

100 лучших рецептов

традиции Европы



очень красиво



весеннее настроение



очень нежно



новое прочтение



цитрусовый вкус



пасхального стола

500 000
читателей
одобрили
рецепты

100 лучших
рецептов

пасхального стола



ЭКСМО

Москва
2015



ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ, ЯИЦ И СЫРА

Палочки из сельдерея	2
Лепестки из груш	2
Закуска из сыра с виноградом	3
Закуска из овощного рагу с зерновым хлебом	3
Брускетта с грибным паштетом	4
Дип из баклажанов с орехами и фасолью	4
Баклажаны, фаршированные грибами	4
Рулетики из баклажанов со шпинатом и рикоттой	4
Рулетики из хлебцев с маринованным цукини	6
Цукини, фаршированные копченым лососем и луком-пореем	6
Строганов пряный из шампиньонов	6
«Наполеон» с печенью и грибами	6
Мешочки из теста фило с творогом и зеленью	7

СОДЕРЖАНИЕ

Мешочки из блинов с курицей и грибами	7
Гнезда из картофеля с грибами и горошком	7
Жюльен с ветчиной и сыром бри	7
Заливное с ветчиной	8
Яйца заливные	8
Яйца, фаршированные лесными грибами	9
Паштет яичный на гренках	9

САЛАТЫ

Салат с колбасками по-немецки	10
Салат с индейкой	10
Салат из курицы, авокадо и помидоров	11
Салат из баклажанов и куриной печени	11
Салат со свиным языком и печенью	12
Салат с тунцом и белой фасолью	12
Салат с кремом из тунца на слойках	12
Салат с крабовым мясом	12

Блюда из птицы

Дип с копченой курицей	14
Крылышки цыплят «Бон-бон»	14
Ножки куриные с розмарином и мандаринами	15
Ножки куриные фаршированные	15
Куриные бедрышки с абрикосами и медом	16
Грудка куриная с шалфеем	16
Грудка куриная с грибами и рукколой	17
Куриное филе кордон блю с брокколи	17
Курица, запеченная с шампиньонами и картофелем	18
Курица фаршированная	18
Рулет из курицы с яблоком и сухофруктами	18
Кармашки из курицы	18
Руляда из курицы	20
Рулет из индейки с лисичками и шпинатом	20
Мусс из индейки с курагой и фисташками в беконе	21
Грудка утиная в шубке из картофеля	21



СОДЕРЖАНИЕ

►► Блюда из мяса

Террин с беконом	22
Буженина.	22
Рулет из мяса с грибами.	23
Рулет в слоеном тесте с лисичками	23
Рулет из свинины с черносливом, орехами и вялеными томатами	24
Свинина на шпажках в соево-медовой глазури.	24
Рулет рубленый из свинины с яйцами	24
Ломтики свиные с вяленой ветчиной и шалфеем	24
Филе свиное в листьях савойской капусты	26
Медальоны из свинины под луковым соусом	26
Отбивная из свинины по-сицилийски	27
Шницели из свинины с тимьяном.	27
Зразы из свинины с грибами и яйцом.	28
Грудинка, запеченная с овощами в горчишно-медовой глазури.	28
Жаркое из свинины	29
Стейк из говядины с цветной капустой и брокколи.	29
Говяжьи ломтики с имбирем и баклажанами	30
Филе телятины с пряными травами	30
Рулетики из телячьего ростбифа с тунцом	30
Телятина в тесте.	30

Блюда из рыбы и морепродуктов

Корзиночки с икрой.	32
Заливное из рыбы	32
Форшмак из сельди	32
Филе рыбы в беконе.	32
Филе тресковых в белках.	33
Рулетики из слабосоленой семги	33
Рулет из рыбы в слойке	33
Блинчики с семгой, сливочным сыром и икрой	33
Закусочный крокембуш с рыбой	34
Пирог из слоеного теста с луком, копченой скумбрией и сыром	34
Горбуша фаршированная	35
Семга с креветками и виноградом под сливочным сыром	35
Сайда, фаршированная тунцом и сушеными томатами	36
Судак под маковым соусом	36
Лосось в слоеном тесте	37
Скумбрия, запеченная с белыми грибами, сметаной и хреном	37
Морской окунь в сыре	38
Хек по-гречески с припущенными овощами	38
Тигровые креветки по-английски	38
Конкильони с мидиями	38



