



Malina Home Shop

20 РЕЦЕПТОВ

**в жаровне и казане
Raspberry**

Добро пожаловать в кулинарный гайд
от Malina Home Shop!

Мы собрали для вас 20 разнообразных рецептов для жаровни и казана — от сытных завтраков и ароматных обедов до уютных ужинов и домашних десертов. Все блюда можно готовить как на плите, так и в духовке — выбирайте, что вам ближе!



Завтрак

Узбекская каша с тыквой и рисом

Как готовить:

Обжарить кусочки тыквы в масле до лёгкой корочки, добавить промытый рис, немного сахара и щепотку соли. Влить сливки или молоко, накрыть крышкой и томить до готовности.

Получается сладкая и сытная каша.



Завтрак

Тосты с яйцом и ветчиной (запечённые)

Как готовить:

В хлебе вырезать середину, вбить туда яйцо, положить ломтик ветчины и посыпать сыром. Запечь до готовности.

Быстро и эффектно.



Завтрак

Яйца в сливках с сыром и шпинатом

Как готовить:

Обжарить шпинат, залить его сливками, сверху разбить яйца, посыпать тертым сыром.

Запекать в духовке до готовности яиц.

Можно добавить хлебные гренки.



Завтрак/десерт

Молочная каша с пшеном и ванилью

Как готовить:

Промытое пшено, молоко, ваниль, сахар — томить на слабом огне, периодически помешивая. Каша получается нежной и ароматной.



Десерт

Десерт из творога и ягод

Как готовить:

Смешать творог с яйцом и сахаром, выложить в жаровню, сверху — ягоды и немного сахара.

Запечь до румяной корочки.





Десерт

Тушёные яблоки с мёдом и орехами

Как готовить:

Обжарить яблоки, добавить мёд, орехи, корицу.

Тушить до мягкости.

Подаётся тёплым с йогуртом или мороженым.



Обед

Плов с курицей и курагой

Как готовить:

Обжарить лук и морковь, добавить кусочки курицы и курагу. Добавить специи, промытый рис и воду.

Томить до готовности под крышкой.

Сладковатый ароматный плов отлично подойдёт к семейному обеду.



Обед

Картофель с курицей и сметаной

Как готовить:

Нарезать картофель, выложить слоями с курицей, луком и специями. Залить сметаной, накрыть крышкой или фольгой. Готовить на плите или в духовке до мягкости картофеля.



Обед

Пельмени по-домашнему в сливках

Как готовить:

Обжарить пельмени до золотистой корочки, залить сливками, посыпать сыром и запечь в духовке 15 минут.

Румяные и сочные.



Обед

Харчо из говядины

Как готовить:

Обжарить говядину с луком и морковью, добавить томатную пасту, специи, рис и воду. Варить до готовности. Добавить чеснок и кинзу перед подачей.



Обед

Лагман с овощами и мясом

Как готовить:

Обжарить мясо, добавить овощи (лук, морковь, болгарский перец, помидоры), томить с водой и специями.

Подавать с лапшой.



Обед

Овощное рагу по-деревенски

Как готовить:

Обжарить картофель, морковь, лук, капусту и болгарский перец. Добавить специи и немного воды, накрыть крышкой и тушить до готовности.



Обед

Курица в сметанном соусе с зеленью

Как готовить:

Обжарить курицу, добавить сметану, чеснок, зелень, соль и перец. Томить на среднем огне под крышкой до мягкости.



УЖИН

Жаркое с кабачками и томатами под сыром

Как готовить:

Выложить кружочки кабачков или баклажанов, помидоров и сыра слоями, посыпать чесноком и зеленью.

Запекать 25–30 минут.

Лёгкое и полезное блюдо.



УЖИН

Казан-кебаб из свинины с картофелем

Как готовить:

Обжарить кусочки свинины, добавить лук, картошку и специи. Тушить в казане без воды или с минимальным количеством жидкости на медленном огне до мягкости.



Ужин

Говядина с луком в вине

Как готовить:

Обжарить говядину с луком, влить немного красного вина, добавить специи и тушить под крышкой 40–60 минут.

Подаётся с картофелем или булгуром.



УЖИН

Гречка с грибами

Как готовить:

Обжарить грибы с луком, добавить промытую гречку и воду.

Посолить, поперчить. Томить до готовности.

Подаётся с зеленью и маслом.



УЖИН

Жаровня с баклажанами, моцареллой и базиликом

Как готовить:

Слоями выложить обжаренные баклажаны, томатный соус, моцареллу и базилик. Запечь в духовке 30 минут.

Итальянский стиль на каждый день.



УЖИН

Тыквенный суп-крем с паприкой

Как готовить:

Обжарить тыкву, морковь и лук, залить водой, отварить до мягкости. Пробить блендером, добавить сливки, паприку, соль и перец. Подавать с сухариками.



УЖИН

Рыба с лимоном и картофелем

Как готовить:

На дно — нарезанный картофель, сверху — рыба с лимоном, маслом и специями. Запекать сначала под фольгой, затем открыть для румяной корочки.



**ГОТОВЬТЕ С ДУШОЙ
И ЛЮБОВЬЮ**

Malina Home Shop