

100 лучших рецептов

просто



изысканно



просто восторг



гвоздь программы



эффектно



невероятно вкусно



для новогоднегo стола

500 000
читателей
одобрили
рецепты

100 лучших
рецептов

**для новогоднего
стола**



ЭКСМО

Москва
2015

АССОРТИ ИЗ КАНАПЕ



30 мин



2

по 4 тоста белого и зернового хлеба без корочек, 50 г сливочного масла, 2 ломтика красной малосольной рыбы, 2 ломтика белой рыбы холодного копчения, 1 огурец, 5-6 маслин, 2 веточки укропа, 2 ст. л. красной икры, по 4 ломтика любого сыра и ветчины, листья салата, 1/4 лимона для сока, 2 ломтика плавленого сыра для сэндвичей, 2 ломтика варено-копченой шейки, 1 ч. л. зерновой горчицы. **Дополнительно:** шпажки, пищевая пленка

1 Нарезать огурец тонкими продольными ломтиками, маслины — колечками. Намазать половину тостов маслом, выложить сверху листья салата, ломтики белой и красной рыбы, ломтики огурца. Накрыть тосты пленкой и придавить сверху разделочной доской на 5-7 мин. Снять пленку и вырезать канапе, на каждый выложить колечки маслин, в колечко вставить укроп и проткнуть шпажкой. Сбрызнуть лимонным соком.

2 Намазать маслом еще 2 тоста, сверху выложить икру и вырезать еще несколько канапе, украсить укропом и проткнуть шпажкой. Еще один тост намазать маслом, сверху выложить сыр (не плавленый), лист салата, ветчину и слой огурцов, накрыть пленкой и положить на 5 мин под пресс, затем вырезать канапе.

3 Смазать 2 тоста горчицей, на один выложить плавленый сыр, шейку, салатные листья, снова сыр, накрыть смазанным тостом горчицей вниз. Положить под пресс на 10 мин, вырезать канапе и проткнуть их шпажкой.



АППЕТАЙЗЕРЫ



20 мин



4

100 г сухой сыровяленой колбасы, 50 г ветчины, 10 оливок без косточек, 4 филе соленых анчоусов, 1 болгарский перец, 4 крупные ягоды клюквы, 20 г сливочного масла, несколько веточек петрушки для украшения, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Дополнительно:** шпажки

1 Очистить колбасу от шкурки, нарезать столбиками высотой 4 см (их должно быть 3).

2 Разрезать столбики поперек на 2 части наискось.

3 Наколоть на шпажку по одной оливке и по одному кусочку колбасы.

4 Взять оставшиеся 4 оливки, обернуть каждую в филе анчоуса, скрепить шпажкой с предварительно наколотой ягодой клюквы.

5 Измельчить нарезанную ветчину и сливочное масло с помощью блендера, посолить и поперчить.

6 Очистить болгарский перец от семян и перегородок.

7 Нарезать перец аккуратными дольками.

8 Выложить на каждую дольку немного начинки из ветчины с помощью ложки или кондитерского шприца. Украсить листиком петрушки.





ЛУКОВЫЕ РАКУШКИ

🕒 30 мин

🍴 4 (по 5 шт. на порцию)

3 белые салатные сладкие луковицы, 2 зубчика чеснока, 400 г свежемороженого шпината, 250 г творога, 100 г пармезана, 50 г очищенных кедровых орехов, 3 ст. л. панировочных сухарей, 30 г сливочного масла, оливковое масло для жарки и смазывания ракушек

1 Очистить луковицы, разрезать вдоль пополам. Разобрать на части, залить кипятком на 10 мин.

2 Мелко порубить чеснок. Обжаривать на оливковом масле 1 мин. Добавить к чесноку шпинат. Обжаривать 2 мин.

3 Протереть творог через сито, соединить со шпинатом. Натереть пармезан на мелкой терке. Мелко порубить орехи. Добавить к творогу половину пармезана, рубленые орехи. Тщательно перемешать.

4 Начинить полученной массой луковые сегменты. Соединить края, придав форму ракушек.

5 Выложить ракушки на смазанную оливковым маслом форму. Намазать каждую маслом, пересыпать оставшимся пармезаном и панировочными сухарями. Натереть сливочное масло на терке, посыпать ракушки. Запекать в духовке, разогретой до 190 °С, 10 мин.



ЗАКУСКА А-ЛЯ КАПРЕЗЕ

🕒 20 мин

🍴 4

8 помидоров черри, 8 мини-шариков моцареллы, зелень базилика для украшения, **Соус:** 8 маслин (без косточек), 1/2 красной луковицы, 1 долька лимона, 1 ст. л. каперсов, 1 ст. л. соевого соуса, 4 ст. л. оливкового масла, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Дополнительно:** шпажки

1 Вымыть помидоры черри, срезать часть с чашелистиком.

2 Удалить с помощью маленькой ложки семена.

3 Для приготовления соуса мелко нашинковать очищенный лук.

4 Мелко порубить каперсы и маслины.

5 Заправить лук, каперсы и маслины оливковым маслом, влить соевый соус.

6 В полученную смесь добавить сок дольки лимона, поперчить и перемешать.

7 Надеть заготовку из черри на деревянную шпажку.

8 Вставить внутрь шарик моцареллы, украсить базиликом. Подать с соусом.



ФРАНЦУЗСКИЕ СЫРНЫЕ ШАРИКИ С ВИНОГРАДОМ



15 мин



4

200 г мягкого сыра с голубой плесенью, 50 г винограда без косточек (например, сорта «киш-миш»), 1 ч. л. молотого шафрана, 4 ч. л. семян кунжута, 2 ч. л. розового перца

- 1 Отщипнуть кусочек сыра размером с шарик для настольного тенниса.
- 2 Скатать шарик в ладонях.
- 3 Надавить, делая маленькую сырную лепешку. Вложить в середину ягоду винограда.
- 4 Скатать в шарик. Обвалять в смеси молотого шафрана, семян кунжута и розового перца.

КРЕКЕРЫ С ТРЕМЯ НАЧИНКАМИ



30 мин



4

12 крекеров различной формы. **С сыром и орехами:** 50 г твердого сыра (российского, голландского или пошехонского), 4 половинки грецких орехов, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. майонеза, щепотка карри, зелень петрушки. **С фетой и креветками:** 50 г феты, 12 неочищенных коктейльных креветок, 50 мл сливок, 1 долька лимона, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, зелень укропа. **С авокадо и каперсами:** 1 авокадо, 2 ст. л. каперсов, 2 помидора черри, 1 долька лимона, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

- 1 Измельчить чеснок и мелко натереть сыр, перемешать, заправить майонезом, добавить щепотку карри и перемешать. Выложить на 4 крекера немного полученной массы. Украсить половинкой грецкого ореха и петрушкой.
- 2 Очистить креветки, сбрызнуть лимонным соком, посолить и поперчить. Оставить мариноваться. Размять фету, порубить укроп и добавить в сырную массу. Взбить сливки и добавить к сырной начинке. Выложить на 4 крекера сырную массу, поставить сверху по 2-3 креветки.
- 3 Нарезать мякоть авокадо кусочками, сбрызнуть соком лимона, посолить, поперчить, взбить блендером до однородной массы. Порубить каперсы, смешать с авокадо. Разрезать помидоры черри пополам. Выложить на оставшиеся крекеры массу из авокадо, украсить помидорами.

УКРАИНСКИЕ ЗАКУСКИ В ОГУРЦЕ



20 мин



4

600 г свежих огурцов. **Первый вариант:** 100 г белых длинных сухариков, 100 г свежего или свежемороженого шпината, 4 зубчика чеснока, 150 г сметаны, соль — по вкусу. **Второй вариант:** 150 г соленого сала или шпика, 3 зубчика чеснока, 200 г моркови, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, несколько веточек свежего укропа для подачи, горсть клюквы для подачи

- 1 Нарезать огурцы тонкими слайсами с помощью овощечистки. Опустить в воду со льдом. Порубить сухарики крупными ломтиками.
- 2 Измельчить блендером шпинат и чеснок до состояния кашицы. Смешать шпинатно-чесночную пасту со сметаной. Посолить.
- 3 Выложить на огурец сметанно-шпинатную начинку. Сверху поместить по одному ломтику сухариков. Свернуть рулетиком. Украсить клюквой и зеленью.
- 4 Очистить и мелко нарезать либо натереть на мелкой терке морковь. Пассеровать на оливковом масле. Посолить. Дать остыть.
- 5 Пюрировать погружным блендером сало в шпик. Смешать шпик с морковью, солью и перцем.
- 6 Смешать шпик и морковь с мелко рубленным чесноком. Завернуть в огурец. Украсить зеленью и клюквой.

ЗАКУСОЧНЫЕ МИНИ-ПИРОЖКИ ИЗ ТЕСТА ФИЛО



40 мин



4

4 листа теста фило, 100 г сливочного масла, 1 желток. **Корзиночки:** 100 г сардин, 2 перепелиных яйца, несколько перьев зеленого лука, зелень базилика. **Папироски:** 4 вяленых томата, 2 ломтика сыровяленого мяса, 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. томатной пасты, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Кулечки:** 6 тигровых креветок, 50 г корейской моркови, 30 г пармезана, 1 долька лимона, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

- 1 Размять сардины, нарезать зеленый лук наискось. Соединить рыбу, лук и четвертинки отварного яйца, перемешать.
- 2 Измельчить вяленые томаты и чеснок с помощью блендера. Нарезать мясо средними кубиками и добавить в начинку. Выложить томатную пасту, поперчить.
- 3 Очистить креветки, отваривать в подсоленной воде с долькой лимона 3 мин, нарезать. Натереть пармезан, добавить к корейской моркови и креветкам. Посолить, поперчить и перемешать.
- 4 Выложить листы теста друг на друга, смазывая растопленным сливочным маслом. Сформировать заготовки. Папироски наполнить начинкой и свернуть рулетом. Смазать заготовки желтком, выпекать при 150 °C (10 мин). Охлажденные кулечки и корзиночки заполнить начинкой, готовые корзиночки украсить базиликом.



БРУСКЕТТА С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ И ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ



30 мин



4

1 багет, 100 г печени трески, 2 красные луковицы, 100 мл красного вина, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. красного винного уксуса, 1 ст. л. оливкового масла, 4 веточки свежего тимьяна

1 Нарезать очищенный лук полукольцами. Разогреть на сковороде оливковое масло и слегка обжарить лук. Добавить веточки тимьяна, закрыть крышкой и томить на медленном огне 10 мин.

2 Всыпать сахар. Добавить мед. Влить вино и винный уксус.

3 Варить до испарения лишней влаги, постоянно помешивая. Масса должна получиться слегка тягучей.

4 Нарезать багет тонкими (толщиной до 1 см) ломтиками наискось. Обжарить ломтики багета до золотистой корочки на сухой сковороде или подсушить в духовке.

5 Слить лишнюю жидкость из банки с печенью трески. Нарезать печень тонкими ломтиками или размять вилкой. Выложить на ломтики хлеба печень и луковый конфитюр, украсить веточкой тимьяна.



РОЗЫ ИЗ ВЕТЧИНЫ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ



30 мин



4

150 г нежирной ветчины (или карбоната круглой формы), 2 листа дрожжевого слоеного теста, 2 ст. л. томатного соуса (или кетчупа), 1 желток, 1 ст. л. растительного масла, зелень базилика для украшения. **Дополнительно:** бумажные или силиконовые формочки

1 Разморозить тесто при комнатной температуре и нарезать тонкими полосками.

2 Разрезать ветчину вдоль пополам, нарезать каждую половину аккуратными тонкими ломтиками.

3 Смазать полоски теста тонким слоем томатного соуса.

4 Выложить ломтики ветчины вдоль полоски теста с одной стороны, накладывая друг на друга.

5 Свернуть полоски рулетом.

6 Поместить розочки в смазанные растительным маслом бумажные или силиконовые формочки и смазать желтком. Выпекать в духовке при температуре 180 °C в течение 15 мин. При подаче украсить листиком базилика.





ДЫНЯ С ВЯЛЕНЫМ ОКОРОКОМ

⌚ 30 мин

1 небольшая дыня, 200 г сыровяленого мяса, 4 хлебные палочки, 2 ломтика белого хлеба, пучок рукколы.

🍴 4

Дополнительно: шпажки

- 1 Разрезать дыню пополам. Очистить одну половинку от кожуры и семян, нарезать аккуратными дольками.
- 2 Сделать шарики из второй половинки дыни с помощью специальной ложки — нузетки.
- 3 Разложить 4 ломтика мяса на поверхности.
- 4 Выложить на ломтики мяса немного рукколы с одной стороны. Положить на каждый ломтик хлебную палочку и свернуть в рулет.
- 5 Взять еще 4 ломтика мяса, завернуть в них кусочки дыни.
- 6 Вырезать из белого хлеба фигурки с помощью формочек.
- 7 Сделать веер из оставшейся части мяса и уложить на кусочки хлеба.
- 8 Наколоть на шпажку несколько шариков дыни, закрепить с ее помощью хлеб и мясо.



КРЕМ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ

⌚ 30 мин

300 г филе красной рыбы, 200 г варено-мороженных очищенных креветок, 250 г сливочного масла, 4 ч. л. красной икры, 4 ч. л. икры летучей рыбы, 4 ч. л. черной икры, 2 отварных желтка, 1 лайм, соль, кайенский перец — по вкусу, петрушка для украшения, 4 редиса (с усиками)

🍴 8

- 1 Положить рыбу в кипящую воду. Отваривать 12 мин. Остудить. Размять вилкой.
- 2 Пюрировать с помощью блендера отварную рыбу, сливочное масло, креветки, отварные желтки.
- 3 Посолить, добавить цедру лайма, кайенский перец, влить сок лайма. Перемешать.
- 4 Нарезать редис тонкими кружочками.
- 5 Сформировать из крема на тарелке «инь» и «янь».
- 6 Накрывать редисом, имитируя чешую.
- 7 Выложить красную икру на «хребет» рыбы, «глаза» — черной икрой.
- 8 Икру летучей рыбы выложить как узоры. Украсить петрушкой.

ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ НА СЫРНЫХ ЧИПСАХ



20 мин



4-6

150 г филе соленой сельди, 1/2 луковицы, 1/2 моркови, 1/2 зеленого яблока, 60 г любого мягкого сливочного сыра (в идеале плавленого), 30 г сливочного масла, 2 ломтика пшеничного сухого хлеба, растительное масло для жарки. **Чипсы:** 20 г твердого сыра, пряные травы, несколько веточек свежего укропа, несколько кусочков моркови.

Дополнительно: пергаментная бумага

1 Произвольно нарезать лук и морковь. Пассеровать овощи на растительном масле в течение 10 мин. Морковь можно отварить.

2 Замочить белый хлеб в воде, отжать. Очистить яблоко от кожуры и семян. Произвольно нарезать яблоко, сельдь, сливочный сыр.

3 Пропустить все компоненты, включая хлеб и сливочное масло, через мясорубку либо измельчить с помощью погружного блендера до желаемой консистенции.

4 Натереть твердый сыр на мелкой терке, добавить рубленую зелень, немного тертой моркови, пряные травы (по желанию). Выложить смесь пластинками или кружками на пергаментную бумагу. Запекать в духовке в течение 1–2 мин при температуре 180 °С. Охладить. Выложить на сырны чипсы форшмак.

Заливное «Морское дно»



20 мин +

+ 2 ч на за-
стывание

2

200 г морского коктейля (кальмары, осьминоги, мидии, коктейльные креветки), 12 тигровых креветок, 2 зубчика чеснока, 2 сладких перца (зеленый и желтый), 4 веточки петрушки, 4 веточки укропа, 20 г желатина, 500 мл бульона (или кипяченой воды), несколько долек лимона для декора, оливковое масло для жарки, соль — по вкусу

1 Замочить желатин в 1 стакане холодного бульона на 15 мин. Очистить перцы от семян и перегородок. Нарезать средними кубиками (0,5–0,7 см).

