



**СБОРНИК РЕЦЕПТОВ**

# КАБАЧКОВЫЙ СПАС

**САША ДРУШЛЯК,  
инстаповар**





# ОГЛАВЛЕНИЕ

Каждое название - это ссылка. **Жми!**



## ЗАКУСКИ

- Карпаччо из кабачка ..... 3
- Кабачковая икра ..... 4
- Кукурузный кекс с кабачком ..... 5
- Кабачковая галета ..... 6
- Кабачковые маффины ..... 7
- Маринованные кабачки ..... 8
- Кабачковые роллы с крабом ..... 9



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Зеленый суп из кабачка ..... 10
- Кабачковые лодочки с фахитас ..... 11
- Овсяноблин с кабачком ..... 12
- Кабачки с тунцом ..... 13
- Кабачковая «шакшука» ..... 14
- Кабачковый рулет ..... 15
- Карри из кабачка ..... 16



## СЛАДКОЕ

- Брауни с кабачком ..... 17
- Кабачковый пирог с миндалем и лимоном ..... 18
- Кабачковый джем ..... 19

# КАРПАЧО ИЗ КАБАЧКА

2 порции

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 маленький кабачок
- 2 больших горсти листьев салата

### Заправка:

- 50 г красных перцев чили
- 65 г масла виноградной косточки (или оливкового рафинированного)
- 60 г рисового уксуса (или белого винного)
- 1 маленький зубчик чеснока
- 1 щепотка соли

## МЕТОД:

- 1 Очистите перец чили от семечек при помощи ложки.
- 2 Соедините в стакане блендера все ингредиенты и пробейте на высокой скорости до однородности (2-3 минуты).
- 3 Нарезьте кабачок на тонкие продольные слайсы при помощи овощечистки или специальной терки. Листья салата нарвите на крупные куски.
- 4 Соедините в миске слайсы кабачка и салат, влейте 4 ст л заправки, нежно, но тщательно перемешайте.
- 5 Налейте на дно тарелки несколько ложек заправки, выложите высокой шапкой кабачки и салат. Сверху украсьте тонкой соломкой чили (нужно предварительно нарезать).
- 6 Подавайте сразу. Чем дольше карпаччо стоит с заправкой, тем быстрее теряет вид и хрусткость.



# КАБАЧКОВАЯ ИКРА

12 – 15 порций

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г кабачка
- 100 г лука
- 100 г моркови
- 1 стебель сельдерея
- 1,5 ст л белого винного уксуса
- 250 г рубленых (или протертых) помидоров
- 2 зубчика чеснока
- 1,5 ч л соли
- Перец
- 1 ч л сахара
- Масло для жарки

## МЕТОД:

- 1 Нарежьте кабачок, морковь и лук средними кубиками. Сельдерей – тонкими слайсами.
- 2 Разогрейте широкую кастрюлю на среднем огне, добавьте немного масла. Бросьте лук, морковь и сельдерей и обжаривайте до размягчения и легкого румянца (около 7 минут). Добавьте кабачки и обжаривайте, помешивая, еще 5 минут.
- 3 Влейте уксус, перемешайте и готовьте 1 минуту.
- 4 Добавьте помидоры, половину соли, сахар, натертый чеснок, перемешайте, доведите до легкого побулькивания и готовьте, помешивая, примерно 20 минут. За это время соус должен убедительно загустеть. Не давайте овощам пригорать: если нужно, добавляйте по чуть-чуть воды.
- 5 Пробейте соус блендером до однородной и гладкой консистенции. Отрегулируйте соль и перец.
- 6 Переложите икру в банку или контейнер и дайте настояться в холодильнике в течение ночи.