ПАСХА И СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Пасха творожная	40
Пасха лимонная	40
Пасха ореховая	41
Пасха шоколадная	41
Кулич сдобный	42
Кулич заварной	42
Кулич с изюмом и орехами	43
Кулич шоколадный	43
Кекс пасхальный по-английски	44
Баба сбивная муслиновая	44
Баба кружевная	45
Кранч с орехами и сгущенным молоком	45
Бриошь	46
Булочки с корицей	46
Маковый рулет по-польски	46
Повитица	46





ПАЛОЧКИ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

🕒 30 мин

🍴 4

4 крупных стебля сельдерея. **Начинка:** 50 г дорблю, 1 ч. л. меда, горсть очищенных грецких орехов (*первый вариант*); 50 г феты, 50 мл жирных сливок, несколько веточек укропа, свежемолотые кайенский и белый перцы — по вкусу (*второй вариант*); 50 г ветчины, 1 ст. л. горчицы (*третий вариант*)

1 Очистить черешки сельдерея от жестких волокон. Нарезать наискось.

2 Приготовить первый вариант начинки: раскрошить сыр дорблю, добавить мед и измельченные грецкие орехи, перемешать.

3 Приготовить второй вариант начинки: растереть фету со сливками в отдельной миске, добавить мелко рубленный укроп, поперчить, перемешать.

4 Приготовить третий вариант начинки: мелко на рубить ветчину, добавить горчицу, перемешать.

5 Нафаршировать черешки сельдерея разными начинками.



ЛЕПЕСТКИ ИЗ ГРУШ

🕒 15 мин

🍴 4

2 небольшие крепкие груши, 100 г дорблю (рокфора или горгонзоллы), сок 1 лимона, 2 ст. л. очищенных кедровых орехов, 2 ст. л. меда, несколько веточек мяты. **Для подачи:** листики мяты.

Дополнительно: шпажки

1 Нарезать груши аккуратными тонкими пластинками. Сбрызнуть соком лимона, чтобы они не потемнели.

2 Поджарить кедровые орехи на сухой сковороде до золотистого цвета.

3 Нарезать сыр мелкими кубиками или размять вилкой. Мелко порубить мяту.

4 Добавить мяту к сыру, заправить медом, аккуратно перемешать.

5 Надеть грушевые ломтики на шпажки, сформировав лодочки.

6 Положить немного сырной массы внутрь каждого ломтика, посыпать кедровыми орехами, украсить листиками мяты.





ЗАКУСКА ИЗ СЫРА С ВИНОГРАДОМ

⌚ 20 мин

🍴 4

100 г пармезана (джугаса), 50 г сыра с голубой плесенью (например, дорблю), 100 г винограда (можно разных сортов), 50 г очищенных грецких орехов, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. жидкого меда. **Дополнительно:** пергамент, формочки для кексов

1 Натереть пармезан на терке со средними насечками. Выложить на противень лист пергамента, насыпать на него сырную стружку в форме кружков по количеству порций и еще несколько меньшего диаметра для украшения. Поставить в разогретый до 200 °С духовой шкаф на 5 мин, чтобы сыр расплавился.

2 Быстро снять сырные кружки лопаткой и выложить в формы для кексов (можно использовать любую другую подходящую по размеру посуду), чтобы сформовать красивые корзиночки.

3 Разрезать ягоды винограда вдоль пополам, удалить косточки. Растопить сахар на разогретой сковороде, всыпать грецкие орехи, закарамелизовать их при постоянном помешивании. Нарезать сыр дорблю кубиками или разломать на кусочки.

4 Выложить сыр и виноград в корзиночки, украсить орехами и полить медом.



ЗАКУСКА ИЗ ОВОЩНОГО РАГУ С ЗЕРНОВЫМ ХЛЕБОМ

⌚ 30 мин

🍴 1–2

1 длинная зерновая темная булка, 100 г помидоров, 100 г сладкого болгарского перца (красного), 100 г цукини, 50 г баклажанов, 1 зубчик чеснока, соль, свежемолотый черный перец и орегано — по вкусу, 50 мл оливкового масла для жарки. **Для подачи:** зелень укропа

1 Разрезать булку вдоль пополам. Обжарить на разогретом оливковом масле до образования хрустящей корочки.

