



Сегодня, для желающих приготовить что-то особенное или просто вкусное, существует огромное количество рецептов, представленных в Интернете. Например, сейчас, когда в разгаре грибной сезон, можно готовить разные блюда именно с дарами леса. Очень вкусно и сытно будет соединить стручковую фасоль с грибами. Такое оригинальное блюдо хорошо подойдет как гарнир к мясу или птице, а может сойти и как вполне самостоятельное. Если в лесу ничего найти не удастся, то вполне подойдут и шампиньоны или вешенки. Но, конечно же, лесные грибы придадут блюду неповторимого аромата и пикантности.

Чем хорош Интернет, что здесь, на специализированном сайте, представлены [пошаговые рецепты с фото](#)

, то есть, даже не очень умудренному в кулинарии человеку, удастся (с наглядным пособием) приготовить то или иное блюдо. Стручковая фасоль и грибы – это хорошо, отлично вписывается также в рацион вегетарианца или тех, кто стремится похудеть. Но, как говорится, не фасолью и грибами едиными. Можно, к примеру, заготовить салаты из баклажанов на зиму. Чтобы готовить вкусно и сытно, не обязательно быть искусным кулинаром.

Простой на первый взгляд рецепт макарон с фаршевыми фрикадельками, предусматривает также использование тыквенного соуса. А в результате, получится горячее и сытное блюдо на обед или ужин. Не нужно забывать также о практичности макарон с фрикадельками, которые можно разогреть еще на следующий день. Много различных рецептов относится к коллекции пирогов. Их, зачастую, готовят в качестве закуски, но бывает и как основное блюдо на ужин. Начинка в пирогах может быть самой разной и необыкновенной. Можно начинкой сделать отварную курицу, мясо, даже сосиски, а можно – баклажаны, цуккини и т.п. Но неизменной составляющей всегда будет сыр. Очень даже вкусным получается, например, пирог с начинкой из сыра и лука порея.

Незаменимыми на любом празднике являются тарталетки с начинками. Их можно подавать с каким-нибудь вкусным и пикантным салатом, либо же в качестве десерта, начинив белковой массой. Но настоящим десертом, естественно, будет вкусный и изысканный торт. В Интернете много различных рецептов тортов. Но, самым классическим всегда считался яблочный. И не обязательно яблоки додавать в крем или прослойку, можно и в само тесто. За основу нужно взять воздушное тесто, добавить к нему яблоки, потом прослоить заварным кремом. И несложно, и очень вкусно! Приятного аппетита!