!**

Пасхальная гефилте-фиш

Ингредиенты:

- 1 кг фарша из карпа
- 3-4 сваренных вкрутую яйца
- 2 сырых яйца
- 2 луковицы, мелко нарезанные и обжаренные
- 2 чайные ложки соли
- 1 1/4 стакана сахара
- 1 некрупная морковь
- 1 свежая некрупная луковица

Для варки: вода, кольца лука, кружочки морковки, соль и сахар по вкусу.

Приготовление:

В кухонном комбайне смешайте сырые яйца, вареные яйца, жареный лук, соль и сахар до получения однородной смеси. Затем постепенно добавляйте рыбный фарш, продолжая смешивать в комбайне. Отдельно натрите на крупной терке лук и морковь и затем добавьте к смеси в комбайне, не переставая смешивать. Проверьте получившуюся смесь, чтобы она была достаточно густой и прочной. Вылепите котлеты из получившегося теста.

В большой кастрюле сварите в воде одну луковицу, нарезанную кольцами и одну морковь, нарезанную кружочками. Приправьте солью и сахаром. Доведите до кипения, а затем выложите в кастрюлю котлеты и варите их на маленьком огне в течение двух часов.

Когда котлеты будут готовы, дайте им полностью остыть и только после этого вынимайте их из кастрюли (иначе они рассыпаются).

* Так как в Песах не используют панировочные сухари, то очень важно проверить достаточно ли твердое получилось тесто. При необходимости добавьте еще связывающих ингредиентов или поставьте тесто в холодильник, чтобы оно сформовалось в массу.



Запеченная красная рыба

Ингредиенты:

- 8 ломтиков лосося
- 1 крупная луковица
- Сок одного лимона
- Соль
- Немного перца
- Немного масла

Приготовление:

Очистите ломтики лосося и положите их на полчаса в лимонный сок, разведенный небольшим количеством воды. Смажьте противень небольшим количеством масла, нарежьте лук кольцами и выложите в противень. Положите ломтики лосося на луковые кольца, посыпьте на рыбу немного соли. Накройте противень фольгой и поставьте на час в холодильник. После этого капните на каждый ломтик немного масла (предпочтительно оливкового) и выпекайте на среднем огне в течение 40 минут.

Подавайте горячим или холодным.

Рыбная запеканка

Отличный рецепт, по которому рыба запекается в узких формочках и подается нарезанная ломтиками. Отлично сохраняется при замораживании.

Ингредиенты:

- 1 кг рыбного фарша (судак, карп)
- 4 яйца
- 3/4 стакана масла
- 3/4 стакана воды
- 4 столовые ложки сахара
- 1 столовая ложка соли
- 4 столовые ложки морковки, натертой на терке
- 1 крупная луковица
- Немного масла

Приготовление:

Смешайте фарш с яйцами, растительным маслом, водой, сахаром и солью. Хорошо перемешайте до получения однородного теста и оставьте его на час. Затем добавьте в получившееся тесто морковь. Смажьте растительным маслом 2 узких и длинных формы. Нарезьте лук и разложите его в противни. Выложите тесто поровну в противни и выпекайте при средней температуре приблизительно 50 минут, до готовности.



Курица с солью

Очень вкусное блюдо, легкое в приготовлении. Соль впитывает жир, и курица похожа на обжаренную в гриле.

Ингредиенты:

- Целая курица
- 1/2 стакана крупной соли

Приготовление:

Выложите курицу в центр большого противня и рассыпьте соль вокруг курицы так, чтобы соль ее не касалась. Нагрейте духовку до температуры 180°C и запекайте курицу час – полтора до тех пор, пока она не приобретет красивый коричневый оттенок.



Курица по-китайски

Очень вкусное блюдо, сочетающее курицу с овощами.

