

100 лучших рецептов

эффектно

Салат «Искушение»
стр. 10



бесподобно

Саварен (французский рождественский кекс)
стр. 40



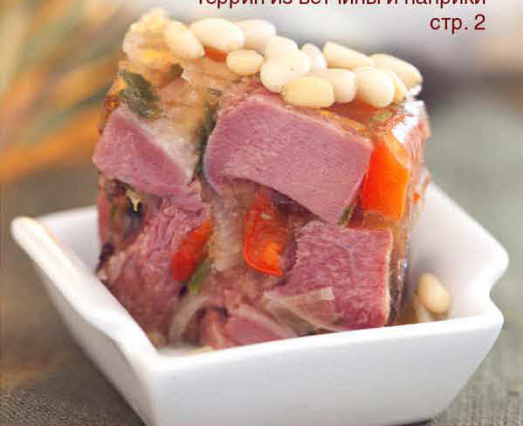
ярко

Салат «Впечатление»
стр. 9



необычно

Террин из ветчины и паприки
стр. 2



быстро

Закуска из маринованного сыра
стр. 4



красиво

Новогодний мандариновый торт
стр. 47



для новогоднего меню

500 000
читателей
одобрили
рецепты

100 лучших
рецептов

**для новогоднего
меню**



Москва
2015

ТЕРРИН ИЗ ВЕТЧИНЫ И ПАПРИКИ

-  1 ч 20 мин + время на застывание террина
-  6
- 400 г свиной ветчины, 1 луковица, 1 сладкий болгарский перец, 6 зубчиков чеснока, 2 ст. л. каперсов, 1 ст. л. зернистой горчицы, 120 мл сухого белого вина, 30–35 г желатина, 1 ст. л. сладкой паприки, 6 веточек петрушки, 1 веточка розмарина, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Нарезать очищенные лук и перец крупными кубиками, произвольно порубить ветчину, измельчить чеснок, розмарин и петрушку. Залить желатин стаканом холодной воды и оставить на 20 мин.

2 Разогреть в сотейнике растительное масло, обжаривать лук, перец и ветчину 5 мин, влить вино, оставить тушиться на 3–4 мин и затем переложить смесь в глубокую емкость.

3 Когда мясная масса остынет, добавить к ней измельченную зелень, целые каперсы, горчицу, паприку, набухший желатин без жидкости. Посолить, поперчить, перемешать.

4 Выложить массу в форму, запекать в духовом шкафу 30 мин при температуре 190 °С. Поставить террин в холодильник на 6–7 ч для застывания, нарезать перед подачей.



ТЕРРИН ИЗ КРОЛИКА

-  3 ч + время на маринование мяса
-  6–8
- 2 кг мяса кролика, 200 г свежего свиного сала, 200 г сырокопченого бекона, 2 яйца, 150 г черного белого хлеба, 200 мл молока, 250 мл сухого белого вина, 1 луковица, 6–7 веточек свежего тимьяна, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Замочить белый хлеб в молоке, срезав корки. Вымыть и обсушить мясо кролика. Отделить филе от кости и нарезать мелкими кубиками.

2 Замариновать мясо в вине с добавлением тимьяна и соли. Поставить в холодильник на 3 ч.

3 Отжать хлеб, смешать с яйцами. Выложить мясо. Тщательно вымесить, добавить рубленый лук, соль и перец.

4 Нарезать сало тонкими полосками или кубиками. Выложить полоски бекона на дно формы, оставив свисающими свободные концы.

5 Выложить поверх бекона первый слой фарша, утрамбовать. Сверху поместить полоски сала, затем слой фарша, сало и завершить фаршем. Утрамбовать. Накрывать свисающими концами бекона. Придавить.

6 Накрывать форму для запекания фольгой, поставить в духовой шкаф, разогретый до 200 °С, на 1,5–2 ч. Нарезать террин перед подачей.





ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С СОУСОМ ИЗ ТУНЦА

⌚ 20 мин +
+ время
на варку языка

🍴 4

1 кг говяжьего языка, 1 луковица, 1–2 моркови, 1–2 зубчика чеснока, перец-горошек, лавровый лист — по вкусу. **Соус:** 230 г консервированного тунца, сок 1/3 лимона, 10 г каперсов, 200 г майонеза.

Для подачи: веточки рукколы

1 Варить язык с неочищенным луком, очищенной морковью, чесноком, лавровым листом, перцем-горошком 2,5–3 ч.

2 Для соуса мелко порубить каперсы. Размять тунца вилкой. Добавить майонез и лимонный сок.

3 Очистить язык от пленок и кожи, срезать волокнистое темное мясо и жир. Нарезать на слайсы толщиной 5 мм.

4 Выложить полукругом на тарелку, полить соусом, украсить рукколой.



МИДИИ «КАРНАВАЛ»

⌚ 30 мин

🍴 2

4 половинки зеленых мидий, 50 г варено-копченой ветчины, 1/2 сладкого болгарского перца, 50 г креветок, 30 г твердого сыра, 4–5 помидоров черри, 1 луковица, сок 1 лимона, несколько веточек свежей петрушки, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Подрезать у мидий ножки. Полить мякоть мидий соком половины лимона, посолить.

2 Нарезать очищенные лук и перец тонкой соломкой или мелкими кубиками, ветчину — длинными тонкими брусочками. Натереть сыр на мелкой терке.

3 Обжаривать овощи и ветчину 3–5 мин на раскаленном растительном масле.

4 Смешать креветки и мелкорубленную петрушку, полить оставшимся лимонным соком, прогревать на сковороде 5 мин.

5 Выложить горячую массу к мякоти мидий в половинки раковин. Сверху поместить нарезанные тонкими кружочками помидоры черри.

6 Посыпать тертым сыром, запекать в духовом шкафу 6–10 мин при температуре 220 °С.



ЗАКУСКА ИЗ МАРИНОВАННОГО СЫРА

-  20 мин +
+ время
на мари-
нование
сыра
-  6–8
- 1 французский багет, 100 г феты или брынзы, 100 г сыра эмменталь, 100 г сыра гауда, 3 зубчика чеснока, 2–3 вяленых томата, 6 зеленых оливок без косточек, 1 стручок острого перца чили, сок 1/2 лимона, 2 веточки свежего тимьяна, 2 веточки петрушки + для подачи, 4 горошины ямайского перца, 5 горошин черного перца, 1 бутон гвоздики, 150 мл оливкового масла первого отжима

1 Нарезать весь сыр кубиками со стороной 1,5 см, переложить в глубокую емкость.

2 Мелко порубить чеснок, томаты, перец чили и оливки, залить оливковым маслом, добавить измельченные петрушку и тимьян, истолченные специи, приправить соком лимона. Залить маринадом сыр, хорошо перемешать (лучше встряхнуть банку/миску) и оставить в холодильнике на сутки.

3 Нарезать багет на тонкие ломтики, смазать маринадом и переложить на выстеленный пергаментом противень. Запекать в духовом шкафу 5–6 мин при температуре 170 °С. Остудить ломтики хлеба и выложить на них сыр.

4 На остывшие ломтики хлеба выложить кубики сыра без маринада, украсить петрушкой.

АССОРТИ ИЗ БАКЛАЖАННЫХ РУЛЕТИКОВ

-  1 ч +
+ время
на охла-
ждение
рулетиков
-  6
- 3 баклажана, растительное масло для жарки.
Сырная начинка: 50 г адыгейского сыра, 50 г творога, 50 г феты, 1 отварное яйцо, 6 ст. л. рубленой зелени петрушки, укропа и кинзы, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. сметаны, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **По-итальянски:** 5 маслин, 3 анчоуса, 2–3 каперса, 1 ч. л. розмарина, 1 ст. л. лимонного сока, 200 г творожного сыра, 50 г вяленых томатов, 2 зубчика чеснока, 5–6 листиков базилика, соль — по вкусу

1 Нарезать баклажаны пластинками толщиной 5 мм. Обжаривать на растительном масле до золотистого цвета. Удалить излишки масла.

2 Для сырной начинки натереть очищенное яйцо и адыгейский сыр, размять творог и фету вилкой, измельчить чеснок. Смешать все ингредиенты со сметаной, зеленью, солью и перцем. Выложить на половину баклажанов, свернуть рулетики.

3 Для начинки по-итальянски растереть чеснок с солью и розмарином, добавить каперсы, анчоусы, масло от томатов. Перемешать, добавить лимонный сок. Размять сыр, смешать с базиликом и маслинами, добавить нарезанные томаты. Смазать оставшиеся баклажаны соусом из розмарина и каперсов. Выложить начинку и свернуть рулетики. Охлаждать 2–3 ч.

АССОРТИ ИЗ КАНАПЕ

-  40 мин
-  4
- по 4 тоста белого и зернового хлеба, 2 ломтика красной рыбы, 2 ломтика белой рыбы холодного копчения, 50 г красной икры, 1 свежий огурец, 6 маслин, 4 веточки укропа, 4 ломтика твердого и 2 ломтика плавленого сыра, 4 ломтика ветчины, сок 1/2 лимона, 2 ломтика варено-копченой шейки, 1 ч. л. зерновой горчицы, 5 листьев зеленого салата, сливочное масло для смазывания тостов — по вкусу

1 Нарезать огурец тонкими ломтиками, маслины — колечками. Намазать 6 тостов ровным слоем масла. На 2 тоста выложить 2 листа салата, сверху — по ломтику белой и красной рыбы, половину огурцов. Накрыть тосты пленкой и придавить разделочной доской. Вырезать канапе. На каждое канапе положить колечко маслины, в него вставить несколько веточек укропа и проткнуть шпажкой. Сбрызнуть лимонным соком.

2 На 2 смазанных маслом тоста выложить икру и вырезать несколько канапе, украсить укропом и проткнуть шпажкой. На 2 тоста выложить твердый сыр, 2 листа салата, ветчину и оставшиеся огурцы, накрыть пленкой и положить под пресс, затем вырезать канапе.

3 Смазать 2 тоста тонким слоем горчицы, на один выложить плавленый сыр, ломтики шейки, салатный лист, снова сыр и тост, смазанный горчицей, положить сэндвич под пленку и пресс, вырезать канапе и проткнуть их шпажкой.

ВОЛОВАНЫ С САЛАТАМИ

-  30 мин +
+ время
на охла-
ждение
-  4
- 1 упаковка волованов, свежая зелень для украшения.
Крабовый салат: 5 крабовых палочек, 2 яйца, 1 свежий огурец, 1 маринованный огурец, 1 ст. л. рубленого укропа, 4 ст. л. отварного риса, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. лимонного сока, 1/2 луковицы, 2 ст. л. консервированной кукурузы, соль и черный свежемолотый перец — по вкусу, 2 веточки укропа и красная икра для украшения. **Сырный салат:** 100 г сыра (пармезан, эдам, чеддер, лимбургер), 3 дольки чеснока, 1 яйцо, соль и черный свежемолотый перец — по вкусу, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. сметаны

1 Для крабового салата мелко нарезать крабовые палочки. Мелко порубить очищенные яйца и лук. Огурцы нарезать мелкими кубиками. Тщательно перемешать майонез с лимонным соком. Смешать все остальные ингредиенты салата.

2 Заправить салатную массу перед подачей, тщательно перемешать, при желании посолить и поперчить.

3 Для сырного салата натереть на мелкой терке сыр, чеснок и очищенное яйцо. Смешать сметану и майонез, посолить и поперчить заправку. Тщательно перемешать салат с заправкой.

4 Разложить два вида салата в подогретые волованы, украсить свежей зеленью и красной икрой.



АВОКАДО-КРЕМ С КРЕВЕТКАМИ И МАРМЕЛАДОМ



30 мин



2

60–80 г креветок, 1 авокадо, 1 яблоко, 1 свежий огурец, сок 1 лимона, 50 мл сливок 33%-ной жирности, 1 пучок рукколы, 20 мл оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Мармелад:** 1 сладкий перец, 30 г сахара, 30 мл лимонного сока

1 Для мармелада бланшировать нарезанный тонкой соломкой перец в смеси сахара и сока лимона.

2 Нарезать огурец и половину очищенного яблока мелкими кубиками. Нашинковать рукколу.

3 Для авокадо-крема разрезать авокадо вдоль, удалить косточку. Измельчить мякоть авокадо и оставшуюся половину яблока, влить сливки, 10 мл оливкового масла и 1/3 лимонного сока. Перемешать.

4 Смешать огурец, кубики яблока, рукколу и креветки. Добавить 10 мл оливкового масла, соль, перец и оставшийся лимонный сок.

5 Выложить салат до середины сервировочного кольца, сверху ровным слоем распределить авокадо-крем. Снять кольцо, украсить перченым мармеладом.



ТАРТАР С ГРЕНКАМИ



15 мин



1

120 г говяжьей вырезки, 1 ч. л. французской горчицы, 1 ч. л. каперсов, 3–4 корниона, 1 яйцо, 2 капли вустерского соуса, оливковое масло, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Для подачи:** обжаренные ломтики французского багета

1 Вымыть, обсушить, очистить вырезку. Нарезать на медальоны толщиной 1,5–2 см. Мелко порубить.

2 Мелко нарезать корнионы, каперсы, добавить рубленую говядину, горчицу, яйцо, полить оливковым маслом и вустерским соусом.

3 Добавить по вкусу соль и свежемолотый перец. Тщательно перемешать.

4 Выложить тартар с помощью сервировочного кольца или любой небольшой мисочки, предварительно смазанной оливковым маслом. Подавать с гренками как закуску.





КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С РУККОЛОЙ

 15 мин 200 г свежей говяжьей вырезки, 1 пучок рукколы, 5 г пармезана, 1 ч. л. кедровых орехов, 1 лимон, 3 ст. л. оливкового масла, крупная соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Вымыть и обсушить вырезку. Удалить пленку и лишний жир. Нарезать тонкими ломтиками.

2 На тарелку налить половину оливкового масла. Присыпать солью. Выложить мясо на тарелку. Полить оставшимся оливковым маслом, поперчить.