# КУКУРУЗНЫЙ КЕКС С КАБАЧКОМ

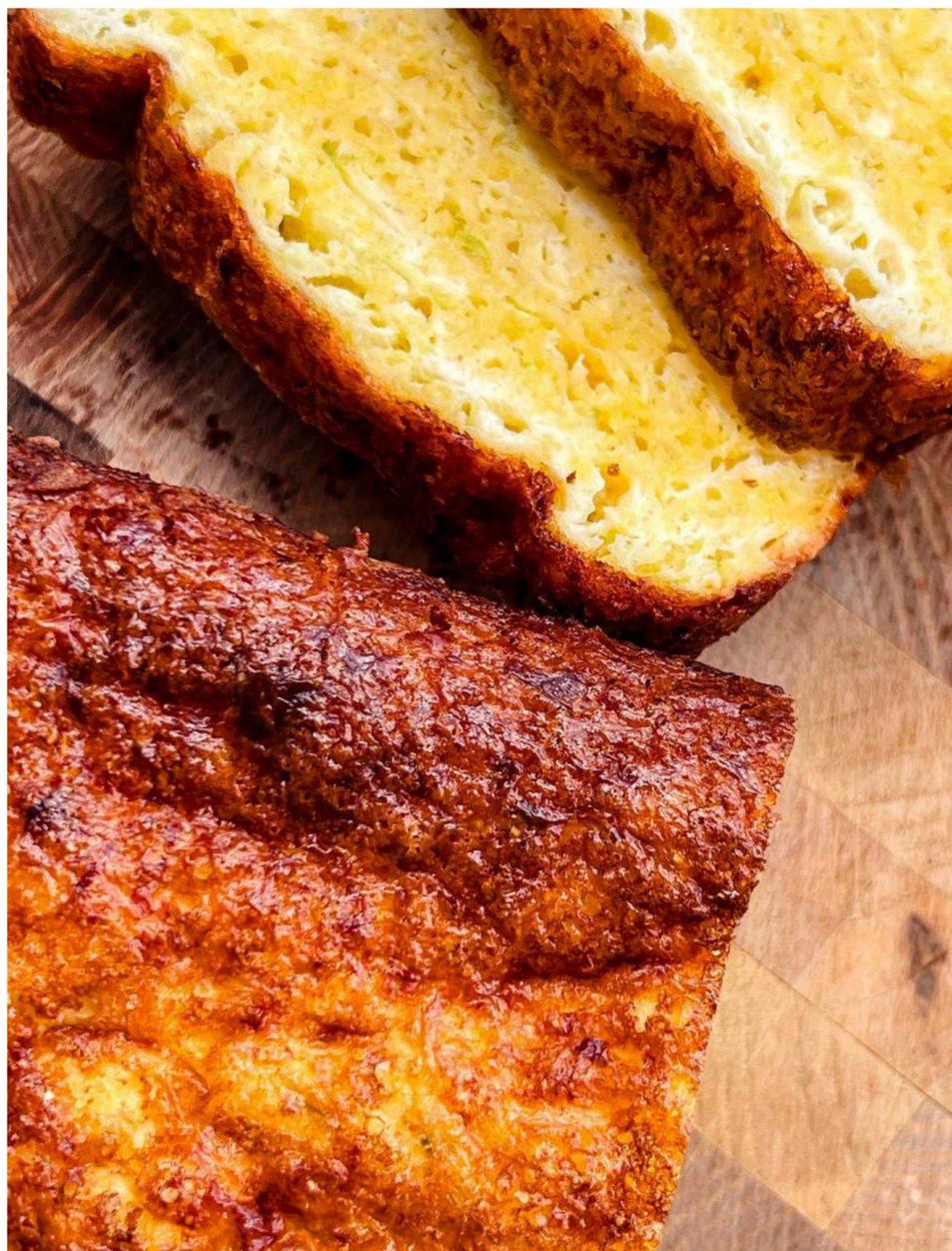
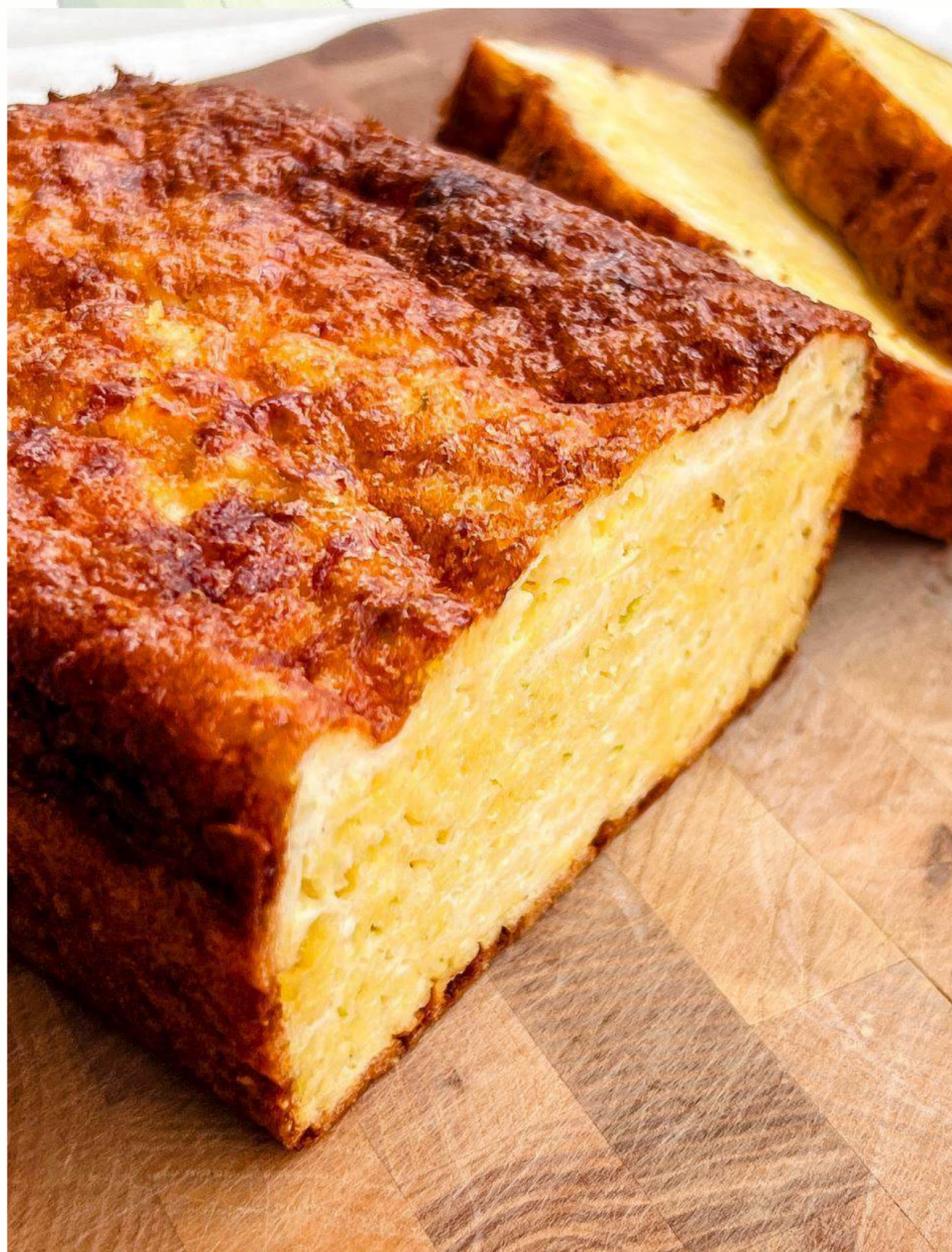
12-15 порций