2 Вскипятить бульон в сотейнике. При необходимости посолить. Поместить в бульон набухший желатин. Варить до его полного растворения. Налить в стаканчики для подачи бульон высотой в 1 см. Добавить кубики перца и несколько веточек петрушки. Влить еще бульон слоем 0,5 см. Поставить в холодильник для застывания на 10 мин.

3 Обжаривать мелкорубленый чеснок на раскаленном масле 2–3 мин. Удалить со сковороды чеснок. Обжаривать на ароматном масле морской коктейль и тигровые креветки 3 мин, посолив их.

4 Выложить морской коктейль с тигровыми креветками в стаканчики. Поместить туда веточку укропа.

5 Залить бульоном. Поставить в холодильник для застывания на 2 ч. При подаче украсить долькой лимона и петрушкой.

Заливное из белых грибов



30 мин +

+ 2 ч на за-
стывание

4

10 небольших белых грибов, 400 мл крепкого грибного бульона, 2 зубчика чеснока, 1 стебель лука-порея (белая часть), 2 ст. л. желатина, 1 ч. л. ворчестерского соуса, 3 ст. л. оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Залить желатин 100 мл холодного бульона, оставить на 15 мин. Довести оставшийся бульон до кипения, поместить в него желатин. Перемешивая, прогреть до растворения. Добавить ворчестерский соус. Разлить по формочкам смесь слоем в 5 мм. Поставить в холодильник на 10 мин. Оставшуюся смесь желе отставить в сторону.

2 Очистить грибы и чеснок, нарезать вдоль ломтиками. Обжарить чеснок на оливковом масле, затем его удалить. Обжаривать грибы на чесночном масле по 1 мин с каждой стороны, посолив и поперчив их.

3 Переложить грибы на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло. Нарезать лук-порей тонкими кольцами.

4 Достать формочки из холодильника. Чередую, уложить в них по стенкам грибные ломтики и луковые кольца. Поместить оставшиеся ломтики грибов и залить желе. Поставить формочки в холодильник для застывания на 2 ч.

Корзинки из сыра с грибной икрой, креветками и кальмаром



30–40 мин



3

60–100 г зрелого твердого сыра, 100 г свежих шампиньонов, 150–200 г свежемороженой тушки кальмара, 1 маленькая луковица, 1 средняя морковь, 100 мл сметаны, соль — по вкусу, растительное масло для жарки. **Гарнир:** зеленый салат. **Дополнительно:** пергаментная бумага

1 Шампиньоны нарезать произвольно и обжарить на растительном масле. Посолить. Обжарить отдельно мелко нарезанные морковь и лук. Соединить грибы с овощами, добавить сметану, уварить до загустения. Охладить, измельчить с помощью блендера.

2 Обжарить в отдельной сковороде в 1 ст. л. растительного масла очищенные хвосты тигровых креветок и нарезанного кольцами кальмара.

3 Натереть сыр, расположить на пергаменте в форме диска слоем толщиной 2–4 мм. Отправить в духовку на 1–2 мин до расплавления при температуре 160–180 °С. Вынуть из духовки и «надеть» на форму (например, рюмку), обжарить диск сыра вокруг формы, сформировать корзинку. С помощью ложки или кондитерского мешка выложить в корзинку грибную икру, а поверх — морепродукты. Незамедлительно подавать на салатных листьях.



ВЕРРИНЫ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

 30 мин : 1 маленькое куриное филе, 1 стебель сельдерея, 1 яблоко «Гренни Смит», 1 ч. л. меда, 1 долька лимона, 1 ст. л. зерновой горчицы, 2 ст. л. оливкового масла, щепотка карри, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

 4

1 Посолить куриное филе, посыпать перцем и щепоткой карри. Запекать в духовке при температуре 180 °С в течение 15 мин. Разобрать на тонкие волокна.

2 Очистить стебель сельдерея от жестких волокон и нарезать тонкой стружкой. Очистить яблоко от кожуры и семян и нарезать тонкими ломтиками.

3 Сбрызнуть яблоко лимонным соком, чтобы оно не потемнело.

4 Смешать горчицу с медом.

5 Влить в полученную смесь оливковое масло и взбить венчиком. Заправить яблоко и сельдерея.

6 Выложить на дно стаканчиков куриные волокна, добавить сверху яблочно-сельдереевый микс. Украсить стружкой из сельдерея или долькой яблока.

ВЕРРИНЫ С КРЕСС-САЛАТОМ, ТУНЦОМ И МАРИНОВАННЫМ ОГУРЦОМ

 30 мин : 100 г консервированного тунца, 4 корнишона, 1 красная луковица, 100 мл сливок, кресс-салат, лимон для украшения

 4

1 Слить лишнюю жидкость из банки с тунцом, размять рыбу с помощью вилки.

2 Мелко порубить очищенный лук.

3 Нарезать корнишоны мелкими кубиками.

4 Взбить сливки.

5 Добавить к сливкам тунца и снова взбить.

6 Добавить в массу мелкорубленный лук.

7 Уложить на дно стаканчиков нарезанные корнишоны.

8 Сверху выложить рыбный мусс, украсить кресс-салатом и тонкими дольками лимона.

САЛАТ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ С АНАНАСОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

 20 мин : 100–150 г куриного филе, 100 г грецких орехов, 50–100 г консервированных ананасов, 1/2 зеленого яблока, 50 г майонеза, 100 г шампиньонов, 1 лимон, растительное масло для жарки, соль — по вкусу

 2–5

1 Запекать грецкие орехи 3–6 мин в духовке при 200 °С. Остудить, очистить, раздробить ножом.

2 Отваривать куриное филе 10 мин в подсоленной воде, дать остыть. Нарезать куриное филе и ананасы средними кубиками.

3 Очистить яблоко от кожуры и семян, одну часть нарезать мелкими кубиками, другую — средними. Сбрызнуть лимонным соком, чтобы фрукт не потемнел.

4 Смешать мелко нарезанное яблоко с майонезом.

5 Нарезать шампиньоны мелкими кубиками. Обжаривать грибы на растительном масле 3–4 мин. Дать остыть.

6 Смешать перед подачей ингредиенты салата с заправкой.

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ, КУКУРУЗОЙ И АНАНАСАМИ

 15–20 мин + 30 мин на варку овощей : 100 г копченой куриной грудки, 20–30 г консервированного ананаса, 20–30 г консервированной кукурузы, 1 короткоплодный огурец, 1 средняя морковь, 2 яйца, 3 ч. л. кедровых орешков, соль — по вкусу. **Соус:** 50–100 г майонеза в зависимости от густоты, 1/2 маленького яблока. **Дополнительно:** сервировочное кольцо

 2–3

1 Приготовить заправку: смешать майонез с тертым яблоком. Отварить морковь до полной готовности (должна быть мягкой при прокалывании ножом). Очистить от кожуры, нарезать маленькими кубиками (0,5–0,8 см).

2 Отварить яйца вкрутую в подсоленной воде в течение 7 мин после закипания. Немедленно охладить под струей проточной воды.

3 Нарезать ананас и огурец мелкими кубиками (огурец предварительно можно очистить от кожуры). Очистить куриную грудку от кожи, нарезать мелкими кубиками.

4 Смешать компоненты салата с заправкой. Выложить через кольцо, сверху украсить тертыми на мелкой терке яйцами, посыпать кедровыми орешками.

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ С ГРИБНОЙ ИКРОЙ

⌚ 20 мин +
+ 1 ч

на варку
свеклы

🍴 2

200 г свеклы, 50 г картофеля, 30 г моркови,
50 г майонеза, 100 г слабосоленой сельди,
2 ст. л. растительного масла, соль — по вкусу.

Грибная икра: 60 г моркови, 60 г лука,
60 г шампиньонов, 2 ст. л. растительного масла

- 1 Отварить овощи в подсоленной воде.
- 2 Произвольно измельчить для икры лук с морковью, обжарить на растительном масле до готовности.
- 3 Вымыть, очистить и мелко нарезать шампиньоны.
- 4 Обжарить шампиньоны на раскаленном масле.
- 5 Соединить лук, морковь, грибы и измельчить с помощью блендера до однородного состояния.
- 6 Мелко нарезать слабосоленое филе сельди.
- 7 Охладить, очистить, натереть на крупной терке свеклу, морковь, картофель.
- 8 Выложить, промазывая каждый слой майонезом, сначала сельдь, затем — картофель, грибную икру, морковь, свеклу.



САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ И ФРУКТОВ

⌚ 20 мин

🍴 3

180 г печени трески, 1 груша, 1 красный грейпфрут,
1 яблоко, 1 средний огурец, 6–8 перепелиных яиц, пу-
чок микс-салата либо салата Ромен. **Соус:** 100 г май-
онеза, 5 колец консервированного ананаса, 1/4 перца
чили

- 1 Вымыть салат, тщательно обсушить (на мокрых листьях заправка не держится). Нашинковать довольно крупно.
- 2 Нарезать огурец брусочками толщиной 0,5 см. При желании можно снять кожуру.
- 3 Очистить от кожуры яблоко и грушу, нарезать дольками или брусочками.
- 4 Срезать с грейпфрута кожуру вместе с белой частью. Вырезать мякоть из пленок.
- 5 Для заправки нарезать мелкими кубиками ананас. При возможности заменить консервированный ананас свежим.
- 6 Смешать майонез с мелко нарезанным перцем чили и ананасом.
- 7 На салатные листья выложить заправку, поверх нее фрукты, кусочки печени и половинки отварных перепелиных яиц.





ФРЕШ-САЛАТ С РАССОЛЬНЫМ СЫРОМ И РАКОВЫМИ ШЕЙКАМИ

🕒 20 мин

🍴 4

150–200 г моцареллы, 200 г маринованных раковых шеек, 1/2 кочана салата Ромен и/или небольшой пучок рукколы, 1/2 зеленого яблока, 1 средний огурец, 100 г красного винограда, оливковое масло. **Соус:** 1/2 зеленого яблока, 2 ч. л. меда, 1 апельсин, 30–40 мл оливкового масла, соль, свежемолотый черный или красный перец — по вкусу

1 Зелень нашинковать. Очистить яблоко от кожуры, огурец — по желанию. Нарезать средними кубиками.

2 Нарезать моцареллу кубиками. Если раковые шейки крупные, их также нарезать. Нарезать виноград на 2–4 части, удалить косточки. Смешать огурец, яблоко, раковые шейки, виноград, моцареллу и салатные листья, добавить оливковое масло, добавить соль и перец.

3 Приготовить заправку: нарезать яблоко мелкими кубиками. Очистить апельсин от кожуры, белой части и пленок, вырезать мякоть. Из четверти мякоти выжать сок.

4 Смешать мед с соком апельсина, добавить яблоко, мякоть апельсина, оливковое масло, перемешать. Заправить салат, перемешать.



САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С ВЯЛЕНЫМ ОКОРОКОМ, ГРУШЕЙ И СЫРОМ С БЕЛОЙ ПЛЕСЕНЬЮ

🕒 20 мин

🍴 2

100 г сыровяленого окорока, 2 средние груши сорта конференция, 1/2 лимона, 1/2 кочана салата-латука, 1 головка сыра с белой плесенью, 60 г зеленого винограда, 50 г черного или красного винограда, 60 мл оливкового масла

1 Разрезать груши пополам, удалить семечки.

2 Нарезать тонкими ломтиками шириной 3–4 мм.

3 Сбрызнуть лимонным соком, чтобы они не темнели.

4 Разрезать ягоды винограда пополам и удалить из них косточки.

5 Порвать вымытые и высушенные салатные листья на кусочки, предварительно срезав жесткую часть.

6 Нарезать сыр небольшими сегментами (половинку головки сыра на 4 части). Сервировать салат, как показано на фото.

7 Для сервировки на закусочную тарелку выложить листья салата, затем ломтики груши, смешанные с сыром и виноградом. Сверху — ломтики вяленого мяса. Полить салат оливковым маслом.



СЫРНЫЙ РУЛЕТ С ЗЕЛЕНЬЮ, МАРИНОВАННЫМИ ОВОЩАМИ И ВЕТЧИНОЙ



30-40 мин



4

150–200 г твердого сливочного сыра, до 100 г сыра с голубой плесенью, большой пучок свежей зелени (петрушка и укроп), по 1/2 сладкого красного и желтого болгарского перца, до 100 г маринованных огурцов (корнишонов), 30–50 г маслин, 20–30 г оливок, до 30 г обжаренных грецких орехов.

Дополнительно: пищевая пленка

1 Выложить на пищевую пленку листики зелени, распределить и прижать вторым слоем пленки, снять верхнюю пленку. Натереть твердый сыр, выложить слоем толщиной 3–5 мм на зелень.

2 Переложить сыр с зеленью на противень и запечь в духовке таким образом, чтобы сыр только расплавился. Выложить на сырный коврик нарезанный брусочками перец, корнишоны.

3 Выложить поверх нарезанный тонкими пластинами сыр с голубой плесенью, кусочки маслин и оливок, орехи и зелень. Свернуть рулет, обжать, чтобы слои плотно прилегали друг к другу. Отправить застывать в холодильник на 20–30 мин. Нарезать рулет под углом на кусочки. Подавать с целыми оливками, маслинами и прочими пикулями.

МУСС ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В БЕКОНЕ



30 мин



3-4

200–300 г мякоти птицы с кожей, 1 луковица, 1 морковь, 1/2 кислого зеленого яблока, 30–50 г чернослива, 20–30 г грецких орехов, 100–150 г сырокопченого бекона, 20–30 г сливочного масла, растительное масло для жарки, приправа для курицы, белый перец, соль — по вкусу.

Дополнительно: пищевая пленка, шпатель

1 Нарезать лук и морковь произвольными кусочками.

2 Обжаривать овощи на растительном масле 8–10 мин.

3 Пропустить мякоть курицы с обжаренными овощами 2 раза через мясорубку. Добавить тертое яблоко, сливочное масло, соль, специи. Хорошо выбить.

4 Выложить фарш на пищевую пленку слоем в 1 см.

5 Порубить грецкие орехи, нарезать мелко чернослив.

6 Выложить орехи и чернослив на фарш, оставив свободными несколько сантиметров с края. Свернуть рулетом. Обернуть рулет в ломтики бекона.

7 Положить рулет в огнеупорную форму, закрепить шпажками. Выпекать 20–30 мин в духовке при 160 °С.

РУЛЯДА ИЗ ЦЫПЛЯТ



20 мин +
+ 1 ч на варку
+ 6 ч на за-
стывание



10 (1,5 кг
готового
блюда)

1 целый потрошенный охлажденный цыпленок, 100–120 г варено-копченой ветчины, 1 большая морковь, 100 мл молока, 2 яйца, несколько зубчиков чеснока, средний пучок свежей зелени (укроп и/или петрушка), 2–3 ст. л. горчицы, 2 ч. л. приправы для курицы (хмели-сунели, тмин, карри), соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Дополнительно:** пищевая пленка, шпагат

1 С тушки цыпленка аккуратно снять мякоть с кожей. Распределить мясо по коже, отбить тыльной стороной ножа. Посолить, поперчить, добавить специи, натереть горчицей и измельченным чесноком.

2 Отварить морковь. Нарезать ветчину и морковь длинными брусочками. Выложить равномерно вдоль на мясо.

3 Взбить венчиком яйца с молоком, рубленой зеленью и солью. Выпекать омлет с обеих сторон на раскаленной сковороде на растительном масле. Разрезать омлетный блинчик пополам, выложить на мясо с начинкой.