3 Выложить на мясо рубленую рукколу, посыпать кедровыми орехами и тертым пармезаном. Подавать с нарезанным лимоном.



ХОЛОДЕЦ

 1 ч + время на застывание 1 курица, 1 луковица, 1 морковь, 3–5 зубчиков чеснока, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 10 г приправы для холодца, 60 г желатина, 100 мл воды, 3–5 лавровых листьев, соль — по вкусу

1 Подпечь 1/5 моркови, очищенный лук, 2 зубчика чеснока, стебли от зелени на сухой сковороде.

2 Залить курицу горячей водой, довести до кипения, слить воду. Залить холодной водой, добавить подпеченные овощи и оставшуюся очищенную морковь, посолить, варить 30 мин, постоянно снимая пену.

3 Смешать желатин со 100 мл воды, дать набухнуть 30 мин, подогреть в микроволновой печи для растворения. Ввести желатин в бульон, добавить лавровые листья, приправу для холодца.

4 Отделить отварную мякоть курицы от кости. Измельчить мясо.

5 Нарезать отварную морковь небольшими кубиками, мелко порубить оставшийся чеснок и зелень.

6 Влить немного бульона на дно формы для застывания, равномерным слоем выложить мясо птицы с овощами и зеленью, дать немного остыть. Добавить остальной бульон, поставить в холодильник на 3–4 ч для застывания.



СЛИВОЧНЫЕ ТЕРРИНЫ С СЕМГОЙ

⌚ 45 мин +
+ время на
застывание

🍴 6

220 г филе слабосоленой семги, 250 мл сливок 33%-ной жирности, 1/4 сладкого болгарского перца, 1,5 ч. л. желатина, 1 пучок укропа, 1 ч. л. цедры лимона, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Тонко нарезать рыбное филе (оставить 40 г). Нарезать очищенный перец мелкими кубиками. Выстелить формочки для маффинов пищевой пленкой. Выложить в них филе.

2 Измельчить в пюре половину перца и оставшуюся рыбу. Взбить сливки в пену. Смешать сливки с пюре из рыбы и перца. Всыпать оставшийся перец и рубленый укроп. Добавить тертую лимонную цедру. Посолить, поперчить.

3 Смешать желатин с 50 мл воды, дать набухнуть 30 мин, подогреть в микроволновой печи для растворения. Тонкой струйкой влить расплавленный желатин. Разлить в формочки и поставить на 3 ч в холодильник.

4 Аккуратно извлечь при подаче закуску из формочек, снять пленку и выложить террины на тарелку.



САЛАТ ИЗ ИНДЕЙКИ С ГРИБАМИ

⌚ 30 мин

🍴 6

600 г отварного филе индейки, 1 банка консервированных шампиньонов, 1 луковица, 6–8 маринованных огурцов, 150 г твердого сыра, 1/2 кочана пекинской капусты, по пучку петрушки и укропа, оливковое масло для жарки. **Гренки:** французский багет, 50 г оливкового масла, смесь сухих итальянских трав. **Заправка:** 200 г майонеза, 2–3 зубчика чеснока, 2 ст. л. лимонного сока, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Нарезать багет кубиками, выложить на противень, присыпать смесью итальянских трав, сбрызнуть оливковым маслом, перемешать. Запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу 10–15 мин.

2 Обжаривать нарезанный очищенный лук на оливковом масле до золотистого цвета, добавить нарезанные на 4 части грибы и обжаривать еще 5–7 мин.

3 Огурцы нарезать мелкими кубиками, филе индейки и сыр — средними кубиками. Для заправки смешать майонез, измельченный чеснок, лимонный сок, соль и перец. Выложить в салатник индейку, грибы с луком, огурцы, сыр, измельченную зелень. Добавить заправку и тщательно перемешать.

4 Нарезать пекинскую капусту. Добавить в салат вместе с гренками перед подачей.





САЛАТ «ВПЕЧАТЛЕНИЕ»

🕒 30 мин

🍴 5

300 г отварного куриного филе, 100 г корейской моркови, 2 свежих помидора, 1 свежий огурец, 1 соленый огурец, 100 г твердого сыра, по 1 пучку укропа и петрушки, 150 г майонеза, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Нарезать куриное филе мелкими кубиками. Смешать с майонезом, посолить, поперчить. Мелко нарезать помидоры.

2 Отдельно нарезать свежий и соленый огурцы брусочками. Натереть сыр на средней терке. Измельчить петрушку и укроп.

3 На дно круглого блюда с высокими бортами выложить курицу, заправленную майонезом, разровнять слой.

4 Поверх выложить остальные ингредиенты спиралью, начиная от центра. Порядок чередования ингредиентов зависит от сочетаемости цветов (например, часть помидоров, свежего огурца, моркови, соленого огурца, сыра, зелени и т. д.).



САЛАТ С ОВОЩАМИ И БРЫНЗОЙ

🕒 20 мин

🍴 5

1–2 авокадо, 2–3 ст. л. каперсов, 2–3 огурца, 250 г помидоров черри, 1 сладкий болгарский перец, 75–100 г ромен-салата, 1 пучок рукколы, 150 г брынзы. Заправка: 5 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Очистить авокадо, нарезать мякоть мелкими кубиками, помидоры черри — половинками, огурцы — брусочками, очищенный от семян болгарский перец и брынзу — кубиками. Листья ромен-салата и рукколы вымыть, обсушить и порвать руками на мелкие кусочки.

2 Смешать авокадо, помидоры черри, огурцы, перец, каперсы, ромен-салат и рукколу.

3 Для заправки смешать оливковое масло с лимонным соком, посолить и поперчить.

4 Заправить получившийся салат. Добавить брынзу и еще раз аккуратно перемешать.



СЛОЕНЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ, ОРЕХАМИ И ЧЕРНОСЛИВОМ

 40 мин +
+ время
на охлаж-
дение

300 г отварной говядины, 1 отварная свекла, 3 отварных яйца, 150 г твердого сыра, 150 г чернослива, 100 г очищенных грецких орехов, 2–3 зубчика чеснока, майонез, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

 4

- 1 Нарезать говядину мелкими кубиками. Измельчить чеснок, добавить к мясу, посолить и поперчить.
- 2 Свеклу очистить и натереть на средней терке. Мелко нарезать очищенные яйца. Натереть сыр на средней терке.
- 3 Распаривать чернослив в горячей воде 30 мин, затем мелко нарезать. Порубить грецкие орехи.
- 4 Выложить салат слоями в порционные бокалы, промазывая каждый слой майонезом: свекла, мясо с чесноком, яйца, чернослив, сыр, грецкие орехи.
- 5 Накрыть бокалы с салатом пищевой пленкой, убрать в холодильник и дать настояться 3–4 ч.

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С АПЕЛЬСИНАМИ

 30 мин +
+ время на
охлажде-
ние

300 г отварного куриного филе, 100 г твердого сыра, 200 г отварного картофеля, 1 луковица, 2 отварных яйца, 2 апельсина, 2 ст. л. майонеза, 1 ст. л. сметаны, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

 6

- 1 Нарезать филе и очищенный лук мелкими кубиками, натереть сыр и очищенные яйца на мелкой терке, а картофель — на крупной.
- 2 Очистить апельсины и нарезать мякоть кусочками.
- 3 Смешать все ингредиенты, кроме апельсинов, тщательно вымесить салатную массу и убрать в холодильник на 1 ч. Апельсины поместить в холодильник в отдельной емкости.
- 4 Перед подачей украсить салат апельсинами.

САЛАТ «ИСКУШЕНИЕ»

 30 мин +
+ время
на охлаж-
дение

400 г слабосоленой красной рыбы, 150 г отварных креветок, 200 г крабового мяса, 400 г шампиньонов, 150 г твердого сыра, 1 авокадо, 1 пучок петрушки, оливковое масло для жарки. **Заправка:** 2–3 зубчика чеснока, 150 г майонеза, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

 8

- 1 Мелко нарезать крабовое мясо. Вымыть шампиньоны, нарезать ломтиками. Обжаривать грибы на оливковом масле до выпаривания жидкости.
- 2 Натереть сыр на мелкой терке. Очистить авокадо, нарезать мякоть мелкими кубиками. Измельчить петрушку.
- 3 Смешать креветки, крабовое мясо, грибы, сыр, авокадо, петрушку.
- 4 Для заправки смешать майонез с измельченным чесноком, посолить и поперчить. Добавить в салат заправку и тщательно перемешать.
- 5 Выстелить салатник пищевой пленкой, выложить нарезку из красной рыбы, а сверху салат и накрыть свободными концами пленки. Поместить в холодильник на 3–4 часа.
- 6 Готовый салат перевернуть на плоское блюдо и снять пищевую пленку.

КЛАССИЧЕСКИЙ ОЛИВЬЕ

 30 мин

200 г отварной говядины, 150 г креветок, 1 свежий огурец, 1 соленый огурец, 1 маринованный огурец, 100 г консервированного горошка, 1 клубень отварного картофеля, 3 отварных яйца, по 1 ст. л. мелко рубленых укропа, петрушки и зеленого лука, 2 каперсы, 1 отварная морковь, 1/4 яблока, майонез для заправки, соль — по вкусу

 5

- 1 Нарезать говядину, свежий и соленый огурцы мелкими кубиками, а маринованный огурец — тонкой соломкой.
- 2 Очистить яйца и натереть на крупной терке. Нарезать яблоко соломкой, морковь и картофель — кубиками.
- 3 Смешать все ингредиенты салата в большом салатнике непосредственно перед подачей, посолить по вкусу и тщательно перемешать.
- 4 Взбить майонез перед заправкой с мелкорублеными каперсами, заправить салат.



САЛАТ ИЗ КЛУБНИКИ С КРЕВЕТКАМИ И АВОКАДО

 25 мин : 200 г клубники, 8 тигровых креветок, 1 авокадо, 50 г листьев зеленого салата, 100 г йогурта, сок и цедра 1/2 лимона, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

 4

- 1 Вымыть клубнику, удалить чашелистики. Разрезать ягоды (кроме 3–4 самых спелых) на половинки.
- 2 Порвать салатные листья руками. Очистить креветки, варить в подсоленной воде 5 мин с момента закипания.
- 3 Снять с лимона тонкий слой цедры. Выжать из половины лимона сок.
- 4 Очистить авокадо, разрезать пополам, удалить косточку. Нарезать мякоть тонкими ломтиками. Сбрызнуть авокадо лимонным соком. Соединить салатные листья, креветки, авокадо и клубнику.
- 5 Измельчить оставшиеся спелые ягоды клубники блендером. Смешать йогурт с лимонной цедрой.
- 6 Добавить клубничное пюре, посолить и поперчить по вкусу. Заправить салат при подаче.

МЯСНОЙ ТЕРРИН С ФИСТАШКАМИ

 1 ч 10 мин : 500 г свинины, 100 г твердого сыра, 100 мл сливок 10%-ной жирности, 50 г фисташек, 2 ст. л. крахмала, 2 яйца, 1 луковица, щепотка тмина, соль — по вкусу, растительное масло для смазывания

 4

- 1 Очистить лук, нарезать крупными дольками. Измельчить мясо с луком блендером или пропустить через мясорубку.
- 2 Взбить яйца с солью до образования пышной массы. Влить сливки и еще раз взбить.
- 3 Добавить в фарш яично-сливочную смесь, тщательно перемешать.
- 4 Очистить фисташки, порубить ножом и добавить в фарш. Тщательно перемешать. Всыпать крахмал.
- 5 Смазать форму растительным маслом, выложить в нее массу. Накрыть фольгой, готовить на пару 40 мин.
- 6 Снять фольгу, уложить на массу нарезанный тонкими пластинками сыр. Посыпать тмином. Готовить еще 10 мин, затем подавать.

ИМЕРЕТИНСКИЙ САЛАТ

 45 мин : 600 г куриного филе, 4 отварных яйца, 1 кочан зеленого салата, 1 гранат, 200 г очищенных грецких орехов, 1 ст. л. белого винного уксуса, 1 ст. л. сливочного масла для жарки, 5–6 перьев зеленого лука, 4 веточки свежего тархуна, 1 маленький пучок укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

 5

- 1 Поместить куриное филе в кипящую воду. Варить 25 мин после повторного закипания, затем обжаривать на сливочном масле 5–7 мин.
- 2 Мелко нарезать очищенные яйца.
- 3 Нарезать обжаренное филе на полоски. Разобрать салат на листья, нарвать их небольшими кусочками. Для заправки измельчить орехи, растереть их с винным уксусом. Добавить соль, перец.
- 4 Разобрать гранат на зерна.
- 5 Смешать яйца и нарезанное куриное филе.
- 6 Добавить мелко нарезанные лук, укроп и тархун, всыпать зерна граната, перемешать.
- 7 Уложить на дно емкости листья салата, сверху выложить готовую смесь. Полить ореховой заправкой.

СПРИНГ-РОЛЛЫ В РИСОВОЙ БУМАГЕ

 15 мин : 4 листа рисовой бумаги, 160 г рикотты, 8 ст. л. очищенных креветок, 1/2 манго, 8 листьев зеленого салата, 4 свежих огурца

 8

- 1 Нарезать огурцы длинной соломкой.
- 2 Очистить манго от кожуры, удалить косточку, нарезать мякоть длинными брусочками.
- 3 Смочить рисовую бумагу водой. Выложить на середину каждого листа кусочки огурца, сверху — нарезанное манго, затем креветки.
- 4 Выложить возле манго несколько чайных ложек размятой рикотты.
- 5 Дополнить листом салата.
- 6 Завернуть начинку в рисовую бумагу, чтобы получился конверт, как для голубца. Разрезать каждый ролл пополам наискосок.