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г кабачка
- 100 г сыра чеддер (или другого ароматного, хорошо плавящегося сыра)
- 150 г мелкой поленты
- 75 г муки
- 1 ч л разрыхлителя
- 1 ч л соли
- 75 г растопленного сливочного масла
- 3 яйца
- 300 г молока

## МЕТОД:

- 1 Натрите кабачок и сыр на мелкой терке.
- 2 Смешайте в одной миске поленту, муку, разрыхлитель и соль.
- 3 В другой миске перемешайте до однородности яйца, молоко и растопленное сливочное масло.
- 4 Соедините содержимое обеих мисок, добавьте кабачок и сыр, хорошо перемешайте.
- 5 Влейте массу в смазанную маслом форму для кекса (у меня 15x27). Разогрейте духовку до 220 градусов без конвекции (200 градусов с конвекцией), отправьте кекс в духовку примерно на 45 минут. Он должен очень хорошо зарумяниться.
- 6 Достаньте кекс из духовки, дайте остыть в форме 20 минут, выньте из формы и остудите до комнатной температуры.



# КАБАЧКОВАЯ ГАЛЕТА

3 - 4 порции

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

### Тесто:

- 140 г муки
- 90 г сливочного масла 82%
- 50-100 г ледяной воды
- 1 щепотка соли
- 1 яйцо (для смазывания)

### Начинка:

- 2 маленьких кабачка
- 2 маленьких красных луковицы
- Соль
- Оливковое масло

## МЕТОД:

- 1 Нарежьте сливочное масло небольшими кубиками и хорошо охладите.
- 2 Насыпьте муку на разделочную доску, выложите холодное сливочное масло и порубите ножом, перемешивая с мукой. Рубите до тех пор, пока фрагменты масла не уменьшатся до размера 2x2 мм.
- 3 Переложите муку с маслом в миску, добавьте немного ледяной воды, перемешайте. Повторяйте до тех пор, пока тесто не соберется в шар. Всю воду добавлять не нужно. Положите тесто в пакет (или заверните в пленку) и уберите в холодильник минимум на 2 часа (а лучше на ночь).
- 4 Нарежьте кабачок и лук тонкими кольцами (2-3 мм).
- 5 В большой сковороде на среднем огне разогрейте оливковое масло. Обжарьте в нем кольца лука до мягкости и легкого румянца. Подсолите, остудите.
- 6 Достаньте из холодильника остывшее тесто. Присыпьте рабочую поверхность мукой и раскатайте тесто в круг (или прямоугольник) толщиной 3 мм.
- 7 Распределите жареный лук по тесту, отступив от краев 3 см. Выложите на лук кабачки "чешуей". Посолите и сбрызните оливковым маслом.
- 8 Заверните края галеты и смажьте их разболтанным яйцом.
- 9 Отправьте галету в разогретую до 180 градусов (160 с конвекцией) печь примерно на 45 минут. Края должны хорошо зарумяниться.
- 10 Достаньте галету, остудите, нарежьте и наслаждайтесь.