2 Очистить чеснок. Удалить у сладкого болгарского перца плодоножку и семена.

3 Нарезать баклажан, цукини и помидоры кубиками, сладкий болгарский перец — кусочками. Измельчить чеснок.

4 Обжаривать чеснок и овощи на хорошо разогретом оливковом масле 3–5 мин. Посолить, поперчить, посыпать орегано и охладить.

5 Выложить овощи на булку. При подаче украсить зеленью.





БРУСКЕТТА С ГРИБНЫМ ПАШТЕТОМ

⌚ 2 ч

🍴 10

1 батон (багет), 250 г шампиньонов, 1 луковица шалота, 20 г очищенных грецких орехов, 1 яйцо, 1 ч. л. бренди (коньяка), 100 г сливочного масла + 50 г для жарки, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу.

Для подачи: небольшой пучок зеленого лука

1 Очистить лук-шалот и шампиньоны. Промыть грибы в холодной воде, нарезать тонкими ломтиками, лук — тонкими полукольцами.

2 Растопить на сковороде 50 г сливочного масла, обжаривать лук-шалот на умеренном огне 5 мин. Добавить грибы, жарить еще 10 мин.

3 Сварить вкрутую яйцо (7 мин после закипания), остудить в холодной воде. Очистить, крупно нарезать.

4 Соединить обжаренные грибы с луком, оставшееся сливочное масло, яйцо и орехи, измельчить с помощью блендера до однородной массы. Посолить, поперчить, влить бренди, перемешать. Поместить в холодильник на 1 ч.

5 Нарезать багет ломтиками, поджарить на сухой сковороде, намазать готовым паштетом. При подаче посыпать брускетту мелко рубленным зеленым луком.

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

⌚ 1 ч

30 мин

🍴 4

2 баклажана, 200 г помидоров, 250 г боровиков, 40 г пармезана, 20 г смеси прованских трав, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. оливкового масла + для жарки, сахар, соль и розовый перец — по вкусу

1 Разрезать баклажаны вдоль пополам. Аккуратно вынуть мякоть, измельчить ее. Очистить чеснок. Протереть грибы влажной салфеткой, мелко нарезать.

2 Разогреть на сковороде 2 ст. л. оливкового масла, выложить очищенный чеснок. Жарить в течение 5 мин, затем вынуть. Добавить в сковороду мякоть баклажанов, тушить на умеренном огне 10 мин. Выложить грибы, тушить еще 10 мин.

3 Измельчить помидоры с помощью блендера, добавить в сковороду к грибам и баклажанам, тушить на умеренном огне 7 мин. Всыпать соль, сахар, розовый перец и травы, снять с огня.

4 Смазать оливковым маслом форму для запекания, выложить лодочки из баклажанов. Заполнить их полученной смесью. Посыпать тертым пармезаном, запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 30 мин.

ДИП ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ОРЕХАМИ И ФАСОЛЬЮ

⌚ 30 мин

🍴 2

1 длинная зерновая темная булка, 2 баклажана, 50 г консервированной красной фасоли, 30 г очищенных грецких орехов, 1 зубчик чеснока, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 30 мл оливкового масла + для жарки и смазывания.

Для подачи: зелень петрушки и/или укропа

1 Очистить чеснок, нарезать пластинками. Разрезать баклажаны пополам, слегка надрезать мякоть (так овощи быстрее пропекутся), положить внутрь пластинки чеснока. Посолить, поперчить, сбрызнуть оливковым маслом. Запекать в разогретом до 220 °С духовом шкафу 10 мин.

2 Слегка измельчить грецкие орехи, обжарить на сухой сковороде. Нарезать булку по диагонали ломтиками. Обжарить на разогретом оливковом масле с двух сторон до образования румяной корочки.

3 Вынуть мякоть из половинок баклажанов, измельчить в блендере с добавлением оливкового масла. Разделить полученную массу пополам. Добавить в одну половину орехи, в другую — консервированную фасоль. Перемешать по отдельности.

4 Подать два вида овощной массы с гренками и зеленью.

