

№3

ЦЕЛЫЙ
УРОЖАЙ
УДИВИТЕЛЬНЫХ
— ВКУСОВ —



Икра овощная



Ингредиенты (на 8 порций)

Кабачки — 3–4 шт.

Баклажаны — 2–3 шт.

Перец болгарский — 3–4 шт.

Помидоры — 3–4 шт.

Морковь — 3–4 шт.

Лук — 3 шт.

Чеснок — 5–6 зубчиков

Зелень — 1–2 пучка

Масло растительное «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ» — 6–8 ст. л.

Соль — по вкусу

Перец черный «КУХЕНВИЛЬ» — по вкусу

Рецепт

1. Кабачки нарезать кубиками. В сковороде разогреть 3–5 ст. ложек растительного масла, выложить кабачки, слегка обжарить, накрыть крышкой и тушить, помешивая, 10–15 минут на среднем огне.
2. Баклажаны также нарезать кубиками, добавить к кабачкам и тушить еще 10 минут.
3. Болгарский перец нарезать мелкими кусочками, помидоры — кубиками, добавить к остальным овощам, перемешать, влить 3–4 ст. ложки растительного масла и тушить икру на среднем огне под крышкой еще 10 минут.
4. Морковь натереть на крупной терке, лук и чеснок мелко нарезать, выложить в икру, перемешать, накрыть крышкой и продолжать тушить еще 15–20 минут.
5. В конце приготовления, когда почти вся жидкость выпарится, убавить огонь и обжарить икру, помешивая, 5–10 минут.
6. Зелень мелко нарезать, часть отложить для украшения, остальную добавить в икру. Посолить, поперчить и жарить еще 5 минут, непрерывно перемешивая.

Рекомендуем купить в «ДА!»

МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ» незаменимо при обжарке овощей. **ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ «КУХЕНВИЛЬ»** добавит остроты любому блюду.



Перец, фаршированный пряным мясом



Ингредиенты (на 3 порции):

Перец болгарский — 2–3 шт.
Рис длиннозерный «**ЗЕРНОДАР**» — 180 г
Чеснок — 3 зубчика
Сыр чеддер **TOURE** — 50 г
Миндаль — 2 ст. л.
Перец халапеньо маринованный — 3–4 ст. л.
Лук — 1 шт.
Мясной фарш — 300 г
Паприка — 2 ч. л.
Кумин — 1,5 ч. л.
Соль, перец — по вкусу

Рецепт

1. Подготовить ингредиенты: миндаль измельчить в мелкую крошку, чеснок пропустить через пресс, лук и перец халапеньо мелко нашинковать. С болгарского перца срезать верхушки и удалить сердцевину с семенами. Рис отварить и откинуть на дуршлаг.
2. В разогретую сковороду выложить мясной фарш и халапеньо. Хорошо перемешать и готовить 10–12 минут. Затем добавить готовый рис, кумин, паприку, миндаль, посолить, поперчить, перемешать и готовить все вместе еще 1–2 минуты.
3. Подготовленный перец заполнить начинкой. В форму для запекания налить немного воды и уложить начиненный перец.
4. Духовку разогреть до 220 °С и запекать перец 12–14 минут. Затем вынуть из духовки, снять верхушки, посыпать тертым сыром, вернуть в духовку и запекать еще 3–4 минуты.

Рекомендуем купить в «ДА!»

РИС ДЛИННОЗЕРНЫЙ «ЗЕРНОДАР» идеально подходит для фарша. **СЫР ЧЕДДЕР TOURE** хорошо плавится и образует аппетитную корочку.



Сборная солянка с сосисками



Ингредиенты (на 4 порции):

Для бульона:

Говядина на кости (грудинка, шея) — 1 кг
Лук репчатый — 1 шт.
Корень петрушки — 1 шт.
Лавровый лист «**КУХЕНВИЛЬ**» — 2 шт.
Черный и душистый перец — по 5 горошин
Соль — по вкусу

Для солянки:

Сосиски — 250 г
Варено-копченое мясо — 200 г
Маринованный огурец «**ПРАЗДНИК УРОЖАЯ**» — 4 шт.
Рассол — 1 стакан
Маслины — 1 банка
Кетчуп традиционный **CRASINI** — 2 ст. л.
Лимон — 1 шт.
Оливковое масло — 2 ст. л.
Соль, молотый черный перец — по вкусу
Сметана — по вкусу

