





СОДЕРЖАНИЕ

11

От автора

13

Глазированные сырки
с черникой

15

Шоколадные сырники

17

Рикотники

19

Рисовые сырники со шпинатом

21

Венский сырник

23

Львовский сырник

25

Лимонная запеканка

27

Лимонный пудинг

29

Кокосовая запеканка с голубой матчей

31

Шоколадная запеканка

33

Ванильная запеканка-пудинг

35

Вишневая запеканка

37

Сочники

41

Творожные пончики

43

Ленивые вареники. Они же «нямлики»

44

Вареники с сыром и грибами

47

Шакшука

49

Молочный омлет

51

Булочки с яйцом пашот, беконом и авокадо

52

Булочки «Бухтельн» – пушистые булочки с ванильным соусом

55

Цельнозерновые булочки

57

Круассаны

61

Хлеб с орехами, семечками и медом

63

Белый хлеб с томатами

65

Фокачча с пармезаном

67

Сэндвич «Крок-мадам»

71

Французские тосты

73

Киш с креветками и шпинатом

75

Ленивые хачапури

79

Лепешки с зеленью и сулугуни

81

Легкий сыр

83

Рисовая каша с клубникой

85

Сливочно-тыквенная каша

87

Кокосовая каша

89

Творожные вафли

91

Вафли с сыром и песто

93

Хашбраун с сыром

95

Кабачковые оладьи

97

Авокадо-оладьи

99

Шоколадные оладьи

101

Полезные панкейки

103

Марокканские блины

105

Кружевные блины

107

Блины «Креп Сюзетт»

109

Домашняя гранола

111

Творожные кольца

113

Кесадилья

115

Тарт «Инжир-горгонзола»

117

Тосты с камамбером и клюквой

119

Кекс в кружке

121

Обоженный чизкейк

123

Заключение

124

Указатель



Привет!

Меня зовут Настя Вэрайети, и я очень люблю готовить.

Но еще больше я люблю завтраки.

Они могут быть разными – дома или в уютном кафе.

Одно я знаю точно: завтрак, который приготовлен своими руками,

в тепле собственного дома, для себя или для близких, имеет

ни с чем не сравнимый вкус.

Завтрак начинает наш день.

Давайте начнем его вместе?



Once Upon a Time...
...became a star

By 1912, major motion-picture companies had set up production near or in Los Angeles. In the early 1900s, most movie patents were held by Thomas Edison. Motion Picture Patents Company, New Jersey, and film makers were competing to stop the "patent violators." To keep on track...

California

Focus of the
Joseph of the
Strauss
Golden

...the idea of a bridge was not new, the proposal was made in a 1909 Bulletin article by former engineer James Wilkins. San Francisco, which would have the bridge, was estimated to cost \$100 million and was considered impractical. The bridge was less than a mile long, but an engineer had completed some 400 drawings for a massive cantilever on the bay, which Strauss promised to complete ahead of schedule for more than \$35 million. On an average day at least 130,000 vehicles...

One

...has begun

ОТ АВТОРА

Для начала я помогу вам выбрать завтрак на сегодня.
Подумайте: хотите вы что-то быстрое или более изысканное?
Сладкое или, может, пряное? А может, и вовсе соленое?

В этой книге я собрала рецепты, подходящие любому формату
завтрака: быстрые в приготовлении и требующие чуть больше
времени.
И те и другие непременно станут вашими любимчиками в будни,
выходные и праздники.

Уже проснулись?
Тогда просто переверните страницу и найдите свое настроение.

Пусть будет вкусно!





ГЛАЗИРОВАННЫЕ СЫРКИ С ЧЕРНИКОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Творожная масса:

500 г творога 9%

110 г сливочного масла 82,5%

120 г сахара

Начинка:

150 г замороженной черники

3 ст. л. сахара

1½ ст. л. кукурузного крахмала

Глазурь:

200 г шоколада (я беру 100 г молочного и 100 г темного) + 1 ст. л. растительного масла без запаха

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Мягкое масло комнатной температуры взбить до пышной светлой массы. Добавить сахар и взбивать в течение 4–5 минут до белой массы и увеличения в объеме. Творог протереть через сито в общую массу и взбить вместе до однородности.
2. Для начинки в сотейнике довести до кипения чернику. Добавить сахар и крахмал и варить на среднем огне 4–5 минут, постоянно помешивая. Полностью остудить.
3. Для глазури растопить шоколад, добавить масло и перемешать.
4. С помощью силиконовой кисти или чайной ложки нанести слой глазури в углубления формы и убрать на 20 минут в морозильную камеру.
5. Затем наполнить творожной массой на $\frac{2}{3}$, чайной ложкой сделать углубления для начинки. Выложить начинку, затем – остатки творожной массы. Убрать на 15 минут в морозильную камеру, после чего распределить сверху остатки глазури.
6. Убрать на 30 минут в морозильную камеру и затем – в холодильник на 2–3 часа. Сварить кофе и наслаждаться завтраком. Как хорошо!

Сырки можно делать в силиконовой форме или лепить руками: вкус от этого не меняется.