

АНАСТАСИЯ ГОРБАЧЕВА

ВКУС ЛЕТА

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ДАЧИ И ПИКНИКА
САДЖ МАНГАЛ КАЗАН



ОТ АВТОРА ВКУС ЛЕТА



МОИ СОЦИАЛЬНЫЕ СЕТИ:

НАВЕДИТЕ КАМЕРУ ТЕЛЕФОНА, ИЛИ НАЖМИТЕ
НА ЗНАЧОК СОЦИАЛЬНОЙ СЕТИ, ЧТОБЫ ПЕРЕЙТИ



ПРИВЕТСТВУЮ ВАС, ДОРОГИЕ МОИ

Меня зовут Анастасия Горбачева я кулинар, блогер, любящая жена и мама. И я с огромной радостью представляю вашему вниманию сборник рецептов «Вкус лета: Садж. Мангал. Казан».

Всю свою жизнь я готовлю, экспериментирую и нахожу интересные сочетания и вкусы. Сначала я готовила в ресторане, на невыносимой скорости и без права на ошибку. А теперь - дома, для самых близких, где главные ингредиенты любовь и забота. И каждый мой рецепт рождается именно здесь, чтобы однажды оказаться на вашей кухне и стать частью ваших семейных историй.

Этот сборник про лето, про выезды на природу и праздник вкуса. Внутри вас ждут:

- яркие закуски
- сочные салаты
- горячие блюда на мангале, садже и в казане
- а также лёгкие десерты и освежающие напитки.

Пусть «Вкус лета» вдохновляет вас собирать близких, разжигать огонь и наслаждаться каждым мгновением. Готовьте с душой, дарите тепло и смейтесь громко! Пусть это лето станет самым лучшим!

С любовью и огоньком, ваша Анастасия Горбачева.

СОДЕРЖАНИЕ

ВКУС ЛЕТА

ЗАКУСКИ

Фаршированные шампиньоны	3
Сырные лепешки с ветчиной	4
Фаршированные баклажаны	5
Блин - галета	6
Быстрые хачапури на углях	7
Куриные рулетики в беконе	8

САЛАТЫ

Грузинский салат Аджапсандал	9
Салат Летний	10
Хрустящие баклажаны	11
Ахалкалакский салат	12
Итальянский салат Пармиджано	13

НА КОСТРЕ: САДЖ, МАНГАЛ, КАЗАН

Корюшка на углях	14
Трубочки мясные на садже	15
Сочная утиная грудка на мангале	16
Вкуснейшая рулька на пиве	17
Мидии в сливках	18
Шашлык из куриных сердечек	19
Курица с овощами в казане	20
Шашлык из баклажан	21
Сациви на садже	22

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

Ягодный мусс с черникой	23
Панна-котта с ягодным соусом	24
Мороженое Ягодный щербет	25
Сорбет из черной смородины	26
Лавандовое мороженое	27
Турецкий лимонад	28
Имбирно-лимонный лимонад	29
Черешневый лимонад	30
Томатный лимонад	31
Клубнично-апельсиновый лимонад	32

ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 ГР. Шампиньоны

150 ГР. Сыр твердый

1 ШТ. Чеснок

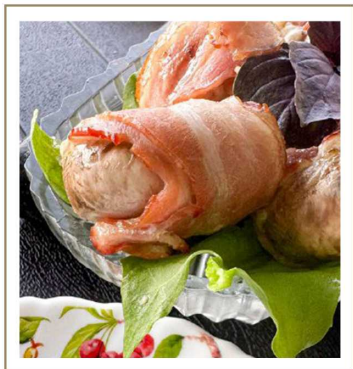
2 СТ.Л. Майонез

150 ГР. Бекон



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- У всех грибов вырезать ножку, оставив только шляпки
- Ножки максимально измельчить
- Смешать измельченные ножки с натертым сыром, чесноком и майонезом
- Начинить шляпки грибов полученной смесью и завернуть в бекон
- Разместить на решетке и запекать на углях 8-10 минут