# КАБАЧКОВЫЕ МАФФИНЫ

5 - 7 маффинов

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 80 г кабачка
- 100 г муки
- ½ ч л разрыхлителя
- ¼ ч л соды
- ¼ ч л молотой зиры
- 1 щепотка соли
- 1 небольшое яйцо
- 75 г кефира
- 37 г растительного масла без запаха
- 50 г сыра чеддер (или пармезан)

## МЕТОД:

- 1 Натрите кабачок на мелкой терке, добавьте маленькую щепотку соли, перемешайте и оставьте на 10 минут, чтобы кабачок дал сок.
- 2 Смешайте в одной миске сухие ингредиенты: муку, разрыхлитель, соду (гасить НЕ надо), зиру и соль.
- 3 Соедините в другой миске яйцо, кефир и масло, перемешайте до однородности.
- 4 Натрите сыр на мелкой терке и разделите на 2 части.
- 5 Отожмите кабачок, чтобы в нем осталось поменьше жидкости.
- 6 Соедините сухие ингредиенты с жидкими, перемешайте, добавьте половину сыра и тертый кабачок, перемешайте еще раз.
- 7 Разогрейте духовку до 200 градусов (180 с конвекцией). Заполните формы для маффинов тестом на  $\frac{3}{4}$ . Сверху посыпьте оставшимся тертым сыром. Отправьте в духовку на 18-20 минут до хорошего румянца.
- 8 Остудите до комнатной температуры и подавайте.



# МАРИНОВАННЫЕ КАБАЧКИ

10 - 12 порций

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 250 г кабачка
- 1 красная луковица
- 1 ст л

### Маринад:

- 180 г белого винного уксуса (можно взять рисовый)
- 70 г воды
- 70 г сахара
- ½ ч л горчичного порошка
- ½ ч л семян горчицы
- 1 щепотка хлопьев чили
- ¼ ч л куркумы

## МЕТОД:

- 1 Нарежьте кабачок на тонкие слайсы при помощи овощечистки.
- 2 Нарежьте лук тонкими стрелами, сложите в миску вместе с кабачками, присыпьте солью и влейте столько ледяной воды, сколько нужно, чтобы скрыть овощи. Аккуратно перемешайте до растворения соли и оставьте на 1 час в холодильнике.
- 3 Приготовьте маринад: смешайте все ингредиенты в сотейнике, доведите до кипения и готовьте при легком побулькивании в течение 3 минут. Сахар должен раствориться. Снимите с огня и остудите до комнатной температуры.
- 4 Слейте воду с кабачков и выложите их на слой бумажных салфеток. Сверху накройте еще одним слоем салфеток и слегка придавите. Старайтесь, чтобы бумага впитала как можно больше влаги. Салфетки выбросьте, а кабачки и лук залейте маринадом, накройте крышкой и уберите в холодильник на пару дней.



# КАБАЧКОВЫЕ РОЛЛЫ С КРАБОМ

10-12 небольших роллов

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 маленький кабачок
- 100 г крабового мяса (или хороших крабовых палочек)
- 70 г творожного сыра (типа cremette)
- 1 ст л жирных сливок
- 1 маленький пучок кинзы (или другой зелени)
- 1 щепотка соли

## МЕТОД:

- 1 Нарежьте кабачок на очень тонкие продольные слайсы при помощи овощечистки или специальной терки. Выложите слайсы на бумажную салфетку, накройте еще одной салфеткой, чтобы впиталась влага (при желании можно после этого слегка зарумянить слайсы на сухой сковороде).
- 2 Взбейте сливки с творожным сыром и щепоткой соли до кремообразного состояния.
- 3 Мелко порубите крабовое мясо и зелень (можно сделать это в блендере вместе с творожным сыром и сливками). Перемешайте, дайте настояться в холодильнике в течение минимум часа.
- 4 Выложите ложку начинки на край кабачкового слайса и заверните в ролл. Сверху украсьте листочками зелени.