Ингредиенты:

- 1 кг куриной грудки
- 2 крупные моркови
- 1 большая луковица
- Немного масла для жарки
- Соль
- 5 столовых ложек сахара

Приготовление:

Нарежьте лук дольками и пропассируйте их в масле до золотистого цвета, затем добавьте сахар и продолжайте пассировать еще несколько минут, пока сахар не потемнеет, но не слишком (следите за тем, чтобы сахар не сгорел). Очистите морковь и натрите ее на крупной терке. Куриные грудки нарежьте крупными кубиками и переложите вместе с морковью в кастрюлю с луком и сахаром. Пассируйте все вместе, постоянно перемешивая, в течение нескольких минут. Посолите по вкусу, добавьте немного воды и варите на маленьком огне, помешивая в течение получаса до тех пор, пока мясо не станет мягким.

Куриные котлеты с картошкой

Ингредиенты:

3 куса куриной грудки
1 маленькая луковица
2 крупные картофелины
2 яйца

Соль по вкусу

Растительное масло для жарки

Приготовление:

Измельчите мясо вместе с луком. На мелкой терке натрите картофель, отожмите жидкость, а затем смешайте с остальными ингредиентами в однородное тесто.

В сковороде разогрейте растительное масло и жарьте котлеты, обжаривая до темного оттенка с обеих сторон. Переложите котлеты на бумажное полотенце, чтобы впитать излишки масла.



Фаршированный картофель

Ингредиенты:

5 продолговатых и гладких картофелин

Начинка:

1/2 кг мясного фарша

1 яйцо

1 сырая картофелина

Соль по вкусу

Соус:

1 луковица

1/2 столовой ложки растительного масла

1 стакан воды

Приготовление:

Разрежьте картофелины вдоль, вырежьте сердцевины половинок так, чтобы у вас получились подобия лодочек.

Затем приготовьте начинку. Очистите картофелину и натрите ее на мелкой терке, смешайте со всеми остальными ингредиентами начинки. Наполните лодочки начинкой.

Для приготовления соуса нарежьте лук мелкими кубиками и пропассируйте его в небольшом количестве масла до золотистого оттенка, долейте воды, посолите и доведите до кипения. Затем аккуратно выложите лодочки в соус, туда же выложите те куски картофеля, которые вы вырезали при приготовлении лодочек (можно добавить картошку в качестве гарнира). Варите на маленьком огне до тех пор, пока картофель не будет готов. (В скороварке достаточно варить 20 минут после кипения)

Жареные мясные котлеты**Ингредиенты:**

- 2 кг мясного фарша
- 2 картофелины
- 4 луковицы, мелко нарезанные и обжаренные
- 2 морковки
- 3 яйца
- Растительное масло для обжаривания

Приготовление:

Очистите картофель и морковь и натрите их на крупной терке, в миске смешайте с остальными ингредиентами, посолите. Пожарьте котлеты в горячем масле с обеих сторон.

**Шницель, обжаренный в миндале****Настоящий деликатес****Ингредиенты:**

- 8 порционных шницелей из куриной грудки
- 2 яйца
- Соль

- 1 стакан мелко нарезанного миндаля
- Растительное масло для обжаривания

Приготовление:

Отбейте шницели. В тарелке сбейте яйцо с небольшим количеством соли. Положите шницели в яйцо. В другую тарелку высыпьте миндаль. Обваляйте каждый шницель в миндале и обжарьте с обеих сторон в горячем масле.

**Цимес**

Традиционный еврейский гарнир из сладкой моркови, хорошо сочетающийся с мясом и птицей. Принято готовить цимес на праздники. В любое другое время, кроме Песаха, можно добавить в цимес сушеный чернослив.