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_11716

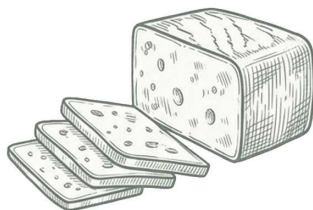
СЫРНЫЕ ЛЕПЕШКИ С ВЕТЧИНОЙ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Смешать муку, кефир, мягкий сыр, соду, соль и сахар, замесить тесто, оно должно быть немного липким
- Разделить тесто на 5 частей и раскатать их
- На половину лепешки выкладываем измельченную ветчину, накрываем второй половиной и закрепляем края
- Разогреваем сковороду и обжариваем лепешки на масле под крышкой на огне выше среднего по 7-10 минут с каждой стороны

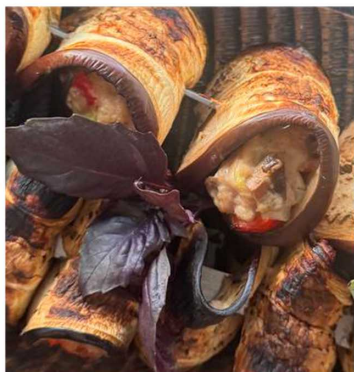
ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 ГР. Мука
230 МЛ. Кефир
150ГР. Мягкий сыр
по 0,5 Ч.Л. Соль, сахар, сода
200ГР. Ветчина



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_11763

ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 ШТ. Баклажан
1 ШТ. Лук репчатый
1 ШТ. Перец болгарский
400 ГР. Фарш(на выбор)
70 ГР. Сыр твердый
1 ЗУБ. Чеснок
1 СТ.Л. Майонез
Соль



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Измельчить сыр, чеснок, лук и болгарский перец
- Смешать лук, перец, фарш, сыр с измельченным чесноком и майонезом, посолить по вкусу
- Баклажаны нарезать вдоль на тонкие слайсы
- Положить на слайс баклажана начинку, свернуть рулет и нанизать на шампур
- Обжарить на углях по 10 минут с каждой стороны



Видеорецепт по ссылке: https://vk.ru/wall-211502796_11737

БЛИН - ГАЛЕТА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 ГР. Мука
2 ШТ. Яйца
200 МЛ. Молоко
300 МЛ. Вода
10 ГР. Сода
10 ГР. Соль
1 СТ.Л. Сахар
1 СТ.Л. Масло подсолн.

Яйца
Рыба соленая/Бекон
Зелень
Сванская соль



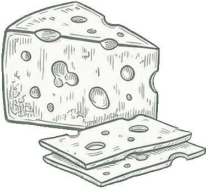
ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Муку хорошо просеять, молоко нагреть до комнатной температуры.
- Добавить яйца, соль, сахар, соду и понемногу добавлять молоко и воду, перемешивая, добавить подсолнечное масло, мешаем хорошо, чтоб не осталось комочков.
- Выпекаем на сковороде на сильном огне по 1 минуте с каждой стороны.
- Жарим яйца и выкладываем в центр блина: яйцо, рыбу, зелень
- Заворачиваем края, как у галеты, Если края не держатся, то прижимаем лопаткой



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_11888

БЫСТРЫЕ ХАЧАПУРИ НА УГЛЯХ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 ГР. Слоеное тесто

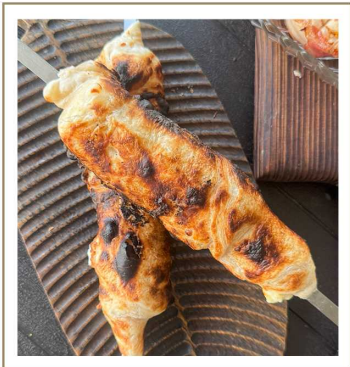
200 ГР. Сыр сулугуни

Можно любой другой
твердый легкоплавкий
сыр



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Разрезать пласт размороженного слоеного теста на 4 части и раскатать
- Сыр нарезать крупными кубиками
- Нанизать сырными кубиками на шампуры
- Обмотать сыр слоеным тестом
- Запекать на углях 10 минут со всех сторон.



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_11770

КУРИНЫЕ РУЛЕТКИ В БЕКОНЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Грудку тонко нарезать и хорошо отбить с двух сторон
- Разложить полоски бекона, сверху на него положить куриную отбивную
- Посолить, поперчить, добавить копченую паприку
- Внутри каждой отбивной положить кусок болгарского перца и скрутить плотный рулет
- Разложить на решетку и запечь в течение 20 минут со всех сторон на хорошо разогретых углях.