ЦУКИНИ С ГРЕЧЕСКИМ МЕЛИДЗАНО

1 ч +
+ время
на охлаж-
дение

6–8

1 цукини. **Для мелидзано:** 1 баклажан, 200 мл натурального йогурта, 4 зубчика чеснока, 4 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. белого винного уксуса, 1 пучок петрушки, сок и цедра 1 лимона, соль, свежемолотые черный и зеленый перец — по вкусу. **Для подачи:** 2 ст. л. маслин без косточек

1 Наколоть баклажан вилкой. Запекать в духовом шкафу 40 мин при температуре 200 °С. Вынуть ложкой мякоть, смешать с натуральным йогуртом. Добавить оливковое масло. Влить белый винный уксус.

2 Снять с лимона желтую часть цедры, выдавить из мякоти сок в баклажанную массу. Посолить, поперчить.

3 Добавить в баклажанную массу измельченные чеснок и петрушку. Измельчить блендером. Смешать с цедрой лимона. Поставить в холодильник на 4 ч.

4 Нарезать цукини кольцами толщиной 1–1,5 см. Обжаривать на оливковом масле до золотистого цвета.

5 Намазать остывшее мелидзано на кольцо цукини. Сверху накрыть еще одним кольцом цукини. Украсить маслинами.

САЛАТ «МИНДАЛЬНАЯ ШИШКА»

30 мин

4

100 г куриного филе, 100 г жареного миндаля, 1 авокадо, 100 г очищенных коктейльных креветок, 2 свежих огурца, 100 г рикотты, сок 1/2 лайма, 2 ч. л. бальзамического крема

1 Поместить куриное филе в кипящую воду. Варить 10–15 мин после закипания. Нарезать мясо и огурцы соломкой, авокадо — кубиками.

2 Обдать креветки горячей водой. Смешать с миндалем, авокадо и огурцами. Выложить в центр тарелки.

3 Добавить рикотту и сок половины лайма.

4 Сформовать на тарелке салат в виде «шишки» продолговатой формы. Полить бальзамическим кремом.

САЛАТ С ТУНЦОМ В ГРУШАХ

20 мин

4

4 груши, 80 г краснокочанной капусты, 80 г консервированного тунца, 1/2 луковицы, 4 ч. л. очищенных тыквенных семечек, 120 мл соуса «1000 островов»

1 Вымыть груши, срезать верхушки и вынуть аккуратно мякоть. Нарезать мякоть кубиками.

2 Нашинковать капусту. Мелко порубить очищенный лук.

3 Соединить капусту, кубики груши и тунца. Размять рыбу вилкой. Добавить лук.

4 Обжаривать тыквенные семечки на сухой сковороде 1–2 мин. Всыпать к начинке, перемешать.

5 Заправить начинку соусом и нафаршировать груши.

САЛАТ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С ЖАРЕННЫМ СЫРОМ

1 ч

2

100 г боровиков, 150 г смеси салатных листьев, 100 г стручковой фасоли, 3 небольших помидора, 50 г сулугуни, 1 яйцо, панировочные сухари, растительное масло для жарки. **Заправка:** 2 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. белого винного уксуса, сахар, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Вымыть и очистить грибы, обжаривать на растительном масле 15 мин.

2 Варить фасоль 3–5 мин в кипящей воде. Откинуть на дуршлаг.

3 Нарезать сулугуни толстыми пластинками.

4 Взбить яйцо. Обмакнуть каждую пластинку сулугуни сначала в яйцо, затем в панировочные сухари. Обжаривать запанированный сыр на сковороде с двух сторон до золотистого цвета.

5 Нарезать помидоры крупными дольками, удалив плодоножки и мякоть с семенами.

6 Смешать для заправки винный уксус, соль, сахар, перец и оливковое масло.

7 Выложить салатные листья, фасоль, помидоры, сыр и грибы. Полить заправкой перед подачей.

БУЖЕНИНА ИЗ ИНДЕЙКИ



2 ч 30 мин +
+ время на мари-
нование мяса



8

1 окорок индейки без кости, 20 пластин бекона, 150 г корня сельдерея, 1 головка чеснока, 1 морковь, 4 веточки тимьяна, 100 г темного меда, 4 бутона гвоздики, 5 горошин душистого перца, 5 горошин черного перца, 1 ст. л. паприки, 1/2 ч. л. соли

1 Обжаривать гвоздику и перец на сухой сковороде в течение 20 с, истолочь в ступке и пересыпать обратно в сковороду. Добавить мед, паприку, листики тимьяна, соль и варить 2–3 мин.

2 Нарезать очищенные морковь и сельдерей длинными брусочками. Длинным тонким ножом проделать в мясе 30 глубоких проколов и вставить в них зубчики чеснока и нарезанные овощи.

3 Обмазать мясо со всех сторон медовым маринадом, завернуть в пластины бекона и плотно обернуть в фольгу. Оставить индейку мариноваться на 2–3 ч в холодильнике. Выпекать в духовом шкафу 2 ч при температуре 170 °С.



ФИЛЕ ГУСЯ С АПЕЛЬСИНОВОЙ КАРАМЕЛЬЮ



30 мин



2

2 филе гуся, 30–40 г малинового топинга, 1 апельсин, 200 мл апельсинового сока, 1 зеленое яблоко, 100 г слив, 20 мл белого бальзамического уксуса, 1 ч. л. растительного масла, черный перец крупного помола, соль — по вкусу

1 Отбить филе гуся плоской стороной ножа. Нарезать со стороны кожи.

2 Вырезать для гарнира мякоть апельсина дольками, оставив часть мякоти на кожуре. Очистить яблоко. Нарезать яблоко и сливы дольками. Сбрызнуть фрукты соком из обрезков апельсина, полить растительным маслом.

3 Натереть филе солью, перцем, полить соком из обрезков апельсина.

4 Соединить для соуса бальзамический уксус с апельсиновым соком, уварить на 2/3. Добавить малиновый топинг. Прогреть 1–2 мин до сиропообразной консистенции.

5 Добавить в готовый соус немного свежего сока из обрезков апельсина.

6 Обжаривать филе гуся на раскаленной сковороде без масла 8 мин, переворачивая. Нарезать кусочками толщиной 0,5–1 см при подаче.





УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ ЯБЛОКАМИ, ГРУШАМИ И СУХОФРУКТАМИ

1 ч 20 мин	1 утка (1,5 кг), 2 яблока, 2 груши, 60 г кураги, 50 г изюма, 2 моркови, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 50 г сливочного масла, 5 ч. л. горчицы, 3 ч. л. меда, 50 г сахара, сок 1/2 лимона, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки
6–8	

1 Отделить ножом мясо утки с кожей от костей, оставляя бедра и крылья с костями. Натереть мясо солью, перцем, медом, горчицей, чесноком.

2 Нарезать яблоки и груши дольками, бланшировать в духовом шкафу в смеси лимонного сока и сахара (на 50 г сока — 50 г воды и 50 г сахара). Спассеровать на растительном масле морковь и лук до мягкости.

3 Бланшировать промытые сухофрукты со сливочным маслом. Смешать с овощами и фруктами. Начинить утку полученным фаршем. Скрепить отверстие шпажками или пищевыми нитками.

4 Уложить птицу в фольгу. Запекать в духовом шкафу при температуре 160 °С в течение 30 мин, поливая выделяющимся соком и отваром сухофруктов.



ОКОРОЧКА, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ

30– 40 мин	1–2 куриных окорочка, 50 г лука, 40 г моркови, 50 г шампиньонов, 30 г твердого сыра, 20 г майонеза, 10 г сметаны, 5–10 г пастообразной горчицы, 1 зубчик чеснока, несколько веточек укропа, соль, комбинированная приправа для курицы, смесь перцев — по вкусу, растительное масло для жарки
1–3	

1 Отделить мякоть окорочков от костей. Надсечь мякоть, добавить соль, приправу, смесь перцев, сформовать круглые лепешки. Смешать тертый чеснок с горчицей. Намазать лепешки горчицей с чесноком.

2 Натереть очищенную морковь на крупной терке, нарезать очищенный лук соломкой, вымытые шампиньоны — ломтиками.

3 Обжаривать овощи с грибами на растительном масле 10–12 мин.

4 Обжаривать окорочка по 1,5–2 мин с каждой стороны. Измельчить укроп. Выложить на окорочка рубленую зелень, жареные овощи с грибами.

5 Полить окорочка смесью майонеза и сметаны, посыпать тертым сыром. Запекать 6–8 мин в духовом шкафу при 180–200 °С.



БЕДРА ЦЫПЛЯТ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ С СЫРОМ

 40 мин 2 куриных бедра, 20 г твердого сыра, 40 г мягкого сыра, 50–60 г моркови, 100 г шампиньонов, 100 г брокколи, 1 луковица, 3 помидора черри, 1 ч. л. приправы для курицы, соль — по вкусу, растительное масло для жарки. **Гарнир:** 200 г брокколи, 60 г моркови, 3 ст. л. муки, 1 яйцо, соль — по вкусу

1 Отделить мясо курицы от кости, оставляя кожу целой. Натереть мясо приправой и солью.

2 Обжаривать на растительном масле мелко нарезанные очищенные лук, грибы, морковь и брокколи. Смешать с натертыми твердым и мягким сырами. Нафаршировать куриные бедра, сформировать шайбы. Завернуть отдельно в фольгу и запекать в духовом шкафу 20 мин при температуре 180–200 °С. За 5 мин до готовности на каждое бедро выложить веером нарезанные кружочками помидоры черри.

3 Для гарнира измельчить морковь и брокколи, перемешать с солью, мукой, яйцом. Сформовать оладьи и обжаривать на растительном масле до золотистого цвета.

КУРИНЫЕ РУЛЕТЫ С КРЕВЕТКАМИ

 1 ч 180 г куриного филе, 3 королевские креветки, 1/4 луковицы, 1/4 моркови, 90 г томатной пасты, 500 мл овощного бульона, сок 1/4 лимона, 10 г крахмала, 1 г семян мака, 1 лавровый лист, 2 г орегано, 1 зубчик чеснока, 2 веточки розмарина, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, оливковое масло для жарки

1 Распластовать куриное филе, отбить молотком. Выложить на мясо очищенные креветки. Посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком. Завернуть в фольгу, положить в глубокую сковороду, налить воды на 2 см. Поставить на 30 мин в духовой шкаф, нагретый до 120 °С.

2 Нарезать очищенную морковь ломтиками, очищенный лук — полукольцами. Тушить с панцирями креветок в течение 15 мин. Добавить орегано, чеснок, половину розмарина, лавровый лист, томатную пасту, влить бульон и смешать с крахмалом.

3 Снять с рулетов фольгу и обжаривать их на оливковом масле до золотистой корочки.

4 Вынуть лавровый лист и тщательно взбить соус блендером. Разрезать рулет наискось пополам. Полить соусом, посыпать семенами мака и украсить оставшейся зеленью розмарина.

ОКОРОЧКА С ВЕТЧИНОЙ, СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И СЫРОМ

 40 мин 2 куриных окорочка, 60 г ветчины, 60 г твердого сыра, 1 сладкий болгарский перец, 1 луковица, 60 г майонеза, 4 ч. л. зерновой горчицы, 1 ч. л. приправы для курицы, 3 зубчика чеснока, несколько веточек тимьяна и розмарина, растительное масло для жарки

1 Снять кожу с окорочков. Отделить мясо от костей, отбить и замариновать в смеси приправы для курицы, горчицы и майонеза. Добавить измельченный чеснок, веточки тимьяна и розмарина. Сформовать 2 котлетки.

2 Нарезать ветчину и очищенный перец брусочками, сыр натереть на крупной терке. Обжаривать измельченный лук в растительном масле до прозрачности. Выложить на каждую куриную кожу обжаренный лук, ветчину, посыпать половиной тертого сыра. Сверху поместить куриную котлетку, обернуть кожей. В итоге должны получиться две своеобразные корзинки.

3 Обжаривать получившиеся корзинки в небольшом количестве растительного масла в течение 3–4 мин с каждой стороны. Затем поместить в форму для запекания. Выложить поверх корзиночек сладкий перец, посыпать оставшимся сыром. На дно формы налить немного воды (2–3 мм), запекать в духовом шкафу 10–12 мин при температуре 180 °С до образования сырной корочки.

ВЕЛЛИНГТОН ИЗ ГОВЯДИНЫ

 1 ч 30 мин + время на охлаждение мяса 1 кг говяжьей вырезки, 150 г шампиньонов, 70 г вешенок, 50 г сушеных белых грибов, 100 мл сухого белого вина, 1 луковица, 1 веточка розмарина, 2 ст. л. горчицы, 1 ст. л. сахара, 12–15 пластин сыровяленной ветчины, 3 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. сливочного масла, 2 яичных желтка, 300 г слоеного дрожжевого теста, соль — по вкусу

1 Залить белые грибы 200 мл кипятка и настаивать 15 мин, промыть. Нарезать все грибы тонкими пластинами, измельчить очищенный лук.

2 Растопить в сотейнике сливочное масло с 2 ст. л. оливкового и обжаривать лук с грибами 5 мин. Приправить солью, сахаром, добавить розмарин и белое вино, оставить на огне на 3–4 мин.

3 Переложить грибы в чашу блендера и измельчить до однородной консистенции.

4 Смазать мясо оставшимся оливковым маслом, посолить и обжаривать 15 мин. Уложить на лист фольги ломтики ветчины, сверху намазать грибной паштет, в центр поместить вырезку и все завернуть в плотный рулет. Убрать мясо в морозильную камеру на 1 ч.

5 Раскатать тесто в широкий прямоугольник, обмазать горчицей, в центр поместить мясо и завернуть, придав форму батона. Сверху смазать тесто яичными желтками и запекать 40–45 мин при 180 °С.



Говядина в сливочном соусе



30 мин



4

700 г говяжьей вырезки, 120 г сырокопченой грудинки, 150 г твердого сыра, 150 г сметаны, 100 мл сливок 22%-ной жирности, 20 мл сухого белого вина, 1 луковица, 1 ст. л. муки, соль, свежемолотый черный перец, молотая паприка — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Нарезать очищенную вырезку на порционные куски толщиной 5–6 см. Обвязать ниткой с двух сторон, чтобы мясо сохранило форму. Нарезать грудинку тонкой соломкой, очищенный лук — мелкими кубиками.