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ СО ШПИНАТОМ И РИКОТТОЙ

⌚ 50 мин

🍴 4–6

2 небольших баклажана, 250 г рикотты, 350 г замороженного шпината, 30 г пармезана, 1 зубчик чеснока, 450 мл томатного соуса, 1/4 ч. л. тертого мускатного ореха, 4 ст. л. панировочных сухарей, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 3 ст. л. оливкового масла для смазывания

1 Нарезать баклажаны вдоль тонкими ломтиками. Смазать оливковым маслом, запекать в разогретом до 220 °С духовом шкафу по 6–7 мин с каждой стороны. Остудить.

2 Мелко нарезать очищенный чеснок. Натереть пармезан на мелкой терке. Разморозить шпинат, отжать лишнюю жидкость, нарезать.

3 Смешать шпинат с рикоттой, добавить чеснок, тертый мускатный орех, соль и перец. Аккуратно перемешать.

4 Равномерно распределить по каждому ломтику баклажана по 1 ст. л. начинки, свернуть рулетиком. Выложить рулетики в форму для запекания, полить томатным соусом, посыпать сухарями и тертым пармезаном.

5 Запекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу до золотистой корочки 25–30 мин.





РУЛЕТКИ ИЗ ХЛЕБЦЕВ С МАРИНОВАННЫМ ЦУКИНИ

 30 мин : 8 хлебцев (2 вида), 1 маленький светлый цукини, 100 г сливочного сыра. **Маринад:** 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу. **Для подачи:** зелень петрушки и укропа. **Дополнительно:** кулинарная кисть, шпажки, пищевая пленка

 4

1 Разложить хлебцы на поверхности, смазать каждый тонким слоем сливочного сыра. Накрыть пищевой пленкой, поместить в холодильник на время приготовления начинки (чтобы они размякли и их можно было свернуть).

2 Нарезать цукини тонкими полосками с помощью овощечистки. Смешать оливковое масло с лимонным соком, взбить до состояния эмульсии, посолить и поперчить. Вылить на тарелку немного маринада, выложить ломтики цукини, полить остатками маринада, равномерно распределяя его кисточкой. Оставить на 10 мин.

3 Выложить на хлебцы маринованные ломтики цукини, свернуть каждый рулетом, скотать шпажкой, украсить зеленью и сразу подать к столу.

СТРОГАНОВ ПРЯНЫЙ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

 15 мин : 200 г небольших свежих шампиньонов, 100 мл жирных сливок, 1 небольшая луковица, 1 ст. л. пастообразной горчицы, 5–7 веточек свежего тархуна (эстрагона), 2 веточки свежего укропа, сахар и соль — по вкусу, 40 г сливочного масла для жарки. **Для подачи:** 100 г свежего багета

 2

1 Очистить шампиньоны от кожицы, разрезать на 4 части. Нарезать очищенный лук полукольцами.

2 Обжарить лук на части сливочного масла до золотистого цвета. Добавить оставшееся масло и шампиньоны. Обжаривать смесь в течение 5–7 мин.

3 Влить сливки. Прогреть, не доводя до кипения. Добавить горчицу. Всыпать рубленую зелень.

4 Добавить соль и сахар, снять с огня, оставить на 2–3 мин.

5 Нарезать багет ломтиками, обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета. Подавать горячий строганов вместе с гренками.

ЦУКИНИ, ФАРШИРОВАННЫЕ КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

 30 мин : 2 небольших цукини, 1 стебель лука-порей, 100 г филе копченого лосося, 100 мл жирных сливок, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 25 г сливочного масла для жарки, 1 ст. л. оливкового масла для смазывания

 4

1 Разрезать цукини пополам вдоль. Смазать оливковым маслом, запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу 15 мин.

2 Нарезать светлую часть лука-порей маленькими кусочками, филе лосося — небольшими кубиками или полосками.

3 Растопить в сковороде сливочное масло, обжаривать лук-порей до мягкости. Добавить филе лосося, жарить еще 2–3 мин.

4 Влить сливки, посолить, поперчить, перемешать. Добавить извлеченную из цукини мякоть, нарезанную небольшими кусочками.

5 Заполнить получившиеся лодочки начинкой. Запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу 10 мин.