4 Свернуть тугой рулет, обернуть 1–2 слоями пищевой пленки, стянуть шпагатом. Варить, полностью погрузив в воду, в течение 50–60 мин при слабом кипении. Охлаждать под прессом в течение 6–8 ч.

СВИНОЕ ФИЛЕ ПО-КРЕОЛЬСКИ В АПЕЛЬСИНОВОМ МАРИНАДЕ



1 ч



6-8

до 1 кг свинины (филе), 1–2 крупных болгарских перца, 1–2 луковицы, несколько долек чеснока, соль, свежемолотый черный перец, приправа для мяса — по вкусу.

Заправка: 1 апельсин, растительное масло. **Гарнир:** 200 г картофеля, 1 морковь, 20 г муки, 1 апельсин, растительное масло для жарки, соль — по вкусу, 1 яйцо (по желанию). **Дополнительно:** зубочистки, фольга

1 Посолить, поперчить свинину, добавить специи, натереть толченым чесноком. Разрезать филе вдоль по кругу, чтобы получился плоский длинный «коврик», отбить плоской стороной ножа. Залить соком одного апельсина, смешанным с небольшим количеством растительного масла. Мариновать 20–30 мин.

2 Нарезать перец длинными брусочками, порубить лук, обжарить до готовности на растительном масле. Выложить начинку на мясо. Свернуть свинину в рулет, скрепить конец зубочистками. Обжаривать на раскаленном растительном масле по 2 мин с каждой стороны. Сформировать из фольги лодку, выложить филе, запекать в духовке при 160 °С 40 мин.

3 На гарнир можно подать оладьи и жареные кружочки апельсина. Картофель и морковь нарезать тонкими длинными брусочками или натереть на крупной терке, посолить. Добавить муку, по желанию — яйцо. Выпекать оладьи на сковороде на растительном масле.



ГРУДИНКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ПОТРОХАМИ, ГРИБАМИ И ЛУКОМ



1 ч



6–8

до 1 кг свиной грудинки на реберной кости, 300 г куриных потрохов (печень и сердце), 100 г гречки, до 200 г свежих шампиньонов, 1 луковица, 2 средние моркови, небольшой пучок свежей петрушки, небольшой пучок свежего укропа, бутоны гвоздики для украшения, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Дополнительно:** зубочистки

1 Замочить субпродукты в воде или молоке на час. Обжарить на растительном масле мелконарезанные морковь, лук и грибы.

2 Длинным ножом в толще грудинки сделать глубокий «карман». Натереть мясо перцем и солью. С обратной от ребер стороны сделать диагональные надрезы, чтобы получилась ромбообразная решетка. Нашпиговать бутонами гвоздики.

3 Отварить субпродукты в подсоленной воде, нарезать средними кусочками, добавить к овощам. Отварить в подсоленной воде гречку, добавить к овощам и субпродуктам, прогреть, вымешать. Добавить измельченные петрушку и укроп. Начинить грудинку, края «кармана» скрепить зубочистками. Запекать в духовке 30 мин при 160 °С.



ШПИГОВАННЫЙ ОКОРОК

1 ч
20 мин

10–12

1 кг свиного окорока или шейной части, 50–100 г полузамороженного свиного сала с мясной прослойкой или грудинки, 40–60 г чернослива без косточек, 1 крупная отварная морковь, 2–3 зубчика чеснока, небольшой пучок укропа и/или петрушки (можно использовать сушеные), 2 лавровых листа, соль — по вкусу. **Глазурь:** 50 г горчицы, 2 ст. л. растительного масла, 3 зубчика чеснока, 1 ч. л. приправы для запекания (молотый душистый перец, хмели-сунели), соль — по вкусу.

Дополнительно: фольга для запекания

1 Смешать горчицу, растительное масло, измельченный чеснок, приправу для запекания и соль. Нарезать полузамороженное сало или грудинку брусочками. Промыть чернослив, разрезать вдоль на 2–4 части. Нарезать отварную морковь брусочками. Натереть очищенный чеснок на терке и порубить зелень.

2 Смешать в емкости измельченные сало или грудинку, чернослив, морковь, чеснок, зелень и соль.

3 Сделать в свинине проколы длинным острым ножом вдоль волокон и вложить туда полученную смесь. Смазать окорок глазурью. Сверху разложить лавровый лист.

4 Завернуть мясо в фольгу и положить в жаропрочную форму. Запекать окорок в разогретой духовке 1 ч (при толщине мяса 12–15 см) при 160–170 °С. Подавать окорок горячим или холодным, предварительно нарезав его ломтиками.





ПРЯНАЯ РУЛЬКА С ОВОЩАМИ



3 ч 35 мин
+ время на
остывание
рульки под
гнетом



8–10

800–1500 г свиной рульки, 1 л домашнего кваса, 300 г свиного окорока или лопаточной части, 1 крупная луковица, 1 средняя отварная морковь, 5 зубчиков чеснока, небольшой пучок зелени укропа и/или петрушки, 10–20 г желатина, 5 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 1/2 ч. л. молотого кориандра, 1/2 ч. л. молотого тмина, 1/2 ч. л. приправы для мясных блюд, растительное масло для жарки, вода, соль — по вкусу, столовый хрен для подачи. **Дополнительно:** пищевая пленка, гнет

1 Отваривать рульку 1 ч в подсоленной воде с лавровым листом и перцем-горошком. Слить бульон. Залить рульку квасом и водой. Отваривать 1 ч 30 мин. Бульон сохранить. Нарезать свинину брусочками, очищенный лук — полукольцами. Обжаривать мясо с луком на раскаленном масле 10 мин.

2 Разрезать рульку вдоль, вынуть кости. Разложить шкуру и мясо на пищевой пленке. Посыпать мясо измельченными зеленью и чесноком. Сверху выложить нарезанную брусочками морковь и жареную свинину с луком. Посыпать желатином и специями.

3 Сформировать рулет, обернуть пленкой. Опустить в кастрюлю с сохраненным бульоном и варить 30 мин. Положить под гнет до полного остывания. Снять пленку, нарезать ломтиками и подать с хреном.



РУЛЕТ ИЗ СУБПРОДУКТОВ С ЧЕСНОКОМ



5 ч +
+ время
на остыва-
ние рулета
под гнетом



10–12

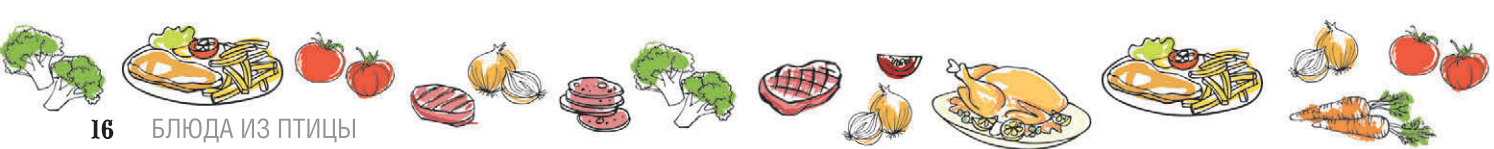
4–5 свиных уха, 1/2 говяжьего или 1–2 свиных языка, 300–500 г куриной печени (можно с сердцами), 1 крупная морковь, 3–5 зубчиков чеснока, небольшой пучок зелени петрушки и/или укропа, 10 г желатина, 2 лавровых листа, 1/2 ч. л. хмели-сунели, вода, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Дополнительно:** пищевая пленка, нитки, гнет

1 Отваривать уши в подсоленной воде с добавлением лаврового листа 2–3 ч. Положить язык к ушам и варить 1 ч. Добавить куриные потроха и варить 1 ч. Морковь положить целиком за 20 мин до окончания варки к субпродуктам. Бульон сохранить. Снять пленку с языка.

2 Порубить зелень и чеснок. Нарезать язык и морковь брусочками. Произвольно нарезать куриные потроха. Выложить на пищевую пленку равномерным слоем уши и посыпать измельченным чесноком. Сверху выложить зелень, морковь и куриные потроха. Распределить брусочки языка с одной стороны основы рулета.

3 Посыпать субпродукты желатином, перцем, хмели-сунели и солью. Свернуть рулет, приподнимая пищевую пленку за край, и перевязать ниткой по всей длине, зафиксировав концы пленки. Варить рулет в сохраненном бульоне 20–30 мин. Охладить под гнетом для застывания желатина. Нарезать ломтиками.





ХРУСТЯЩИЕ КРЫЛЫШКИ В ЗЕЛЕННОЙ ПАНИРОВКЕ



40 мин



4

8 куриных крылышек, 4 ломтика подсушенного белого хлеба, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. соевого соуса, пучок рукколы, щепотка тимьяна, 1 ст. л. растительного масла, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Отрезать у крылышек самые толстые части. Стянуть кожу чулком и зачистить косточку. Измельчить чеснок.

2 Полить крылышки соевым соусом. Добавить чеснок, перец, перемешать и оставить мариноваться на время приготовления панировки.

3 Наломать хлеб кусочками и положить в чашу блендера. Добавить стебли рукколы, измельчить до однородной массы. Всыпать тимьян и перемешать.

4 Сформировать из мяса на косточках шарик. Обвалять заготовки в панировке и плотно обжарить.

5 Разогреть растительное масло до температуры кипения, обжаривать крылышки 5 мин, чтобы закрепились панировка. Выложить их на бумажное полотенце для удаления лишнего жира, после чего довести до готовности в течение 10 мин в духовке при температуре 180 °С.



КРЫЛЫШКИ ЦЫПЛЯТ, ФАРШИРОВАННЫЕ ВИНОГРАДОМ И СЫРОМ



30 мин



5

10 крыльев цыплят, 200 г сыра с голубой плесенью, 100 г свежего винограда (желательно черного), 40 г кедровых орехов, 2–3 ст. л. горчицы, 1 стакан муки, 1 ч. л. приправы для курицы, растительное масло для жарки. **Гарнир:** 3–4 сливы. **Соус:** 20 г сахара, 20 мл сока лимона, по 15 г слив и винограда, 10 г кедровых орехов

1 Оголить кости в крыльях, отрывая самую последнюю тонкую часть крыла и снимая мясо ниже к более толстому суставу. Замариновать курицу в смеси приправ и горчицы. Нарезать виноград на 4 части, удалить все косточки.

2 Нарезать сыр с голубой плесенью средними брусочками. Начинить крылья кусочком сыра, долькой винограда и несколькими кедровыми орешками. Запанировать мясо в муке.

3 Обжаривать крылышки на растительном масле в течение 5–6 мин со всех сторон. Довести до готовности в духовке в течение 8–10 мин при 180 °С.

4 Нарезать тонкими слайсами (2–3 мм) сливу. Приготовить соус: в сотейнике бланшировать виноград, сливу и орехи в сахарном сиропе с лимонным соком, дать закипеть и снять с огня. Выложить гарнир на тарелку, сверху — куриные крылышки. Полить соусом.





КУРИНЫЕ НОЖКИ С ВИНОГРАДОМ, ТИМЬЯНОМ И ЧЕСНОКОМ

1 ч

3

3 куриные голени, 70 г сливочного масла, 250 г крупного красного винограда, 3 веточки свежего тимьяна или 1/4 ч. л. сушеного, 7–8 зубчиков чеснока, 1 лимон, 100 мл белого сухого вина, 30 мл оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Очистить и мелко порубить 1–2 зубчика чеснока. Натереть им куриные голени. Посолить, поперчить.

2 Обжаривать мясо на сильно разогретом оливковом масле до золотистой корочки 10 мин.

3 Снять теркой цедру лимона (только желтую часть, так как белая сильно горчит).

4 Смазать дно утятницы или глубокой формы для запекания сливочным маслом.

5 Выложить мясо птицы, гроздь винограда непосредственно с ветками, дольки чеснока в кожуре. Дополнить веточками тимьяна. Посыпать цедрой лимона.

6 Залить белым сухим вином и поставить в духовку при 190 °С на 35 мин.



КУРИНЫЕ НОЖКИ В ТЕСТЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕЧЕНЬЮ

40 мин

4

8 куриных голеней, 500 г куриной печени и сердец, 5 листов теста фило, 1 среднее яблоко, 50 мл соевого соуса, 100 мл красного сухого вина, 1 яйцо, небольшой пучок зеленого лука, растительное масло для жарки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Стянуть кожу с голеней чулком, оставив с кожей нижний хрящ (отрубить его от кости). Отделить мясо от кости, нарезать средними кубиками. Посолить и поперчить печень и сердца. Влить соевый соус и вино. Оставить мариноваться на 20 мин.

2 Очистить яблоко от кожуры, вырезать сердцевину и нарезать мелкими кубиками. Обжаривать печень и сердца на раскаленном растительном масле 10–12 мин. Охладить. Нарезать средними кубиками.

3 Добавить к куриному мясу яблоко, печень и сердца. Посолить, поперчить и перемешать. Наполнить получившимся фаршем кожу.

4 Нарезать тесто фило квадратами 15×15 см. Смазать яйцом, вложить ножку и свернуть мешочком.

5 Перевязать зеленым луком. Смазать яйцом. Запекать в духовке, разогретой до 175 °С, 20–25 мин.





ФИЛЕ ПТИЦЫ В КОКОСОВОЙ СТРУЖКЕ

20–30 мин 2 филе птицы, 100 г кокосовой стружки, 30–40 г твердого сыра, 6–8 листьев шпината, 30–40 г брокколи, 2 50–60 г мини-моркови, 1–2 яйца, 50–60 г муки, несколько веточек свежего тимьяна, микс-салат для подачи, растительное масло для жарки, приправа для курицы, соль — по вкусу

1 Сделать в филе продольный разрез, чтобы получить карман, сформировать мясо в виде лодочки.

2 Натереть специями, посолить. Внутрь поместить по веточке тимьяна. Обдать шпинат кипятком. Отварить морковь и брокколи в течение 2–3 мин.

3 Измельчить отварные овощи. Смешать с натертым на крупной терке сыром.

4 Наполнить полученным фаршем кармашки. Запанировать начиненное филе в муке. Обмакнуть кусочки в яйцо.

5 Обвалять в кокосовой стружке.

6 Обжаривать 3–4 мин на сковороде с растительным маслом на небольшом огне. Доводить 6–10 мин до готовности в духовке при 160 °С. При подаче украсить листьями салата.

ФИЛЕ ПТИЦЫ, ФАРШИРОВАННОЕ СЫРОМ, В БЕКОНЕ

20–30 мин 240 г куриного филе (грудки без кожи), 60 г сырокопченого бекона (грудинки), 60 г сыра с голубой плесенью, 20 г свежего или свежемороженого шпината, 2 3–4 зубчика чеснока, 2 ч. л. горчицы, 1 ч. л. приправы для курицы, растительное масло для жарки, соль — по вкусу. **Гарнир:** 100 г свежемороженой брокколи, 100 г свежемороженой цветной капусты, 1/2 сладкого болгарского перца, 50 г винограда (желательно черного), 50–60 г моркови. **Дополнительно:** шпажки

1 С помощью ножа с узкой стороны сделать «карман» во всю длину филе. Натереть с обеих сторон солью, приправой для курицы, горчицей и измельченным чесноком. Оставить мариноваться на 10–15 мин. Опустить листья шпината в кипящую воду на 15 с.

2 Размять вилкой сыр с голубой плесенью, добавить к нему отжатый шпинат, перемешать. Нафаршировать филе смесью шпината и сыра. Скрепить «вход в карман» зубочисткой, с помощью ножниц сделать небольшие надрезы по краям филе. Обернуть филе в бекон. Обжаривать мясо на масле в течение 2–3 мин с обеих сторон. Запекать 8–10 мин при 180 °С. Обжарить на масле до готовности нарезанные брусочками морковь, сладкий перец, бланшированные цветную капусту и брокколи. Выложить гарнир на тарелку, сверху — готовое филе. Украсить четвертинками винограда.