2 Обжаривать мясо с каждой стороны по 1 мин 30 с на растительном масле. Посолить и поперчить. Запекать в духовом шкафу 10–12 мин при 180 °С.

3 На сковороде, где жарилось мясо, обжарить грудинку. Добавить лук и пассеровать его до прозрачности. Всыпать в сковороду муку и обжаривать до светло-коричневого цвета. Влить в сковороду вино, уварить наполовину. Тщательно размешать, чтобы не осталось комочков муки.

4 Добавить сметану, сливки, молотую паприку и тертый сыр. Уварить соус наполовину. При подаче соус налить на дно посуды.



Окорок, запеченный с овощами



5 ч 20 мин +
+ время на
маринова-
ние мяса



8

Свиной окорок на кости (3 кг), 2 головки чеснока, 1 ст. л. свежемолотого черного перца, 1 ст. л. молотого красного перца, 8–10 луковиц шалот, 8–10 веточек розмарина, 3 ст. л. винного уксуса, 5 яблок, 50 г зеленого лука, 3–4 моркови, 4 ст. л. розмарина, 4 сладких болгарских перца, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. меда

1 Срезать у луковиц корневище, надрезать сбоку, не очищая. Очистить морковь и нарезать брусочками. Очистить болгарский перец, нарезать дольками.

2 Вымыть окорок, сделать тонким ножом надрезы и нашпиговать их чесноком (1,5 головки) и солью. Завернуть в пленку и убрать в холодильник на 15 ч.

3 Обмазать окорок медом и обсыпать смесью перцев, солью и розмарином. Положить на противень и поставить в разогретый до 250 °С духовой шкаф, через 30 мин убавить огонь до 200 °С и готовить 5 ч.

4 После 3 ч 30 мин выложить на противень все овощи, кроме зеленого лука, проткнуть лук-шалот веточками розмарина, добавить оставшиеся дольки чеснока целиком в шкурке, сделать в яблоках несколько проколов. Полить лук-шалот винным уксусом.

5 Выложить на противень зеленый лук за 15 мин до окончания готовки.





РУЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ПЯНЫМИ ТРАВАМИ И СЫРОМ

⌚ 40 мин

🍴 2

2 филе телятины (по 150 г), 2 ст. л. творога, 1 яйцо, 50 г сливочного сыра, 50 г моркови, 1 ч. л. сухого чеснока, 1 ч. л. смеси прованских трав, по пучку черемши и петрушки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, оливковое масло для жарки

1 Натереть сыр и очищенную морковь на мелкой терке. Нарезать черемшу тонкой соломкой. Мелко порубить петрушку.

2 Отбить мясо с двух сторон, посолить, поперчить и оставить на 15–20 мин.

3 Растереть творог с яйцом, солью и перцем, затем взбить массу вилкой и перемешать с морковью, сыром, петрушкой, черемшой, чесноком и прованскими травами.

4 Выложить на край каждого мясного пласта половину творога с зеленью и плотно завернуть, закрепив края зубочистками. Обжаривать рулеты на оливковом масле со всех сторон до золотистой корочки.

5 Перед подачей удалить зубочистки.



РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА С ГРАНАТОВЫМ СОУСОМ И ОВОЩАМИ

⌚ 30 мин

🍴 2–3

12 бараньих ребрышек на косточке, 1 сладкий болгарский перец, 1 огурец, 1 морковь, 1 стебель сельдерея, 50 мл гранатового сока, 1 ч. л. зерен кориандра, 1 ч. л. свежемолотого перца, 1/2 ч. л. зиры, 1/2 ч. л. сухого чабреца, соль — по вкусу.

Для подачи: зерна 1 граната, сок 1/2 лимона

1 Промыть бараньи ребрышки, обсушить. Залить гранатовым соком и оставить на 15 мин.

2 Смешать специи с солью. Обвалять в этой смеси ребрышки и выложить на решетку духового шкафа, снизу поставить противень.

3 Запекать 20 мин при температуре 220 °С, перевернуть и готовить еще 30–40 мин при температуре 180 °С.

4 Нарезать очищенные огурец, морковь, сельдерей и перец соломкой.

5 Подавать с гарниром из нарезанных овощей. Перед подачей сбрызнуть лимонным соком и посыпать зернами граната.



БАРАНЬЯ ЛОПАТКА С ПЕЧеныМИ ОВОЩАМИ

🕒 2 ч
40 мин

🍴 6–8

Баранья лопатка на кости (3 кг), 12 луковиц шалот, 2 моркови, 6 веточек розмарина, 1 ст. л. томатной пасты, 10 зубчиков чеснока, 1/2 ч. л. розового перца, 4 лавровых листа, 1 ч. л. шафрана, 2 ч. л. соли, оливковое масло для жарки

1 Очистить половину чеснока. В мясе сделать надрезы тонким ножом. Натереть солью, перцем, нашинговать очищенным чесноком и томатной пастой. Очистить лук и оставшийся чеснок от верхней пленки. Обвалять мясо в крошке из розмариновых листьев и обжаривать до золотистой корочки на оливковом масле.

2 Поместить на дно противня нарезанную крупными ломтиками морковь, лавровые листья, сверху выложить мясо. В масле после обжарки мяса пассеровать лук-шалот и оставшийся чеснок. Выложить их вокруг лопатки и полить соком со сковороды.

3 Заварить шафран 200 мл кипятка, дать настояться 10–15 мин. Вылить шафрановую воду на противень.

4 Запекать в духовом шкафу 2 ч при температуре 200 °С.



БАРАНЬЯ НОГА С СУХОФРУКТАМИ

🕒 2 ч
30 мин

🍴 6–8

1 баранья нога (1,5 кг), по 100 г черного и белого изюма, чернослива, кураги, инжира, 50 г сушеных яблок, 200 мл сухого красного вина, 5–6 веточек тимьяна, 3–4 зубчика чеснока, 2 звездочки бадьяна, 3–4 бутона гвоздики, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, оливковое масло для жарки

1 Обжаривать баранью ногу на оливковом масле с тимьяном и раздавленным чесноком до образования румяной корочки.

2 Промыть сухофрукты в большом количестве воды. Залить кипятком и оставить до разбухания.

3 Выложить в форму для запекания сухофрукты и добавить немного воды, в которой они вымачивались. Сверху положить ногу. Добавить бадьян и гвоздику. Залить красным вином, посолить, поперчить.

4 Накрыть фольгой и запекать в духовом шкафу 2 ч при температуре 200 °С. Мясо должно легко отделяться от кости.





ЯЗЫК, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СУФЛЕ ИЗ БРОККОЛИ С ПОМИДОРАММ И СЫРОМ

 40 мин + 1/2 говяжьего языка (около 500 г), 100 г твердого сливочного сыра, 4–5 помидоров черри, 100–150 г брокколи, 1 морковь, 2 яйца, 3–4 зубчика чеснока, 1 луковица, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

 4–5

1 Нашинковать очищенные лук и морковь, пассеровать до мягкости в растительном масле, посолить, поперчить.

2 Варить язык в течение 1,5–2,5 ч, охладить, снять кожу, нарезать брусочками. Смешать язык с пассерованными овощами, сыром натертым на крупной терке, измельченным чесноком.

3 Варить брокколи в подсоленной воде 10 мин. Быстро охладить. Измельчить с желтками яиц с помощью блендера. Отдельно взбить яичные белки и соединить с пюре из брокколи.

4 Выложить начинку с языком до середины сервировочного кольца, сверху распределить мусс из капусты. Нарезать помидоры кружочками и также поместить сверху. Запекать в духовом шкафу при температуре 180 °С в течение 10–12 мин.



ТЕЛЯТИНА НА КОСТОЧКЕ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

 40–50 мин + 500 г телятины на костьке, 50 мл сливок 33%-ной жирности, 30–50 мл соевого соуса, 50 г сливочного масла, по 5–6 веточек тимьяна и розмарина, 3 ст. л. растительного масла + для жарки, соль, смесь перцев — по вкусу. **Гарнир:** 600 г картофеля, 50 мл сливок 33%-ной жирности

 3–4

1 Нарезать телятину на порции (1–2 ребра). Нашпиговать тимьяном и розмарином. Обжаривать на раскаленном растительном масле в течение 4–5 мин.

2 Приготовить маринад из смеси перцев, соли, соевого соуса и растительного масла. Положить мясо в маринад на 30–60 мин.

3 Поместить сливочное масло на фольгу. Выложить телятину. Завернуть.

4 Запекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу 10 мин.

5 Очистить и отварить картофель в течение 20 мин в подсоленной воде. Приготовить картофельное пюре.

6 Приготовить соус из соков от запекания мяса: процедить сквозь сито, влить сливки, уварить на 1/3. Подавать телятину с соусом.



РУЛЕТ ИЗ УТКИ С МЯСОМ ЦЫПЛЯТ И КУРАГОЙ

⌚ 30 мин + время на варку рулета

🍴 10–12

1 утка (1–1,5 кг), 250–300 г куриных окорочков, 50–100 г кураги, 1 луковица, 1 морковь, 20 г желатина, 2–3 зубчика чеснока, 1 ч. л. специй для птицы, 1 маленький пучок петрушки, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Удалить кости из утки. Подрезать и слегка отбить мякоть.

2 Промыть курагу, нарезать на 3 части. Измельчить петрушку. Натереть на терке очищенную морковь, нарезать очищенный лук кубиками. Обжаривать овощи в растительном масле до мягкости.

3 Дважды пропустить через мясорубку куриное мясо и обжаренные овощи. Добавить соль и специи.

4 Посолить утку, приправить специями и толченым чесноком, посыпать желатином.

5 Равномерно распределить сверху фарш, курагу и рубленую зелень.

6 Свернуть рулетом, обмотать пищевой пленкой и обвязать шпагатом. Варить в подсоленной воде 1 ч 30 мин. Охладить под прессом.

СВИНИНА В БЕКОНЕ И МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ

⌚ 30 мин

🍴 4

600 г свиной вырезки, 200 г варено-копченой грудинки, 200 г помидоров, 200 г цукини, 200 г сладкого болгарского перца, 80 мл меда, 80 мл оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Вымыть и обсушить свиную вырезку. Удалить пленку. Нарезать мясо ломтиками. Посолить и поперчить каждый кусочек свинины.

2 Нарезать грудинку длинными тонкими пластинками. Обернуть каждый ломтик вырезки грудинкой. Скрепить края зубочистками.

3 Мариновать медальоны в смеси меда и оливкового масла 1 мин.

4 Обжаривать на раскаленной сковороде с каждой стороны по 1–2 мин.

5 Вымыть помидоры, цукини и болгарский перец, предварительно очищенный от семян. Нарезать средними кубиками.

6 Добавить овощи к медальонам и обжаривать 1–2 мин, довести до готовности в духовом шкафу при температуре 180 °С (5–6 мин). Удалить зубочистки, выложить медальоны на тарелку.

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ НА КОСТОЧКЕ В МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ

⌚ 30 мин

🍴 4

800 г свиной корейки на костьке, 80 мл меда, 80 мл соевого соуса, 80 мл оливкового масла, 400 г арбуза, 40 г моркови, 20 г чеснока, 20 г рукколы

1 Вымыть и обсушить свиную корейку, разрезать по ребрам.

2 Мариновать в смеси меда, оливкового масла и соевого соуса 1 мин.

3 Обжаривать мясо на раскаленной сковороде с обеих сторон по 1–2 мин.

4 Запекать в разогретом духовом шкафу при температуре 180 °С в течение 6–10 мин.

5 Разрезать арбуз, вырезать шарики специальной ложкой. Измельчить чеснок. Обвалить шарики арбуза в чесноке.

6 Очистить морковь, нарезать тонкой соломкой. Смешать листья рукколы с морковью. Выложить свинину и арбуз на тарелку, украсить салатом с морковью.

СВИНОЙ РУЛЕТ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

⌚ 1 ч 10 мин

🍴 6

1 кг свиной корейки, 100 г чернослива, 100 г грецких орехов, 100 г вяленых томатов, 100 г французской горчицы, 30 мл меда, 20 мл соевого соуса, 20 мл оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Для подачи:** 1 пучок петрушки или укропа

1 Вымыть и обсушить мясо. Удалить лишний жир. Разрезать корейку круговым движением в тонкий пласт. Слегка отбить мясо. Посолить и поперчить. Сверху обмазать горчицей.

2 Промыть чернослив, при необходимости разрезать плоды. Выложить на горчицу.

3 Посыпать вялеными томатами и грецкими орехами. Аккуратно свернуть рулетом.

4 Обмазать со всех сторон смесью меда, соевого соуса и оливкового масла.

5 Завернуть в фольгу. Запекать в духовом шкафу при температуре 190 °С в течение 40 мин. Разрезать, выложить на тарелку. Украсить рубленой зеленью.



СВИНИНА, ФАРШИРОВАННАЯ СОУСОМ ТАРТАР



30 мин

800 г свиной корейки, 100 мл майонеза, 80 мл меда, 80 мл соевого соуса, 80 мл оливкового масла, 80 г лука-порей, 40 г сладкого болгарского перца, 40 г каперсов, 40 г маринованных корнишонов



4

1 Вымыть и обсушить корейку. Надрезать мясо и сделать кармашек.

2 Измельчить каперсы. Очищенный от семян перец и корнишоны нарезать перец мелкими кубиками.

3 Смешать майонез, каперсы, перец и корнишоны. Нафаршировать свинину полученной массой. Обвязать луком-пореем, скрепить края зубочистками.

4 Мариновать корейку в смеси меда, оливкового масла и соевого соуса 1 мин.

5 Обжаривать на раскаленной сковороде по 1–2 мин с каждой стороны. Довести до готовности в духовом шкафу при температуре 180 °С (10–12 мин).



