

Вечер. Вся семья наконец дома. Кто-то переодевается, кто-то листает телефон, а кто-то уже заглядывает на кухню: «Что у нас на ужин?»

Хочется чего-то вкусного, простого, без суеты и лишних хлопот. Чтобы быстро, по-домашнему и чтобы за столом все сказали: «Вот это да!»

На нашем семейном канале мы готовим как есть — без прикрас и с душой. Главное для нас — не сервировка, а тёплая атмосфера и вкус, который объединяет всех за одним столом.

Сегодня делимся **тремя любимыми рецептами**, которые никогда не подводят.

Проверены лично — в шуме кухни, среди разговоров, смеха и запаха свежей еды.

Вкусно, просто и по-своему.

1. Запечённый картофель с курицей и сыром

Это одно из тех блюд, которое собирает всех за столом без лишних уговоров. Запах, как в детстве. Вкус — как пожелает душа. А готовится так, что можно успеть выпить чай, пока духовка делает своё дело.

Что нужно:

- Картофель — 5–6 средних штук
- Куриное филе — 400–500 г
- Сыр твёрдый — 150 г
- Лук — 1 головка
- Сметана или сливки — 100 мл
- Чеснок — 2 зубчика
- Соль, перец, любимые специи (паприка, карри, хмели-сунели)
- Немного масла для формы

Как готовим:

1. Картофель чистим и нарезаем кружочками или тонкими пластинками.
2. Куриное филе режем небольшими кусочками и слегка приправляем — соль, перец, немного специй по вкусу.
3. Лук режем полукольцами или мелко — как вам привычнее.
4. В сметану (или сливки) добавляем выдавленный чеснок, щепотку соли и специи.
5. Собираем всё в форму для запекания:
 - первый слой — половина картофеля
 - второй — лук
 - третий — курица
 - сверху оставшийся картофель
 - заливаем всё сметанным соусом
6. Накрываем фольгой и ставим в духовку на 35–40 минут при 180°C.
7. За 10 минут до готовности снимаем фольгу, посыпаем тёртым сыром и запекаем до золотистой корочки.

Почему любим:

Потому что готовится легко, выглядит аппетитно, пахнет — невозможно устоять. А главное — каждый раз съедается без остатка.

2. Ленивый плов

Настоящий спасательный круг для тех вечеров, когда хочется сытного ужина, но времени и сил на классический плов нет.

Ленивый плов — это всё тот же любимый вкус, но без сложных этапов. Быстро, не сложно в приготовлении и просто пальчики оближешь.

Что нужно:

- Куриное филе или бедро без кости — 400–500 г
- Рис (лучше длиннозёрный) — 1 стакан
- Морковь — 1–2 шт.
- Лук — 1 головка
- Растительное масло — 2–3 ст. ложки
- Соль, перец, куркума или приправа для плова
- Вода — 2 стакана
- Немного зелени для подачи

Как готовим:

1. Мелко нарезаем лук и морковь (можно натереть морковь на крупной тёрке).
2. Обжариваем овощи в растительном масле до мягкости.
3. Добавляем нарезанное кусочками куриное мясо. Жарим до побеления.
4. Промываем рис до прозрачной воды. Высыпаем его сверху на мясо с овощами (не перемешиваем).
5. Аккуратно заливаем водой, солим, добавляем специи.
6. Готовим под крышкой на среднем огне до полного впитывания воды (примерно 20–25 минут).
7. В конце аккуратно перемешиваем и даём настояться под крышкой 5 минут.

Почему любим:

Потому что это тот случай, когда за минимальные усилия получаешь максимум уюта на тарелке. Вкусно, сытно, ароматно — и ни у кого нет шансов отказаться.

3. Домашняя лазанья

Иногда хочется чего-то особенного. Лазанья — наш семейный секрет на такие случаи. Готовится легко, а на вкус — будто для большого праздника. И самое главное — каждый кушает с удовольствием и наслаждением.

Что нужно:

- Листы лазаньи (готовые, без варки) — 8–10 штук

- Фарш (говядина, свинина или курица) — 400–500 г
- Помидоры или томатная паста — 2–3 ст. ложки или 1–2 свежих помидора
- Сливки 20% — 200 мл
- Сыр твёрдый — 150–200 г
- Лук — 1 головка
- Чеснок — 1–2 зубчика
- Соль, перец, сушёные травы (орегано, базилик)
- Растительное масло — для жарки
- Немного воды или бульона (если нужно разбавить соус)

Как готовим:

Сначала приготовим фарш:

- На сковороде обжариваем мелко нарезанный лук до прозрачности.
- Добавляем фарш и жарим до рассыпчатого состояния.
- Солим, перчим, добавляем специи.
- Вмешиваем томатную пасту или натёртые помидоры.

Тушим 5–7 минут до готовности.

Фарш готов — откладываем в сторону.

Соус:

- В отдельной небольшой кастрюльке (или чистой сковороде) нагреваем сливки.
- Добавляем щепотку соли, орегано, базилик по вкусу.
- Даем закипеть и тут же выключаем.

Соус готов — лёгкий, ароматный, сливочный.

Собираем лазанью:

- Наливаем немного сливочного соуса на дно формы.
- Кладём листы лазаньи.
- Выкладываем часть фарша.
- Поливаем небольшим количеством сливочного соуса.
- Посыпаем тёртым сыром.
- Повторяем слои: лазанья — фарш — соус — сыр.
- Верхний слой обильно поливаем соусом и посыпаем сыром.

Выпекаем:

- Накрываем форму фольгой и ставим в духовку при 180°C на 30 минут.
- Затем снимаем фольгу и запекаем ещё 10 минут до румяной корочки.

Почему любим:

Иногда счастье пахнет сыром и сливочным соусом. Домашняя лазанья — одна из тех простых радостей, которые точно стоит попробовать вместе.