МЯСНЫЕ ГНЕЗДА ИЗ ФИЛЕ ПТИЦЫ С ОВОЩАМИ

45 мин 400 г куриного филе без кожи, 60 г твердого сливочного сыра, 150 г цукини (или молодого кабачка), 4 1/2 сладкого болгарского перца (можно использовать красный и желтый), 8 яиц, 1 ч. л. приправы для курицы, 100 г муки, несколько веточек свежей петрушки или укропа, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Нарезать филе тонкими брусочками толщиной 0,5 см, цукини и болгарский перец — тонкими брусочками. Обжарить овощи на растительном масле до мягкости.

2 Смешать нарезанное куриное филе с припущенными овощами, добавить муку, соль, специи и измельченную зелень. Сформировать из получившейся массы 8 колец. Обжаривать кольца на растительном масле по 2 мин с каждой стороны.

3 В отдельную емкость аккуратно вбить яйца, сохраняя целыми желтки. Переложить кольца на противень, в центр каждого кольца выложить по желтку, посыпать сыром или выложить сверху по ломтику сыра.

4 Запекать в духовке в течение 5 мин при температуре 160 °С до расплавления сыра и готовности яйца (всмятку).

КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

20–30 мин 1 курица, 50–80 г сливочного масла, немного укропа и петрушки, 1 лимон для сока, 2 яйца, 100–150 г панировочных сухарей, 50 г муки, растительное масло 2 для жарки, свежемолотый черный перец, соль — по вкусу

1 Отделить от курицы крылья, оставив плечевую кость.

2 Вырезать из курицы филе вместе с плечевыми костями.

3 Распластать филе, отбить до толщины 3–5 мм.

4 Посолить, натереть перцем, сбрызнуть лимонным соком.

5 Мелко порубить зелень, смешать со сливочным маслом. Положить сливочное масло также внутрь филе.

6 Сформовать котлеты, запанировать в муке.

7 Запанировать котлеты дважды в яйцах и сухарях попеременно.

8 Обжаривать 5–8 мин на раскаленном растительном масле. Доводить до готовности 10–12 мин в духовке при 160 °С.



ЦЫПЛЕНОК ПО-ЦАРСКИ



30–50 мин



2

1 небольшая курица, 50–60 г варено-копченой нежирной ветчины, 30–50 г твердого сыра, 2 яйца, 4 помидора черри, до 100 г свежих или свежемороженных белых грибов, несколько веточек свежей петрушки, несколько веточек свежего укропа, соль, специи — по вкусу, 1 ст. л. растительного масла. **Гарнир:** 150 г свежих шампиньонов, несколько перьев зеленого лука. **Дополнительно:** зубочистки

1 Отделить мясо от костей, оставляя локтевую кость и стараясь не повредить кожу. Натереть мясо специями. Нарезать грибы, обжарить на растительном масле до готовности, посолить.

2 Нарезать ветчину длинными брусочками, помидоры черри — на 4 части. Добавить к грибам. Порубить зелень, натереть сыр, добавить к яйцам, перемешать венчиком. Влить яйца в сковороду к грибам, ветчине и помидорам. Выпечь омлетный блинчик. Выложить омлет поверх мяса, обернуть кожей, зацепить края зубочистками.

3 Обжарить мясо в растительном масле с обеих сторон (запечатать). Довести до готовности в духовке при 160–180 °С в течение 15–20 мин.

4 Для гарнира шампиньоны разрезать на 4 части. Зеленый лук нашинковать. Обжарить грибы и лук на растительном масле.



КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ



1 ч



5

500 г куриного филе, 2 луковицы, 4 ст. л. растительного масла, пучок кинзы, пучок укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, тонкий лаваш для подачи. **Дополнительно:** шпажки

1 Измельчить куриное филе и лук с помощью блендера.

2 Мелко нарезать укроп и кинзу.

3 Добавить в фарш рубленую зелень.

4 Посолить, поперчить, тщательно перемешать.

5 Сформировать из фарша продолговатые котлеты, надеть на шпажки, хорошо обмять.

6 Обжаривать кебабы на растительном масле до готовности.

7 Подавать с лавашем.





ХВОРОСТ ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ В ОРЕХОВОЙ КОРОЧКЕ

⌚ 20 мин

🍴 1-2

100–150 г филе индейки, 60–80 г муки, 1 яйцо, 100 г миндальной стружки, 1 лимон для сока, растительное масло для жарки, приправа для курицы, соль — по вкусу

1 Нарезать филе индейки пластинками толщиной 0,5–1 см, слегка отбить.

2 Сделать прорезь в центре каждого кусочка. Посолить, сбрызнуть лимонным соком, добавить приправу.

3 Обвалять кусочки филе в муке.

4 Обмакнуть во взбитое яйцо.

5 Обвалять в стружке миндаля.

6 Свернуть кусочки в форме хвороста, пропустив один край через отверстие. Обжаривать 5–6 мин в кипящем масле до готовности.



РУЛЕТКИ ИЗ ИНДЕЙКИ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ И БЕКОНОМ В БАКЛАЖАНЕ

⌚ 20–30 мин

🍴 2-4

200 г филе индейки, 1/2 баклажана, 1/2 болгарского перца, 50–60 г цукини (или молодого кабачка), зелень укропа или петрушки, 30–40 г бекона, 1–2 зубчика чеснока, растительное масло для жарки, приправа для курицы, соль — по вкусу

1 Нарезать баклажан вдоль слайсами толщиной 1–2 мм. Обжаривать 1–2 мин на разогретом масле.

2 Нарезать перец и цукини крупной соломкой. Обжаривать 1–2 мин на том же масле.

3 Разрезать филе индейки на 2–4 куска. Слегка отбить.

4 Натереть солью, приправой, тертым чесноком.

5 Выложить на филе жареные цукини и перец. Свернуть рулетиком.

6 Обернуть рулетик беконом и слайсом баклажана.

7 Обжаривать на сковороде 3–5 мин, доводить до готовности 8–10 мин в духовке при 160 °С.

8 Украсить зеленью.





Утка с цитрусовыми



2 ч +
+ время
на ма-
рино-
вание



8

1 утка, 4 апельсина, 1 лимон, 200 мл белого сухого вина, 1 ч. л. белого молотого перца, 1 ч. л. молотого перца чили, 1 ч. л. молотой корицы, 1 ст. л. оливкового масла, 70 г коричневого сахара, 1 ст. л. виноградного уксуса, лавровый лист, 1 гвоздика и душистый перец, 5 горошков черного перца, веточка розмарина, 50 мл вишневого сиропа, 100 г замороженной вишни с соком, 100 г брусники или клюквы, 50 мл красного десертного вина, свежемолотый черный перец, соль — по вкусу

1 Натереть утку солью, полить белым вином, поставить в холодильник на сутки. Смешать перцы, корицу и масло, натереть тушку. Апельсин разрезать на дольки, нафаршировать им утку. Поставить запекаться при 250 °С. Через 30 мин полить утку вытопившимся соком, выложить на противень веточку розмарина и нарезанный апельсин. Готовить 1 ч при 220 °С, поливая птицу соком.

2 С двух апельсинов снять цедру, отжать сок. Смешать половину сахара и уксус, довести до кипения, добавить сок, оставшиеся специи, лавровый лист и цедру. Как только соус закипит, вынуть лавровый лист и уварить соус до густоты. Нарезать лимон на кружки и обжа- рить на сухой сковороде до коричневых пятнышек.

3 Соединить красное вино, вишню с соком, вишне- вый сироп, ягоды, добавить черный перец, оставший- ся сахар и соль, уварить до густоты. Подавать утку с дольками апельсина, лимона и ягодным соусом.



Утка по-пекински



1 ч +
+ время
на созревание
и маринование



3–6

1 утка, 1 апельсин для сока, 200 мл покупного апельсинового сока, 3 зубчика чеснока, 30–50 мл со- уса терияки, 50–100 г меда, 2 ст. л. молотого имбиря, 100 мл коньяка, 100 г морской соли, 30–50 г горчицы.
Соус: 100 г свежего огурца, несколько перьев зелено- го лука, 50 мл соевого соуса, 40 г меда.
Дополнительно: фольга

1 Срезать с утки малоценные несъедобные части, лишний жир. Тушку натереть морской солью. Сбрыз- нуть коньяком и отправить в холодильник на сутки, желательно в вертикальном положении.

2 Смешать тертый чеснок, половину молотого им- биря, горчицу и свежавыжатый апельсиновый сок. Натереть утку маринадом, оставить на 3 ч.

3 Обернуть фольгой ножки и крылья, чтобы не сгорели. Запекать 20 мин в духовке при 180 °С на решетке, поставив внизу противень, в него будет сте- кать жир.

4 Смешать оставшийся имбирь с медом, соусом терияки и уваренным на 2/3 покупным апельсино- вым соком. Этим соусом обмазывать утку каждые 10 мин, продолжая запекать еще 20 мин при 160 °С. Нарезать кусочками при подаче.

5 Нарезать для соуса огурец мелкими кубиками, по- рубить лук. Смешать с медом и соевым соусом. По- давать соус отдельно.





ГУСИНЫЕ ОКОРОЧКА, ТУШЕННЫЕ В ХЕРЕСЕ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

⌚ 1 ч + 12 ч
на маринование мяса

🍷 1-2

1-2 гусиных окорочка, 200 мл хереса, 1 красный болгарский перец, 1-2 апельсина для сока, 20-50 г меда, 50-100 мл сливок 33%-ной жирности, 3-4 зубчика чеснока, черный перец горошком, свежемолотый черный перец, соль — по вкусу, 100 мл воды

1 Порубить гусиные окорочка на кусочки. Добавить соль, половину толченого чеснока, свежавыжатый апельсиновый сок. Влить мед.

2 Добавить 100 мл хереса, перемешать, оставить на 12 ч для маринования. Поперчить, обжарить на сухой сковороде.

3 Нарезанный крупными брусочками болгарский перец обжарить (до состояния аль денте) на жире, оставшемся после жарки гуся, добавить перец горошком и оставшийся чеснок.

4 Влить сливки. Уварить наполовину до загустения соуса. Выложить в соус мясо гуся, добавить оставшийся херес, залить водой, накрыть крышкой и томить не менее 50 мин в духовке при 160 °С.



СЛОЕНЫЙ ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ИНДЕЙКИ С ГРАНАТОВЫМ ЖЕЛЕ

⌚ 50 мин

🍷 4

400 г печени индейки, 150 г сливочного масла, 100 мл красного вина (лучше портвейна), 8 ягод можжевельника, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, зерна граната для украшения. **Желе:** 200 мл гранатового сока, 25 г желатина, 2 ст. л. бальзамического уксуса, соль — по вкусу. **Дополнительно:** формочки

1 Замочить желатин в небольшом количестве воды на 10 мин. Нарезать лук дольками, мелко порубить чеснок. Растереть ягоды можжевельника в ступке.

2 Очистить печень от пленок, нарезать небольшими кусочками. Обжарить лук и чеснок в сливочном масле до прозрачности. Добавить к ним печень и тушить 15 мин. Влить вино, всыпать ягоды можжевельника и готовить еще 10 мин. Добавить соль и перец. Выложить остывшую печень в блендер и измельчить.

3 Для приготовления желе довести до кипения гранатовый сок, влить бальзамический уксус и посолить. Растворить в полученной смеси предварительно замоченный желатин. Налить в формочки немного желе (можно добавить зерна граната), дать слегка застыть. Выложить слой паштета, залить оставшейся частью желе, поставить в холодильник до полного застывания. При подаче украсить зернами граната.





СВИНИНА С БАКЛАЖАНОМ И ШПИНАТОМ

🕒 30 мин

🍴 2–4

200 г свинины (вырезки), 100 г баклажана, 40 г свежего или свежемороженого шпината, 20 г изюма (желательно светлого), несколько долек чеснока, 1/2 лимона для сока, 20 мл соевого соуса, соль, свежемолотый черный перец, приправа для мяса — по вкусу, растительное масло для жарки.

Дополнительно: зубочистки, фольга для запекания

1 Положить листья шпината в кипяток на 30 с. Нарезать баклажан вдоль ломтиками толщиной 2–3 мм, обжарить на растительном масле. Вырезку разрезать вдоль, чтобы получился широкий пласт мяса толщиной около 1–2 см. Посолить, поперчить, добавить приправу, мариновать 5–10 мин в смеси соевого соуса, толченого чеснока и лимонного сока.

2 Выложить на мясо расправленные листья шпината, ломтики баклажана, посыпать вымоченным в воде изюмом. Свернуть плотный рулет, сколоть края зубочистками. Обжаривать (запечатать) мясо на раскаленной сковороде в небольшом количестве растительного масла по 1 мин с каждой стороны. Сформировать из фольги лодочку, выложить в нее рулет, запекать 15–20 мин в духовке при 160 °С. Нарезать теплый, но не горячий рулет поперек на бочонки толщиной 4–5 см. Подавать можно на листьях шпината или другой зелени.

ОТКРЫТКИ ИЗ СВИНИНЫ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

🕒 20–30 мин

🍴 4

500 г свинины (филе или вырезка), 50 г варено-копченой нежирной ветчины, 60–80 г твердого сливочного сыра, 100 г свежих шампиньонов, несколько перьев зеленого лука, 1 луковица, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло. **Гарнир:** 500 г картофеля, 50–70 г свежих шампиньонов, 1 морковь (по желанию), зеленый лук.

Дополнительно: шпажки

1 Грибы нарезать пластинками, нашинковать лук и обжарить на растительном масле до готовности. Нарезать свинину поперек волокон, не дорезая каждый второй ломтик до конца. Должны получиться «бабочки». Ножничками по краю нарезать широкую «бахрому».

2 Нарезать ветчину и сыр тонкими пластинками. Собрать из начинки «сэндвичи», чередуя пластинки грибов, ветчины и сыра. Поперчить и посолить мясо, выложить по центру начинку. Скрепить края открыток шпажками. Сделать ножом сквозные надрезы по краю, продеть в них перья лука («прошить» открытки). Обжарить изделия с двух сторон (по 2 мин с каждой). Довести до готовности в духовке при температуре 180 °С в течение 10 мин.

3 На гарнир подать отварной, а затем нарезанный на кружочки и обжаренный на растительном масле картофель с добавлением моркови, нашинкованного зеленого лука и жареных шампиньонов.

СВИНАЯ ВЫРЕЗКА, ФАРШИРОВАННАЯ СЫРОМ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

🕒 40 мин

🍴 2

2 свиные вырезки по 200 г, 200 г твердого сыра, 50 мл красного сухого вина, 1/2 ч. л. сушеного орегано, растительное масло для жарки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Соус:** 100 мл сливок 20%-ной жирности, 2 ст. л. горчицы, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Выделить ножом центральную часть вырезки, чтобы получился кусок одинаковой ширины. Прodelать длинным тонким ножом сквозное отверстие шириной 1–1,5 см по всей длине вырезки. Нарезать сыр брусочками.

2 Сложить мясо в глубокую посуду. Посолить, поперчить. Добавить орегано и залить вином. Поставить в холодильник на 20 мин. Нафаршировать вырезку сыром. Обжарить мясо на раскаленном масле со всех сторон до появления румяной корочки. Запекать свинину в духовке 20 мин при 175 °С.

3 Приготовить соус. Влить в сотейник сливки, добавить горчицу. Посолить, поперчить. Варить до загустения (около 5 мин). Разрезать вырезку перед подачей на стол на 2 части, полить соусом.