ШАШЛЫКИ ИЗ СВИНИНЫ В БЕЛОМ ВИНЕ



30 мин +
+ время на
маринова-
ние

800 г свиной шеи, 400 г лука, 400 г помидоров, 800 мл сухого белого вина, 80 мл оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу



4

1 Вымыть и обсушить мясо. Нарезать крупными кубиками. Посолить и поперчить.

2 Очистить лук, нарезать кольцами. Нарезать помидоры кружочками. Положить луковые кольца и кружочки помидоров к мясу.

3 Залить вином и мариновать 12 ч.

4 Нанизать шашлыки на шампуры.

5 Обжаривать на раскаленном оливковом масле до румяной корочки. Довести до готовности в разогретом духовом шкафу при температуре 180 °С (8–12 мин).





КУРИНЫЕ НОЖКИ С РОЗМАРИНОМ И МАНДАРИНАМИ

⌚ 30 мин : 3 куриные ножки, 3 мандарина, 30 мл меда, сок 1/2 апельсина, 1 ст. л. крахмала, 3–4 веточки розмарина, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, оливковое масло для жарки

- 1** Посыпать солью вымытые и обсушенные куриные ножки. Приправить перцем и обвалять в крахмале.
- 2** Обжаривать курицу на оливковом масле до золотистого цвета 2–3 мин.
- 3** Очистить мандарины, разделить на дольки и добавить в сковороду.
- 4** Добавить розмарин. Влить к курице мед.
- 5** Добавить сок апельсина и переложить курицу в жаропрочную форму. Запекать 12–15 мин в духовом шкафу при температуре 180 °С.



УТИНАЯ ГРУДКА С ПЕЧЕНЫМ ЯБЛОКОМ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

⌚ 30 мин : 200 г утиной грудки, 1 яблоко, 20 г брусники, оливковое масло для жарки, соль, свежемолотый черный перец, корица, сахар — по вкусу.
⌚ 1 **Маринад:** 30 мл меда, 20 мл соевого соуса.
Соус: 50 г брусники, 50 г сахара

- 1** Срезать у яблока верхнюю часть. Удалить семенную коробочку. Сделать несколько проколов по бокам. Смешать яблоко с брусникой и сахаром. Посыпать корицей.
- 2** Мариновать утиную грудку в соевом соусе и меде 2–3 мин. Поперчить и посолить по вкусу.
- 3** Сделать несколько надрезов на коже грудки и обжаривать ее на оливковом масле до золотистого цвета. Запекать мясо вместе с яблоком в духовом шкафу 8–12 мин при температуре 180 °С.
- 4** Для соуса прогреть бруснику с сахаром в сотейнике, пока выделившийся сок не загустеет.
- 5** Слегка размять ягоды и подавать вместе с грудкой и яблоком.





Лосось в миндальной шубе

 30 мин 100–200 г филе лосося, 100–150 г стружки миндаля, 1 яйцо, 100 г муки, 1 пучок укропа или петрушки, растительное масло для фритюра, комбинированная приправа для рыбы, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Соус:** 1 мандарин, сок 1 лимона, 30–50 г сахара

 2

1 Нарезать рыбу поперек волокон кусочками толщиной 1 см. Посолить, поперчить, посыпать приправой.

2 Измельчить зелень. Обильно посыпать рыбные кусочки.

3 Панировать рыбу в муке, затем во взбитом яйце и миндальной стружке.

4 Обжаривать во фритюре 5 мин.

5 Для соуса очистить мандарин, разделить на дольки. Карамелизовать в сотейнике лимонный сок и сахар в равной пропорции. Добавить дольки мандарина, припустить в течение 1–2 мин и быстро охладить. Подавать рыбу с соусом.



Лосось со сливочным соусом и морепродуктами

 30 мин 200 г филе лосося, 100 г коктейля из морепродуктов, 100 мл сливок 33%-ной жирности, 50 мл сухого белого вина, соль, свежемолотый черный перец, комбинированная приправа для рыбы — по вкусу. **Гарнир:** по 100 г цветной капусты, брокколи, стручковой фасоли, 1/2 моркови, растительное масло для жарки

 3

1 Припустить морепродукты в сливках (1–2 мин).

2 Нарезать филе лосося вдоль волокон кусочками толщиной 2–3 см, сделать продольный разрез посередине каждого куска. Посолить, поперчить, добавить приправу.

3 Влить вино в форму, положить рыбу и запекать в духовом шкафу в течение 3–5 мин при температуре 160 °С.

4 Выложить в разрез лосося сливочную начинку с морепродуктами, запекать 5–8 мин при температуре 180 °С.

5 Для гарнира бланшировать овощи: опустить в кипящую воду, варить в течение 2 мин, быстро охладить, чтобы брокколи и фасоль не потеряли насыщенный зеленый цвет.

6 Обжаривать овощи на растительном масле до золотистого цвета. Подавать рыбу с гарниром.





ФИЛЕ СУДАКА С КРЕВЕТКАМИ И АПЕЛЬСИНОМ

30–40 мин

3–4

200–300 г филе судака, 1 апельсин + сок 1/2 апельсина, 1 сладкий болгарский перец, 30 г сливочного масла, 20 мл соевого соуса, 6 хвостов королевских креветок, 3 ст. л. муки, комбинированная приправа для рыбы, молотая орегано, соль — по вкусу, растительное масло для жарки. **Гарнир:** 60 г зеленого горошка, 100 г риса, 20 г сливочного масла

1 Нарезать филе порционными кусочками весом 100–150 г. Натереть специями, солью. Панировать в муке, обжаривать с двух сторон на растительном масле в течение 3–5 мин.

2 Отдельно обжаривать в течение 1–2 мин очищенный перец, нарезанный крупной соломкой, с креветками, посолить, добавить сливочное масло, соевый соус и апельсиновый сок.

3 Отварить рис (20 мин), прогреть с горошком на сковороде со сливочным маслом в течение 2–3 мин.

4 Поместить судака в перец с креветками и апельсиновым соком, прогреть.

5 Снять с апельсина кожуру, нарезать кружочками и быстро обжарить на раскаленной сухой сковороде. Подавать рыбу с гарниром и кружочками апельсина.



ВЕЕР ИЗ СЕМГИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЙОГУРТОМ

30–40 мин

4

300 г охлажденного филе семги на коже, 2 персика, 1 зеленое яблоко, 1 ч. л. комбинированной приправы для рыбы, 150 г мягкого сливочного сыра, 150 г йогурта с персиковым вкусом, сок 1 лимона, 20 г сахара, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Нарезать рыбу слайсами толщиной 3–5 мм, посолить, поперчить, посыпать приправой.

2 Выложить «веер» из рыбы, сколоть шпажками.

3 Очистить яблоко от кожуры, удалить семена, нарезать дольками. Нарезать персики дольками.

4 Бланшировать фрукты в сковороде в смеси 10 мл воды, лимонного сока и сахара. Добавить дольки яблока и персиков в закипевший сироп и сразу снять с огня.

5 Смешать сыр с йогуртом.

6 Запекать «веер» в духовом шкафу при температуре 160 °С в течение 8 мин. Вынуть, залить соусом. Сверху выложить фрукты, запекать еще 8–12 мин.





ФАРШИРОВАННЫЙ СУДАК С КРЕВЕТКАМИ



50 мин



4

2 крупных филе судака на коже, 600 г креветок, 1 лимон, 1 апельсин, 6–7 перьев зеленого лука, 5 веточек петрушки, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. сухой перечной смеси, 1/2 ч. л. паприки, 2 щепотки молотого аниса, 4 ст. л. соевого соуса, соль — по вкусу, оливковое масло для жарки и смазывания

1 Очистить креветки, снять с апельсина и лимона цедру, выжать сок. Измельчить зеленый лук, петрушку и чеснок. Обжаривать очищенный лук и чеснок на оливковом масле 2 мин, добавить креветки и готовить 2 мин. Влить соевый соус, всыпать перечную смесь и анис, цедру, перемешать и снять с огня.

2 Выложить одно филе судака на широкий лист пергамента, сверху распределить креветки, присыпать рубленой зеленью и накрыть вторым куском рыбы. Обвязать все веревкой, затягивая не очень плотно, чтобы во время приготовления бечевка не повредила рыбу. Немного посолить, смазать маслом, присыпать паприкой, завернуть в пергамент и убрать в разогретый до 180 °С духовой шкаф на 35 мин.

3 Влить в небольшой сотейник сок апельсина и лимона, выпарить до 1/4, полить этим сиропом рыбу перед подачей.



ФИЛЕ СУДАКА С ОВОЩАМИ И ГОЛЛАНДСКИМ СОУСОМ



40 мин



2

2 филе (300 г) судака, 30 г очищенных мидий, 60 г готового голландского соуса, сок 1/2 лимона, 30–40 г твердого сыра, 1 ч. л. комбинированной приправы для рыбы, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Гарнир:** 1/2 цукини, 2 моркови, 1 луковица, 1 яйцо, 50 г муки, растительное масло для жарки, соль — по вкусу

1 Сделать ромбообразные надрезы на рыбе со стороны кожи. Посолить, поперчить, натереть приправой, полить половиной лимонного сока. Свернуть филе кольцом мякотью внутрь, скрепить шпажками. Налить в емкость воду на уровне 5 мм, выложить филе судака. Припускать рыбу в духовом шкафу в течение 5–6 мин.

2 Сбрызнуть мидии оставшимся лимонным соком, посолить, обжаривать в течение 2–3 мин. Начинить рыбу жареными мидиями, залить голландским соусом, посыпать тертым сыром.

3 Запекать в духовом шкафу при температуре 200 °С в течение 10–12 мин до образования золотистой корочки.

4 Для гарнира нарезать очищенные цукини и морковь соломкой, добавить яйцо, соль, очищенный измельченный лук, муку. Замесить тесто. Выпекать оладьи на растительном масле до золотистой корочки.





ФОРЕЛЬ, ФАРШИРОВАННАЯ КРЕВЕТКАМИ И ШАМПИНЬОНАМИ

⌚ 30–40
мин

🍴 2

340 г форели, 100 г креветок, 100 г шампиньонов, 40 г твердого сыра, 100 г сливок 33%-ной жирности, соль, свежемолотый черный перец, приправа для рыбы — по вкусу. **Гарнир:** 6 помидоров черри, 1 сладкий болгарский перец, 1/4 кабачка, растительное масло для жарки

1 Очищенную форель посолить, поперчить, посыпать приправой. Выложить из тушки сердечко, склать шпажками.

2 Мелко нарезать шампиньоны, обжаривать до золотистого цвета. Добавить креветки, прогреть 1–2 мин. Влить сливки, посолить, уварить наполовину.

3 Припускать рыбу на водяной бане в течение 5–6 мин. Начинить ее грибами с креветками, посыпать тертым сыром. Запекать в духовом шкафу 5 мин при температуре 200 °С.

4 Обжаривать на растительном масле очищенные и нарезанные кружочками перец и кабачок до золотистого цвета. Отдельно обжаривать половинки помидоров черри 2–3 мин. Выложить сердечко из рыбы на подушку из овощей.



ФИЛЕ ГОРБУШИ В КАРТОФЕЛЬНОЙ КОРОЧКЕ

⌚ 30–40
мин

🍴 2–3

200–300 г филе горбуши, 1 яйцо, 20–30 г муки + для панировки, 1/2 моркови, 1 пучок базилика, 100 г картофеля, соль, комбинированная приправа для рыбы — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Нарезать филе горбуши на порционные куски, натереть солью и приправой. Мелко порубить базилик.

2 Сделать на каждом куске рыбы продольный разрез. Поместить внутрь измельченный базилик. Панировать горбушу в муке.

3 Очистить картофель и морковь, натереть на крупной терке. Смешать овощи с мукой, яйцом.

4 Покрыть частью полученной массы поверхность каждого филе с одной стороны.

5 Обжаривать рыбу на растительном масле со стороны овощной шубки до появления золотистой корочки. Выложить овощное тесто на вторую сторону, перевернуть и обжарить рыбу.

6 Довести рыбу в овощной шубке до готовности в духовом шкафу при температуре 160 °С в течение 8–10 мин.





6 Запекать «лодочку» в духовом шкафу 15 мин при температуре 160 °С.





СТЕЙКИ ИЗ МАСЛЯНОЙ РЫБЫ С СОУСОМ ПЕСТО



45 мин



4

2 стейка масляной рыбы, сок 1/2 лимона, 40 г остро-сладкого соуса, 40 г соевого соуса, 200 г спаржи, 300 мл сухого белого вина, 1 ст. л. оливкового масла, соль — по вкусу. **Соус:** 2 зубчика чеснока, 30 г зеленого базилика, 1 ст. л. кедровых орехов, 4 ст. л. оливкового масла, 50 г пармезана

1 Для соуса оборвать листья базилика в чашу блендера. Сюда же добавить кедровые орехи, натереть пармезан, порубить чеснок и влить оливковое масло. Взбить все ингредиенты до однородной консистенции.

2 Соединить соевый и остро-сладкий соус. Добавить сок лимона. Мариновать в смеси рыбу в течение 10 мин.

3 Запекать стейки на подложке из фольги в духовом шкафу 15 мин при температуре 180 °С.

4 Влить в сковороду сухое белое вино, дать закипеть.

5 Отрезать нижние жесткие части стеблей спаржи. Выложить спаржу в кипящее белое вино, вынуть через 20 с. Выложить спаржу на тарелку, сбрызнуть оливковым маслом и подсолить. Подавать рыбу со спаржей и соусом.



ФИЛЕ ОКУНЯ С ПЕКИНСКОЙ КАПУСТОЙ



50 мин



4

2 филе морского окуня, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. молотого сладкого красного перца, 1/2 ч. л. тмина, 1 кочан пекинской капусты, сок 1 лимона, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. маринованного имбиря, 1 пучок петрушки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Промыть филе окуня, разделить на 4 порции.