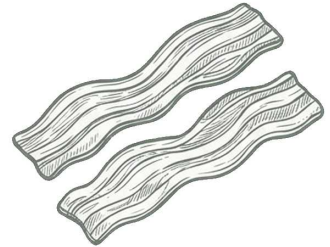
ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ШТ. Куриная грудка

150 ГР. Бекон

1 ШТ. Болгарский перец

Соль, перец, копченая паприка



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_11751

ГРУЗИНСКИЙ САЛАТ АДЖАПСАНДАЛ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 ШТ. Баклажан
4 ШТ. Томаты
2 ШТ. Перец болгарский
желтый и красный
1 ШТ. Красный лук
1/4 ШТ. Лимон (сок)
3 ЗУБ. Чеснок
Укроп, петрушка, кинза
Соль



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Нарезать овощи все кроме лука крупными кусками, или оставить целые и обжарить на углях
- С перца и томатов снять кожицу
- Все овощи нарезать соломкой
- Красный лук нарезать полукольцами
- Добавить сок лимона, масло, соль, зелень, чеснок и тщательно перемешать



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_12518

САЛАТ ЛЕТНИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ШТ. Кабачок
1 ШТ. Морковь
1 ШТ. Лук
1 Ч.Л. Паприка сладкая
1 Ч.Л. Кориандр
1 ПУЧ. Кинза, укроп
1 СТ.Л. Уксус 9%
Соль



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Кабачок нарезать брусочками и оставить сырым
- Морковь нарезать брусочками и обжарить в раскаленном масле на сковороде
- Лук нарезать и обжарить
- Измельченный в ступке кориандр и паприку обжарить 2 минуты на сухой сковороде тщательно помешивая
- Соединить овощи, добавить специи и уксус. Тщательно перемешать.



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_12295

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 ГР. Баклажаны

150 ГР. Перец сладкий

50 ГР. Кунжут

10 ГР. Крахмал

5-8 ГР. Соль

150 ГР. Соус сладкий
чили тайский



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Баклажаны и перец нарезаем треугольниками
- Баклажаны солим и обваливаем в крахмале
- Обжариваем на раскаленном масле минут 5
- Обжариваем в масле перец
- Снимаем на салфетки и убираем излишки масла
- Соединяем, поливаем соусом и присыпаем кунжутом



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_16045

АХАЛКАЛАКСКИЙ САЛАТ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Баклажаны обжарить на раскаленной сковороде со всех сторон до полной мягкости
- Блендером тщательно измельчить и смешать лук, чеснок, орехи, зелень, аджику до однородной пасты
- Добавить соль и перец по вкусу
- Баклажаны разделить вилкой на волокна
- Заправить волокна баклажана получившимся соусом
- Подавать на стол с зернами граната

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 ШТ. Баклажаны
80 ГР. Грецкие орехи
1 ШТ. Лук репчатый
2 ЗУБ. Чеснок
1 ПУЧ. Кинза
4 СТ.Л. Аджики
(или кетчуп 3ст.л.
и вода 70 мл.)



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_18957

ИТАЛЬЯНСКИЙ САЛАТ ПАРМИДЖАНО



ИНГРЕДИЕНТЫ:

50 ГР. Салатный микс

1 ШТ. Баклажан

150 ГР. Томаты Черри

100ГР. Сыр Пармезан

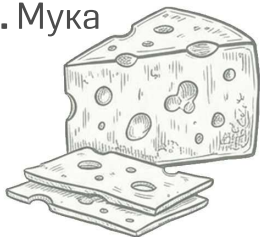
3 СТ.Л. Оливк. масло

1 Ч.Л. Приправа

Итальянские травы

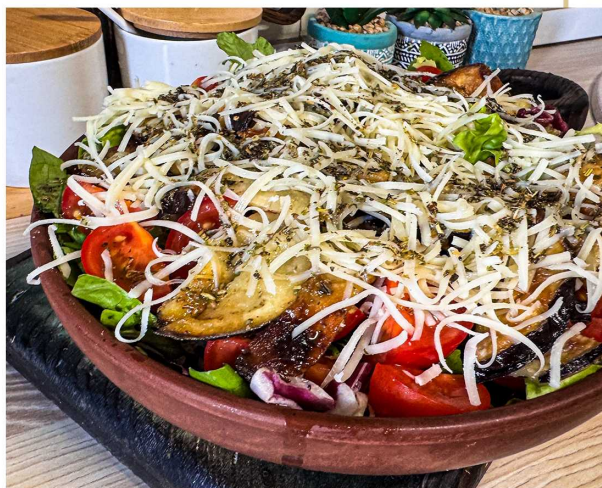
2 СТ.Л. Мука

Соль



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Баклажан нарезать на слайсы, посолить и оставить на 15 минут
- Слить сок и обжарить, обваляя в муке
- Снять на бумажное полотенце
- В чашу разместить салатный микс и нарезанные на половинки черри
- Баклажаны нарезать соломкой и добавить в салат
- Выложить сверху натертый сыр Пармезан и полить маслом с солью и травами



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_15427

НА КОСТРЕ
ВКУС ЛЕТА

КОРЮШКА НА УГЛЯХ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 ГР. Корюшка

1 СТ.Л. Копченая
паприка

10 ГР. Соль



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- У корюшки отстригите плавники, удалите голову, внутренности и черную пленку. Если попалась икра, смело ее оставляем. Сполосните снаружи и внутри, обсушите.
- Рыбу посолите и добавьте капченую паприку, перемешайте, чтобы каждой досталось.
- Заверните в фольгу и выложите подготовленную корюшку на решетку для мангала.
- Обжарьте рыбу 5-10 минут и переверните.
- Другую сторону так же обжарьте в течение 5-10 минут. Сразу подавайте рыбку к столу.



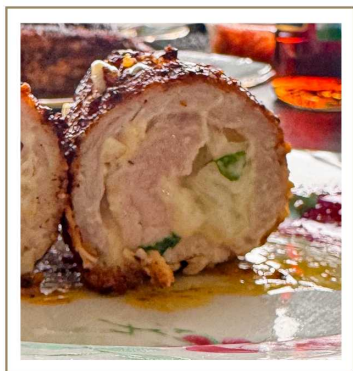
Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_19017

ТРУБОЧКИ МЯСНЫЕ НА САДЖЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ

600 ГР. Свинина
100 ГР. Сыр твердый
1 ШТ. Лук репчатый
5 СТ.Л. Майонез
2 СТ.Л. Копченая
паприка
1 ПУЧ. Петрушка
Соль



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Свинину порезать на кусочки и хорошо отбить
- Каждую отбивную посолить, смазать майонезом, присыпать натертым сыром, луком и зеленью
- Свернуть в трубочку и прищипнуть зубочисткой
- Присыпать копченой паприкой со всех сторон
- Обжарить на садже около 10 минут с двух сторон

Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_11023

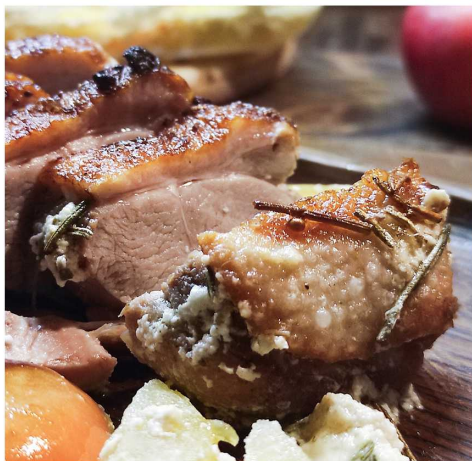
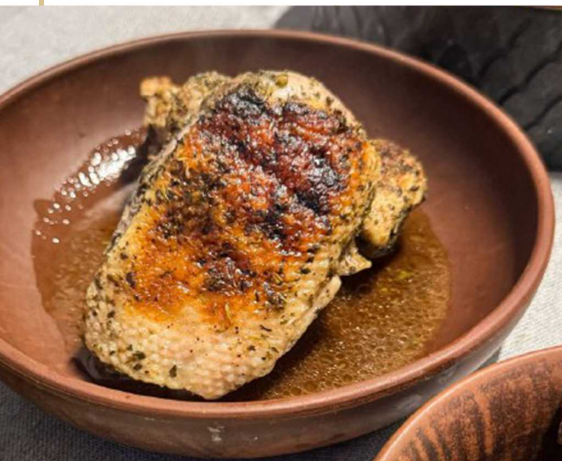
СОЧНАЯ УТИНАЯ ГРУДКА НА МАНГАЛЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Помыть грудку и обсушить
- Тщательно со всех сторон натереть грудку специями и солью
- Завернуть в начале в пергаментную бумагу, а за тем в фольгу - каждую грудку
- Запекать на сильных углях на мангале около 30 минут, периодически переворачивая, чтоб мясо пропеклось равномерно
- Подавать с гарниром или как самостоятельное блюдо