Рецепт

1. Положите в большую кастрюлю говядину, залейте 3 л воды и доведите до кипения. Очистите лук от верхней шелухи, корень петрушки очистите и нарежьте крупными кусками. Убавьте огонь, снимите пену, добавьте в кастрюлю лук и корень петрушки, прикройте крышкой и варите 2,5 часа. За 30 минут до готовности добавьте черный и душистый перцы.
2. Лук очистите, нарежьте полукольцами и обжарьте на оливковом масле на сковороде, не допуская изменения цвета. Добавьте кетчуп и жарьте, помешивая, 3 минуты. Снимите с огня.
3. Маринованные огурцы очистите от кожицы и нарежьте кубиками. В сотейнике вскипятите рассол, добавьте огурцы и варите 5 минут.
4. Достаньте мясо из бульона, отделите от костей и нарежьте кубиками. Так же нарежьте варено-копченое мясо, а сосиски — кружочками.
5. Готовый бульон процедите в чистую кастрюлю и доведите до кипения. Добавьте лук с кетчупом и варите 10 минут на среднем огне. Затем добавьте огурцы вместе с рассолом, мясные продукты и маслины. Доведите до кипения и варите на медленном огне 10 минут. Снимите с огня, посолите и поперчите, оставьте под крышкой на 15 минут.
6. У лимона срежьте кожуру, нарежьте тонкими кружками. Разлейте солянку по тарелкам, добавьте лимон, отдельно подайте сметану.

Рекомендуем купить в «ДА!»



ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ «КУХЕНВИЛЬ» придает особенный аромат горячим блюдам.
МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ «ПРАЗДНИК УРОЖАЯ» хороши и в солянке, и сами по себе.
КЕТЧУП CRASINI сделан из свежих помидоров и отлично сочетается с самыми разными продуктами.



Спагетти с лисичками в сметане



Ингредиенты (на 4 порции):

Лисички свежие — 250 г
Лук репчатый — 1 шт.
Чеснок — 1 зубчик
Мука — 1–2 ст. л.
Сметана «ЗАЛИВНЫЕ ЛУГА» — 300 мл
Томаты пассерованные — 1,5 ст. л.
Масло оливковое — по вкусу
Соль и перец — по вкусу
Спагетти **ORECCHIO ORO** — 350 г

Рецепт

1. Лук и чеснок мелко нарезать и обжарить в сковороде на разогретом оливковом масле.
2. Лисички промыть, обсушить и выложить на сковороду к луку и чесноку. Добавить муку, посолить, поперчить и перемешать. Влить сметану и пассерованные томаты и готовить соус еще 3–4 минуты.
3. Спагетти выложить в кипящую подсоленную воду, дождаться повторного закипания, варить еще 7–8 минут и откинуть на дуршлаг.
4. Выложить на тарелку спагетти, сверху — лисички в сметанном соусе, и подать на стол.

Рекомендуем купить в «ДА!»

СМЕТАНА «ЗАЛИВНЫЕ ЛУГА» обладает нежным вкусом и оптимальной консистенцией для соусов. **СПАГЕТТИ ORECCHIO ORO** из твердых сортов пшеницы универсальны для пасты в любых вариациях.



Салат из тыквы с брынзой



Ингредиенты (на 2 порции):

Тыква — 300 г
Брынза «**ГОРДОСТЬ ПРЕДКОВ**» — 100 г
Кедровые орешки — 1 ст. л.
Мед «**БАБУШКИН ПОГРЕБОК**» — 1 ст. л.
Оливковое масло **MINOS** — 2 ст. л.
Зеленое яблоко — 1 шт.
Салат листовой — 1 пучок
Руккола — 1 пучок
Горчица дижонская — 2 ч. л.
Чеснок — 2-3 зубчика
Уксус — 1 ч. л.
Соль, перец — по вкусу

Рецепт

1. Тыкву и яблоко очистить, нарезать кубиками и выложить на противень. Поперчить, посолить и сбрызнуть оливковым маслом. Запекать в духовке 25–30 минут до мягкости, вынуть из духовки и остудить.
2. Приготовить заправку: выложить в блендер нарезанный чеснок, дижонскую горчицу, уксус, соль, перец и мед, разбавленный водой в пропорции 1:2. Взбить в однородную массу.
3. В стеклянной миске смешать листья рукколы и салата, кусочки яблока и тыквы. Добавить кедровые орешки, заправить салат, посыпать тертой брынзой и подать на стол.