СВИНОЙ ОКОРОК С ПОДЖАРКОЙ ИЗ ЦУКИНИ И ЛУКА

🕒 3 ч +

+ время
на мари-
нование

🍴 10–15

3 кг свиного окорока, 1 головка чеснока, 4 луковицы шалота, 2 цукини, 1 средняя морковь, 1 ч. л. коричневого сахара, 3 ст. л. бальзамического уксуса, 2 ст. л. рубленого свежего розмарина, 50 мл оливкового масла, 50 г пармезана, 1 зеленый перец чили, 1/2 лимона для сока, свежемолотый черный перец, морская или крупная соль — по вкусу. **Дополнительно:** пищевая пленка

1 Нарезать лук, морковь, цукини соломкой. Натереть сыр на мелкой терке. Мелко порубить чили. Сделать в окороке надрезы и нашить чесноком, обмазать черным перцем и солью, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на ночь. Для соуса смешать масло, чили, сок лимона, зубчик измельченного чеснока и пармезан, посолить и поперчить по вкусу, накрыть пленкой и убрать в холодильник на ночь.

2 Присыпать окорок смесью соли, черного перца и розмарина. Обжарить на сухой сковороде до корочки. Запекать в духовке 30 мин при 220 °С, затем 2 ч при 160 °С. Периодически поливать окорок выделившимся мясным соком. Нарезать лук, морковь и цукини соломкой. В сковороде после окорока обжаривать 10–12 мин лук, добавить сахар и бальзамический уксус, морковь, цукини, посолить и поперчить. Готовый окорок выложить на блюдо, вокруг — поджарку из овощей и полить соусом.





КОРЕЙКА С ИМБИРЕМ



45 мин +
+ 4 ч на
маринование



8

1,5 кг свиной корейки, по 8 бутонов аниса и гвоздики соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Соус:** 4 см корня имбиря, 6 ст. л. меда, 5 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. оливкового масла, 2 зубчика чеснока, 1 небольшой перец чили

1 Для соуса очистить имбирь от кожицы, мелко порубить или натереть.

2 Очистить чеснок и перец чили (последний в том числе и от слишком острых семян), мелко порубить.

3 Смешать соевый соус, оливковое масло, мед с чесноком, чили и имбирем.

4 Снять кожу с корейки до жира. Надрезать поверхность жира крест-накрест. Вставить в разрезы бутоны гвоздики. Посолить и поперчить мясо. Смазать медовым соусом. Выложить на поверхность бутоны аниса.

5 Залить корейку оставшимся медовым соусом и оставить на 4 ч мариноваться.

6 Запекать мясо в течение 50–60 мин в разогретой духовке при температуре 140 °С.



СВИНЫЕ РЕБРА В ОСТРО-СЛАДКОЙ ГЛАЗУРИ



1 ч +
+ время
на марино-
вание



4

1,5 кг свиных ребрышек, 250 мл белого сухого вина, 2 ст. л. вустерского соуса, 250 мл оливкового масла, 4 зубчика чеснока, 2 ч. л. мелко нарезанного перца чили или по вкусу, 1 ч. л. сушеного орегано, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Соус:** средний пучок петрушки, маленький пучок кинзы, 2 зубчика чеснока, 125 мл оливкового масла, 80 мл свежего лимонного сока, 2 ч. л. мелко нарезанного перца чили или по вкусу, 1/2 ч. л. сушеного орегано, 1/2 ч. л. соли. **Гарнир:** 1 цукини, 1 помидор, 2–3 болгарских перца разных цветов

1 Положить ребра в миску. Добавить мелко нарезанный перец чили без семян. Влить оливковое масло. Добавить вустерский соус. Влить вино. Посолить, поперчить. Добавить измельченный чеснок и сушеный орегано.

2 Натереть маринадом мясо. Накрыть крышкой и мариновать ночь в холодильнике. Для соуса измельчить «в пыль» петрушку и кинзу. Смешать с оливковым маслом. Добавить лимонный сок, измельченные чеснок, перец чили, орегано и соль, перемешать.

3 Обжаривать ребра с каждой стороны на раскаленной сковороде на сильном огне до золотистого цвета по 30 с. Запекать ребра 30–40 мин в духовке при 190 °С. Переложить в тарелку и накрыть фольгой на 5 мин. Нарезать для гарнира овощи крупными кусками. Обжарить на растительном масле на сковороде-гриль.





МЕДАЛЬОНЫ В БЕКОНЕ С ГАРНИРОМ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА И БРОККОЛИ

⌚ 40 мин

🍴 3

400 г свиной вырезки, 150 г варено-копченого или сыро-копченого бекона, несколько зубчиков чеснока, оливковое масло, морская соль, свежемолотый черный перец, тимьян, розмарин — по вкусу. **Гарнир:** 150 г чернослива без косточки, 150 г брокколи, 1 луковица, соль — по вкусу.
Дополнительно: зубочистки (или нитки)

1 Разрезать вырезку на порции длиной около 6 см. Обработать солью и перцем. Нарезать бекон тонкими ломтиками. Завернуть медальоны в бекон, закрепить края зубочисткой. Как вариант, можно обвязать бекон вокруг медальона нитками (обычными х/б).

2 Обжаривать медальоны в сковороде в небольшом количестве оливкового масла с добавлением чеснока, розмарина и тимьяна по 2,5 мин с каждой стороны. Дать постоять в теплом месте.

3 Для гарнира нарезать лук тонкими кольцами, разрезать чернослив пополам. На раскаленной сковороде спассеровать лук до прозрачности, затем слегка обжарить чернослив. Брокколи припустить в кипящей подсоленной воде (не более 3–4 мин), затем переложить в холодную воду. Это позволит сохранить яркий цвет овоща.



РУЛЕТЫ ИЗ ДВУХ ВИДОВ МЯСА

⌚ 45 мин

🍴 5

500 г филе говядины, 300 г филе свинины, 100–150 г ломтиков бекона, 2–3 зубчика чеснока, 1 болгарский перец, 100 мл красного сухого вина, 100 мл куриного бульона, тимьян, розмарин, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 1 пучок укропа, 2–3 красные средние луковицы. **Гарнир:** 250 г помидоров черри.
Дополнительно: зубочистки

1 Нарезать каждый вид мяса ломтиками толщиной 7 мм. Должно получиться 5 ломтиков каждого.

2 Отбить мясо до получения пластов одинаковой толщины.

3 Посолить, поперчить и посыпать рубленым чесноком говядину. Положить сверху ломтики свинины.

4 Запекать перец в духовке 10 мин при 180 °С. Остудить, очистить от кожуры, нарезать полосками.

5 Положить на свинину полоски перца и посыпать мелко рубленным укропом. Свернуть рулетики. Положить сверху полоски бекона. Скрепить рулетики зубочистками.

6 Положить в форму, добавить целые черри и лук, нарезанный четвертинками. Влить вино и бульон. Положить тимьян и розмарин. Поперчить. Запекать 15–20 мин при 180 °С.





ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ХРУСТЯЩЕЙ ВЕРМИШЕЛЬЮ И ОВОЩАМИ НА ШПАЖКАХ

⌚ 40 мин

🍴 4

300 г телятины (лопаточная часть), 50 г стеклянной лапши, 100 г свежей брюссельской капусты, 1 луковица, 1 морковь, растительное масло для жарки, щепотка тмина, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Дополнительно:** шпажки

1 Нарезать очищенный лук кусочками. Очистить мясо от пленок и нарезать небольшими кусочками. Измельчить кусочки мяса и лука с помощью блендера или пропустить несколько раз через мясорубку.

2 Посолить и поперчить фарш, добавить тмин. Сформировать из фарша небольшие шарики. Наломать стеклянную лапшу и обвалять их в ней.

3 Обжарить фрикадельки в разогретом растительном масле до золотистой корочки.

4 Нарезать очищенную морковь кружочками толщиной 1 см. Выложить в кастрюлю морковь и брюссельскую капусту, влить несколько ложек воды, посолить и припустить на небольшом огне в течение 5 мин.

5 Нанизать на шпажки поочередно фрикадельки, капусту и морковь.



Ростбиф с горчичной корочкой и овощным гарниром

⌚ 45 мин

🍴 4

800 г говядины (филе, толстый край), 100 г зерновой горчицы, 100 г панировочных сухарей, 15 капель вустерского соуса, свежий базилик (по желанию), маринованный жемчужный лук (по желанию), 2 ст. л. + 50 мл оливкового масла, смесь перцев, крупная соль — по вкусу, 3–4 веточки тимьяна, 2 звездочки бадьяна, растительное масло для жарки. **Гарнир:** 1 морковь, 1 красная луковица, 3–4 зубчика чеснока, 6–8 помидоров черри

1 Раскалить сковороду с толстым дном, добавить немного растительного масла, обжаривать мясо по 3 мин с каждой стороны до образования хорошей корочки.

2 Нарезать крупными брусками морковь. Разрезать лук на 6 долек прямо в кожуре, сняв только самую сухую шелуху. Выложить в посуду овощи, чеснок. Добавить соль, оливковое масло, вустерский соус, базилик, тимьян, свежий базилик и жемчужный лук. Сверху выложить ростбиф, посолить, поперчить и поставить на 20 мин в разогретую до 170 °С духовку.

3 Приготовить горчичную корочку: 50 мл оливкового масла смешать с горчицей и панировочными сухарями. Выложить получившуюся кашицу на ростбиф слоем в 0,5 см. Отправить допекаться в духовку на 10 мин. Вынуть, дать мясу дойти 7–10 мин. Разрезать на порционные куски толщиной 1,5–2 см.





СТЕЙК ИЗ КРАСНОГО МЯСА С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

- 1 ч 2 стейка из красного мяса (свинина или говядина), 1 головка чеснока, 6 клубней картофеля, 6 стручков горошка, 6 стручков фасоли, 1 авокадо, 1 перец чили, 50 г рубленой кинзы, 1 лайм для сока, 1 помидор, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. приправы для картофеля, несколько веточек свежего базилика, свежемолотый черный перец, морская соль — по вкусу
- 2

1 Картофель нарезать четвертинками, чили — мелко нарезать. Выложить картофель в миску, добавить оливковое масло, соль, черный перец и приправу для картофеля, дольки чеснока в шкурке, перемешать. Запекать в духовке при 220 °С 40 мин. В процессе приготовления картофель помешать. Стейки присыпать черным молотым перцем и обжарить на раскаленной сковороде-гриль до желаемой степени прожарки. Поджаренную сторону присыпать солью.

2 Обжарить фасоль и горошек на гриле с двух сторон до коричневых пятнышек. Мякоть авокадо, перец чили, кинзу с соком лайма взбить с помощью блендера до однородной массы. Мякоть помидора натереть на мелкой терке. Смешать пюре из авокадо и помидор, посолить и поперчить по вкусу.

3 Выложить стейки на тарелку, гарнировать картофелем, дольками чеснока и бобовыми, украсить веточкой базилика и соусом из авокадо.



ГОВЯДИНА «ВЕЛЛИНГТОН»

- 1 ч 40 мин 1 кг говяжьей вырезки, 2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. свежемолотого черного перца, 2 ст. л. сливочного масла, 1 небольшая луковица, 300 г шампиньонов, 100 г сухих белых грибов, 60 мл хереса или белого сухого вина, 400 г готового слоеного теста, 1 яйцо, растительное масло для жарки, мука на подпыл
- 6-8

1 Разогреть 1 ст. л. растительного масла. Обжарить мясо до образования корочки. Охладить. Замочить сухие грибы в теплой воде на 20 мин. Мелко нарезать лук, пока остывает мясо. Шампиньоны нарезать тонкими пластинками. Отжать замоченные сухие грибы от лишней жидкости, нарезать мелко, смешать с шампиньонами.

2 Обжарить лук на сливочном масле. Добавить грибы, соль и перец по вкусу. Обжаривать 7-8 мин. Влить вино и тушить, пока вся жидкость не испарится. Грибную массу остудить.

3 Раскатать на присыпанной мукой поверхности тесто в прямоугольник толщиной 5-6 мм. Выложить на тесто половину грибной массы. Сверху положить мясо. Распределить по говядине оставшиеся грибы. Приподнять края теста и завернуть в него мясо. Защипнуть шов. Поставить в холодильник на 1 ч, выложив на доску швом вниз. Смазать пирог взбитым яйцом. Готовить в духовке при 220 °С 35-50 мин в зависимости от желаемой степени прожарки мяса.





ГОРШОЧКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРИБАМИ В СМЕТАНЕ



25 мин



2

500 г говяжьей вырезки или толстого края, 200–250 г свежих или свежемороженных белых грибов и лисичек, 1 луковица, зелень (петрушка, укроп), 100–150 мл жирной густой сметаны, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Дополнительно:** шпагат

1 Для начинки обжарить грибы с мелко нарезанным луком на растительном масле до готовности (лисички необходимо предварительно отварить).

2 Добавить в сковороду мелко нарубленную зелень и сметану, упарить до густоты.

3 Нарезать говядину поперек волокон на медальоны толщиной 0,5–1 см.

4 Отбить мясо плоской стороной ножа до толщины 2–3 мм и диаметра 10–12 см, придать медальонам круглую форму. Посолить и поперчить.

5 Выложить начинку в центре медальона.

6 Сформировать корзиночки с неровными краями, связать шпагатом. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 10–15 мин.



ЯЗЫК С ГРИБАМИ И ХРЕНОМ НА КАРТОФЕЛЬНЫХ ДРАНИКАХ



30–40 мин +
+ время на
варку языка



6–8

1 кг говяжьего языка, 200–300 г свежих или свежемороженных боровиков и лисичек, 100 г хрена, 250 г жирной сметаны, 100–120 г твердого сыра, небольшой пучок зелени, несколько перьев зеленого лука, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Гарнир:** 300 г картофеля, 1 яйцо, 80 г муки, 1 маленькая луковица, соль — по вкусу

1 Предварительно отварить лисички. Грибы, зеленый лук и зелень измельчить, обжарить до готовности на растительном масле. Посолить, поперчить.

2 Варить в подсоленной воде говяжий язык в течение 1,5–2,5 ч. Быстро охладить. Снять кожу. Нарезать поперек волокон на медальоны толщиной 0,5–1 см. Выложить грибную начинку на язык. Смешать сметану с хреном. Полить получившимся соусом каждый медальон.

3 Посыпать сверху тертым на крупной терке сыром. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 6–8 мин.

4 Приготовить гарнир. Картофель и лук натереть на мелкой терке, добавить яйцо, соль, муку. Пожарить на растительном масле картофельные оладьи.





БАРАНИНА С АЙВОЙ

⌚ 60 мин

🍴 2

400 г баранины (лопаточная или тазобедренная часть), 200 г свежей айвы, 1 луковица, 60 г меда, 70 г кураги, 150 мл растительного масла, несколько веточек свежего тимьяна, щепотка молотой корицы, соль — по вкусу, зелень кинзы для подачи

- 1 Удалить у баранины пленки и жилы, нарезать небольшими кусочками.
- 2 Обжаривать до полуготовности в течение 5–7 мин.
- 3 Нарезать айву дольками, репчатый лук — кубиками.
- 4 Обжаривать лук в сотейнике на растительном масле до прозрачности.
- 5 Добавить в сотейник айву.
- 6 Положить веточки тимьяна. Обжаривать айву до золотистого цвета.
- 7 Добавить мед, соль и корицу.
- 8 Выложить курагу. Тушить в течение 5 мин.
- 9 Добавить баранину. Тушить еще 10–15 мин для соединения вкусов и ароматов. При подаче готовое блюдо украсить зеленью.



КАРЕ НА ШПИНАТНОЙ ПОДУШКЕ С СОУСОМ ПЕСТО

⌚ 50 мин

🍴 2–4

600 г каре ягненка или телянка, 150 г свежего шпината, 3 ст. л. сливочного масла, 80 мл сливок 20%-ной жирности, 3 ч. л. кедровых орехов, 3–4 ст. л. оливкового масла, соль — по вкусу.