Ингредиенты:

- 1 крупная луковица
- Немного масла для обжаривания
- 6 столовых ложек сахара
- Немного соли
- 6 крупных морковок
- 1/4 стакана воды

Приготовление:

В разогретом масле обжарьте лук до тех пор, пока он не станет мягким и не приобретет золотистый оттенок. Добавьте сахар и продолжайте варить на маленьком огне, пока сахар не растворится. Очистите морковь и нарежьте ее тонкими кружочками, выложите в кастрюлю с луком и сахаром и варите, помешивая несколько минут. Посолите, залейте водой и доведите до кипения. После этого уменьшите огонь и варите до тех пор, пока морковь не станет мягкой. Добавьте еще сахар по вкусу.

Картофельный рулет с пикантной начинкой

Блюдо, которое можно использовать в качестве, как первого блюда, так и гарнира.

Ингредиенты:

3-4 крупных сырых картофелины

3 яйца

1 столовая ложка масла

Соль по вкусу

Начинка:

2 луковицы

Немного масла для обжаривания

50 грамм грецких орехов

5 сваренных вкрутую яиц

Соль по вкусу

Приготовление:

Натрите картофель на мелкой терке, отожмите жидкость и смешайте картофель с яйцами, маслом и солью.

Выложите в противень промасленную пекарскую бумагу, распластайте на бумаге картофельную смесь и выпекайте на среднем огне до получения светло-коричневого оттенка. Затем, аккуратно возьмитесь за края бумаги и скрутите рулет вместе с бумагой. Дайте рулету остыть в бумаге. Снимайте бумагу только после того, как рулет полностью остыл.

Тем временем приготовьте начинку. Очистите лук, измельчите орехи, яйца и лук. Затем посолите по отдельности и в том же порядке намажьте на рулет. Скрутите рулет вместе с начинкой.

Нарежьте крупными ломтями и подавайте в горячем мясном соусе (можно использовать соус, оставшийся от приготовления мяса)

**Картофельные колбаски, жареные в миндале****Ингредиенты:**

1 кг картофеля

3 яичных желтка

2 столовых ложки масла

Соль и перец по вкусу (если вы используете перец в Песах)

120 грамм измельченного миндаля

1 взбитое яйцо

Масло для обжаривания

Приготовление:

Варите очищенный картофель в подсоленной воде до тех пор, пока он не станет мягким.

Слейте воду. Добавьте 2 ложки масла, желтки и приправы и разомните пюре. Поставьте пюре в холодильник на несколько часов, чтобы оно уплотнилось.

Затем нагрейте в сковороде масло для глубокого обжаривания. В отдельных мисках приготовьте взбитое яйцо и измельченный миндаль. Из пюре вылепите небольшие колбаски. Обваляйте колбаски сначала в яйце, а затем в миндале. Обжаривайте в глубоком масле до получения золотистого оттенка. Переложите колбаски на бумажное полотенце, чтобы впитать излишки масла.

Подавайте горячими

Картофельная запеканка с мясом

Ингредиенты:

1/2 кг мясного фарша
5 некрупных вареных картофелин
1 крупная луковица
Соль
3 столовые ложки масла
4 столовые ложки картофельного отвара
2-3 яйца

Приготовление:

Разомните картофель в пюре, а затем добавьте мясной фарш. Натрите лук на крупной терке и вмешайте в основную смесь. Посолите и добавьте яйца. Выпекайте целиком в смазанной маслом форме в течение часа при средней температуре, или пожарьте из полученной смеси котлеты.



Луковый суп

Ингредиенты:

1 кг лука
Немного масла для обжаривания
Картофельный отвар
Соль

Приготовление:

Нарежьте лук кольцами и пропассируйте его в небольшом количестве масла на маленьком огне в течение долгого времени, пока лук не станет мягким и не примет золотистый оттенок. Затем, продолжая пассировать, добавьте картофельный отвар, посолите, доведите до кипения. Затем уменьшите огонь и варите на маленьком огне приблизительно полтора часа. Можно добавить в суп кусочки картофеля и моркови.

Если вы хотите получить густой суп, то варите его на маленьком огне долгое время или поставьте на субботнюю плиту.