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 ШТ. Куриная грудка
1/2 Ч.Л. Соль, перец
1 Ч.Л. Прованские травы
2 Ч.Л. Паприка
Пергаментная бумага
Фольга



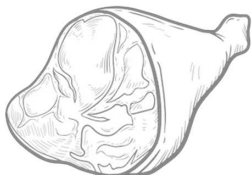
Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_19018

ВКУСНЕЙШАЯ РУЛЬКА НА ПИВЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 ШТ.** Свинная рулька
- 4-5 Л.** Пиво без/а
- 8 ШТ.** Лавр. лист
- 1 СТ.Л.** Душистый перец
- 2 СТ.Л.** Копченая паприка
- 1 ШТ.** Лук репчатый
- 1 ШТ.** Морковь
- Соль



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Рульку кладем в казан, заливаем пивом и добавляем лавровый лист, душистый перец, копченую паприку, соль, лук и морковь.
- Тушим в закрытом казане около 45 минут на достаточно высоком огне
- В процессе, если пиво испаряется доливаем его, чтоб рулька была покрыта не меньше чем на половину.
- Подаем с тушеной кислой капустой на гарнир.



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_11872

НА КОСТРЕ
ВКУС ЛЕТА

МИДИИ В СЛИВКАХ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

0,5 КГ. Мидии очищен.

200 МЛ. Сливки 11%

2 ВЕТ. Розмарин

Соль по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Мидии хорошо промыть под проточной водой
- Разогреть садж до высокой температуры
- Выложить на садж мидии, посолить и добавить сливки
- Добавить размятые веточки свежего розмарина или щепотку сухого розмарина
- Тушить в сливках около 15 минут
- Подавать к столу с обжаренным багетом или отварным рисом



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_11908

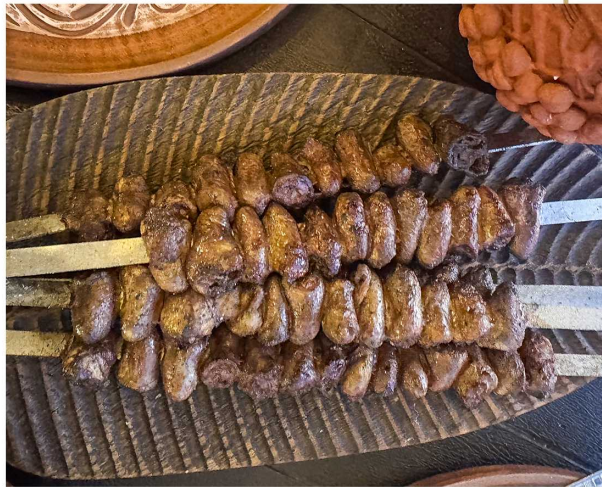
ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ СЕРДЕЧЕК

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 ГР. Куриные
сердечки

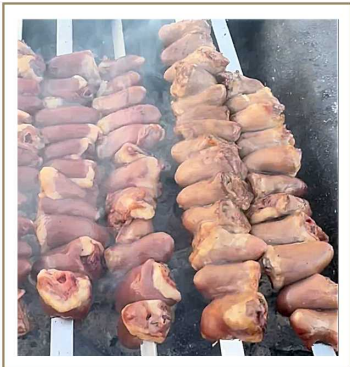
300-500 МЛ. Соевый
соус

1 ШТ. Лук репчатый
Соль



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Сердечки хорошо промыть в проточной воде
- Срезать весь жир с сердечек
- Выкладываем сердечки в миску, добавляем лук и соевый соус
- Солим на свой вкус, возможно соли в соусе для вас будет достаточно
- Оставляем мариноваться 40 минут
- Нанизываем на шампуры или шпажки и запекаем на углях, постоянно вращая, около 30-40 минут



