

Идеальный ужин: рецепты приготовления

Практическое задание

Крафт Ярослав

22 сентября 2020 г.

Каждая хозяйка, хотя бы раз в неделю, но задается вопросом что приготовить на ужин. Хочется разнообразия, чего-то нового, но вот экспериментировать и часами готовить неизвестное блюдо нет особого желания. В такие моменты выручат всем известные, но забытые блюда.

Сытная

Сытная и безумно вкусная запеканка, состоящая из фарша, картофеля и помидоров, способна поднять настроение и зарядить энергией. Блюдо готовится очень просто и достаточно быстро. Запеканкой можно порадовать домочадцев и удивить внезапных гостей.

Сытная

Сытная и безумно вкусная запеканка, состоящая из фарша, картофеля и помидоров, способна поднять настроение и зарядить энергией. Блюдо готовится очень просто и достаточно быстро. Запеканкой можно порадовать домочадцев и удивить внезапных гостей.

Необходимые для приготовления ингредиенты:

- Фарш свиной — 500 гр.;
- Куриное яйцо — 2 шт.;
- Картофель — 900 гр.;
- Помидор — 200 гр.;
- Репчатый лук — 150 гр.;
- Твердый сыр — 350 гр.;
- Майонез — 75 гр.;
- Сметана — 75 гр.;
- Соль;
- Черный молотый перец;
- Растительное масло.

Последовательность приготовления

- 1 Фарш лучше приготовить самостоятельно. Для этого необходимо взять свиную мякоть, удалить с мяса лишний жир, нарезать небольшими кусочками. Пропустить мясо через мясорубку или измельчить при помощи кухонного комбайна.
- 2 К готовому свиному фаршу добавить сырые куриные яйца, соль и перец. Перемешать до получения однородной консистенции.
- 3 Картофель почистить от кожуры, помыть и нарезать кружочками.
- 4 Форму для запекания щедро смазать маслом и равномерно выложить картофельные кружочки. Посолить картофель по вкусу.

Последовательность приготовления

- 5 Приготовить соус. Для этого необходимо смешать майонез и сметану, добавить любимые специи и немного соли, а также 70 миллилитров чистой воды. Перемешать до однородности. Чтобы блюдо было более пикантным можно добавить немного горчицы.
- 6 Полученным соусом полить картофель. Тогда он быстрее приготовится, будет сочным и мягким.
- 7 Репчатый лук очистить от шелухи и нарезать полукольцами.
- 8 Равномерно распределить нарезанный лук по всей поверхности картофеля.

Последовательность приготовления

- 9 На репчатый лук сверху выложить свиной фарш. Аккуратно разровнять его и распределить, чтобы мясо было по всей поверхности запеканки.
- 10 Свежие помидоры промыть и нарезать тонкими кольцами. Выложить их на фарш. Кольца выкладывать внахлест друг на друга.
- 11 Помидоры смазать майонезом.
- 12 Твердый сыр натереть на крупной терке. Посыпать им запеканку.
- 13 Выпекать блюдо в духовке, разогретой до 180 градусов, 40–45 минут.

Последовательность приготовления

При желании в запеканку можно добавить крупно нарезанные шампиньоны. Грибы сделают вкус блюда особенным. Запеканка — это самостоятельное блюдо, которое не нуждается в дополнениях.



Итальянец

Спагетти — это уже настолько привычное блюдо, что удивить им кажется невозможным. Но достаточно немного фантазии и спагетти станут частым гостем на повседневном столе. Одно из главных достоинств рецепта заключается в том, что он очень быстрый. Пока спагетти варятся мясной соус к ним будет уже готов.

Итальянец

Спагетти — это уже настолько привычное блюдо, что удивить им кажется невозможным. Но достаточно немного фантазии и спагетти станут частым гостем на повседневном столе. Одно из главных достоинств рецепта заключается в том, что он очень быстрый. Пока спагетти варятся мясной соус к ним будет уже готов.

Необходимые для приготовления ингредиенты:

- Спагетти — 250 гр.;
- Куриное филе — 500 гр.;
- Помидоры черри — 300 гр.;
- Сыр чеддер — 150 гр.;
- Чеснок — 3 зубчика;
- Черный молотый перец;
- Соль;
- Растительное масло.

Последовательность приготовления

- 1 В широкую кастрюлю налить воды, довести до кипения и подсолить.
- 2 Добавить в кипящую воду спагетти и варить до готовности, как указано на упаковке. Спагетти необходимо время от времени перемешивать.
- 3 Пока варятся спагетти приготовить мясной соус. Для этого следует очистить куриное филе от лишнего жира и пленок, нарезать мясо птицы кубиками небольшого размера.
- 4 В сковороду добавить растительное масло, разогреть. Обжарить филе до золотистой корочки.

Последовательность приготовления

- 5 Готовое филе убрать в другую посуду, а в сковороду на которой оно жарилось поместить помидоры черри, предварительно разрезанные напополам.
- 6 Чеснок очистить от шелухи. Зубчики пропустить через пресс или мелко нарезать ножом, добавить к помидорам.
- 7 К помидорам с чесноком добавить куриное филе и перемешать. Огонь убавить до минимума.
- 8 К этому моменту спагетти будут полностью готовы, но прежде, чем их слить на дуршлаг 100 миллилитров воды, в которой они варились, добавить в сковороду к помидорам и куриному филе.

Последовательность приготовления

- 9 Спагетти промыть под холодной водой. Делается это для того, чтобы остановить процесс приготовления, так как горячие спагетти продолжают готовиться под действием собственной температуры.
- 10 Промытые спагетти добавить в сковороду к курице и томатам. Перемешать, чтобы соус равномерно распределился. При необходимости посолить и поперчить блюдо.
- 11 Сыр натереть на крупной терке.
- 12 Спагетти разложить по порциям, сверху присыпать сыром и перемешать.
- 13 Петрушку мелко нашинковать и украсить ею готовое блюдо.

Последовательность приготовления

Вкус блюда необычный, нежный и тонкий. Оно понравится даже тем, кто не любит спагетти. Потому что очень много соуса, которому помидоры черри придают особенной пикантности. Дополнительно к блюду можно подать салат из овощей с обилием свежей зелени.



Авторство материалов

Использованы материалы статьи „Идеальный ужин: рецепты приготовления”, опубликованной на сайте [Шефмаркет](#)
13.08.2019 г.