* Можно добавить в суп вареные куриные тефтели.

Куриные тефтели для супа**Ингредиенты:**

- 1 кг куриного фарша
- 2 яйца
- 1 морковь, натертая на мелкой терке
- Немного соли

Приготовление:

Смешайте все ингредиенты до получения однородной массы. Влажными руками вылепите из полученной массы тефтели. Бросьте тефтели в кипящий куриный бульон и варите в течение часа.

**Пасхальные салаты**

Яичный салат с луком

Разомните вареные яйца картофелемялкой или вилкой. Смешайте с мелко нарезанным луком. Приправьте солью и майонезом по вкусу.

Яичный салат с картофелем

Сварите одинаковое количество картофеля и яиц. Очистите и нарежьте все кубиками, смешайте и заправьте майонезом и солью по вкусу.

Салат из моркови и картофеля

Сварите равное количество картофеля и моркови. Очистите и нарежьте кубиками. Смешайте и заправьте солью и майонезом по вкусу.

Огуречный салат с морковью

Очистите равное количество огурцов и моркови и натрите их на крупной терке. Смешайте и приправьте солью, майонезом и небольшим количеством лимонного сока.

**Майонез**

Для того чтобы получить достаточно густой майонез, нужно точно выполнять указания, не пытаясь сократить процессы. Не стоит готовить сразу большое количество майонеза, он не сохраняется.

Ингредиенты:

- 1 яйцо
- 1/2 чайной ложки соли
- 1 столовая ложка лимонного сока
- 1 стакан растительного масла

Приготовление:

В сухой чаше кухонного комбайна приблизительно полминуты смешивайте яйцо с солью.

Добавьте лимонный сок и смешайте на несколько секунд.

Затем снова включите комбайн и медленно влейте ложку масла, продолжайте медленно вливать масло ложками. Когда майонез начнет сгущаться, можно начинать вливать масло без особых предосторожностей, не переставая смешивать в комбайне. Смешивайте до тех пор, пока майонез не загустеет так, как вам нравится. Если майонез получился слишком густой, разбавьте его лимонным соком. Майонез храните в холодильнике, но долго он не сохраняется. Не замораживайте майонез.

Сладкая морковь

Сладкий салат из моркови, который можно подавать в качестве гарнира, десерта или просто закуски.

Ингредиенты:

5 очищенных средних морковок

1/4 стакана сахара

1 стакан свежевыжатого апельсинового сока

Кусочки апельсина (по желанию)

В остальное время года можно добавить изюм, кусочки ананаса

Для придания салату кислинки добавьте сок одного лимона

Приготовление:

Натрите морковь на крупной терке, добавьте апельсиновый сок и сахар. Смешайте и добавьте дополнения по вкусу. Храните салат в холодильнике, он сохраняется таким образом несколько дней.

**Огуречный салат с луком****Ингредиенты:**

6 очищенных огурцов

1 крупная луковица

4 столовые ложки сахара

1/2 чайной ложки соли

2 столовые ложки лимонного сока

Приготовление:

Нарежьте огурцы тонкими кружочками, лук нарежьте тонкими ломтиками. Смешайте и приправьте сахаром, солью и лимонным соком. В случае необходимости приправьте еще.

**Свекольный салат****Ингредиенты:**

4 средних свеклы

4 столовых ложки сахара

1/2 чайной ложки соли

Сок одного лимона

Приготовление:

Сварите свеклу до тех пор, пока она не станет мягкой. Затем нарежьте ее кубиками или натрите на крупной терке. Приправьте сахаром, солью и лимонным соком. В случае необходимости приправьте еще.

Свекольный салат хорошо сохраняется в холодильнике, его даже можно замораживать (Лучше всего замораживать вареную свеклу, а потом размораживать по необходимости и готовить салат)

Салат с хреном

Приготовьте свекольный салат, как указано выше, натерев свеклу на крупной или мелкой терке. Затем добавьте натертый корень хрена по вкусу.