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_12057

КУРИЦА С ОВОЩАМИ В КАЗАНЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Разогреть на костре масло в казане
- Обжарить в масле нарезанное мясо курицы
- Курицу вынуть и обжарить в том же масле по отдельности нарезанные баклажаны, картофель и перец с луком
- После чего положить все обжаренные овощи в казан и добавить нарезанные томаты
- Добавить курицу, соль и специи
- Протушить под крышкой до полной готовности.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 ШТ. Цыпленок (тушка)

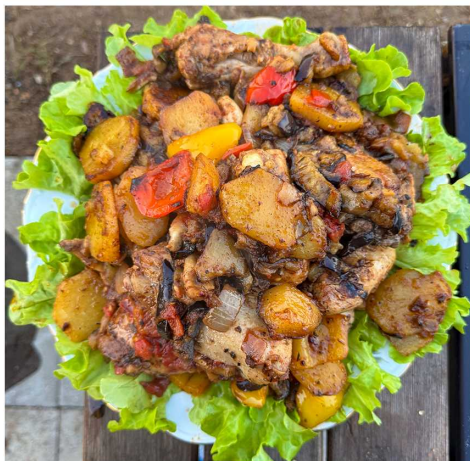
2 ШТ. Баклажан

3 ШТ. Перец сладкий

4 ШТ. Томат

2 ШТ. Лук репчатый

Соль и специи по вкусу



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_10072

ШАШЛЫК ИЗ БАКЛАЖАНОВ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 ШТ. Баклажан
200 ГР. Бекон сырокопч.
Соль



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Нарезать баклажан на слайсы, но чуть-чуть не дорезая, чтоб получилась «гармошка»
- Хорошо посолить со всех сторон и оставить на 15 минут
- В каждый разрез положить кусочек бекона
- Нанизать на шампуры и запечь на не очень сильных углях
- Как только баклажаны начнут размягчаться и сползать с шампура - снимаем.



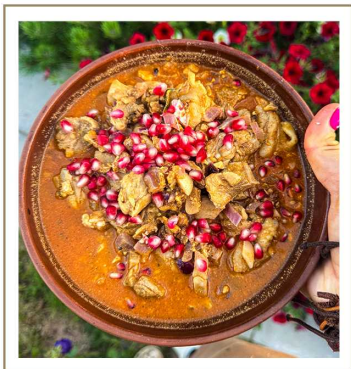
Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_12462

НА КОСТРЕ
ВКУС ЛЕТА

САЦИВИ НА САДЖЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 КГ. Курица
70 ГР. Масло сливочн.
500 МЛ. Куриный
бульон
80 ГР. Орехи грецкие
1 ШТ. Лук репчатый
2-3 ЗУБ. Чеснок
1 Ч.Л. Хмели-сунели
1 Ч.Л. Кориандр
молотый
1 Ч.Л. Паприка сладкая
2-3 ШТ. Гвоздика и
перец душистый
1 ШТ. Лавровый лист
Кинза и зерна граната



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Курицу отварить. Бульон оставить.
- Орехи и все специи перемалываем в блендере или кофемолке
- На садже разогреваем сливочное масло и обжариваем лук с чесноком
- Добавляем орехи, обжариваем 2-3 минуты и заливаем бульон, оставленный от курицы, солим по вкусу
- Затем добавляем мясо курицы и томим 5 минут
- В готовое блюдо добавляем свежую кинзу и зерна граната.



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_13508

ЯГОДНЫЙ МУСС С ЧЕРНИКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 ГР. Черника
(можно любые ягоды)
15 ГР. Желатин
4 СТ.Л. Сахар
100 МЛ. Вода
1 Ч.Л. Ванильный сахар



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Желатин замочить в воде на 15 минут
- Ягоды измельчить блендером
- Продолжая взбивать ягоды блендером, добавить сахар, распустившийся желатин и ванильный сахар
- Разлить по креманкам и убрать в холодильник на 3-4 часа
- Украсить ягодами и мятой



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_12193

ПАННА-КОТТА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Желатин залить водой и оставить на 15 минут
- Сливки с сахаром нагреть до 50-60 градусов, процедить и соединить с желатином, тщательно перемешав.
- Разлить по формам и убрать в холодильник на 1-2 часа
- Клубнику нарезать, соединить с пудрой и оставить на 5 минут
- В отдельную емкость слить сок от клубники
- На застывший десерт разложить клубнику, полить соком и украсить

