



МОЯТА ПЪРВА



ГОТВАРСКА КНИГА



Христина
Тодорова

Нарисува:
Стелияна Донева

СН
СОФТПРЕС



Съдържание

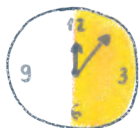
Предговор от Виктор Ангелов ... 3	ОСНОВНИ ЯСТИЯ... .. 49
Здравей, шеф!..... 5	Ризото с грах 50
8 златни правила на готваща..... 6	Картофи ветрило 52
Кухненски мерки 8	Пълнени тиквички 54
ЗАКУСКИ..... 9	Макарони с бекон 56
Триъгълни данизки със сирене 10	3 цвята пица..... 58
Содените питки на баба..... 12	Кюфтенца с кашкавал 60
Американски палазинки..... 14	Крехко пилешко 62
Вкусни мъфини с яйца 16	Сьомга на фурна..... 64
Пъстри солени мъфини 18	Суши 66
Кексче в заша 20	МАЛКИ ХИТРИНКИ В ПОМОЩ
Гофрети с банани и мед 22	НА ГОЛЕМИТЕ ГОТВАЧИ..... 68
Бананови минипалазинки..... 24	ДЕСЕРТИ 69
КАКВО ЗАКУСВАТ	Кекс с орехи 70
ПО СВЕТА? 26	Мъфини с ягоди и банан 72
СУПИ И САЛАТИ... .. 27	Морковена торта..... 74
Салата в буркан..... 28	Торта без пегене 76
Салата „Капрезе“ 30	Сурови дондони 78
Зелена салата с царевица и	Масленки 80
сушени домати 32	Плодов сладолед 82
Картофена салата	Десерт с тиа 84
със сметана 34	Бисквитки с шоколад..... 86
Крем супа от броколи 36	Лимонада..... 88
Пилешка супа 38	Смути „Сладка фантазия“ 89
Крем супа от зервена леща 40	Рецепти за ронген ген 90
Сандвич с яйца и сирене 42	Рецепти за пинамено парти 92
Клубен сандвич..... 44	НА МАСАТА..... 94
Брускети..... 46	КАК ДА СЕ ХРАНИШ
ИЗЯН ДЪГАТА 48	ПО ЕТИКЕТ 95

Тригълни банизки със сирене

Време на приготвяне: 45 минути

Необходими продукти:

- ✓ 7 – 8 готови кори за баница
- ✓ 2 яйца
- ✓ 200 г сирене
- ✓ 30 г масло



Степен на сложност:
3 от 5 дъркалки



Ще ти трябват също:

- ✓ Голяма купа за смесване на яйцата и сиренето
- ✓ Вилица или тел за разбиване
- ✓ Нон
- ✓ Плоска тава
- ✓ Хартия за пезене
- ✓ Готварска гетка за намазване с масло



Назин на приготвяне:

1. Сзупи внимателно яйцата в купата и ги разбий с вилица.
2. Добади сиренето и го смеси добре с яйцата, така че да се полузи гъста плънка.
3. Включи фурната да се загръва на 170°C. Разтопи маслото в тенджерка на котлона.
4. Разстели корите върху позистен плот и помоли твоя помощник да разрене листовете на три по-дължина.
5. С помощта на готварската гетка намани всяка кора с масло.
6. Сложи две намазнени ленти от корите една върху друга и с лъжица сипи от плънката в единия край. Презгни корите така, че да се полузи триъгълник, и след това запозни да нагъваш.
7. При така оформените триъгълниците плънката ще остане вътре, без да се разлива.
8. Подреди банизките в тава, предварително застлана с хартия за пезене, и ги намани с масло.
9. Внимателно пъхни тавата в загръятата фурна и пези банизките около 30 – 35 минути.

Хапни банизките, докато са топли, като ги комбинираш с айрян.



Содените питки на баба

Време на приготвяне: 30 минути

Необходими продукти:



Степен на сложност:
2 от 5 дъркалки

- ✓ 2 1/2 ч.ч. брашно
- ✓ 1 ч.ч. кисело мляко
- ✓ 1/2 ч.ч. олио
- ✓ 1 ч.л. сода дикарбонат
- ✓ 200 г сирене
- ✓ Масло за намазване



Ще ти трябват също:

- ✓ Купа и дървена лъница, за да раздъркаш съставките
- ✓ Малко сито, за да пресееш брашното
- ✓ Голяма тава, в която да подредиш питките
- ✓ Хартия за пегене



Назид на приготвяне:

1. Сипи брашното в ситото и го пресеи в голямата купа.
2. Натроши сиренето и го придави към брашното.
3. Слони содата в киселото мляко и изгакай. Виндаш ли как млякото се надига? Това е, защото се полузава реакция менду двете съставки.
4. Придави киселото мляко към сиренето и брашното и сипи олиото.
5. Раздъркай всизки съставки с дървената лъница, за да се смесиат продуктите, а след това прозлни да месиш тестото на рџка. Трядба да е меко, но да не залепва по прџстите.
6. Откзсни от тестото топзета с големина на орех, оформи ги и ги подреди в тавата, застлана с хартия за пезене. Остави по два-три сантиметра място менду топзетата, за да не се залепят при пезенето.
7. Помоли някой възрастен да вклюзи фурната на 180°C. Когато загрее, пџхнете тавата с питките. Засеги 15 – 20 минути – питките трядба да придобият приятен кафеникав цвят.
8. Когато извадите тавата, намани питките с масло, докато са още топли. Така ще останат меки и пухкави.