# ЗЕЛЕНЫЙ СУП ИЗ КАБАЧКА

3 - 4 порций

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г кабачка
- ½ небольшой луковицы
- 150 г шпината (свежего или замороженного)
- 1 большой пучок кинзы (или петрушки)
- 1 зубчик чеснока
- ¼ ч л хмели сунели
- 400 г бульона или воды
- 1 ч л соли
- 70 г сыра чеддер (или пармезан)
- Оливковое масло

## МЕТОД:

- 1 Разрежьте кабачок пополам вдоль. Каждую половину нарежьте на слайсы толщиной примерно 5 мм. Сбрызните маслом, подсолите, перемешайте, выложите на противень. Отправьте в разогретую до 200 градусов духовку (180 с конвекцией) на 15 минут. Достаньте кабачки из духовки и сохраните несколько слайсов для подачи.
- 2 Нарежьте лук мелким кубиком. Кинзу порубите, сыр и чеснок натрите на мелкой терке.
- 3 Если вы используете свежий шпинат, то его нужно предварительно опустить в кипящую воду на 10 секунд, достать, отжать жидкость и мелко нарубить. Если используете замороженный, то разморозьте и мелко нарубите.
- 4 В сотейнике слегка разогрейте масло, добавьте лук и готовьте до мягкости, регулярно помешивая (около 7 минут).
- 5 Добавьте шпинат и кинзу, готовьте, помешивая, еще 5 минут.
- 6 Добавьте запеченные кабачки, чеснок и хмели сунели, перемешайте, готовьте одну минуту.
- 7 Влейте бульон (или воду), доведите до легкого побулькивания и готовьте еще 5 минут.
- 8 Пробейте суп блендером до однородности. Отрегулируйте соль.
- 9 Подавайте с сохраненными слайсами запеченного кабачка и тертым сыром.



# КАБАЧКОВЫЕ ЛОДОЧКИ С ФАХИТАС

2 порций

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 небольшой кабачок (около 20 см в длину)
- ½ куриной грудки
- ½ небольшой красной луковицы
- 1 красный сладкий перец
- ½ ч л молотой зиры
- ½ ч л молотого кориандра
- 1 щепотка молотого чили (по желанию)
- 100 г томатов
- 50 г тертого пармезана
- 2 щепотки соли
- Оливковое масло

## МЕТОД:

- 1 Разрежьте кабачок пополам вдоль. С помощью ложки выскребите из каждой половинки середину с семечками.
- 2 Нарежьте куриную грудку тонкими полосками. Перец - тонкой соломкой, лук - тонкими перьями, помидоры - небольшими кубиками.
- 3 Сложите в миску курицу, лук, перец, помидоры, добавьте зиру, кориандр и чили. Подсолите, сбрызните маслом и хорошо перемешайте.
- 4 Разогрейте духовку до 200 градусов (180 с конвекцией). Смажьте кабачковые лодочки небольшим количеством масла с солью и выложите в них начинку. Отправьте в духовку и готовьте 10 минут.
- 5 Посыпьте лодочки тертым сыром и отправьте в духовку еще на 10 минут.



# ОВСЯНОБЛИН С КАБАЧКОМ

1 порция

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ½ маленького кабачка
- 2 ст л овсяной муки
- ½ зубчика чеснока
- 1 яйцо
- 1 ч л растительного масла
- 1 щепотка соли

## МЕТОД:

- 1 Удалите у кабачка середину с семечками, натрите кабачок на крупной терке.
- 2 Добавьте муку яйцо, масло и соль, натрите туда же чеснок, хорошенько перемешайте. Если консистенция кажется вам слишком густой, можно чуть подождать, чтобы кабачок дал сок. Или добавить ложку молока.
- 3 Разогрейте сковороду на среднем огне, распределите всю массу по дну сковороды и обжаривайте с каждой стороны до хорошего румянца (по 2-3 минуты).
- 4 Выложите произвольную начинку одну половину овсяноблина начинку и накройте второй половиной. Подавайте теплым.