**Морковный салат с орехами****Ингредиенты:**

4 некрупных моркови

10 орехов пекан

Майонез

Соль

2 столовые ложки лимонного сока

Приготовление:

Очистите морковь и нарежьте ее тонкими ломтиками. Очистите орехи и разломайте их на крупные куски, смешайте с морковью и приправьте майонезом, лимонным соком и солью по вкусу.

**Основа для торта с вариантами****Ингредиенты:**

8 яиц

1 столовая ложка вина

1 столовая ложка воды

1 столовая ложка сока лимона

1 столовая ложка растительного масла

1 1/2 стакана сахара

2 стакана измельченных грецких орехов или миндаля

Приготовление:

Разделите яйца и взбейте белки с 1/2 стакана сахара. В отдельной посуде взбейте желтки со всеми остальными ингредиентами, кроме орехов, до тех пор, пока смесь не станет воздушной и светло-желтой.

Аккуратно смешайте взбитые белки и взбитые желтки. Затем постепенно вмешайте орехи, перемешивая аккуратными движениями.

Смажьте маслом глубокую форму для выпечки, вылейте в нее полученную смесь и выпекайте при температуре 180° в течение 40 минут, до тех пор, пока пирог не перестанет оставаться на воткнутой зубочистке.

Варианты

* Добавьте в смесь 4 столовых ложки яблочного пюре

* Добавьте в смесь кусочки яблока

• Разлейте смесь по маленьким порционным формочкам

Морковный пирог с миндалем**Ингредиенты:**

- 1 крупная морковь
- 1 1/2 стакана сахара
- 8 яиц
- 2 стакана измельченного миндаля
- Сок одного лимона

Приготовление:

Очистите морковь и натрите ее на мелкой терке. Разделите яйца. Взбейте желтки до светло-желтой пены, добавьте морковь, миндаль и лимонный сок. Хорошо перемешайте. В отдельной посуде взбейте белки, постепенно добавляя сахар. Затем аккуратно смешайте все вместе. Слегка смажьте маслом небольшую глубокую форму для выпечки. Вылейте в нее смесь и выпекайте при средней температуре до тех пор, пока пирог не перестанет оставаться на воткнутой зубочистке.

**Миндальное печенье****Ингредиенты:**

- 4 желтка
- 1 стакан сахара
- 2 стакана измельченного миндаля

Приготовление:

Взбейте желтки с сахаром, вмешайте миндаль и перемешивайте до тех пор, пока не получится тесто. Поставьте тесто в холодильник на полчаса, чтобы оно уплотнилось. После этого вылепите из теста небольшие шарики и выложите их на противень на некотором расстоянии друг от друга, чтобы они не склеились при выпечке (Печенье увеличивается в размере). Выпекайте при средней температуре приблизительно 12 минут.

* Вариант приготовления: Перед тем как выпекать, в каждом шарике можно сделать углубление и вложить в него половинку миндального ореха или варенья.

**Печенье из орехов пекан**

В этом рецепте можно использовать те белки, которые остались от приготовления миндального печенья

Ингредиенты:

- 4 белка
- 1 стакан сахара
- 2 стакана измельченных орехов пекан

Приготовление:

В кастрюле смешайте белки с сахаром, помешивая на среднем огне до тех пор, пока не появятся пузырьки. Взбейте еще горячую смесь до получения устойчивой блестящей пены (из-за того, что смесь еще горячая, требуется немного больше времени, чтобы ее взбить). После этого добавьте орехи и перемешайте. Поставьте полученную смесь в холодильник на полчаса для уплотнения. Затем вылепите из смеси шарики, выложите их на противень, смазанный маслом, и выпекайте при средней температуре около 10 минут.