Соус: средний пучок свежего зеленого базилика, 2 ст. л. кедровых орехов, 1/2 зубчика чеснока (по желанию), 60 мл оливкового масла, соль — по вкусу. **Дополнительно:** фольга

- 1 Измельчить ингредиенты для соуса блендером до состояния пюре и оставить в холодильнике на 10 мин. Смазать мясо соусом.
- 2 Обернуть оголенные кости фольгой, чтобы не подгорели и не потемнели во время запекания.
- 3 Смазать форму для запекания оливковым маслом. Выложить каре. Запекать в духовке при 220 °C 30 мин.
- 4 Крупно порубить шпинат.
- 5 В сотейнике довести до кипения сливки и сливочное масло.
- 6 Посолить и добавить к сливкам шпинат и кедровые орехи. Подавать с каре.





ЛОСОСЕВЫЙ ПАШТЕТ В СЫРНЫХ РУЛЕТКАХ

🕒 15–20 мин

🍴 8–10 рулетиков

250 г филе копченого лосося, 250 г творога, 350 г твердого сыра, 60 г соленых очищенных фисташек, 1 ч. л. маринованных каперсов, 1/4 красной луковицы

- 1 Крупно нарезать филе лосося.
- 2 Мелко порубить каперсы и фисташки.
- 3 Очистить лук, нарезать мелкими кубиками.
- 4 Нарезать сыр тонкими слайсами.
- 5 Измельчить рыбу блендером на мелкие кусочки.
- 6 Добавить творог и еще немного пробить блендером.
- 7 Поместить в рыбно-творожную массу фисташки, каперсы и лук. Накрыть пищевой пленкой, поставить в холодильник на 20 мин.
- 8 Выложить паштет на слайсы сыра (1,5 ст. л. на каждый) и свернуть рулетики.



РУЛЕТКИ ИЗ МАСЛЯНОЙ РЫБЫ С ЛИМОННОЙ РИКОТТОЙ

🕒 15 мин

🍴 10–12 рулетиков

300 г филе слабосоленой масляной рыбы, 200 г рикотты, 1 лимон, 100 г маслин и/или оливок без косточек, 1 ч. л. мака, 6 маринованных каперсов на плодonoжке, пучок петрушки

- 1 Натереть цедру лимона (без белой части, так как она придает горечь). Нарезать оливки и/или маслины полукольцами. Разрезать плоды каперсов вдоль пополам, сохраняя ножку на обеих половинках.
- 2 Мелко порубить петрушку, оставив немного для украшения. Перетереть при необходимости рикотту через сито.
- 3 Добавить цедру лимона и измельченные маслины. Перемешать. Поставить в холодильник на 5–10 мин.
- 4 В полученную массу всыпать измельченную петрушку.
- 5 Нарезать рыбное филе ломтиками толщиной 3–4 мм.
- 6 Выложить творожную массу на ломтики рыбы, скрутить рулетики. Украсить половинками каперсов, петрушкой и маком.





РЫБНОЕ СУФЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ В СМЕТАНЕ

 50 мин: 200 г филе аргентины или другой белой рыбы, 80–100 г куриного филе, 100 мл сливок 33%-ной жирности, 1 морковь, 1 луковица, 2 яйца, 50–100 г свежих или свежемороженых белых грибов, несколько веточек свежей петрушки, 30–50 г сливочного масла, растительное масло для жарки, соль, специи для рыбы — по вкусу.
 2–3
Гарнир: 100–200 г мякоти тыквы, 20 г меда, 1 зубчик чеснока, 20 мл лимонного сока, растительное масло для жарки

1 Произвольно нарезать лук и морковь. Обжарить в смеси растительного и сливочного масел. Взбить блендером до однородной массы, добавить сливки и перемешать. Пропустить через мясорубку филе рыбы и куриное филе. Добавить желтки, соль, специи, перетертые овощи со сливками, выбить руками. Взбить белок в пышную массу, ввести в фарш.

2 Нарезать грибы, обжарить на растительном масле, добавить рубленую зелень. Смазать форму для запекания маслом, на дно выложить половину рыбного фарша, затем — слой грибной начинки, поверх — еще слой рыбного фарша. Выпекать в духовке при 160 °C 20–30 мин.

3 Нарезать для гарнира тыкву средними кубиками, обжарить на растительном масле, бланшировать 1–2 мин в смеси лимонного сока, меда и мелко рубленого чеснока.



РЫБА В ТЕСТЕ

 20–30 мин: 100–200 г филе сайды, небольшой пучок свежей зелени (петрушки и/или укропа), мука для панировки, 100–200 мл растительного масла для жарки, 5 г соли, комбинированная приправа к рыбе — по вкусу. **Тесто:** 30–50 г пшеничной муки, 30–50 мл молока, 1–2 яйца, 5 г соли, 20 г сахара

1 Замесить тесто: смешать просеянную муку, сахар, соль. Добавить молоко, желтки яиц.

2 Отдельно взбить белок до мягких пиков (кончик пены на вынутом из взбиваемых белков венчике сразу опадает) и ввести в тесто, перемешивая в одном направлении.

3 Нарезать рыбу вдоль волокон брусочками толщиной 1–1,5 см. Нарезанная поперек, она будет рассыпаться.

4 Обработать солью, приправами, посыпать рубленой зеленью.

5 Запанировать рыбу в муке. Обмакнуть в тесто со всех сторон.

6 Разогреть масло до температуры 180–200 °C. Опустить с помощью вилки или пинцета рыбу, обжаривать 2–5 мин (зависит от толщины брусочков рыбы). Выложить на бумажную салфетку, чтобы стекло лишнее масло.





РЫБНЫЕ НАГГЕТСЫ С СОУСОМ ТАРТАР



40 мин



4

1 кг филе рыбы (например, сайды или пангасиуса), 2 яйца, 1/2 лимона, 100 мл натурального йогурта, 2 ст. л. дижонской горчицы, 1 ст. л. острого соуса, 150 г панировочных сухарей, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Соус:** 200 г сметаны, 200 г натурального йогурта, 2 ч. л. белого хрена, 1 ст. л. сушеного или свежего измельченного эстрагона (тархуна), 2 ст. л. маринованных каперсов, 1/4 свежего огурца

1 Смешать и измельчить в блендере все ингредиенты для соуса, охладить его в холодильнике.

2 Взбить яйца. Добавить горчицу и острый соус. Добавить йогурт, соль и перец.

3 Перемешать до однородной массы и охладить.

4 Сбрызнуть рыбу соком лимона.

5 Нарезать филе рыбы длинными полосками.

6 Обмакнуть кусочки рыбы в яичную смесь. Обвалять в панировочных сухарях со всех сторон.

7 Запекать рыбные наггетсы в разогретой духовке в течение 25 мин при температуре 160 °С.



РУЛЕТ ИЗ КАРПА С ЛУКОМ, ГРИБАМИ И ШПИНАТОМ В СЛОЙКЕ



50 мин



5–6

400 г филе свежемороженого карпа, 150–200 г свежих шампиньонов, 2 луковицы, 2 средние моркови, большой пучок свежего шпината, 50–60 мл молока, 50–100 г белого хлеба, 1 яйцо, до 200 г готового бездрожжевого слоеного теста, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Мелко нашинковать лук и морковь, спассеровать на растительном масле. Посолить, поперчить. Отделить мякоть филе карпа от кожи. Перекрутить на мясорубке с добавлением батона, замоченного в молоке. Добавить половину спассерованных овощей в фарш. Выбить до пышности. Взбить белок, ввести его в массу.

2 Шампиньоны нарезать дольками, обжарить на растительном масле. Посолить, поперчить. Выложить рыбный фарш на пищевую пленку, распределить в форме прямоугольника. Сверху положить бланшированные листья шпината, лук и морковь, грибы.

3 Свернуть рулет, сверху смазать яйцом, поверх выложить кожу от филе. Запекать при 160 °С 15–20 мин.

4 Раскатать слоеное тесто толщиной 1–2 мм, выложить рыбный рулет, завернуть в тесто, сделать надрезы сверху, смазать яйцом, запекать при 200 °С 5–7 мин.





Кольцо лосося со сливочным сыром

⌚ 30–40 мин

🍴 3–5

150–300 г филе лосося, 100 г очищенных коктейльных креветок, 100–120 г плавленого сливочного сыра, 30–50 г консервированных персиков, 5–10 ягод красного крупного винограда, соль, приправа для рыбы — по вкусу. **Гарнир:** 1 молодой кабачок, 30–50 г твердого сыра, 100 г муки, 1 яйцо, растительное масло для жарки, соль — по вкусу, 2–3 зубчика чеснока

1 Нарезать филе лосося поперек волокон пластинами толщиной 5 мм. Посолить, добавить приправу, выложить пластины рыбы в виде кольца, при необходимости сколоть деревянной шпажкой и запекать 3–4 мин при 160 °С.

2 Нарезать персик длинными и достаточно тонкими дольками. Виноград — четвертинками, удалить семечки. Вынуть рыбу из духовки, наполнить кольцо мягким сыром, креветками, кусочками персиков и винограда. Отправить в духовку еще на 3–4 мин при 200 °С.

3 Натереть для гарнира кабачок и сыр на крупной терке, смешать с мукой, солью, тертым чесноком и яйцом.

4 Жарить оладьи на растительном масле с обеих сторон до золотистой корочки. На несколько оладий выложить кольцо из рыбы.



Лосось в ореховой корочке

⌚ 45 мин

🍴 4

2 стейка лосося толщиной 6 см или 4 порционных куска филе лосося, 140 г хлеба грубого помола, 50 г грецких орехов, 3 ст. л. измельченной свежей петрушки, 3 ст. л. шнитт-лука, 1 апельсин, мускатный орех — на кончике ножа, 85 г сливочного масла, 1 ст. л. свежемолотого черного перца, 1 яйцо. **Дополнительно:** фольга для запекания

1 Размолоть подсушенный хлеб в кухонном комбайне. Натереть цедру апельсина, стараясь не затрагивать белую часть, которая будет горчить.

2 Мелко порубить ножом грецкие орехи. Нашинковать шнитт-лук.

3 Смешать хлебные крошки с орехами, зеленью, апельсиновой цедрой и мускатным орехом.

4 Растопить масло в сковороде. Когда появится пена, перемешать с крошками хлеба и орехами и готовить, пока масло не впитается, а крошки не станут золотистого цвета. Дать немного остыть.

5 Втереть в рыбу черный перец крупного помола. Положить рыбу на фольгу кожей вниз и смазать взбитым желтком. Посыпать обильно крошками, прижать их сверху.

6 Запекать рыбу в разогретой духовке в течение 20–25 мин при температуре 160 °С.





КОЛЬЦО ИЗ СУДАКА С НАЧИНКОЙ ЖЮЛЬЕН

 30–40 мин : 200–250 г филе судака, 40–50 г ветчины без сала или сырокопченого мяса, 30–50 г свежих шампиньонов или любых других грибов, 1 средняя луковица, 40–50 г твердого сыра, 50–60 г сметаны, растительное масло для жарки, соль, комбинированная приправа для рыбы — по вкусу. **Гарнир:** 200 г стручковой фасоли, 2–3 зубчика чеснока, 20 мл оливкового масла

 2–3

1 Разрезать филе судака вдоль на пластины толщиной 4–5 мм, посолить, посыпать специями. Свернуть пластины рыбы кольцом вокруг крепкого овоща (например, моркови). Скрепить концы зубочисткой. Запекать в духовке 6–8 мин при 180 °С. Удалить овощ.

2 Нарезать очищенные грибы, лук, ветчину мелкими кубиками. Обжарить лук, грибы и мясо до готовности в небольшом количестве растительного масла. Добавить в сковороду сметану, прогреть до загустения.

3 Выложить начинку в кольца из рыбы. Посыпать сверху тертым сыром. Запечь до расплавления сыра в духовке при той же температуре.

4 Обжарить для гарнира припущенную стручковую фасоль с мелко рубленным чесноком на оливковом масле.

ФИЛЕ ГОРБУШИ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ

 30 мин : 300 г филе горбуши, 1 морковь, 1 луковица, 100 г сметаны, мука для панировки, 50 г помидоров черри, 1 баклажан, 30–50 г твердого сыра, 100 г майонеза, 3 зубчика чеснока, по несколько веточек петрушки и укропа, шнитт-лук, растительное масло для жарки, соль, комбинированная приправа для рыбы — по вкусу

 3–6

1 Нарезать филе горбуши на порционные кусочки. Натереть солью и приправой. Запанировать рыбу в муке. Обжарить с обеих сторон по 2–3 мин на растительном масле. Переложить на противень.

2 Нарезать баклажан мелкими кубиками, мелко порубить чеснок. Обжарить баклажан с чесноком, солью и приправами на растительном масле до полуготовности. Нарезать лук и морковь соломкой. Порубить зелень.

3 Обжарить овощи на растительном масле. За 1 мин до готовности добавить мелко рубленную зелень. Выложить на рыбу жаренные лук и морковь. Полить сверху майонезом со сметаной. Выложить жареные баклажаны.

4 Следующий слой — смесь сметаны и майонеза. Поверх выложить произвольно нарезанные помидоры черри, посыпать тертым сыром. Запечь в духовке до образования румяной сырной корочки при 180 °С.

ФИЛЕ ТРЕСКОВЫХ С ЗЕЛЕНЬЮ В БЕКОНЕ

 40 мин : 300 г свежемороженого филе трески, 100–150 г сырокопченого бекона, 60 г панировочных сухарей, 1 лимон, несколько зубчиков чеснока, маленькие пучки петрушки и укропа, растительное масло для жарки, 1 ч. л. приправы для рыбы, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Гарнир:** 200–250 г свежей или свежемороженой брокколи, соль — по вкусу, растительное или сливочное масло. **Дополнительно:** зубочистки

 3

1 Немного растянуть филе трески плоской стороной ножа. Сделать поверхностные ромбовидные надрезы со стороны кожи. Посолить, поперчить, посыпать приправой, сбобрить соком лимона.

2 Мелко порубить зелень петрушки и укропа. Смешать зелень, цедру лимона без белой части, измельченный чеснок, панировочные сухари, выжать сок лимона.

3 Выложить начинку на филе по всей длине, скрутить рулетики. Закрутить рыбные рулеты в ломтики бекона. Сколоть зубочистками. Обжарить на раскаленном растительном масле в течение 8–9 мин со всех сторон. Запекать в духовке при 160 °С 8 мин.

4 Для гарнира отварить брокколи в подсоленной воде до состояния аль денте с добавлением растительного или сливочного масла.

САЙДА С СЫРОМ НА БАКЛАЖАННОЙ ПОДУШКЕ

 40 мин : 800 г филе сайды, 200 г сыра с белой плесенью, 100 г панировочных сухарей, 1 яйцо, 1 лимон, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, оливковое масло для жарки. **Для овощной подушки:** 1–2 баклажана, 200 г свежих шампиньонов, 2 стебля лука-порей, оливковое масло для жарки. **Для сальсы:** 2–3 помидора, 1 перец чили, небольшой пучок свежей петрушки, оливковое масло для заправки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

 4

1 Разрезать рыбу на куски массой по 100 г. В каждом куске сделать карман, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком. Нарезать сыр треугольниками. Вставить в карманы в рыбу. Смочить кусочки рыбы в яйце, запанировать в сухарях. Обжарить на оливковом масле до золотистой корочки. Запекать в духовке 5 мин при 175 °С. Нарезать баклажан кружками толщиной 7 мм. Шампиньоны нарезать пластинками, белую часть лука-порей — кольцами. Обжаривать на оливковом масле грибы с луком 5 мин. Поместить баклажаны в форму для запекания, сбрызнуть оливковым маслом. Томить в духовке 10 мин при 200 °С.

