Яичные и с молочными продуктами яичница-глазунья с медом

Глазунья с медом

Разогретую сковороду смазать сливочным маслом (5 г) и разбить на ней яйцо так, чтобы желток остался целым. Полить белок 20 г разогретого меда и жарить яичницу 1-2 мин, а затем довести до готовности в духовке.

Яичница-болтунья с медом

На 8 яиц — 1/2 стакана молока, 20 г сливочного масла, 4 ст. ложки меда, соль по вкусу.

Сырые яйца смешать с молоком и солью, вылить на разогретую, смазанную маслом сковороду и зажарить до загустения. Готовую яичницу разрезать на порции и облить каждый кусок медом.

Такую яичницу можно приготовить с различными овощными добавками. Например, перед тем как вылить на сковороду яично-молочную смесь, на ней можно слегка обжарить натертую морковь.

Запеканка яично-молочная с медом

На 7 яиц — 3/4 стакана молока, 1/2 стакана меда, соль по вкусу.

Мед подогреть до жидкого состояния, добавить к нему молоко и яйца, посолить по вкусу и взбить до однородной массы. Полученную смесь запечь в духовке до готовности.

Запеканка из ржаного хлеба с медом и яблоками

Натереть на терке 100 г черствого ржаного хлеба и подрумянить на сковороде с 20 г жира, смешать с 25 г меда. В приготовленную форму уложить слоями хлеб и измельченные яблоки с сахаром (50 г яблок и 10 г сахара). Верхний слой должен быть из хлеба. Залить смесью молока с яйцом 1/4 стакана молока и 1 яйцо). Сверху положить маленькие кусочки масла и выпекать 30 мин в духовом шкафу.

Остывшую запеканку подавать с молоком.

Запеканка яично-ягодная (фруктовая) с медом

4 яичных желтка, 4 ст. ложки лимонного сока, 4 ст. ложки меда, 1 ст. ложка крахмала, 300-400 г любых ягод (для зимнего периода можно использовать замороженные ягоды или любые сухофрукты, а также нарезанные кубиками груши, айву или жесткие сорта яблок).

Яичные желтки, мед и лимонный сок размешать со 125 мл воды или молока и взбить на горячей водяной бане. Добавить 1 ч. ложку соды без верха и крахмал, хорошо промешать. Полученную массу выложить в большую неглубокую форму, сверху выложить ягоды и немного вдавить их.

Запекать на небольшом огне (около 200 °С) в течение 5-10 мин на нижнем уровне духовки.

Запеканка творожная с медом.

На 0,5 кг творога - 2 яйца, 4 ст. ложки манной крупы, 50 г меда, 1/4 стакана сахара, 1 ст. ложка сливочного масла.

Творог размешать с жидким медом (предварительно его можно разогреть на водяной бане), манкой и яйцами, добавить сахар. Полученную массу выложить на смазанную маслом сковороду и запекать в духовке до готовности.

Переслойка ржаного хлеба

Натереть на терке 50 г ржаного хлеба и смешать с 20 г меда. Протереть через сито 40 г творога и смешать с 15 г сахара. В стеклянную вазочку выложить слоями хлеб с медом, творог и варенье (последний слой — хлеб). Украсить взбитыми сливками (25 г), ягодами или желе.

Подавать к столу спустя несколько часов после приготовления, чтобы лучше соединились составные части продукта.

Подавать со сладким молоком.

Бабка творожная с орехами на меду (паровая)

На одну бабку потребуется: 100 г творога, 10 г пшеничной муки, половина яйца, 15г ядер грецких орехов, 10 сливочного масла, 5 г сахара, 50 г меда.

В подогретый мед добавить подсушенные, мелко рубленные орехи, яичные желтки, пшеничную муку, сливочное масло, хорошо взбить, а затем все это смешать с протертым творогом. Ввести взбитые белки и осторожно перемешивать.

Подготовленную творожную массу выложить в металлические конусные формочки, смазанные сливочным маслом, и посыпать сахарным песком. Готовить на пару.

Готовую бабку полить разогретым медом.

Литература: Гребенников Е.А. Все о меде. - Мн.: Книжный дом, 2005. http://www.interpres.ru/ Интерпрессервис

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, http://www.medoviy.ru