# КАБАЧКИ С ТУНЦОМ

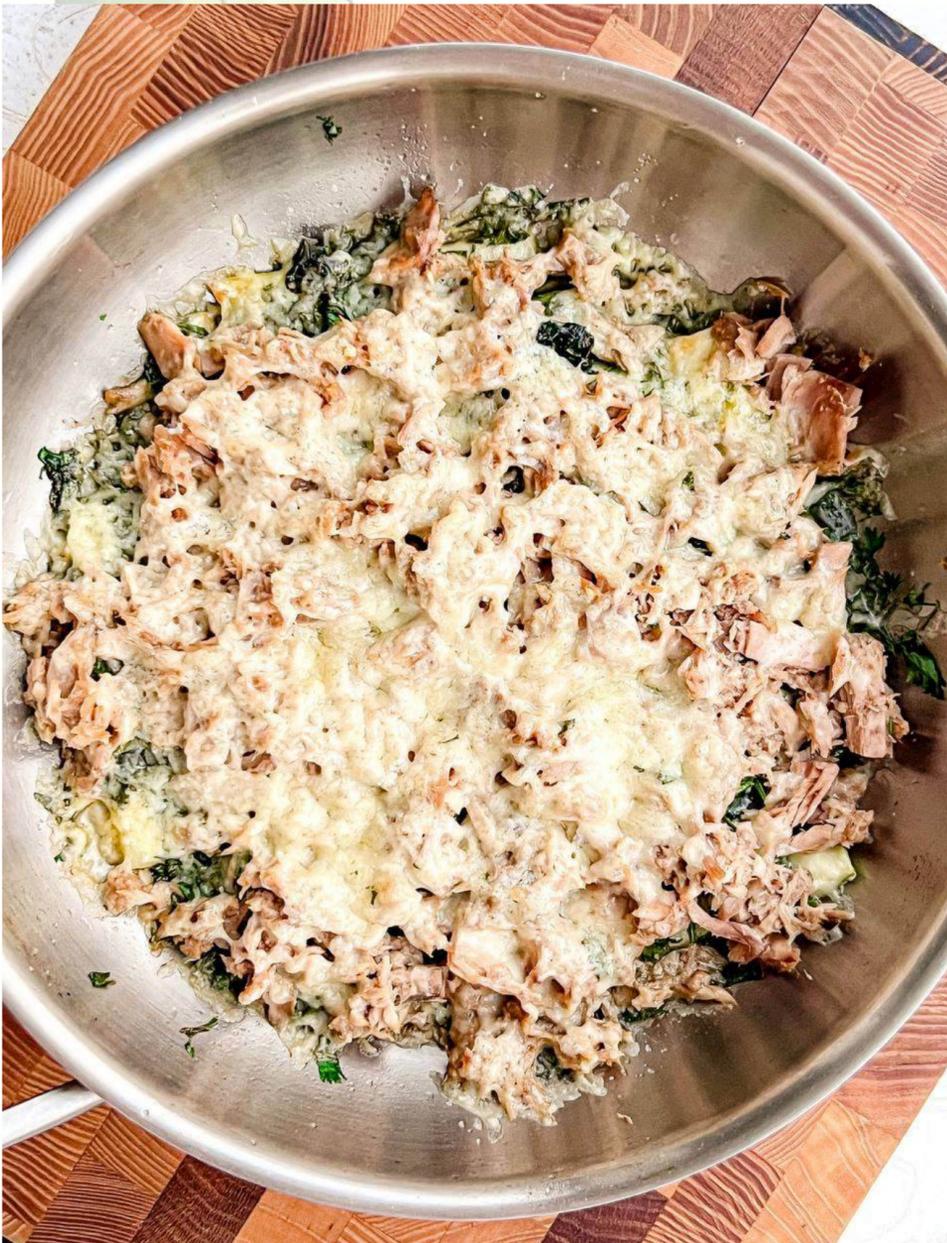
3 - 4 порций

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 700 г кабачков (2 кабачка чуть меньше среднего)
- 1 большой пучок зеленого лука
- ½ ч л хлопьев чили (по желанию)
- 280 г консервированного тунца (2 банки)
- 100 г тертого пармезана
- Соль
- Перец
- Оливковое масло

## МЕТОД:

- 1 Нарежьте зеленый лук тонкими кольцами.
- 2 В большой сковороде на среднем огне разогрейте масло, добавьте лук, хлопья чили, подсолите и готовьте, помешивая, 3-4 минуты. Лук должен стать мягче, но не зарумяниться. Снимите с огня, отставьте в сторону.
- 3 Разрежьте кабачки вдоль на четыре части, удалите середину. Получившиеся части нарежьте на бруски длиной 4-5 см и шириной около 1 см.
- 4 Разогрейте духовку до 220 градусов (200 с конвекцией). Подсолите кабачки, сбрызните маслом, перемешайте и выложите в форму для запекания на расстоянии друг от друга кожицей вверх. Отправьте в духовку на 10 минут.
- 5 Переверните кабачки, уложите друг к другу вплотную и сверху разложите зеленый лук. Сверху разложите тунца и посыпьте тертым сыром.
- 6 Отправьте в духовку еще на 10-15 минут. Сыр должен растаять и слегка подрумяниться.



# КАБАЧКОВАЯ ШАКШУКА

2 порции

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 небольшой кабачок
- 4 яйца
- ½ красной луковицы
- 2 зубчика чеснока
- 100 г зеленой стручковой фасоли
- 100 г шпината
- 1 пучок кинзы
- 1 пучок зеленого лука
- 1 пучок петрушки
- Оливковое масло
- Соль
- Перец