Рекомендуем купить в «ДА!»

БРЫНЗА «ГОРДОСТЬ ПРЕДКОВ»
превосходна в легких овощных салатах.
НАТУРАЛЬНЫЙ ГРЕЧИШНЫЙ МЕД
«**БАБУШКИН ПОГРЕБОК**» сделает блюдо
вкуснее и ароматнее. **ОЛИВКОВОЕ МАСЛО**
MINOS насыщено солнцем и свежестью.



Сладкий пирог со сливами и миндальным кремом



Ингредиенты (на 8 порций):

Сахар — 200 г
Миндаль **RITMIX** — 100 г
Масло сливочное **«МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ»** — 225 г
Сливы — 10 шт.
Мука — 150 г
Яйца — 3 шт.
Разрыхлитель теста **«КУХЕНВИЛЬ»** — 1 ч. л.
Белок яичный — 1 шт.
Соль — по вкусу

Рецепт

1. В чашу блендера всыпать 150 г муки, 100 г сахара, разрыхлитель и щепотку соли. Добавить 125 г сливочного масла, порубленного кубиками. В импульсном режиме переработать все в мелкую крошку. Добавить 1 яйцо, вымесить тесто, скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 30–40 минут.
2. Раскатать тесто, выложить в круглую форму, сделать бортики высотой 2 см. Наколоть тесто вилкой и убрать форму в холодильник еще на 30 минут.
3. Духовку разогреть до 180 °С и выпекать корж 15 минут.
4. Приготовить миндальный крем: в отдельной посуде смешать по 100 г размягченного сливочного масла, сахара и молотого миндаля, 2 яйца и 1 белок. Взбить миксером.
5. Сливы разделить пополам, косточки удалить.
6. Наполнить корж миндальным кремом, сверху выложить половинки слив.
7. Выпекать пирог 30 минут при температуре 180 °С. Готовый пирог остудить на решетке.

Рекомендуем купить в «ДА!»

МИНДАЛЬ RITMIX придаст выпечке приятный ореховый вкус. **МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «МОЛОЧНЫЕ УЗОРЫ»** отличается нежным натуральным вкусом. **РАЗРЫХЛИТЕЛЬ ТЕСТА «КУХЕНВИЛЬ»** сделает песочное тесто пышным и рассыпчатым.



Глинтвейн безалкогольный



Ингредиенты (на 4 порции):

Сок **7HEAVEN** вишневый или яблочный — 3 стакана

Вода «**ЭРИНЗ**» — 0,5 стакана

Яблоко свежее — ½ шт.

Тертая цедра лимона и апельсина — по 2 ст. л.

Изюм — 2 ст. л.

Корица молотая — 1 ч. л.

Гвоздика — 0,5 ч. л.

Перец душистый — 4 горошины

Имбирь молотый — 1 щепотка

Кардамон — 1 щепотка

Сахар или мед — по вкусу

Рецепт

1. Яблоко вымыть и нарезать на небольшие дольки. Изюм промыть, замочить в кипятке на 10–20 минут, затем слить воду.
2. В стеклянную или эмалированную кастрюлю влить воду и сок. Поставить кастрюлю на огонь и по очереди добавить все ингредиенты: цедру, кусочки яблока, изюм и пряности.
3. Перемешать и прогреть все на медленном огне, не доводя до кипения.
4. Выключить огонь, накрыть кастрюлю крышкой и оставить на 5 минут.
5. Разлить глинтвейн по бокалам и подать на стол.

Рекомендуем купить в «ДА!»

СОК 7HEAVEN — натуральный вкус фруктов и ягод в любое время года.

ВОДА «ЭРИНЗ» — природная артезианская вода.



Соберите полную коллекцию наших рецептов!

Сеть магазинов «ДА!» — продуктовый дискаунтер нового формата. Мы предлагаем вам свежие продукты высокого качества по низким ценам. Скажите «ДА!» выгодным покупкам, скидкам, акциям и специальным предложениям!



www.market-da.ru