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 МЛ. Сливки 10%

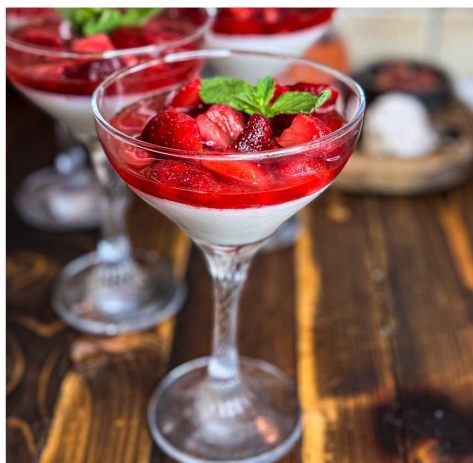
250 ГР. Клубника

10 ГР. Желатин

3 СТ.Л. Сахар

1 СТ.Л. Сахарная пудра

3 СТ.Л. Холодная вода



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_12183

МОРОЖЕНОЕ ЯГОДНЫЙ ЩЕРБЕТ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 ГР. Клубника
200 МЛ. Ананасовый
сироп (от ананасов в
банке)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Клубнику хорошо заморозить в герметичном контейнере, чтоб не было посторонних запахов
- Замороженную клубнику поместить в чашу блендера, добавить охлажденный сироп ананаса и измельчить до кремообразной массы.
- Разложить по креманкам и украсить кольцом ананаса



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_11857

СОРБЕТ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 ГР. Черная

смородина

250 МЛ. Молоко или

растительное молоко

1 СТ.Л. Сахар



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Заморозить смородину в герметичном контейнере, чтоб ягоды не впитали чужие ароматы.
- Измельчаем смородину в блендере вместе с молоком, добавляем сахар
- Выливаем в форму и убираем в морозилку на 20 минут
- Достаем, перемешиваем и убираем снова в морозилку минимум на 1 час (-26 градусов). Если у вас другая температура, ориентироваться надо на готовность. Как только застыло полностью - можно есть
- Раскладываем по креманкам и подаем к столу



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_11856

ЛАВАНДОВОЕ МОРОЖЕНОЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 МЛ. Сливки 20%
2 Ч.Л. Сушеные цветы лаванды
2 ШТ. Яичный желток
2 СТ.Л. Сахар
1 Ч.Л. Крахмал
Краситель фиолетовый



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Сливки ставим на медленный огонь, засыпаем лавандой и как только закипит снимаем и даём настояться под крышкой 15 мин
- 2 желтка взбить с сахаром добела, добавить крахмал и ещё взбить
- Процедить сливки, добавить краситель и смешать с желтковой массой
- Поставить на средний огонь и не давая закипеть, варим помешивая до загустения.
- Снимаем, ставим на холодную воду и даем остыть
- Отправляем в морозилку до готовности

Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_11855

ТУРЕЦКИЙ ЛИМОНАД

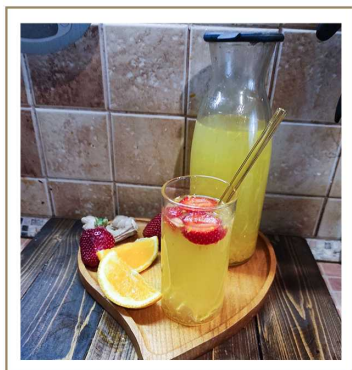
ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 Л. Вода
1 ШТ. Апельсин
1 ШТ. Лимон
90 ГР. Сахар



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Моем тщательно апельсин и лимон с содой, хорошо споласкиваем
- На тёрке трем цедру с апельсина и лимона, так чтобы не заделась белая часть кожуры, иначе будет горчить
- В воде растворяем сахар и добавляем цедру
- Отжимаем сок из лимона и апельсина и добавляем в воду
- Убираем в холодильник на пару часов

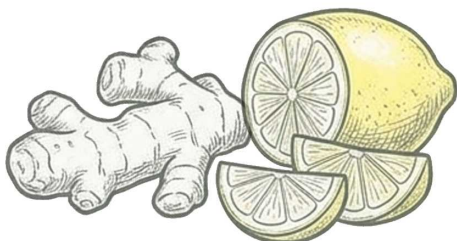


Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_11033

ИМБИРНО-ЛИМОННЫЙ ЛИМОНАД

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Имбирь поварить в воде 15-30 минут и процедить через сито
- В отвар добавить нарезанные дольками лимоны, мед и травы
- Дать настояться. Подавать охлажденным со льдом.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