Миндальное варенье

Ингредиенты:

250 грамм миндаля
350 грамм сахара
2 1/2 стакана воды
1 пакетик ванильного сахара (по желанию)
1 чайная ложка лимонного сока

Приготовление:

Измельчите миндаль. В кастрюлю налейте воду, добавьте сахар и варите на среднем огне до тех пор, пока вода не испарится и в кастрюле останется приблизительно стакан жидкости.

После этого добавьте миндаль и продолжайте варить до тех пор, пока вода не испарится с легким треском. Следите, чтобы варенье не зажарилось до золотистой корочки. Добавьте еще стакан воды и варите до тех пор, пока вода вновь не испарится и варенье не станет сухим. Добавьте ванильный сахар (если вы им пользуетесь) и лимонный сок, доведите до кипения, а затем вылейте в посуду для подачи к столу. Подавайте со свежими фруктами.



Груши в вине

Ингредиенты:

8 немного мягких груш
2 стакана сладкого красного вина
1/2 стакана воды
1/2 стакана сахара
Половина чайной ложки корицы (по желанию)

Приготовление:

Слейте в кастрюлю все ингредиенты кроме груш. Очистите груши и положите их целыми в кастрюлю. Доведите до кипения, закройте кастрюлю, уменьшите огонь и варите еще 20-30 минут, до тех пор, пока груши не станут мягкими. Дайте грушами остыть в кастрюле, а после этого поставьте их в холодильник.

Подавайте в стеклянных розетках в винном сиропе.

Яблочное пюре

Легкий в приготовлении вкусный десерт. Можно готовить из любого сорта яблок, но из яблок кислых зеленых сортов получается особенно вкусно.

Ингредиенты:

Твердые зеленые яблоки кислого сорта в необходимом количестве

Сахар по вкусу

Несколько столовых ложек лимонного сока (по желанию)

Вода для варки

Приготовление:

Очистите яблоки, разрежьте их на четвертинки и вычистите семечки.

Переложите яблоки в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она их покрывала.

Добавьте сахар по вкусу (Можно готовить без сахара)

По желанию можно добавить несколько столовых ложек лимонного сока.

Доведите до кипения, затем уменьшите огонь и варите еще 20 минут до тех пор,

пока яблоки не станут мягкими (но не слишком). Измельчите яблоки в блендере без воды. Храните пюре в холодильнике, оно хранится несколько дней. Пюре также можно замораживать.

Подавайте в стеклянных розетках, можно украсить засахаренными орехами и т.п.



Лимонный мусс

6 порций

Ингредиенты:

Сок двух лимонов

5 разделенных яиц

3/4 стакана сахара

Приготовление:

В маленькой кастрюле смешайте лимонный сок с желтками. Затем добавьте 2 столовые ложки не взбитых белков и варите, постоянно помешивая, на маленьком огне приблизительно 5 минут, до получения гладкого и густого крема. Снимите с огня.

Взбейте оставшиеся белки, постепенно добавляя сахар, в устойчивую пену.

Аккуратно вмешайте белки в лимонный крем.

Переложите мусс в розеточки и дайте ему хорошо остыть.

Перед подачей на стол стоит украсить дольками фруктов по сезону.

Конфеты из миндаля в карамели

Ингредиенты:

2 стакана сахара
200 грамм крупно нарезанного миндаля

Приготовление:

В большой сковороде растопите сахар до получения карамели. Затем аккуратно высыпьте на сковороду миндаль и перемешайте. Продолжайте варить до тех пор, пока карамель опять не растает. После этого перелейте смесь на смазанный маслом противень и дайте ей остыть. После того, как карамель затвердеет, разломайте ее на кусочки и храните в закрытой банке.



Апельсиновое или лимонное мороженое

Ингредиенты:

7 разделенных яиц
1 стакан сахара
1 стакан натурального выжатого апельсинового сока или 3/4 стакана натурального лимонного сока

Приготовление:

В сухой миске взбейте белки, постепенно добавляя сахар, до получения устойчивой пены. В отдельной миске взбейте желтки в светлую пышную пену. Постепенно добавляйте к желткам сок и продолжайте взбивать. Аккуратно смешайте белки и желтки. Разложите мороженое по узким формочкам или по розеткам и заморозьте.