2 На помидорах сделать надрезы крест-накрест, на 1 мин опустить в кипяток. Снять кожицу, нарезать мелкими кубиками, удалив семена. Чили мелко порубить. Смешать помидор с перцем и измельченной петрушкой. Заправить оливковым маслом. Посолить, поперчить и перемешать. Баклажаны поместить на тарелку, чередуя с грибами и луком. Поверх выложить рыбу. Полить сальсой.





КАЛЬМАР, ФАРШИРОВАННЫЙ РЫБОЙ И ГРИБАМИ

🕒 30 мин

🍴 2

2 средних кальмара, 30–40 г сухого риса, 50–60 г филе морского окуня, 20–30 г очищенных коктейльных креветок, 1/2 луковицы, 1/2 моркови, 50 г свежих шампиньонов, 40–60 г майонеза, 30–40 г твердого сыра, несколько веточек свежего укропа, растительное масло для жарки, соль, приправа для рыбы — по вкусу.

Гарнир: 1 помидор, 1 ст. л. растительного масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Натереть морковь на крупной терке, нарезать лук и грибы кубиками. Обжарить овощи и грибы на растительном масле до готовности. Нарезать рыбу произвольными кусочками, обработать солью, приправой. Рыбу и креветки обжаривать на растительном масле 3–4 мин.

2 Отварить рис. Смешать его с обжаренными овощами, грибами, рыбой, креветками, рубленым укропом. Добавить 1/2 часть майонеза и перемешать. Нафаршировать получившейся начинкой тушки кальмара. Выложить в форму для запекания, полить майонезом, посыпать тертым сыром. Поставить в духовку при 200 °С на 10–12 мин.

3 Нарезать помидоры кольцами, посолить, поперчить, быстро обжарить на растительном масле. Подать на них кальмары.



РЫБНОЕ АССОРТИ В СКОВОРОДЕ

🕒 40 мин

🍴 3–5

1 крупный или 2 небольших карася, 100 г филе судака, 150 г соленых бочковых огурцов, 150 г квашеной капусты, 1 большая луковица, 100 г сметаны, 2 ст. л. томатной пасты, 2 стебля сельдерея, растительное масло для жарки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, 30 г маринованных маслин без косточек, несколько перьев зеленого лука для украшения. **Дополнительно:** порционные сковороды

1 Очистить, выпотрошить и промыть карасей. Нарезать порционными кусочками. Нарезать филе судака полосками. Посолить и поперчить рыбу. Обжарить кусочки карасей на разогретом растительном масле до золотистой корочки.

2 Мелко нарезать очищенный и вымытый лук и стебли сельдерея и обжарить в хорошо разогретой сковороде с растительным маслом до готовности. Добавить к луку и сельдерею томатную пасту и прогревать 1–2 мин. Измельчить огурцы. Добавить к пассерованным в томатной пасте овощам огурцы и капусту. Тушить под крышкой 30 мин.

3 Разложить по порционным сковородам тушеные овощи, кусочки карасей и полоски судака. Полить ассорти сметаной. Запекать блюдо в разогретой духовке 10 мин при 200–220 °С. Украсить ассорти маслинами и перьями зеленого лука и подать.





КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ В БЕКОНЕ



20–30 мин



4

200–250 г свежемороженных хвостов королевских креветок, 100–120 г сырокопченого бекона, 1 лимон (или апельсин), несколько зубчиков чеснока, 1/2 ч. л. сушеной молотой паприки, соль — по вкусу, растительное масло для жарки.

Гарнир: 8–10 помидоров черри, пучок свежей рукколы, растительное масло для жарки.

Дополнительно: шпажки

1 Очистить хвосты креветок от панцирей, сделать продольный надрез на спине и удалить пищевой канал.

2 Приготовить маринад из соли, измельченного чеснока, паприки и сока лимона или апельсина.

3 Замариновать креветки в течение 5 мин. Нарезать бекон тонкими длинными слайсами или купить уже нарезанный. Обернуть в бекон хвосты креветок.

4 Надеть креветки на шпажки, чтобы сохранить округлую форму. Обжаривать на раскаленной сковороде на растительном масле 4–6 мин с обеих сторон.

5 Приготовить гарнир. Обжарить на растительном масле половинки помидоров черри. Вымыть рукколу, обсушить на бумажном полотенце и нашинковать.



МОРСКИЕ ШАШЛЫЧКИ С ЦУКИНИ



30 мин



2

2 небольшие тушки кальмаров, 1 большой цукини, 4 помидора черри, 8 тигровых креветок, 2 кольца консервированного ананаса, 1 лайм, пучок рукколы, оливковое масло, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Дополнительно:** шпажки

1 Очистить цукини от кожуры, с помощью овощечистки нарезать тонкими слайсами.

2 Нарезать кальмары кольцами толщиной 2 см. Очистить креветки, оставляя хвостики.

3 Выложить на цукини несколько колец кальмара. Свернуть роллы.

4 Удалить стебли у рукколы. Сбрызнуть соком лайма и оливковым маслом.

5 Разрезать каждое кольцо ананаса на 6 частей.

6 Чередую, нанизать на шпажки роллы с кальмаром, креветки, кусочки ананасов и черри.

7 Посолить и поперчить шашлыки, сбрызнуть соком лайма. Запекать в духовке 8–10 мин при температуре 180 °С.

8 Подавать с рукколой.





БАКЛАЖАНЫ С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

 30–40 мин : 1 крупный баклажан, 50–60 г мини-моркови или 1 средняя, 100–150 г свежих или свежемороженных белых грибов, 5–6 г помидоров черри, 40–50 г твердого сыра, 1 луковица, несколько зубчиков чеснока, 100–150 г жирной густой сметаны, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки, листья салата для подачи

 3–4

1 Нарезать баклажан вдоль длинными ломтиками толщиной 2–3 мм. Обжарить на растительном масле до мягкости. Выложить на бумажное полотенце, чтобы ушло лишнее масло. На баклажаны выложить измельченный чеснок.

2 Обжарить на растительном масле грибы с мелко нарезанным луком до готовности. Добавить в сковороду мини-морковь или мелко нарубленную обычную. Обжарить. Добавить соль, перец. Добавить сметану, уварить ее на 2/3. Дать начинке остыть. Сформировать порцию для начинки двумя столовыми ложками. Обернуть каждую ломтиком баклажана.

3 Нарезать помидоры черри кружочками, сыр — небольшими треугольниками. Выложить поверх рулетиков, чередуя сыр и помидоры. Запекать в духовке при 200 °С 6–8 мин. Подавать на листьях салата.



КАРТОФЕЛЬНЫЕ КРОКЕТЫ

 20–30 мин : 400 г картофеля, 1 большая морковь, 2 яйца, 150 г муки, 100 г панировочных сухарей, несколько веточек свежего укропа, несколько долек чеснока, соль — по вкусу, растительное масло для жарки, листья салата для подачи

 4

1 Очистить картофель от кожуры, нарезать крупными кусочками, отварить до готовности в подсоленной воде.

2 Нарезать морковь максимально мелкими кубиками. Обжарить в небольшом количестве растительного масла. Мелко порубить зелень укропа.

3 Размять вилкой охлажденный картофель, смешать с морковью, зеленью, мелкорубленным чесноком, мукой и одним яйцом. Вымесить тесто.

4 Сформировать крокеты различной формы — шарики, пирамидки, палочки и т. д. Обвалять изделия в муке.

5 Взбить венчиком или вилкой яйцо, обвалять в нем картофельные крокеты, затем — в панировочных сухарях.

6 Обжарить во фритюре при температуре 160 °С до золотистой корочки, выложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло.





ПЮРЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ В ПОДАЧЕ «ДЮШЕС»

🕒 70 мин

🍴 4

500 г корня сельдерея, 50 мл молока, 1 ч. л. натертого корня свежего имбиря, 1–2 зубчика чеснока, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.

Дополнительно: пергаментная бумага, кулинарный шприц

- 1 Очистить корень сельдерея от кожуры.
- 2 Нарезать кусками произвольной формы.
- 3 Сложить в сотейник, залить водой. Варить до готовности в течение 30 мин.
- 4 Слить бульон в отдельную емкость. Пюрировать сельдерей со свежим имбирем, чесноком и оливковым маслом.
- 5 Влить бульон и молоко, добавить сливочное масло. Пюрировать. Посолить, поперчить.
- 6 Выложить пюре с помощью кулинарного шприца на пергаментную бумагу. Запекать в духовке при 180 °C 15 мин.



КАРПАЧЧО ИЗ КАБАЧКА И МОРКОВИ С МИНДАЛЕМ И РИКОТТОЙ

🕒 20 мин

🍴 4

1 молодой небольшой кабачок (или цукини), 1 сочная молодая морковь, 2 ст. л. рикотты, 2–3 ч. л. хлопьев миндаля, 1/2 лимона, 1–2 ч. л. бальзамического крема, 1 апельсин, зелень петрушки, соль, смесь молотых перцев — по вкусу, оливковое масло для заправки

- 1 Тонко нарезать кабачок с помощью овощечистки.
- 2 Тонко нарезать морковь с помощью овощечистки.
- 3 Выжать сок лимона и апельсина.
- 4 Тушить овощи в смеси соков 10 мин на среднем огне. Посолить.
- 5 Выложить на тарелку. Добавить рикотту.
- 6 Посыпать хлопьями миндаля.
- 7 Посыпать зеленью петрушки.
- 8 Сбрызнуть оливковым маслом и капнуть бальзамического крема. Поперчить.





ОВОЩИ С ГРИБАМИ В СЛОЙКЕ

- 30–40 мин : 250 г бездрожжевого готового слоеного теста,
150 г свежих шампиньонов, 1 маленькая луковица,
200 г свежей или свежемороженой брокколи,
200 г свежей или свежемороженой цветной капусты,
100 г твердого сыра, 1 яйцо, несколько веточек
свежей петрушки, соль — по вкусу, растительное
масло для жарки
- 5–6

1 Разобрать капусту на соцветия, отварить в подсоленной воде до готовности. Нарезать шампиньоны тонкими дольками.

2 Нарезать лук мелкими кубиками, обжарить на растительном масле вместе с грибами до готовности.

3 Соединить мелко нарезанную капусту и зелень с грибами, 2/3 тертого сыра, перемешать.

4 Раскатать тесто в форме прямоугольника толщиной 2–3 мм. По центру выложить начинку в виде длинной колбаски. Завернуть начинку в тесто. Сделать сверху прорезы, чтобы выходил пар. Смазать тесто желтком.

5 Запекать в духовке при 200 °С 10–12 мин. За 5 мин до готовности рулеты можно посыпать тертым сыром и дать ему расплавиться.

ОВОЩИ В СЫРНОМ СУФЛЕ

- 20–30 мин : 100 г свежей или свежемороженой брокколи,
100 г свежей или свежемороженой цветной
капусты, 50 г мини-моркови или 1 средняя,
1/2 небольшого цукини, 30–40 г отварных грибов,
соль — по вкусу, растительное масло для жарки.
- 2–3
- Для суфле:** 150 г твердого сыра, несколько веточек свежей зелени (петрушки или укропа), 2 яйца. **Дополнительно:** сервировочное кольцо

1 Нарезать цукини дольками или полукружиями, обжарить до готовности на растительном масле.

2 Отварить капусту и морковь в подсоленной воде, разобрать капусту на соцветия, мелко нарезать морковь.

3 Смешать овощи и половину тертого сыра (сыр в данном случае играет роль связующего компонента).

4 Для приготовления суфле отделить желтки от белков. Желтки соединить с оставшимся тертым сыром. Белки взбить в пену до устойчивых пиков.

5 В сервировочное кольцо выложить смесь овощей, измельченных грибов и сыра до его середины.

6 Залить сверху жидким суфле. Запекать в духовке 12–15 мин при температуре 200 °С. Подать можно с салатными листьями и в декоре из сыра.





ГРУШИ, ЖАРЕННЫЕ В МИНДАЛЬНОЙ СТРУЖКЕ

20 мин : 2 груши сорта конференция (крепкие, не перезрелые),
1 яйцо, 40 г твердого сыра, 100 г миндальной стружки,
50 г муки, несколько веточек свежей петрушки,
1/2 ч. л. молотого имбиря, растительное масло для жарки

1 Очистить грушу от кожуры, удалить сердцевину, нарезать вдоль дольками.

2 Посыпать грушу молотым имбирем.

3 Запанировать в муке.

4 Обвалять во взбитом яйце.

5 Мелко порубить стружку миндаля, смешать с нарубленной зеленью и тертым сыром. Обвалять в этой «шубе» грушу.

6 Обжаривать дольки в большом количестве растительного масла 3–5 мин, чтобы груша осталась внутри аль денте. Температура фритюра — около 160 °С.

ЯБЛОКИ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ С ФУНДУКОМ

30 мин : 2 зеленых яблока, 100 г жареного очищенного фундука,
долька лимона. **Тесто:** 2 яйца, 100 г муки, 50 г сахара,
100 мл молока, соль — по вкусу, растительное масло.
Сироп: 2 сливы, 3 ч. л. сахара, 10 мл лимонного сока

1 Очистить яблоко от кожуры, аккуратно удалить сердцевину, нарезать кольцами толщиной 5–8 мм.

2 Замесить тесто: смешать желток, соль, сахар, муку, молоко до однородной консистенции.

3 Взбить в пену белок с помощью венчика или погружного блендера до появления характерного блеска и шелковистой структуры.

4 Аккуратно соединить взбитый белок и тесто, совершая вмешивающие движения в одном направлении, чтобы сохранить воздушную структуру.

5 Сбрызнуть яблоки соком дольки лимона, обвалять в тесте, затем — в рубленых орехах.

6 Обжарить во фритюре до золотистой корочки. Сливу нарезать дольками.

7 Довести лимонный сок с сахаром до кипения, выложить дольки сливы и сразу снять с огня. Подавать кольца яблок, полив их сиропом из слив и украсив сливовыми дольками.





РОЖДЕСТВЕНСКОЕ «ПОЛЕНО»



1 ч +
+ время
на охлаж-
дение



8

200 г муки, 5 яиц, 350 г сахарной пудры, 50 г какао-порошка, 50 г коричневого сахара, 1 ч. л. разрыхлителя, 50 мл коньяка, 500 мл сливок высокой жирности, 200 г сливочного масла, 100 г обезжиренного творога, 3 ст. л. растворимого кофе, 50 г шоколада, 1 ст. л. молока, 100 г джема, горсть клюквы, листочки из зеленого марципана для украшения. **Дополнительно:** пергаментная бумага, кондитерский мешок

1 Взбить яйца с половиной сахарной пудры до пены, смешать муку с разрыхлителем и добавить 2/3 какао. Всыпать муку в яичную смесь, замесить негустое тесто. Выпекать при 180 °С 10–15 мин на застеленном пергаментом противне. На пергаменте рассыпать сахар. Перевернуть на него теплый корж и смазать джемом, смешанным с коньяком. Взбить сливки с половиной оставшейся пудры до плотных пиков. Выложить сливки на джем и при помощи пергамента скрутить рулет.

2 Растворить кофе в 2 ст. л. кипятка. Взбить масло с половиной оставшейся пудры и творогом, добавить кофе, еще немного взбить. Обмазать кремом полено, предварительно срезав ножом бока рулета. Посыпать смесью какао и оставшейся пудры с корицей. Шоколад растопить на водяной бане с молоком, перемешать и с помощью кондитерского мешочка отсадить на боковые срезы «годовые кольца», из обрезков свернуть сучки и так же отсадить «кольца». Украсить ягодами и листьями. Убрать в холодильник на 4–5 ч.