2 Растереть тмин в ступке. Мелко порубить зелень петрушки и чеснок.

3 Нарезать маринованный имбирь небольшими кусочками.

4 Смешать оливковое масло с лимонным соком, взбивать венчиком до состояния эмульсии. Всыпать красный перец и тмин, добавить чеснок, зелень и имбирь.

5 Залить кусочки рыбы подготовленным маринадом.

6 Нарезать пекинскую капусту широкими круглыми частями. Посолить и посыпать черным перцем.

7 Выложить на решетку пароварки кусочки рыбы в маринаде, на верхний ярус — капусту. Готовить в течение 30 мин.





КАЛЬМАРЫ С МОРКОВНО-ГРИБНОЙ НАЧИНКОЙ

⌚ 30 мин

🍴 2

2 тушки кальмаров, 200 г шампиньонов, 100 мл сухого белого вина, 50 г панировочных сухарей, 2 моркови, 1 луковица, 1 стебель сельдерея, 2 помидора, щепотка мускатного ореха, 1 пучок петрушки или укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Очистить овощи. Натереть морковь на крупной терке, крупно нарезать лук, сельдерей нарезать кусочками. Обжаривать овощи на растительном масле до мягкости. Влить вино, тушить 5 мин.

2 Вымыть шампиньоны, нарезать мелкими кубиками, приправить мускатным орехом.

3 Добавить к грибам горячие овощи и сухари. Начинить очищенные тушки кальмаров получившимся фаршем. Готовить на пару 10 мин. Одновременно положить на верхнюю решетку пароварки надрезанные крест-накрест помидоры.

4 Снять кожуру с кальмаров, нарезать на кусочки.

5 Взбить очищенные помидоры блендером до однородной консистенции, посолить и поперчить. Перед подачей полить кальмары соусом и украсить рубленой зеленью.



ОСЕТР ПОД СОУСОМ КИНДЗМАРИ

⌚ 30 мин

🍴 2

1 осетр (1 кг), 2 ст. л. сливочного масла, 1 лавровый лист, смесь свежемолотых черного и белого перцев, соль — по вкусу. **Соус:** 1 пучок кинзы, 4–5 ст. л. белого винного уксуса, 4 зубчика чеснока, 1 ч. л. соли

1 Для соуса измельчить кинзу и чеснок, протереть их с солью. Влить в полученную кашицу уксус, перемешать. Дать настояться в течение 10–15 мин.

2 Снять с осетра филе, посолить и поперчить.

3 Растопить на сковороде сливочное масло, добавить лавровый лист. Выложить кусочки рыбы, припустить на слабом огне в течение 15 мин.

4 Выложить рыбу на порционные тарелки. Полить соусом.

5 Посыпать готовое блюдо смесью свежемолотых перцев.





ШАШЛЫКИ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ В КУНЖУТЕ

 1 ч 10 мин : 400 г филе красной рыбы, 3 ч. л. семян кунжута, 100 мл вермута экстра-драй, сок и цедра 1 лимона, 1 стручок острого перца чили, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

 4–6

1 Нарезать рыбное филе крупными кубиками. Сложить в емкость. Натереть цедру лимона. Влить лимонный сок.

2 Разрезать перец вдоль, удалить семена. Нарезать мякоть мелкими кубиками.

3 Посыпать рыбу измельченным перцем чили и черным перцем. Посолить. Влить вермут. Мариновать 30–40 мин в холодильнике.

4 Нанизать рыбу на шпажки. Обвалить в кунжute.

5 Запекать в духовом шкафу 15 мин при температуре 180 °С.

СТЕЙК ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ ПОД ИКОРНО-СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

 20 мин : 1 стейк красной рыбы (200–250 г), 3 ст. л. сливочного масла, 100 мл сливок 20%-ной жирности, 70 г красной икры, 2–3 веточки тимьяна, сок и цедра 1 лимона, соль — по вкусу, растительное масло для жарки.

 1

Для подачи: салат «Айсберг»

1 Обжаривать рыбу на растительном масле по 3 мин с каждой стороны.

2 Растопить в сотейнике сливочное масло.

3 Вложить цедру лимона и влить лимонный сок. Перемешать.

4 Влить сливки и посолить.

5 Положить в соус веточки тимьяна и варить на медленном огне до загустения.

6 В конце добавить икру. Выложить рыбу на тарелку. Полить соусом. Подавать с салатом «Айсберг».

МИДИИ, ТУШЕННЫЕ В БЕЛОМ ВИНЕ

 25 мин : 500 г мидий в ракушках, 200 мл сухого белого вина, 5 веточек петрушки, 150 г сливочного масла, 1 лайм, 1 ст. л. сахара, соль — по вкусу

 6–8

1 Снять цедру с лайма (только зеленую часть, так как белая горчит).

2 Мелко порубить петрушку.

3 Растопить в кастрюле сливочное масло и влить вино. Довести до кипения.

4 Всыпать петрушку и цедру лайма.

5 Добавить мидии.

6 Посолить и всыпать сахар. Варить мидии в соусе 12 мин.

СЕМГА С ШИИТАКЕ И ИМБИРНЫМ СОУСОМ

 40–45 мин : 30 г шиитаке, 150 г филе семги, 3 клубня картофеля, 100 мл сливок 10–33%-ной жирности, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. л. васаби, соль — по вкусу, растительное масло для жарки. **Маринад:** 30 мл соевого соуса, 30 мл полусладкого белого вина, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Соус:** 10 г корня имбиря, 20 мл белого винного уксуса, 1/2 лайма, 50 г сахара

 1

1 Смешать соевый соус, полусладкое вино и перец, поместить в смесь семгу на 5 мин. Затем достать, сохранив маринад. Обжаривать семгу на масле 2–3 мин.

2 Для соуса нагревать на медленном огне сахар до карамельного цвета. Добавить нарезанный тонкими ломтиками имбирь, влить уксус. Выпарить жидкость наполовину. Выжать в сковороду сок из лайма, довести до кипения, снять соус с огня.

3 Очищенный картофель отваривать 20 мин. Измельчить до состояния пюре, вернуть в кастрюлю. Влить сливки, добавить сливочное масло, соль и васаби. Снять с огня.

4 Удалить ножки у шиитаке, промыть. Обжаривать на растительном масле 2 мин. Добавить 2 ст. л. маринада, тушить на умеренном огне 2 мин. Выложить на тарелку картофельное пюре, рыбу, грибы. Полить имбирным соусом или подать его отдельно.



СЕМГА, ФАРШИРОВАННАЯ МУССОМ ИЗ ГРЕБЕШКОВ

 30 мин : 150–200 г филе семги, 4–6 морских гребешков, 50 мл сливок 20–33%-ной жирности, 1 яйцо, 1/2 сладкого болгарского перца, 1–2 стебля сельдерея, 1 ч. л. комбинированной приправы для рыбы, 1/2 ч. л. сахара, 1 пучок укропа или петрушки, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

 3

1 Нарезать семгу поперек волокон ломтиками толщиной 5 мм. Сдобрить каждый ломтик приправой, посолить.

2 Нарезать стебли сельдерея и очищенный болгарский перец соломкой.

3 Обжаривать овощи на растительном масле 1–2 мин.

4 Соединить гребешки со сливками и яйцом. Измельчить блендером до однородной консистенции, посолить, добавить сахар.

5 Сколоть кольца семги шпажками. Поместить внутрь жареные овощи.

6 Выдавить мусс из гребешков. Запекать в духовом шкафу при температуре 160 °С в течение 12–15 мин. Посыпать рубленой зеленью.

ФИЛЕ ГОРБУШИ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ПОМИДОРАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ

 30–40 мин : 150–250 г филе горбуши, 50 мл сливок 20–33%-ной жирности, 30–50 г моцареллы, 50 г сметаны, 3–4 помидора черри, 1 желтый помидор, 1 стебель сельдерея, 1 луковица, 1 морковь, 1 пучок свежей укропа или петрушки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

 1–2

1 Нарезать очищенные лук, морковь и сельдерей средними кубиками. Обжаривать овощи на раскаленном растительном масле 2–3 мин. Влить сливки и сметану, прогреть 3–5 мин. Посолить.

2 Измельчить овощи с помощью блендера до состояния однородного густого пюре. Нарезать горбушу на куски по 30–50 г. Посолить, поперчить. Обжаривать на растительном масле в течение 2–3 мин.

3 Нарезать желтый помидор дольками, помидоры черри — половинками, моцареллу — ломтиками. Выложить овощное пюре в форму для запекания, посыпать рубленой зеленью.

4 Сверху поочередно выложить кусочки рыбы, помидоров, перекладывая ломтиками моцареллы. Запекать в разогретом духовом шкафу 8–10 мин при температуре 200 °С.

РУЛЕТ ИЗ СУДАКА С КРЕВЕТКАМИ

 45 мин : 200–300 г филе судака, 100 г креветок, 50 мл сливок 20–33%-ной жирности, 1 яйцо, 1 луковица, 1 ч. л. комбинированной приправы для рыбы, 1 пучок укропа, соль — по вкусу, сливочное масло для жарки

 4

1 Снять мякоть рыбы с кожи (кожу сохранить).

2 Нарезать очищенный лук средними кубиками, мелко порубить укроп.

3 Обжаривать лук на сливочном масле до прозрачности.

4 Смешать в блендере мякоть судака, обжаренный лук, сливки и яйцо. Добавить соль и приправу.

5 Ровным слоем выложить рыбный фарш на кожу.

6 Смешать зелень с креветками. Выложить поверх рыбного фарша.

7 Свернуть рулет, завернуть его в пищевую пленку. Варить 20 мин. Освободить от пленки.

8 Довести до готовности в духовом шкафу при температуре 200 °С (5–8 мин).

КИШ С МОРЕПРОДУКТАМИ

 1 ч + время на созревание теста : 80–100 г филе семги, 50 г мидий, 3–5 королевских креветок, 30 г твердого сыра, 50 мл сливок 20–33%-ной жирности, 50 мл сметаны, 1 яйцо, 1 стебель сельдерея, 1/2 сладкого болгарского перца, 1 луковица, 1–2 зубчика чеснока, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Тесто:** 150 г муки + на подпыл, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, соль — по вкусу

 2–4

1 Размять сливочное масло, добавить сахар и соль. Вбить яйцо, перемешать. Добавить муку и разрыхлитель. Сформовать из теста шар, поместить в холодильник на 1 ч, обернув пищевой пленкой. На столе, присыпанном мукой, раскатать из теста пласт толщиной 5 мм. Выложить в форму для запекания. Готовить в духовом шкафу 10–12 мин при температуре 200 °С.

2 Нарезать стебель сельдерея, очищенные перец и лук средними кубиками. Обжаривать на растительном масле до мягкости. Затем выложить овощи на песочную основу.

3 Очищенные креветки и мидии, нарезанную кубиками семгу посолить, поперчить, смешать с тертым чесноком. Мариновать 5 мин. Обжаривать 8 мин. Выложить на овощи.

4 Залить морепродукты смесью из яйца, сметаны, сливок и тертого сыра. Запекать в духовом шкафу при температуре 160 °С в течение 15 мин.



АВОКАДО С КРЕВЕТКАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ

 20 мин
 1
1 авокадо, 200 г помидоров черри, 150 г отварных креветок, 100 г моцареллы, 100 мл оливкового масла, сок 1/2 лимона, 10 г горчицы, 20 г сахара, 1/2 ч. л. сушеного базилика

- 1 Нарезать моцареллу средними кубиками, помидоры черри — четвертинками. Смешать сыр, помидоры и очищенные и порезанные креветки.
- 2 Отрезать от авокадо продольный сегмент. Из большей части вынуть косточку и мякоть.
- 3 Очистить отрезанный сегмент от кожуры. Нарезать его и мякоть большей части средними кубиками. Добавить к начинке.
- 4 Смешать горчицу с оливковым маслом, лимонным соком, сахаром и базиликом до растворения сахара. Добавить к начинке и перемешать. Начинить авокадо.

КОЛЬРАБИ, ФАРШИРОВАННАЯ ЛИСИЧКАМИ

 1 ч
15 мин
 4
4 кольраби, 200 г лисичек, 250 мл сливок 33%-ной жирности, 1 луковица, щепотка сушеного майорана, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Для подачи:** 1 пучок укропа

- 1 Вымыть кольраби, очистить от стеблей. Варить на нижней решетке пароварки в течение 15 мин.
- 2 Отварить лисички в подсоленной воде до готовности (20 мин).
- 3 Срезать верхушки кольраби, удалить мякоть из середины клубней.
- 4 Очистить лук, нарезать мелкими кубиками. Обжаривать на растительном масле до золотистого цвета. Добавить лисички и обжаривать все вместе еще 5 мин, приправить майораном.
- 5 Довести сливки до кипения, влить в луково-грибную массу. Добавить соль и перец.
- 6 Начинить кольраби полученной смесью. Готовить на пару в течение 20–30 мин. Перед подачей украсить зеленью укропа.

САЦИВИ С БАКЛАЖАНАМИ

 1 ч
 5
4–5 баклажанов, 150 г очищенных грецких орехов, 100 мл гранатового сока, 200 мл воды, 3 луковицы, 3–4 зубчика чеснока, 1 стручок красного острого перца, 1 ч. л. хмели-сунели, по пучку кинзы и базилика, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

- 1 Удалить у баклажанов плодоножки, сделать глубокий надрез вдоль посередине. Залить горячей водой, закрыть крышкой и довести до кипения. Варить на слабом огне в течение 25 мин. Выложить отваренные баклажаны на дуршлаг. Дать остыть и слегка отжать.
- 2 Измельчить орехи ножом или с помощью блендера. Добавить хмели-сунели, измельченный чеснок и острый перец, очищенный от семян. Влить в полученную смесь гранатовый сок и воду, посолить.
- 3 Мелко нарезать очищенный лук, обжаривать на растительном масле до золотистого цвета. Добавить в сковороду ореховый соус и довести до кипения.
- 4 Измельчить кинзу и базилик.
- 5 Выложить баклажаны на тарелку. Налить в надрезы ореховый соус. Дать остыть.
- 6 Украсить готовое блюдо рубленой зеленью, подавать холодным.

