Постные рецепты
Послан ksu - 12.03.2011 22:48

Всем трям! :kiss:
постных рецептов сладостей в интернете множество, но может поделитесь уже ПРОВЕРЕННЫМИ рецептиками чего-нибудь вкусненького? :blush:

==========

Постные рецепты
Послан Dimser - 14.03.2011 19:06

Во время постов часто (если не постоянно) делаю печенье на газированной воде:
- 4 стакана муки просеянной;
- 1 стакан газированной воды;
- 1 стакан подсолнечного масла;
- 2 ст. ложки сахара (по вкусу);

Замесить густое тесто, разделить на части, а из этих частей раскатать блины диаметром примерно 25 см. Порезать эти блины на треугольники (как торт типа режим). На край каждой получившейся части ложим густое повидло (или что там есть под рукой вкусного и густого типа ждем, мармелад и т.д. и т.п.) и сворачиваем в рулетики.
Выкладываем на противень (я ложу на пергамент) и в духовку на 20-30 мин при темп. 200 градусов.
Печенье выходит расыпчатым, к чаю просто идет на ура! Готовую продукцию можно еще и сахарной пудрой присыпать, но это уже для сладкоежек :)
http://www.makeevdon.ru/images/fbfiles/images/DSC00738.jpg

==========

Постные рецепты
Послан ksu - 14.03.2011 21:17

спасиПочки :kiss: выглядят просто аппетитнААА, попробую оПяСательнА!))))))

==========

Постные рецепты
Послан zaychenka - 04.02.2016 14:59

Первый раз слышу про выпечку на газированной воде, надо попробовать)

==========

Постные рецепты
Послан Dimser - 04.02.2016 18:23

---

zaychenka писал(а):
Первый раз слышу про выпечку на газированной воде, надо попробовать)
Еще и на пиве выпечка получается хорошая, например, слоеное тесто ;)

==========

Постные рецепты
Послан zaychenka - 24.02.2016 11:17

Dimser писал(а):
zaychenka писал(а):
Первый раз слышу про выпечку на газированной воде, надо попробовать)
Еще и на пиве выпечка получается хорошая, например, слоеное тесто ;)
Как мало я знаю о выпечке, оказывается, даже стыдно стало)

==========

Постные рецепты
Послан Catty - 25.02.2016 15:47

Очень вкусные постные вареники получаются. Еще и полезные - цветная капуста просто кладезь необходимых элементов для организма. :)

==========

Постные рецепты
Послан Jarchanc - 22.04.2016 12:52

Рецепт гречаников
300 гр. мясного фарша (свинина)
5 ст.л. гречневой крупы
1 средняя луковица
1 яйцо для фарша
0.5 ч.л. соли
1/3 ч.л. черного молотого перца
3 ст.л. муки
1 яйцо для кляра
растительное масло
Гречаники можно приготовить с любым фаршем, но я бы советовала именно свиной фарш по возможности домашнего приготовления. Для свиного фарша отлично подойдет мякоть лопатки, такое мясо нежирное, нежное и сочное.
Итак, готовим или покупаем мясной фарш.
Лук мелко режем, тушим на растительном масле, пока лучок не станет мягким и прозрачным. Именно тушеный лук придает гречаникам сочность. Просто мелко нарезанный лук или пропущенный через мясорубку такую сочность не даст.

Варим гречневую крупу (можно использовать ранее сваренную гречку, которая осталась после обеда или ужина). Как варить гречку, смотрим здесь.
Соединяем мясной фарш, отварную гречку и тушеный лук. Фарш для гречаников очень хорошо перемешиваем. Добавляем одно яйцо, солим и перчим. Указанное в рецепте количество соли и перца ориентировочное. Любителям соленого и острого количество соли и перца следует увеличить.
Еще раз хорошо перемешиваем фарш, пока тот не станет пластичным.
Из гречаного фарша формируем котлету, хорошенько ее обжимаем. Обваливаем каждый гречаник в муке, а затем обмакиваем во взбитом яйце.
В хорошо прогретую сковороду наливаем немного растительного масла. Жарим гречаники на среднем огне со всех сторон. Из указанного количества продуктов получается 10 штук гречаников.

==========