ТОРТ «СМЕТАННЫЙ»



1 ч +
+ время
на охлаж-
дение



8

300 г просеянной муки тонкого помола, 3 яйца, 200 г сахарной пудры, 1 ч. л. гашеной соды, 1 ч. л. лимонного сока, 4 ст. л. какао-порошка, 100 г кокосовой стружки, 100 г консервированного ананаса мелким кубиком, 100 г измельченной вяленой вишни, 30 г коньяка. **Для крема:** 100 г сахарной пудры, 500 г сметаны высокой жирности

1 Смешать ананасы с вишней и залить коньяком на ночь. Отделить белки от желтков, взбить, добавив лимонную кислоту до устойчивых пиков. Продолжая взбивать, добавить пудру, затем по одному желтки.

2 Просеять какао через сито, добавить в яичную смесь и перемешать. Добавить муку и соду, перемешать. Тесто вылить в форму для выпечки, смазанную маслом. Выпекать при 180 °С 30 мин. Корж остудить и разрезать горизонтально. Один корж должен быть высотой 2 см. Оставшуюся часть порезать кубиками с гранью 2 см.

3 Взбить сметану венчиком, затем, продолжая взбивать, небольшими порциями вмешать пудру. Целый корж выложить на блюдо, обильно смазать сверху кремом. Выложить часть фруктово-коньячной смеси. Кусочки коржа обмакивать в крем и укладывать на целый корж, чередуя с оставшимися фруктами. Обмазать собранный торт кремом и обильно припорошить кокосовой стружкой. Убрать в холодильник на 4–5 ч.

ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ С ЯГОДАМИ



1 ч



8

400 г творога, 300 г сметаны, 150 г черной смородины (либо другой ягоды, можно замороженной), 50 г желатина, 5 ст. л. сахара (или по вкусу).

Для коржа: 150 г пшеничных хлопьев, 70 г натурального йогурта, 70 г сливочного масла

1 Смешать пшеничные хлопья с йогуртом. Размешать до однородной массы.

2 Растопить сливочное масло.

3 Добавить масло к йогурту и хлопьям. Перемешать.

4 Выложить массу в форму для запекания и поставить в духовку при 170 °С на 25 мин.

5 Смешать с помощью блендера творог и сметану. Добавить ягоды, всыпать сахар. Размешивать до однородной массы и полного растворения сахара.

6 Развести желатин в кипящей воде, размешать до полного растворения. Понемногу влить растворенный желатин в творожную массу и перемешать.

7 Залить творожно-ягодную массу в круглую миску. Сверху выложить корж. Оставить на ночь в холодильнике.

ТЫКВЕННЫЙ МУСС С ИМБИРНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ



30 мин +
+ 1–2 ч на
охлаждение



4

300 г тыквенного пюре без сахара, 10 г желатина, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. коричневого сахара, 1 апельсин, 200 мл сливок 35%-ной жирности (для взбивания), 25 мл темного рома, 3–4 ванильных печенья, 1/4 ч. л. молотой корицы, 1/4 ч. л. молотого мускатного ореха, 1/4 ч. л. ванильного сахара, 2 желтка, соль — по вкусу.

Для крема: 200 мл сливок 35%-ной жирности (для взбивания), 1 ст. л. сахара

1 Приготовить мусс. Залить желатин ромом, растворить на водяной бане. Соединить тыквенное пюре и оба вида сахара. Добавить желтки.

2 Стереть цедру апельсина (только желтую часть, так как белая придает горечь). Добавить к 2 ст. л. цедры мускатный орех и корицу. Всыпать щепотку соли. Перемешать.

3 Ввести в пюре желатин с ромом.

4 Взбить сливки с ванильным сахаром. Добавить в пюре и перемешать. Раскрошить печенье.

5 Приготовить крем. Взбить охлажденные сливки с сахаром до получения пышной массы.

6 Выложить в высокие стаканы часть тыквенного пюре, затем — печенье, сливки, снова пюре и печенье.





КРЕМ-БРЮЛЕ С АБРИКОСАМИ

🕒 25 мин
🍴 4

250 г консервированных абрикосов (можно использовать и свежие), 2 ч. л. сахарной пудры, 1 ч. л. молотой корицы, 300 г сыра маскарпоне, 100 мл сливок 33%-ной жирности, 100 г сахара. **Дополнительно:** формочки для запекания

- 1 Нарезать консервированные абрикосы кубиками.
- 2 Выложить фрукт на дно формочек для запекания.
- 3 Посыпать абрикосы 1 ч. л. сахарной пудрой и корицей.
- 4 Всыпать 1 ч. л. сахарной пудры в сливки. Перемешать.
- 5 Соединить сливки и сыр маскарпоне.
- 6 Выложить смесь в формочки на абрикосы.
- 7 Посыпать сахаром. Запекать в разогретой духовке в течение 15–20 мин при температуре 250 °С до образования карамели из сахара.

СЫРОМАК

🕒 1 ч
🍴 8

200 г сливочного масла, 300 г песочного печенья, 4 яйца, 150 г мака, 200 г сахара, 100 мл воды, 300 г творога, 50 г манной крупы, 20 г крахмала, 1 пакетик ванилина (по желанию)

- 1 Измельчить печенье в мелкую крошку. Добавить половину сливочного масла и перемешать вручную или в комбайне.
- 2 Выложить массу из печенья в форму для запекания со съемными бортами (форму следует застелить пергаментом и смазать маслом).
- 3 Промыть мак теплой водой, добавить в него половину сахара, затем чистую воду, довести до кипения и варить, помешивая, 7–8 мин. Снять с огня, остудить до комнатной температуры.
- 4 Выложить мак поверх массы из печенья. Отделить белки от желтков и взбить белки. Смешать творог, желтки и подтопленное сливочное масло, а также оставшийся сахар, крахмал, ванилин и манную крупу.
- 5 Ввести в полученную массу белки. Перемешать. Выложить творожную начинку поверх мака.
- 6 Выпекать в разогретой духовке 25–35 мин при температуре 160 °С.

ЧИЗКЕЙК

🕒 50 мин
🍴 8

400 г творога, 330 г сахара, 1/2 ч. л. молотой корицы, 200 г песочного печенья, 2 яйца, 150 г сливочного масла, 100 г манной крупы, 400 г свежей или свежемороженой вишни, 100 г картофельного крахмала, 1/2 лимона

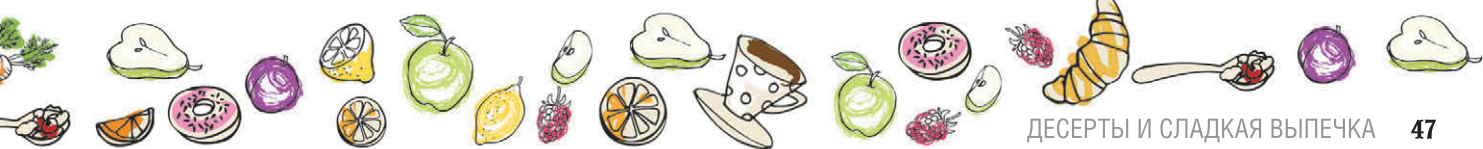
- 1 Поместить вишню в кастрюлю, добавить 150 г сахара и проварить 7–10 мин. Остудить.
- 2 Отделить белки от желтков. Взбить белки до высоких пиков.
- 3 Смешать творог и желтки.
- 4 Растопить половину сливочного масла, добавить в творог.
- 5 Добавить 180 г сахара, крахмал и манную крупу, цедру и сок лимона.
- 6 Ввести в полученную массу белки. Перемешать.
- 7 Измельчить печенье и смешать с оставшимся сливочным маслом.
- 8 Выложить в форму массу с печеньем, на печенье — вишню, посыпать корицей. На вишню выложить творожную массу. Запекать в разогретой духовке в течение 25–30 мин при температуре 160 °С.

МЕДОВЫЙ ШТРУДЕЛЬ

🕒 1 ч
🍴 8

500 г готового бездрожжевого слоеного теста, 2 яблока, 40 г очищенного бланшированного арахиса, 40 г миндаля, 40 г фундука, 40 г грецких орехов, 1 ч. л. молотой корицы, 4 ст. л. меда, 1 яйцо. **Дополнительно:** фольга

- 1 Измельчить и перемешать орехи. Если арахис и фундук не жареные — подсушить пару минут на сковороде для большего аромата.
- 2 Растопить мед в микроволновой печи или на водяной бане. Добавить орехи, перемешать.
- 3 Нарезать соломкой или дольками яблоки, желательно кислые. Можно использовать также свежие или предварительно размороженные ягоды, слегка пересыпанные крахмалом.
- 4 Раскатать два пласта слоеного теста одинакового размера. На один корж выложить яблоки и посыпать их корицей. Накрыть сверху другим коржом и защипнуть края.
- 5 Выложить орехово-медовую массу. Свернуть рулетом, защипнуть края. Отделить желток от белка. Смазать рулет желтком.
- 6 Выложить в корзинку из фольги, чтобы вытекающий мед обволакивал тесто. Выпекать в разогретой духовке 40 мин при температуре 140 °С. Через 15 мин фольгу закрыть и снизить температуру до 120 °С.



МИНИ-ПРОФИТРОЛИ С МАЛИНОЙ И ШОКОЛАДОМ



2 ч



30 шт.

1 стакан муки, 1 стакан воды, 150 г шоколада, 100 г сливочного масла, 3 яйца, соль, сахар — по вкусу, сахарная пудра для декора. **Для крема:** 6 желтков, 60 г натурального йогурта, 6 ст. л. сахара, 100 г свежей малины. **Дополнительно:** пергаментная бумага, кондитерский мешок

1 Нагреть в сотейнике воду. Добавить соль, сахар и нарезанное сливочное масло. Довести до кипения и всыпать муку. Быстро замесить тесто деревянной лопаткой. Снять с огня. Вымешивать тесто, пока оно не начнет отходить от стенок. Слегка охладить. Вбить яйца по одному, добавляя следующее только после того, как будет вмешано предыдущее.

2 Покрывать противень пергаментом. Отсадить с помощью кондитерского мешка профитроли. Выпекать в духовке 15–20 мин при 175 °С.

3 Растереть желтки с сахаром. Добавить йогурт и поставить на водяную баню. Варить, постоянно помешивая, до загустения. Добавить размятую малину (часть ягод оставить для декора). Перемешать и переложить в кондитерский мешок.

4 Сделав в профитролях небольшие надрезы, наполнить их кремом. Растопить шоколад на водяной бане. Полить профитроли. Посыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ ГРУШЕВЫЙ ФРАНЦУЗСКИЙ



2 ч 30 мин +
+ 30 мин на
остывание



8

3–4 груши, 180 г пшеничной муки + 1/2 ст. л. для приготовления крема, 180 г миндальной муки, 3 яйца, 245 г сливочного масла + для смазывания чаши, 300 мл воды, 130 г сахара, 2 ст. л. рома (или коньяка), 2 ст. л. сока лимона (или щепотка лимонной кислоты)

1 Очистить груши, разрезать пополам, вынуть сердцевину. Выложить в сотейник. Сбрызнуть соком лимона, всыпать 4 ст. л. сахара. Влить воду. Готовить на среднем огне 10 мин. Вынуть груши, сохранить сироп. Смешать пшеничную муку и 2 ст. л. с горкой миндальной муки. Добавить 2 ст. л. сахара и 125 г охлажденного сливочного масла. Порубить смесь ножом в крошку. Вбить 1 яйцо, вымесить тесто. Поставить в холодильник на 30 мин.

2 Приготовить крем. Для этого размешать оставшееся сливочное масло с остальным сахаром. Добавить два яйца, взбить. Всыпать оставшуюся миндальную и пшеничную муку, перемешать. Влить ром, взбить.

3 Смазать форму для выпечки маслом. Уложить тесто на дно так, чтобы образовались бортики высотой 2 см. Выложить на тесто крем. Разложить ломтики груш. Выпекать в разогретой духовке 35–40 мин при температуре 160 °С, остудить. Уваривать в сотейнике сироп в течение 20–30 мин. Смазать пирог.

НОВОГОДНИЙ КРЮШОН С АНАНАСОМ И МАНДАРИНАМИ



20 мин



2 л

1 бутылка белого вина, 1 бутылка шампанского, 250 мл белого рома, 1 небольшой ананас, 4–5 мандаринов, 3–4 кусочка сахара-рафинада, небольшой пучок свежей мяты

1 Очистить ананас от кожуры, вырезать слишком волокнистую сердцевину.

2 Нарезать мякоть небольшими ломтиками.

3 Очистить мандарины от кожуры, вырезать дольки мякоти без центральной белой перегородки.

4 Слегка растолочь в ступке листья мяты (не в кашу!).

5 Влить в белое вино шампанское и 200 мл рома. Перемешать.

6 Добавить фрукты и толченую мяту.

7 Установить поверх крушонницы ложку, положить в нее несколько кубиков рафинада.

8 Смочить сахар оставшимся ромом и поджечь при подаче.

КОЛОДЕЦ ДЛЯ ШАМΠΑНСКОГО



40 мин



16 брусочков

250 г сливочного масла (маргарина), 100 г сахара, 4 стакана муки, 1/2 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса, 2 яйца. **Для безе:** 1/2 стакана сахарной пудры, 1 белок

1 Растопить сливочное масло.

2 Всыпать сахар. Нагревать, постоянно помешивая, пока он не растворится. Охладить до комнатной температуры. Вбить в масляную смесь яйца.

3 Погасить соду уксусом, добавить ее в половину муки. Влить в муку масляно-яичную смесь.

4 Перемешать, подсыпать оставшуюся муку. Оставить тесто для созревания на 15 мин.

5 Раскатать тесто колбасками диаметром 7 мм и длиной 15 см. Должно получиться 13–15 шт. Выпекать колбаски в духовке 15 мин при 190 °С.

6 Приготовить безе. Добавить к белку сахарную пудру, взбить миксером в крем.

7 Сложить охлажденное печенье в виде колодца.

8 Аккуратно нанести ложкой безе, имитируя снег.

100 лучших рецептов для новогоднего стола. — Москва : Эксмо,
С 81 2015. — 48 с. : ил. — (Кулинария. 100 лучших рецептов).

Вам не придется часами рыться в интернете и листать огромное количество книжных страниц в поисках рецептов для новогоднего стола, ведь мы собрали для вас самые интересные рецепты в одной книге. Все блюда — начиная от ярких канапе, заканчивая рождественским поленом. Готовьте, угощайте, радуйтесь, и пусть новогодний стол станет символом вашего достатка и удачи в новом году.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-75559-2

© ООО «Айдиономикс», 2014
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. 100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ДЛЯ НОВОГОДНЕГО СТОЛА

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *В. Терещенко*

Фото на переплете *К. Жука*

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
Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru
По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»
E-mail: international@eksmo-sale.ru
International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.
international@eksmo-sale.ru
По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении, обращаться по тел. +7(495) 411-68-59, доб. 2261, 1257.
E-mail: ivanova.ey@eksmo.ru
Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса
«Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru
В Санкт-Петербурге: в магазине «Парк Культуры и Чтения БУКВОЕД», Невский пр-т, д.46.
Тел.: +7(812)601-0-601, www.bookvoed.ru/

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 11.11.2014.
Формат 60х84¹/₈. Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,6.
Доп. тираж 3000 экз. Заказ

ISBN 978-5-699-75559-2



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:

100 лучших рецептов



вкусных блюд для **детей**



100 лучших рецептов



завтраков в **мультиварке**



100 лучших рецептов



из курицы в **мультиварке**



лучших
100
рецептов

Рецепты одобрены и проверены читателями серии «Готовят все!»

ISBN 978-5-699-75559-2



9 785699 755592 >



ЭКСМО