1,5 Л. Вода

40 ГР. Корень имбиря

2 ШТ. Лимон

2 СТ.Л. Мед или сахар

Мята и душица по
желанию

Лед при подаче



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_12364

ЧЕРЕШНЕВЫЙ ЛИМОНАД



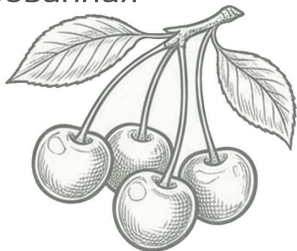
ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 ГР. Черешня

1 ШТ. Лимон

4 СТ.Л. Цветочный мед
(можно сахар)

2 Л. Вода кипяченая или
газированная



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Черешню отделить от косточек
- Из лимона выжать сок
- Поместить их в блендер, добавить 3 ст.л мёда
- Добавить немного воды и взбить блендером
- Процедить от мякоти
- Разбавить водой 2л и охладить или залить газированной водой



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_11036

ТОМАТНЫЙ ЛИМОНАД

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 ГР. Томаты сладкие
можно черри

1 Л. Газированная вода

1 ШТ. Лайм

1 Ч.Л. Черный перец

1 Ч.Л. Базилик суш.

1 Ч.Л. Соль

3-4 ЛИСТ. Мята



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Лайм отжать. Сок вылить в кувшин
- В блендере пропускаем томаты с мятой, до полного измельчения
- Добавим соль, перец и базилик
- Томатное пюре отправляем в кувшин к соку лайма и заливаем газированной водой
- Подаем охлажденным, можно со льдом



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_1033

КЛУБНИЧНО - АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИМОНАД

ИНГРЕДИЕНТЫ:

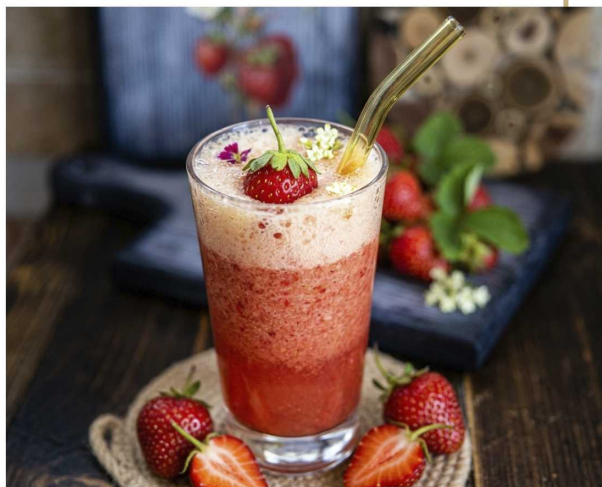
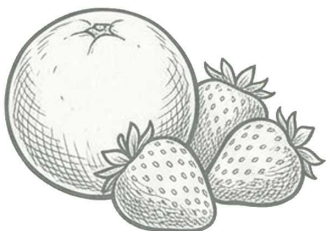
1 Л. Вода

150 ГР. Клубника

2 ШТ. Апельсин

3 ЛИСТ. Мята

Сахар по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Отжать сок из двух апельсинов
- В бленде размолоть клубнику с сахаром и мятой до однородного пюре
- Соединить все вместе и добавить воду



Видеорецепт по ссылке: https://vk.com/wall-211502796_1034



Еда, приготовленная на живом огне – это всегда особая атмосфера тепла, уюта и душевных встреч. Приготовление блюд, шумные разговоры семьи за одним столом, дымный аромат и потрескивание дров запечатлевают самые теплые моменты, которые навсегда остаются якорем в памяти.

Пусть эта книга станет для вас источником вдохновения для теплых семейных вечеров, уютных дачных выходных и весёлых пикников на природе. Пусть каждый рецепт дарит не только вкусное блюдо, но и радость общения, хорошее настроение и счастливые воспоминания, к которым хочется возвращаться снова и снова.

Ваша Анастасия Горбачева