## МЕТОД:

- 1 Разрежьте кабачок на 4 части вдоль, избавьтесь от середины с семечками, кабачок натрите на крупной терке.
- 2 Нарежьте лук тонкими перьями, зелень мелко порубите. Чеснок натрите на мелкой терке или раздавите.
- 3 Если у вас свежий шпинат, опустите его в кипящую воду на несколько секунд, достаньте, отожмите, мелко порубите. Если замороженный - разморозьте и мелко порубите.
- 4 В большой сковороде разогрейте на среднем огне оливковое масло, добавьте лук и зеленую фасоль, обжаривайте до мягкости лука около 5 минут.
- 5 Добавьте кабачок, чеснок и шпинат, подсолите, перемешайте. Готовьте 3-5 минут. Масса не должна стать сухой, но и не быть слишком жидкой.
- 6 Добавьте нарубленную зелень, перемешайте, отрегулируйте соль. Сверху разбейте яйца и отправьте в разогретую до 180 градусов (160 с конвекцией) духовку примерно на 10 минут. Белки должны приготовиться, а желтки остаться чуть жидкими. Можно обойтись без духовки: продолжайте готовить в сковороде, убавив огонь и накрыв крышкой.
- 7 При подаче сбрызните шакшуку оливковым маслом и добавьте еще немного нарубленной зелени.



# КАБАЧКОВЫЙ РУЛЕТ

2 - 3 порции

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 небольшой кабачок
- 2 яйца
- ½ зубчика чеснока
- 30 г творожного сыра (типа creamette)
- 30 г тертого пармезана
- 1 ч л оливкового масла
- 1 щепотка соли

## МЕТОД:

- 1 Натрите кабачок на мелкой терке, слегка подсолите и хорошо перемешайте. Когда кабачок даст сок, выжмите его по максимуму с помощью марли или кухонного полотенца.
- 2 Натрите (или раздавите) чеснок и соедините все ингредиенты в миске, хорошенько перемешайте венчиком.
- 3 Застелите противень пергаментом и выложите массу слоем в 5-7 мм. Она будет немного растекаться, пусть вас это не смущает.
- 4 Отправьте противень в разогретую до 180 градусов (160 с конвекцией) духовку примерно на 20 минут. Масса должна легко зарумяниться.
- 5 Достаньте из духовки, остудите, разрежьте на 2-3 части, выложите любимую начинку и заверните в рулет.



# КАРРИ ИЗ КАБАЧКА

3 - 4 порций

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 маленьких кабачка
- 1 маленькая красная луковица
- 1 красный перец чили (по желанию)
- 20 г корня имбиря
- 2 зубчика чеснока
- 1 ч л карри
- ½ ч л молотой зиры
- ½ ч л куркумы
- 200 г вареного нута
- 200 г протертых (или мелко нарубленных) томатов
- 200 г кокосового молока (можно заменить на коровьи сливки 10%)
- ½ ч л соли
- Растительное масло для жарки

## МЕТОД:

- 1 Разрежьте кабачки вдоль на четыре части, удалите середину с семечками.
- 2 Нарежьте кабачок на кубики размером примерно 1,5x1,5 см.
- 3 Нарежьте лук мелким кубиком, чили - тонкими кольцами.
- 4 Имбирь и чеснок натрите на мелкой терке.
- 5 Хорошо разогрейте большую сковороду с толстым дном. Нарезанные кабачки сбрызните маслом, чуть посолите и хорошо перемешайте.
- 6 Выложите кабачки на горячую сковороду и обжаривайте, помешивая, до симпатичного румяного цвета (2-3 минуты). Кабачки должны оставаться хрустящими. Достаньте их из сковороды и отложите в сторону.
- 7 В ту же сковороду налейте немного масла, убавьте огонь до слабого и бросьте нарезанный лук. Обжаривайте, помешивая, до размягчения лука (около 5 минут).
- 8 Добавьте чили, имбирь и чеснок, перемешайте и готовьте еще пару минут.
- 9 Добавьте карри, зиру и куркуму, перемешайте и готовьте еще полминуты.
- 10 Влейте томаты, добавьте кабачки, посолите, перемешайте и готовьте при слабом побулькивании 5 минут.
- 11 Влейте кокосовое молоко, добавьте нут (без жидкости), перемешайте и готовьте при слабом побулькивании еще около 5 минут. Масса должна слегка загустеть.
- 12 Отрегулируйте соль и подавайте с длиннозерным рисом или горячими лепешками.



