

В гостях у Ольги Юнаковой

Родным и близким Ольги Юнаковой повезло. Талантливая певица совсем не считает ведение домашнего хозяйства чем-то второстепенным и малозначительным. Оля прекрасно готовит, с удовольствием занимается декорированием интерьеров и воспитывает дочь. Заботливая жена и мама часто экспериментирует на кухне и радуется семье своими фирменными блюдами.

125

минут

410

ккал

10

порций



Утка с яблоками и сливами

На 10 порций:

- утка (весом около 2 кг)
- 5 яблок
- 13 слив (венгерка)

1 Яблоки разрежьте на 4 части. Удалите сердцевину. Сливы разрежьте пополам, удалите косточку. Утку посолите, поперчите и нафаршируйте яблоками и сливами так, чтобы внутри нее не оставалось свободного места.

2 Зашейте утку и оберните фольгой. Запекайте в духовке 1,5–2 часа. Затем снимите фольгу и запекайте утку еще 15 минут.

3 Готовое блюдо подавайте с гречневой кашей и свежими овощами.



Певица Ольга Юнакова на кухне своего загородного дома.

Звездный рецепт

Свежий вкус блюда придает лимонный сок, а более сытным делает сыр. Если захотите немного изменить вкус блюда, то замените сок – майонезом, сыр – отварным куриным филе, а оливки – маслинами. Хорошо дополнят салат грецкие орехи или фисташки.

Салат «любимый»

На 4 порции:

- 6 листьев пекинской капусты
- 1/4 стебля лука-порея
- 1/2 банки оливок
- 1 яблоко
- 200 г сыра фета
- 1/2 ст.л. лимонного сока
- 2–3 ст.л. оливкового масла
- 4 ч.л. жареного кунжута

1 Яблоко очистите, удалите сердцевину, мелко нарежьте. Пекинскую капусту нарежьте полосочками среднего размера, выложите в большую глубокую тарелку, посыпьте мелко нарезанным луком. Добавьте оливки.

2 Добавьте нарезанный кубиками сыр фета, полейте лимонным соком и заправьте оливковым маслом, перемешайте, сверху посыпьте кунжутом.

20
минут

95
ккал

4
порции

40
минут

320
ккал

10
порций

Домашний хлеб можно приготовить и с другими компонентами. Например, вместо изюма взять курагу, а грецкие орехи заменить арахисом. Отлично дополняют вкус этой выпечки корица, тмин и кориандр.

Хлеб с изюмом и орехами

На 10 порций:

- 280 мл молока
- 25 г растопленного маргарина или сливочного масла
- 300 г муки
- 1 ст.л. сахара
- 1,5 ч.л. сухих дрожжей
- 50 г изюма
- 30 г измельченных грецких орехов
- 1/2 ч.л. соли

1 В глубокую посуду налейте молоко, затем добавьте масло и муку. Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

2 Засыпьте туда же сухие дрожжи, сахар, изюм, орехи. Перемешайте вручную или с помощью миксера до состояния однородной массы. Вымесите тесто. Выложите его в форму, предварительно смазанную растительным маслом.

3 Выпекайте в хлебопечке 20–30 минут.