

teez



Новогоднее меню:

любимые рецепты праздничных
блюд — от нашей редакции



Рецепт куриных ножек

от Кати Ахатовой, копирайтера

Вам понадобится

куриные голени	800 гр
соевый соус	0,5 стакана
вода	0,5 стакана
лавровый лист	2 шт.
специи	по вкусу

Как готовить

①

Куриные ноги положить в форму для запекания плотно в один слой. До половины высоты ног залить смесью воды и соевого соуса (50 на 50), сунуть куда-нибудь лист лаврушки.

②

Торчащие из жидкости ножные острова посыпать черным перцем и молотой паприкой. Сунуть в разогретую до 180 градусов духовку на час.

③

Главная фишка рецепта в том, что ноги сначала как бы сварятся и будут мягкими, а потом сверху прихватятся корочкой. И ничего не высохнет! Я так уже лет 10 ноги запекаю на Новый год.

Колбаса из конины

по любимому рецепту Фатимы Айтуаровой,
копирайтера (оригинальный видеорецепт —
@dastarhan на YouTube)

Вам понадобится

конина	1кг
конский жир	500 гр
кишки	350 гр
чеснок	7 зубчиков
перец	1,5 ст. л.
соль	2 ст. л.

Как готовить

①

Выверните и промойте кишки холодной проточной водой, засолите.

②

Жир и мясо нарежьте кубиками, смешайте, добавьте соль, черный перец, выдавите чеснок. Перемешайте и оставьте на 30 минут.

③

Кишки нужно вывернуть наружу, один край надеть на горлышко бутылки — чтобы легче было складывать начинку, другой край скрепить зубочисткой. Наполните кишку фаршем, отрежьте лишнюю часть кишки и соедините края той же зубочисткой. Срежьте пленку с кишки и отправьте в холодильник на сутки.

Колбаса ИЗ КОНИНЫ

по любимому рецепту Фатимы Айтуаровой,
копирайтера (оригинальный видеорецепт —
@dastarhan на YouTube)

Как готовить

④

Варим шұжық на медленном огне 1,5-2 часа:

Отправляем шұжық в холодную воду, ставим на сильный огонь. После закипания снимите пенку. А чтобы колбаса не лопнула во время варки, нужно сделать несколько проколов зубочисткой, убавить огонь.

Готовый шұжық нарезаем и подаем к столу.

Блины из печени

по любимому рецепту Аймары Туйебаевой,
переводчицы (оригинальный видеорецепт —
@LoveCookingRu на YouTube)

Вам понадобится

Для 23 блинчиков диаметром 22 см

куриная печень	1кг
молоко	700 мл
яица	5 шт
соль	1.5 ч.л.
разрыхлитель	10 г
пшеничная мука	200 г
сушеный чеснок	1 ч. л.

Для начинки (1 вариант):

яйца	5 шт
твердый сыр	100 г
чеснок	2 зубчика
укроп	1 пучок
сметана	2 ст. л.

Для начинки (2 вариант):

морковь средняя	3 шт
чеснок	2 зубчика
сметана	2 ст. л.
соль	по вкусу

Блины из печени

по любимому рецепту Аймары Туйебаевой,
переводчицы (оригинальный видеорецепт —
@LoveCookingRu на YouTube)

Как готовить

①

Взбейте яйца, молоко, соль и чеснок. Муку перемешайте с разрыхлителем и добавьте к смеси, еще раз взбейте. Туда же отправьте измельченную печень, перемешайте.

Тесто готово!

(Прим.: автор рецепта советует во время готовки периодически тесто перемешивать, чтобы печень не оседала).

②

Жарьте блинчики с двух сторон на медленном огне на хорошо разогретой сковороде, смазанной маслом.

③

Начинка (1 вариант): натереть на терке мелко отварные яйца, сыр и чеснок. Добавить мелко нарезанный укроп, соль по вкусу, заправить сметаной.

Начинка (2 вариант): натереть мелко морковь и чеснок, посолить, заправить сметаной.