Яблоки, запеченные в орехах

Ингредиенты:

5 яблок
1/2 стакана сахара
1/2 стакана измельченных орехов
1/4 стакана красного сладкого вина

Приготовление:

Очистите яблоки и нарежьте их ломтиками средней толщины. Смешайте яблоки с остальными ингредиентами. Выложите все в форму для выпечки и выпекайте при средней температуре три четверти часа, пока яблоки не станут мягкими. Подавайте горячими в розетках. Очень вкусно подавать вместе с шариком мороженого.

Банановое мороженое

Бананы придают мороженому консистенцию крема.

Ингредиенты:

6 разделенных яиц

1 стакан сахара

4 спелых банана

2 столовые ложки лимона

5 столовых ложек измельченных грецких орехов или миндаля (по желанию)

Приготовление:

В сухой миске взбивайте белки, постепенно добавляя сахар, до получения устойчивой пены. В отдельной миске взбейте желтки в светлую пышную пену. Постепенно добавляйте к желткам сок и продолжайте взбивать. Тщательно разомните бананы, добавьте их к желткам и продолжайте взбивать до получения однородной воздушной смеси.

Аккуратно вмешайте белки к желтками и бананам, так, чтобы пена не рассыпалась, а затем добавьте по вкусу орехи.

Заморозьте в формочках или порционных розетках.



Мороженое с карамелью и миндалем

Вкусный и изысканный десерт.

Ингредиенты:

Карамель:

1 стакан сахара

1 стакан крупно нарезанного миндаля

Мороженое:

6 разделенных яиц

1/2 стакана сахара

Приготовление:

В кастрюле с толстым дном на маленьком огне растопите сахар до получения жидкой и темной карамели. Аккуратно всыпьте миндаль, а затем вылейте смесь на чистую рабочую поверхность. Разрежьте еще теплую карамель на квадратики и дайте им затвердеть и подсохнуть. После этого порубите карамель в кухонном комбайне на крупные крошки.

В сухой миске взбивайте белки, постепенно добавляя сахар, до получения устойчивой пены. В отдельной миске взбейте желтки в светлую пышную пену.

Аккуратно вмешайте белки к желткам, а затем добавьте карамель.

Заморозьте в формочках или порционных розетках.

Концентрированный лимонный сок

Ингредиенты:

2 стакана натурального выжатого лимонного сока

4 стакана сахара

1 стакан воды

Приготовление:

Доведите все ингредиенты до кипения в кастрюле, затем уменьшите огонь и варите еще четверть часа до тех пор, пока сахар не растворится.

Процедите концентрат, остудите его и храните в холодильнике.

Подавайте, разведя водой по вкусу, в графине.



Концентрированный апельсиновый сок

Ингредиенты:

5 стаканов натурального выжатого апельсинового сока

1 кг сахара

Приготовление:

Прокипятите сок с сахаром.

Процедите концентрат, остудите его и храните в холодильнике.

Подавайте, разведя водой по вкусу, в графине.



Фруктовый салат

В другое время года можно использовать разнообразные фрукты при приготовлении этого салата: киви, клубнику, виноград, персики. Также в другое время года можно приправить салат ванильным концентратом и кокосовой стружкой.

Ингредиенты:

4 апельсина

4 яблока

3 банана

3 столовых ложки сахара

2 столовых ложки вина

3 столовых ложки орехов

Приготовление:

Очистите яблоки и апельсины и нарежьте их кубиками. Очистите бананы и нарежьте их кружочками. Смешайте нарезанные фрукты и заправьте сахаром и вином. Посыпьте салат орехами.

* Фрукты также можно нарезать фигурными ломтиками.