ГРИБЫ ПО-КАХЕТИНСКИ

 35 мин
 2
500 г шампиньонов, 3 яйца, 2 стручка острого перца, по пучку тархуна и кинзы, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

- 1 Вымыть грибы, нарезать крупными брусочками, выложить в кастрюлю.
- 2 Тушить в небольшом количестве воды на среднем огне в течение 15–20 мин. Посолить, поперчить. Мелко нарезать зелень.
- 3 Добавить нарезанную зелень к грибам. Довести до кипения. Снять кастрюлю с огня, остудить.
- 4 Взбить яйца с помощью венчика в легкую пену.
- 5 Влить в кастрюлю взбитые яйца тонкой струйкой при постоянном помешивании. При необходимости еще раз посолить. Поставить кастрюлю на огонь, довести смесь до кипения и снять с огня.
- 6 Нарезать очищенный от семян перец тонкими кольцами.
- 7 Посыпать блюдо кольцами острого перца. Подавать горячим.





ПЕЧЕННЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ

 1 ч
10 мин

 4

4 томата, 2 ст. л. риса, 1 пучок кинзы, 2–3 луковицы, 8 шампиньонов, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. оливкового масла, имбирь — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Срезать крышки у томатов. Аккуратно достать сердцевину ложкой. Сбрызнуть оливковым маслом, посолить. Поставить томаты в духовой шкаф, разогретый до 140 °С, на 20 мин.

2 Отварить рис до готовности (20 мин).

3 Вымыть шампиньоны, нарезать мелкими брусочками или кубиками. Натереть имбирь на мелкой терке.

4 Мелко порубить кинзу и очищенный лук. Обжаривать лук, имбирь и кинзу на растительном масле до золотистого цвета. Добавить шампиньоны и готовить 10–15 мин.

5 Всыпать в сковороду сахар. Ввести мякоть томатов, обжаривать еще 5 мин.

6 Смешать рис и овощную начинку. Начинить томаты и запекать в духовом шкафу 20 мин при температуре 180 °С.



ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

 1 ч 40 мин +
время на замачивание грибов

 5

100 г сушеных белых грибов, 10 отварных яиц, 1 луковица, 150 г майонеза, 1 пучок укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Очистить яйца, достать желтки. Сохранить половинки белков.

2 Поместить грибы в воду, довести до кипения, варить на умеренном огне 1 ч.

3 Разогреть сковороду с растительным маслом, выложить очищенный и измельченный лук, обжаривать 10–15 мин до золотистого цвета.

4 Добавить грибы, готовить на умеренном огне 10 мин.

5 Измельчить грибы, лук и желтки с помощью блендера до однородной консистенции.

6 Выложить грибную массу в емкость. Добавить майонез, соль и перец, перемешать.

7 Нафаршировать половинки яиц грибным паштетом. Вымыть и мелко нарезать укроп, посыпать им яйца. Подавать в охлажденном виде.





КАРТОФЕЛЬНЫЕ ГНЕЗДА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

 1 ч 20 мин
 10
400 г белых грибов, 500 г картофеля, 100 г консервированного горошка, 1 морковь, 50 г пармезана, 2 яйца, 40 г сливочного и 2 ст. л. оливкового масла для жарки, 1 зубчик чеснока, 1 пучок петрушки, соль, мускатный орех, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Отварить морковь и картофель (20–25 мин), очистить. Морковь нарезать мелкими кубиками, картофель измельчить до состояния пюре.

2 Натереть пармезан на мелкой терке, отложить немного для посыпки. Добавить в картофельное пюре яйца, соль, пряности и сыр, перемешать. Выложить массу в формочки, сделать углубления. Выпекать в духовом шкафу 15 мин при температуре 180 °С.

3 Мелко нарезать очищенные грибы, обжаривать в смеси оливкового и сливочного масел 20 мин. Добавить горошек, морковь, измельченные чеснок и петрушку.

4 Посолить, поперчить, перемешать, обжаривать на умеренном огне 5–7 мин.

5 Выложить начинку в «гнезда». Посыпать сыром, запекать в духовом шкафу 10 мин при 180 °С.



КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ СО СВИНИНОЙ И ГРИБАМИ

 1 ч
 8–10
1 кг отварного картофеля, 500–800 г свинины, 200–300 мл сметаны, 200 мл сливок 33%-ной жирности, 200 г белых грибов, 100 г твердого сыра, 2 луковицы, 1 пучок зеленого лука, соль, смесь перцев — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Нарезать свинину брусочками, очищенный лук — соломкой. Посолить и поперчить, обмять. Обжаривать на растительном масле 10 мин. Добавить измельченные грибы. Томить еще 5 мин.

2 Влить сметану. Тушить до загустения.

3 Нарезать отварной картофель кружочками толщиной 1 см. Выложить половину картофеля на дно формы для запекания, смазанной растительным маслом.

4 Сверху выложить свинину с луком и грибами. Посыпать мелкорубленным зеленым луком. Выложить второй слой картофеля.

5 Довести блендером твердый сыр со сливками до однородной консистенции.

6 Залить картофель сырной смесью. Запекать в разогретом духовом шкафу при температуре 180–200 °С в течение 15–20 мин.





ОРЕХОВО-ИНЖИРНЫЕ УЛИТКИ

1 ч + время на охлаждение рулетов	1½ стакана муки, 1/4 ч. л. разрыхлителя, 1/4 ч. л. соды, 1/4 ч. л. соли, 110 г сливочного масла, 125 г творога, 1 яичный желток, 2 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. миндального экстракта. Начинка: 250 г сушеного инжира, 1/2 стакана меда, 2 ст. л. апельсинового сока, 1 ст. л. лимонного сока, цедра 1 апельсина и 1 лимона, 1/2 ч. л. корицы, 1/4 стакана жареных миндальных и грецких орехов
6	

1 Смешать муку, разрыхлитель, соду и соль с кусочками масла, перемешать и порубить смесь в крошку. Добавить к творогу сахар, желток и миндальный экстракт, соединить с масляно-мучной смесью и вымесить тесто. Разделить на две части, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 30 мин.

2 Сложить все ингредиенты для начинки, кроме орехов, в блендер и измельчить до состояния пюре. Добавить измельченные орехи, перемешать.

3 Раскатать тесто в прямоугольники размером 15×35 см. Смазать начинкой оба пласта, свернуть рулетами и убрать в холодильник на 3–4 ч. Затем нарезать рулеты на «улитки» толщиной 1 см.

4 Выпекать в духовом шкафу 15–18 мин при температуре 180 °С.

САВАРЕН (ФРАНЦУЗСКИЙ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ КЕКС)

40 мин	200 г муки + на подпыл, 1½ ч. л. разрыхлителя, 2 яйца, 150 г сахара, 25 г сливочного масла, 50 мл молока, растительное масло для смазывания. Пропитка: 75 мл воды, 2 ст. л. сахара, цедра 1/2 лимона, 25 мл фруктового ликера. Для подачи: взбитые сливки, ягоды, 1 апельсин
6	

1 Отделить белки от желтков. Взбить белки с сахаром в крепкую пену. Добавить желтки, размягченное масло и муку, смешанную с разрыхлителем. Взбить смесь миксером и постепенно влить молоко.

2 Готовое тесто вылить в форму для кекса (с отверстием посередине), смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекать кекс в духовом шкафу 30 мин при температуре 175 °С.

3 Для пропитки вскипятить воду с сахаром, добавить измельченную цедру половины лимона и фруктовый ликер.

4 Вылить пропитку на кекс. Дать кексу остыть и хорошо пропитаться.

5 Выложить кекс на блюдо, в центр выложить взбитые сливки, украсить ягодами и дольками апельсина.

СГУЩЕННЫЕ ПИРОЖНЫЕ

1 ч + время на охлаждение	200 мл молока, 2 яйца, 1 стакан сахара, 3 ст. л. печеной тыквы, 1,5–2 ст. муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 2–3 ст. л. какао-порошка, 80 г сливочного масла + для смазывания, соль, ванильный сахар — по вкусу. Для крема: 3 ст. л. сметаны, 3 ст. л. вареного густого молока. Для подачи: 2 ст. л. лепестков миндаля
6	

1 Смешать молоко, яйца и сахар, взбить до растворения сахара. Протереть печеную тыкву через сито, добавить к яично-молочной смеси. Всыпать соль, разрыхлитель, муку, ванильный сахар, сливочное масло, перемешать. Разделить на две части, разлить тесто в разные емкости, в одну из них добавить какао.

2 Выстелить форму для запекания пергаментом, смазать сливочным маслом. Наливать тесто слоями, чередуя цвета. Поставить корж в предварительно разогретый до 180 °С духовой шкаф и выпекать 30–40 мин.

3 Для крема смешать сметану и густое молоко. Перемешать, поставить в холодильник на 20–30 мин.

4 Разрезать корж на два тонких пласта. Промазать одну часть кремом, сверху положить вторую часть и смазать кремом по бокам и сверху. Поместить коржи в холодильник на 8 ч.

5 Перед подачей нарезать коржи на пирожные и посыпать миндальными лепестками.

ТВОРОЖНОЕ ПИРОЖНОЕ «ЛОТОС»

45 мин + время на застывание творожной массы	2 яичных белка, 10 г желатина, 100 г сахара, 100 г муки, 1 ч. л. ванильного сахара, 100 г сгущенного молока, 150 г сметаны, 60 мл молока, 250 г творога, 50 г горького шоколада, 150 г белого шоколада, маргарин для смазывания
4	

1 Для теста взбить белки с сахаром, добавить ванильный сахар, муку, перемешать и охладить 30 мин.

2 Нанести на смазанный маргарином пергамент в форме цветка тесто средней толщины. Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу 3–4 мин. Переложить горячие цветы в креманки и придать форму лотоса, оставляя плоской середину.

3 Растворить желатин в 50 мл воды. Смешать сметану с творогом, чуть подогреть и взбить. Растопить белый шоколад в молоке, охладить, соединить с творожной массой. Добавить сгущенное молоко, желатин, взбить. Разложить творожную массу по круглым чашкам или специальным формочкам. Охладить. Перед подачей опустить каждую формочку с получившимся творожным суфле в горячую воду на несколько секунд. Выложить суфле в серединки цветов.

4 Растопить горький шоколад на водяной бане и украсить им суфле.





ШВЕДСКИЕ РОЖДЕСТВЕНСКИЕ БУЛОЧКИ С ШАФРАНОМ

1 ч
20 мин

25

750–800 г муки, 300 мл молока, 50 г свежих дрожжей, 250 г сахара, 1 яйцо + 1 яйцо для смазывания, 150 г сливочного масла, 3 г порошка шафрана, 150 г изюма, щепотка соли

- 1 Развести дрожжи в 4 ст. л. теплого молока.
- 2 Растопить масло, смешать с оставшимся молоком и дрожжами. Добавить яйцо, соль, сахар и шафран. Тонкой струйкой всыпать муку. Вымесить тесто и оставить на 30 мин.
- 3 Разделить тесто на 25 частей, раскатать каждую часть в виде колбаски длиной приблизительно 10 см.
- 4 Загнуть концы каждой колбаски в разные стороны, чтобы образовалась буква S, с каждой стороны вставить по одной изюминке.
- 5 Выложить булочки с шафраном на смазанный сливочным маслом противень и дать подойти, смазать поверхность булочек взбитым яйцом и выпекать 15–20 мин при температуре 200 °С. Подавать теплыми.



ЯБЛОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

30 мин

6

200 г тростникового сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 250 г муки, 1 яблоко, 1/2 ч. л. соды, соль, мускатный орех — по вкусу, растительное масло для смазывания. **Для подачи:** сахарная пудра

- 1 Разогреть духовой шкаф до 190 °С. Смазать противень растительным маслом.
- 2 Очистить яблоко от кожуры, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками.
- 3 Взбить масло с сахаром до однородности, добавить яйцо, взбить в пышную массу.
- 4 Просеять муку с солью и содой, соединить с яично-масляной массой. Добавить мускатный орех и яблоко.
- 5 Выложить тесто чайной ложкой на противень.
- 6 Выпекать печенье 10 мин до золотисто-коричневого цвета. Посыпать сахарной пудрой перед подачей.





ИСПАНСКИЙ НОВОГОДНИЙ ПИРОГ

⌚ 1 ч
50 мин

🍴 4

500 г мускатной тыквы, 100 г шампиньонов, 3 зубчика чеснока, 3 луковицы, 70 г пшеницы, 50 г лесных орехов, сок и цедра 1 лимона, 250 г рикотты, по пучку петрушки и зеленого лука, 1 веточка мяты, 2 веточки шалфея, 600 г муки, 140 г сливочного масла, 150 мл молока, 3 ст. л. соевого соуса, 1 яйцо + 1 яйцо для смазывания, 1/2 ч. л. соли, оливковое масло для жарки

1 Залить пшеницу водой и варить 30 мин. Добавить к рикотте яйцо, 1 ст. л. муки, измельченные петрушку, мяту, зеленый лук, шалфей, соль.

2 Обжаривать на оливковом масле лук, тыкву и чеснок 5 мин. Добавить шампиньоны, лесные орехи, цедру и сок лимона, соевый соус, тушить до полного испарения жидкости.

3 Вскипятить молоко со сливочным маслом и 1/2 ч. л. соли, добавить к оставшейся муке. Вымесить тесто, разделить на две части и раскатать. В форму для выпечки на половину теста выложить поочередно овощи, творожную смесь и пшеницу. Накрыть пирог оставшимся тестом, защипнуть края, в центре проделать отверстие для выхода пара. Смазать поверхность взбитым яйцом, запекать 1 ч при температуре 175 °С.