Собираем блинчики:

Равномерно распределите начинку по блинчику, сверните его в трубочку, отрежьте неровные края и разрежьте пополам. Выкладывайте на блюдо — угощение готово!

Идеальный ПЛОВ

от Айгерим Жолдошевой,
интернет-мерчендайзера, (по рецепту фуд-
блогера @raisa_foodblogger в Instagram)

Вам понадобится

мясо	600 г
рис	600 г
луковица	6 шт
морковь	6 шт
чеснок	1 головка
подсолнечное масло	250 мл
куркума	2 ч. л.
соль и зира	по вкусу

Как готовить

①

Промойте рис и замочите в холодной воде на полчаса.

②

Порежьте полукольцами лук, морковь — соломкой. На хорошо разогретую сковороду налейте масла. Как нагреется, закидывайте лук, жарьте на сильном огне до золотистого цвета. Добавьте мясо, нарезанное кубиками (огонь не убавляйте!), перемешивайте, пока оно не подрумянится. Добавьте морковь и специи, перемешайте и жарьте еще 5–7 минут.

Идеальный плов

от Айгерим Жолдошевой,
интернет-мерчендайзера, (по рецепту фуд-
блогера @raisa_foodblogger в Instagram)

Как готовить

③

Влейте примерно 300 мл воды, в середину вставьте целую головку чеснока, очищенную от верхней шелухи. Тушите мясо с овощами под закрытой крышкой около 15 минут.

④

Достаньте чеснок и всыпьте рис, разровняйте (вода должна слегка покрывать рис), верните чеснок в середину. После закипания закройте крышкой и готовьте около 20 минут на слабом огне. Выключите и оставьте на полчаса. Выкладывайте плов на блюдо горкой, чеснок можно положить сверху.

Примечание:

В плов на этапе готовки можно добавить изюм и нут — по желанию.

Любимое имбирное печенье

Наташи Андреевой, специалиста
по работе с отзывами (оригинальный рецепт —
от Seagull на сайте «Едим Дома»)

Вам понадобится

мука	200 г
разрыхлитель	½ ч. л.
яйцо	1 шт
пряничной смесь: имбирь, корица, кардамон, гвоздика	1 ст.л.
сливочное масло	50 г
сахар	100 г
мед	3 ч. л.

Как готовить

①

Смешайте специи пряничной смеси с содой, можно добавить щепотку розовой гималайской соли и щепотку смеси из пяти перцев.

Просейте к специям муку.

②

В отдельной посуде разотрите масло с сахаром. К масляной смеси добавляем яйцо и жидкий мед (если мед густой, подогрейте его на водяной бане). Взбейте миксером, добавьте к этой массе муку со специями и еще раз вымешайте миксером. Тесто получается мягким и липким. Заверните его в пленку и отправьте в холодильник на час-полтора.

Любимое имбирное печенье

Наташи Андреевой, специалиста
по работе с отзывами (оригинальный рецепт —
от Seagull на сайте «Едим Дома»)

Как готовить

③

Достаньте охлажденное тесто, разделите его на 4 части, три части уберите обратно в холодильник. Возьмите лист пергамента, обсыпьте мукой, выложите на него ваше тесто и раскатайте так тонко, как сможете.

④

Формочками вырежьте фигурки — не слишком близко друг к другу, потому что при выпечке печенье увеличивается в размерах. Лишнее тесто уберите, бумагу с печеньем переложите на противень и поставьте в духовку на 180 градусов. Выпекайте 5–7 минут до зарумянивания.

Лайфхаки от Наташи:

Ингредиенты смешиваю по рецепту, но кое-что делаю иначе: в противень кладу пергамент и посыпаю его манной крупой (чтобы печенье потом легче отходили от пергамента). Тесто раскатываю на силиконовой коврик для раскатки теста, потом аккуратно поддеваю будущую печеньку ножом и перекладываю на пергамент. Выпекаю не на 180, а на 205 градусах около 7 минут (у меня газовая духовка).

При желании печенье можно украсить глазурью.