# БРАУНИ С КАБАЧКОМ

14 - 16 порций

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г кабачка (1 маленький кабачок)
- 4 яйца
- 150 г сахара
- Щепотка соли
- 100 г молочного шоколада
- 120 г муки
- 50 г какао-порошка
- 200 г сливочного масла
- 200 г темного шоколада

## МЕТОД:

- 1 Отрежьте у кабачка нос и хвост, удалите середину с семечками, натрите на мелкой терке.
- 2 Нарежьте молочный шоколад на мелкие кусочки (примерно 5×5 мм).
- 3 Просейте муку и какао в миску, перемешайте.
- 4 Разбейте яйца в чашу миксера, добавьте 50 г сахара и щепотку соли. Включите миксер на среднюю скорость и взбивайте пока не появится легкая пена. Увеличьте скорость миксера до высокой и постепенно всыпьте оставшийся сахар. Взбивайте до образования густой пышной массы (7-10 минут).
- 5 Нарежьте масло и темный шоколад небольшими кубиками и растопите на водяной бане, регулярно помешивая. Вместо водяной бани можно растопить в микроволновке: поставьте чашку с маслом и шоколадом внутрь, включите на 5-10 секунд, достаньте, перемешайте. Повторяйте пока масло и шоколад не растают.
- 6 Аккуратно вмешайте растопленные масло и шоколад во взбитые яйца при помощи лопатки.
- 7 Введите муку и какао, перемешайте до однородности.
- 8 Добавьте тертый кабачок и молочный шоколад, перемешайте до однородности.
- 9 Разогрейте духовку до 180 градусов (160 градусов с конвекцией). Смажьте сливочным маслом форму для выпекания (размер 30×20) или застелите пергаментом.
- 10 Влейте в форму всю массу для брауни, разровняйте лопаткой и отправьте в духовку на 25-30 минут. На брауни должна образоваться блестящая корочка, а внутри десерт останется слегка мягким и влажным.
- 11 Дайте брауни полностью остыть, достаньте из формы, нарежьте и подавайте. Перед подачей можно слегка разогреть десерт в микроволновке, а потом положить сверху шарик мороженого. Храните брауни в закрытом контейнере в холодильнике.



# КАБАЧКОВЫЙ ПИРОГ С МИНДАЛЕМ И ЛИМОНОМ

24 порции

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 400 г кабачка
- 150 г миндаля + 25 г для украшения
- 150 г сахара
- 200 г сливочного масла комнатной температуры
- 280 г муки
- 6 г разрыхлителя
- 4 г соды (не гасить)
- 3 яйца
- 140 г греческого йогурта + 100 г для подачи
- 3 лимона

### Лимонный курд:

- 4 желтка
- 130 г сахара
- Сок 2 лимонов
- Цедра 1 лимона
- Щепотка соли
- 90 г холодного сливочного масла кубиками (жирность от 82%)

## МЕТОД:

- 1 Достаньте сливочное масло из холодильника, нарежьте кубиками и оставьте при комнатной температуре.
- 2 Удалите у кабачка середину с семечками. Натрите кабачок на крупной терке, чуть подсолите, перемешайте и отожмите как можно больше жидкости.
- 3 Смешайте 150 г миндаля с сахаром в стакане блендера и пробейте в крошку.
- 4 Натрите цедру 3 лимонов и выдавите сок из двух.
- 5 В одной миске соедините муку, разрыхлитель, соду и сахарно-миндальную крошку. Добавьте мягкое масло и хорошенько перемешайте.
- 6 В другой миске смешайте до однородности 140 г йогурта, 3 яйца, сок двух лимонов и всю цедру.
- 7 Соедините содержимое обеих мисок, добавьте отжатый кабачок и хорошо перемешайте.
- 8 Перелейте тесто в форму для выпекания (диаметр 26 см) и отправьте в разогретую до 180 градусов (160 с конвекцией) духовку примерно на 50 минут. Готовность проверяйте деревянной шпажкой: она должна выходить из середины пирога сухой.
- 9 Дайте пирогу полностью остыть в форме, а в это время займитесь лимонным курдом.
- 10 Соедините в миске (или сотейнике) 4 желтка, 130 г сахара, цедру 1 лимона, сок 2 лимонов и щепотку соли.
- 11 Поставьте на паровую баню или на слабый огонь. Готовьте, непрерывно помешивая венчиком, до хорошего загущения (венчик оставляет на массе след, который исчезает через 2 секунды). На это уйдет 10-15 минут.
- 12 Снимите с огня и вмешайте по чуть-чуть кубики холодного сливочного масла. Процедите курд через мелкое сито.
- 13 Смажьте остывший пирог греческим йогуртом и лимонным курдом, посыпьте нарубленным миндалем.



# КАБАЧКОВЫЙ ДЖЕМ

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 250 г кабачка
- 100 г сахара
- Сок ¼ лимона
- 1 тонкий слайс свежего имбиря

## МЕТОД:

- 1 Натрите кабачок и имбирь на мелкой терке.
- 2 Соедините все ингредиенты в сотейнике и поставьте на слабый огонь.
- 3 Готовьте, помешивая, до 105 градусов цельсия (проверяйте термометром). Если нет термометра, то это займет примерно 30 минут. Джем должен стать очень густым.
- 4 Остудите и переложите в банку или контейнер.