ТРАДИЦИОННЫЙ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПУДИНГ



7–8 ч + время
на выдержку
массы



4–6

100 г кондитерской муки, 3 шарика гвоздики, 1/4 ч. л. тертого мускатного ореха, 1 ч. л. молотой корицы, 1/4 ч. л. шамболы, 225 г сдобной крошки, 250 г сливочного масла, 225 г коричневого сахара, по 300 г черного и белого изюма без косточек, 50 г цукатов, 50 г грецких орехов, цедра 1 апельсина, цедра 1 лимона, 4 яйца, 60 мл бренди, 50 мл апельсинового ликера, 150 мл молока, растительное масло для смазывания

1 Смешать все ингредиенты и вымесить очень крутое тесто.

2 Выложить тесто в смазанную растительным маслом форму и накрыть сверху фольгой.

3 Томить пудинг на водяной бане 5–6 ч, следить, чтобы вода не выкипала.

4 Остудить пудинг, завернуть в фольгу и убрать в темное прохладное место на 6–8 дней.

5 Перед подачей выдержать пудинг на водяной бане 2 ч.





ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ «ЕЛОЧНЫЕ»



40 мин +
время на вы-
держку теста



10

150 г сливочного масла, 250 г меда, 100 г коричневого сахара, 50 г сахарной пудры, 1 ч. л. молотой гвоздики, 1 ч. л. молотого кориандра, 2 ч. л. молотой корицы, 1 ч. л. молотого имбиря, 2 ст. л. свежего тертого имбиря, 1 ч. л. какао-порошка, 1 ч. л. разрыхлителя, 500 г кондитерской муки, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли. **Для глазури:** 1 яичный белок, сок 1/2 лимона, 200 г сахарной пудры

1 Прогреть в сотейнике мед, масло, сахарную пудру, корицу и коричневый сахар 10 мин. Посолить масляно-медовую смесь, добавить какао, пряности, молотый и свежий имбирь. Смешать со взбитым яйцом.

2 Смешать муку с разрыхлителем, добавить к пряничной смеси. Вымесить упругое тесто, завернуть в пленку и поставить в холодильник на 3 суток.

3 Раскатать тесто на бумаге для выпечки толщиной 5–7 мм и вырезать фигурки с помощью формочек. Выпекать в духовом шкафу 15 мин при температуре 200 °С.

4 Для глазури смешать сахарную пудру и яичный белок с лимонным соком. Полить готовые пряники глазурью.



Новогодний пунш



25 мин



10

2 лимона, 2 апельсина, 750 мл сухого белого вина, 200 г коричневого сахара, 1 л зеленого чая, 500 мл рома, 2 ст. л. меда, 2 гвоздики, 1 звездочка бадьяна, 5 горошин черного перца, 1 палочка корицы

1 Из 1 лимона и 1 апельсина выжать сок и смешать с вином.

2 Разогреть чай, растворить в нем сахар и варить 10 мин на медленном огне с закрытой крышкой, добавив специи.

3 Влить в чай со специями вино с соком, сразу после закипания добавить мед и оставшиеся цитрусовые, нарезанные продольными дольками. Влить ром.

4 Подавать пунш горячим в широком блюде.





РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ГЛИНТВЕЙН

⌚ 40 мин

🕒 10

1 л сухого красного вина, 200 мл яблочного сока, 200 мл крепкого черного чая, 3–4 апельсина, 1 лимон, 1 яблоко, 2–3 палочки корицы, 3 бутона гвоздики, 60 г белого изюма без косточек, 100 г коричневого сахара, 1 звездочка бадьяна, 3–4 шт. кардамона, горсть имбирных цукатов (сушеного имбиря), 2 ст. л. меда

1 Смешать вино, сок и чай в кастрюле и прогреть на слабом огне почти до самого кипения, добавить и полностью растворить сахар.

2 Снять с цитрусовых цедру ленточками, очистить от белых пленок и нарезать поперечными дольками (желательно достать косточки).

3 Нарезать яблоко дольками.

4 Добавить все специи, изюм, цукаты и томить на слабом огне под крышкой 20 мин.

5 Снять смесь с огня, добавить мед, хорошо размешать и перелить в большой стеклянный графин с узким горлом.



ГРОГ НА ЧЕРНОМ ЧАЕ С ПРЯНОСТЯМИ

⌚ 35 мин

🕒 10

800 мл крепкого черного чая, 200 мл вишневого сока, 200 мл черного рома, 1 апельсин, 1 ч. л. лимонной цедры, 2–3 палочки корицы, 3 бутона гвоздики, 100 г коричневого сахара, 1 звездочка бадьяна, 3–4 шт. кардамона, 1 ст. л. рубленого корня имбиря, 2 ст. л. меда

1 Смешать сок и чай в кастрюле, прогреть на слабом огне до самого кипения, добавить и полностью растворить сахар.

2 Нарезать очищенный апельсин дольками, слегка выдавить сок в кастрюлю и отправить туда же дольки.

3 Добавить все специи, лимонную цедру и томить на слабом огне под крышкой 20 мин.

4 Снять смесь с огня, добавить мед, ром, хорошо размешать и перелить в большой стеклянный графин с узким горлом.





АНАНАС В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ



45 мин

400 г консервированных ананасов кольцами,
500 г готового слоеного теста, 1 яйцо.

Для подачи: 1 ст. л. сахарной пудры



4

1 Разморозить слоеное тесто, раскатать в пласт толщиной 2 мм. Нарезать длинными полосками шириной 12 мм.

2 Обсушить кольца ананасов от сиропа. Обмотать каждое кольцо полоской теста через отверстие.

3 Еще один вариант оформления: разделить тесто на квадраты 10×10 см, в центр выложить кружок ананаса, надрезать края, сложить к центру.

4 Выложить на фольгу. Отделить яичный желток от белка. Смазать желтком слоеное тесто.

5 Выпекать в духовом шкафу 20 мин при температуре 140 °С.

6 Посыпать блюдо сахарной пудрой перед подачей.



ПАРФЕ С КЛУБНИКОЙ



20 мин + время
на заморажива-
ние блюда

200 г клубники, 400 мл сливок 33%-ной
жирности, 4 яйца, 75 г сахарной пудры,
щепотка ванилина. **Для подачи:** взбитые
сливки



4

1 Вымыть и высушить клубнику. Нарезать ягоды тонкими ломтиками, выложить в миску, посыпать 1 ст. л. сахарной пудры.

2 Отделить яичные желтки от белков. Взбить желтки с оставшейся сахарной пудрой и ванилином до пышного состояния, белки — в крутую пену.

3 Взбить сливки, ввести в них взбитые желтки.

4 Клубнику откинуть на сито, добавить ягоды в яично-сливочную массу, сок оставить.

5 Аккуратно вмешать взбитые белки.

6 Вылить в форму и заморозить. При подаче парфе полить выделившимся соком клубники или украсить взбитыми сливками.





Новогодний МАНДАРИНОВЫЙ ТОРТ

 1 ч 30 мин + время на охлажде- ние	3 упаковки апельсинового желе (450 г), 850 г муки, 10 яиц, 4 ст. л. лимонной и апельсиновой цедры, 200 г сметаны, 2 ст. л. крахмала, 400 г сахара, 150 мл молока, 5 г соды, 2 капли столового уксуса, 100 г сливочного масла + для смазывания, 200 г тростникового сахара, 900 г творога, 5 мандаринов
 10	

1 Приготовить апельсиновое желе, следуя инструкции на упаковке.

2 Взбить 5 яиц с сахаром. Добавить к яйцам соду, гашенную уксусом, сметану и просеянную муку. Тщательно вымесить тесто. Выложить тесто в смазанную сливочным маслом круглую форму. Выпекать бисквит в разогретом до 190 °С духовом шкафу 1 ч.

3 Протереть творог через сито. Вбить оставшиеся 5 яиц, добавить сливочное масло, тростниковый сахар, молоко, цедру цитрусовых и крахмал. Тщательно перемешать.

4 Выложить на готовый бисквит творожную массу, выпекать 10 мин. Очистить мандарины и разделить на дольки. Остудить торт, украсить мандариновыми дольками, залить подготовленным желе и поместить в холодильник на 10–12 ч.



КРЕМ-БРЮЛЕ С КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ

 40 мин	400 мл сливок 33%-ной жирности, 150 г сахарной пудры, 6 яичных желтков, 1 ч. л. ванильного сахара, 100 г сахара, 100 мл сливок, растительное масло для смазывания
 4	

1 Для карамели смешать сахар и 100 мл воды, поставить на огонь и не размешивать, пока масса не начнет приобретать золотистый цвет. Добавить ванильный сахар.

2 Влить на дно смазанных растительным маслом формочек по 2 ст. л. карамели.

3 В оставшуюся массу аккуратно ввести горячие сливки, тщательно перемешать. Карамельный крем готов, им можно полить готовое крем-брюле или подавать отдельно.

4 Добавить к яичным желткам сахарную пудру, взбивать до образования пышной массы. Нагреть оставшиеся сливки практически до кипения. Аккуратно, непрерывно помешивая, ввести их в желтки.

5 Заполнить формочки смесью на 1/3. Готовить на пару 20 мин.



100 лучших рецептов для новогоднего меню. — Москва :
С 81 Эксмо, 2016. — 48 с. : ил. — (Кулинария. 100 лучших рецептов).

Приготовления к самому долгожданному празднику года не обходятся без кулинарных хлопот. Приготовить утку или запечь говядину, подать традиционный салат или попробовать новый вкус, на десерт торт или маленькие безе с заварным кремом? Вопросов, как вы видите, много, а времени перед подготовкой к празднику мало.

В нашей книге мы собрали самые праздничные рецепты, каждый из которых сможет стать украшением вашего новогоднего стола!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-80175-6

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2016

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. 100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ДЛЯ НОВОГОДНЕГО МЕНЮ

В книге использованы фото: *И. Савкин, К. Жук*
В книге использованы рецепты: *Я. Юрышева, К. Жук*
Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *В. Терещенко*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 07.09.2015.
Формат 60х84¹/₈. Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,6.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-80175-6



9 785699 801756 >



В электронном виде книги издательства Эксмо вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книг

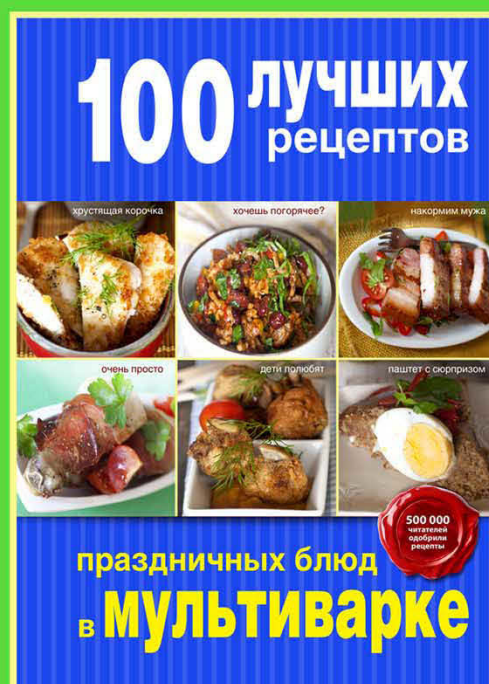
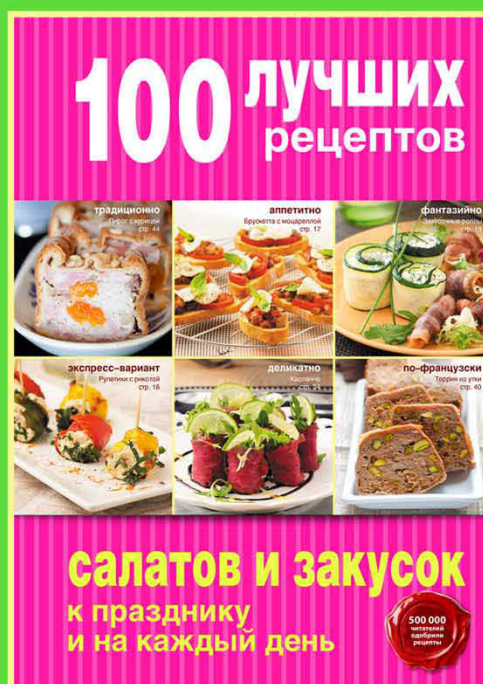
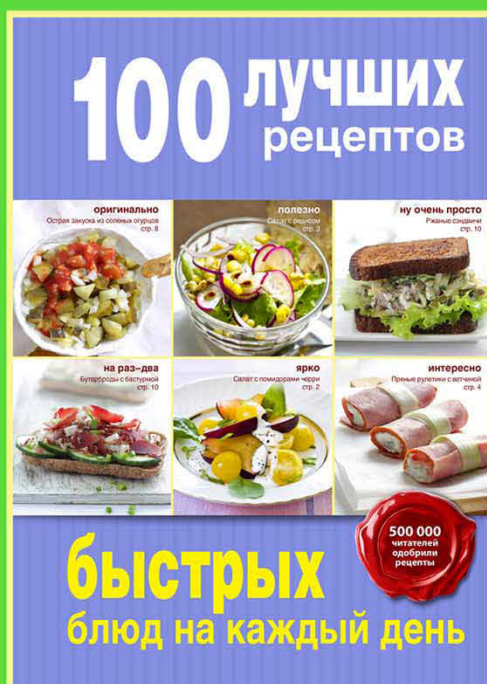


ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН
shop.eksmo.ru
Э К С М О

В книгах серии **«100 лучших рецептов»** вам не придется тратить время на бесконечные поиски нужного салата, пирога или супа, потому что мы отобрали тематические рецепты для каждой книги.

100 проверенных и нужных рецептов на все случаи жизни в каждой книге.

В серии вышли:



лучших
100
рецептов

Рецепты одобрены и проверены читателями серии «Готовят все!»

ISBN 978-5-699-80175-6



9 785699 801756 >

