

что приготовить на 14 февраля любимому
блюда на 14 февраля рецепты с фото
что приготовить на день влюбленных

Каждый год 14 февраля отмечается день влюбленных. Даже если Вы совсем не считаете себя сентиментальным, а свою натуру романтической, в этот праздник стоит порадовать любимого человека.

Конечно, мы считаем, что любовь - не понятие «одного дня и одного праздника». Любовь - это чувства, которые идут рядом с Вами все время. Но почему бы еще раз, в этот день, не проявить свои чувства и не показать своей половинке, насколько она важна для вас?

Обычно романтика и милая сентиментальность больше свойственна девушкам. Вопрос «что приготовить любимому на 14 февраля?» очень часто возникает у хозяек разного возраста. Мы поможем Вам!

Предлагаем Вам приготовить замечательный салат «Цезарь». Это идеально блюдо на 14 февраля! А рецепт с фото поможет в процессе приготовления. Хорош данный салат тем, что он отлично выглядит на столе, достаточно прост в приготовлении, при этом он отлично насыщает и радует приятным вкусом.

Нам понадобится:

- коктейльные (мелкие) креветки 500 г. **Существует множество различных вариаций данного салата. В нашем рецепте в нем присутствуют креветки. Добавьте блюду праздничной изысканности!**
- листья салата - средний пучок. **Вы можете использовать любимый вид салатных листьев;**
- яйца 4 штуки;
- помидоры черри 4 штуки;
- чеснок 2 небольших зубчика;
- белый батон - ½ ;
- майонез средней жирности 150-170 г. Старайтесь выбирать качественный и максимально натуральный продукт, ведь данный фактор влияет на вкус готового блюда;
- пармезан 100 г;
- подсолнечное или оливковое масло - количество определяется в процессе приготовления;
- лимонный сок - по вкусу;
- горчица с мягким вкусом 1-2 ст.л.;
- соль и черный молотый перец добавляем по своему вкусу.

Теперь Вы знаете, что приготовить на день влюбленных. Следуйте нашему рецепту и у Вас все получится!

1. Подготовим ингредиенты. Яйца нужно сварить вкрутую. Для этого кладем их в холодную воду, на среднем огне доводим до кипения и оставляем прокипеть на 8-10 минут. Охлаждаем их и очищаем.
2. Листья салата моем и рвем на кусочки произвольного размера. Можно сделать это вручную. Чеснок очищаем и пропускаем через пресс, а пармезан натираем на крупной терке.

3. Сделаем гренки, без которых невозможно представить настоящий «Цезарь». Батон нарезаем на маленькие кубики, выкладываем их на противень, предварительно сбрызнув его маслом. Запекаем их в духовке при температуре 170-180° С до румяной корочки. При такой температуре они будут и румянными, и не сухими, что особенно важно.
4. В сковороде разогреваем немного растительное масло на среднем огне. Затем кладем туда очищенные креветки и обжариваем их, добавляя желаемое количество соли, перца, лимонного сока и немного измельченного чеснока.
5. Приготовим соус для салата. Для этого мы смешиваем майонез и чеснок. Добавляем в смесь совсем чуть-чуть лимонного сока и 1-2 ложки горчицы с мягким вкусом.
6. В салатницу или другую посуду для подачи сперва выкладываем листья салата, затем кладем туда креветки и заправку для салата. Перемешиваем. Далее отправляем в салат черри, предварительно разрезав их на 4 части, пармезан и гренки. Также сверху кладем яйца, разрезанные на несколько штук.

Все девушки могут быть уверены, что благодаря такому блюду, Ваш мужчина полюбит Вас еще больше!

Думая, что приготовить на день влюбленных, большинство девушек сходятся во мнении, что романтический ужин будет неполным без десерта. Предлагаем приготовить простое, но вкусное блюдо - ароматная запеченная груша!

Нам понадобятся такие ингредиенты:

- спелые груши большого размера - 3 штуки;
- корица (молотая) - 2 ч.л.;
- коричневый сахар - 20 г;
- кленовый сироп (можно заменить сахарным сиропом) - 3 ст.л.;
- сыр «Рикотта», мягкий творог или сливочное мороженое - 6 ст.л. Данный ингредиент станет начинкой для груши. Выбирайте его, исходя из своего вкуса и предпочтений любимого.

Десерт очень прост в приготовлении и не отнимет у Вас много сил и времени!

1. Груши тщательно промываем, просушиваем с помощью бумажных полотенец и каждую разрезаем на 2 половины.
2. Далее берем чайную ложку и аккуратно, не деформируя грушу, удаляем сердцевину. Тем самым формируется углубление, которое понадобится нам в дальнейшем.
3. Теперь посыпаем груши корицей и коричневым сахаром. Распределяем эти ингредиенты равномерно по каждому кусочку.
4. Выкладываем груши на противень, застелив его бумагой для выпечки. Запекаем в течение 20-25 минут при температуре 190° С.
5. По прошествии этого времени достаем груши и кладем в углубление выбранный для начинки ингредиент. Сбрызгиваем их сверху сахарным или кленовым сиропом и помещаем в духовку еще примерно на 3-5 минут. **Важно: если для начинки Вы выбрали мороженое - не нужно дальше класть десерт в духовку. Достаточно заполнить углубление мороженым, сбрызнуть десерт сиропом и подавать.**
6. Подаем груши к столу! Одна порция = два кусочка. Тарелку для подачи можно украсить сиропом, корицей или сливками.

Мы обещаем, что данное блюдо добавит сладости не только в Ваш романтический ужин, но и в Ваши отношения!

Желаем Вам провести в любви и гармонии не только 14 февраля, но и каждый день Ваших романтических отношений или совместной жизни. Любовь всегда витает в воздухе, главное - почувствовать это. Пусть Ваша жизнь будет сладкой, радостной и романтической! С любовью, Cookery.site.