«НАПОЛЕОН» С ПЕЧЕНЬЮ И ГРИБАМИ

 40 мин + 2 ч на замачивание печени : 200–250 г готового слоеного теста, 100–150 г куриной печени, 100 г свежемороженой белой грибов, 1 луковица, 1 морковь, 1 яйцо, 50 мл жирных сливок, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Для подачи:** 1 отварное яйцо, пучок свежей зелени (укропа и/или петрушки)

 3–4

1 Замочить в воде куриную печень на 1–2 ч. Промыть, отваривать в подсоленной воде в течение 20–25 мин. Очистить овощи, нарезать лук полукольцами, натереть морковь на крупной терке.

2 Разогреть растительное масло. Обжаривать овощи 3–5 мин. Добавить грибы, держать на огне еще 5–6 мин. Выложить в сковороду печень. Влить сливки, уваривать 3–4 мин. Посолить, поперчить. Переложить в миску, измельчить блендером до состояния пюре.

3 Раскатать слоеное тесто в пласт толщиной 2–3 мм. Вырезать кружки сервировочным кольцом, выложить на противень, смазать яйцом. Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 5–6 мин, до подсыхания и румяной корочки.

4 Сложить кружки друг на друга, прослаивая муссом из печени. Сверху посыпать измельченным отварным яйцом и мелко рубленой зеленью.



МЕШОЧКИ ИЗ ТЕСТА ФИЛО С ТВОРОГОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

 30 мин
 8–10
2–3 листа теста фило, 200 г творога, 20–50 г зеленого лука, 1–2 зубчика чеснока, пучок свежей петрушки, 50–60 г сливочного масла для смазывания

- 1 Протереть творог через сито.
- 2 Добавить зеленый лук, нарезанный колечками, всыпать мелко рубленную зелень. Тщательно перемешать.
- 3 Натереть на терке или пропустить через пресс очищенный чеснок. Добавить к творогу, перемешать.
- 4 Нарезать из каждого листа теста фило 4 квадрата, смазать сливочным маслом.
- 5 Выложить в центр каждого квадрата по 1 ст. л. с горкой творожной начинки.
- 6 Сформировать мешочки, обмывая тесто вокруг начинки.
- 7 Выложить мешочки в форму для запекания. Готовить в разогретом до 180–200 °С духовом шкафу 5–7 мин.

МЕШОЧКИ ИЗ БЛИНОВ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

 40 мин
 4
Блины: 300 мл молока, 2 яйца, 160 г муки, 4 ст. л. растительного масла, щепотка соли. **Начинка:** 1 филе курицы, 100 г свежих шампиньонов, 1 небольшая луковица, 50 мл жирных сливок, щепотка карри, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла для жарки. **Для подачи:** зеленый лук (шнитт-лук)

- 1 Приготовить тесто: взбить яйца со щепоткой соли, добавить немного молока и просеянную муку, размешать, чтобы не было комочков. Развести тесто оставшимся молоком, влить растительное масло.
- 2 Выпекать блинчики на разогретой сковороде до румяной корочки с двух сторон.
- 3 Для приготовления начинки очистить лук и шампиньоны. Нарезать куриное филе и лук мелкими кубиками. Мелко порубить очищенные шампиньоны.
- 4 Обжаривать куриное филе на разогретом растительном масле до золотистого цвета. Добавить лук и грибы, обжаривать все вместе до готовности в течение 15 мин. Посолить и поперчить. Влить сливки, добавить карри.
- 5 Выложить на центр каждого блинчика немного начинки. Собрать края, чтобы получился мешочек, обвязать перышком лука.

ГНЕЗДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ГРИБАМИ И ГОРОШКОМ

 2 ч
 10
500 г картофеля, 400 г моховиков, 100 г зеленого замороженного зеленого горошка, 1 морковь, 1 зубчик чеснока, 2 яйца, 50 г пармезана, небольшой пучок петрушки, мускатный орех, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 40 г сливочного и 2 ст. л. оливкового масла для жарки.
Дополнительно: бумажные формочки для кексов

- 1 Отваривать по отдельности очищенные морковь и картофель. Нарезать морковь кубиками, измельчить картофель в блендере до состояния пюре. Натереть сыр на мелкой терке, отложить немного для посыпки.
- 2 Добавить в картофельное пюре яйца, сыр и мускатный орех. Посолить, поперчить, перемешать. Выложить в формочки, сделать углубление. Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу 15 мин.
- 3 Почистить грибы, промыть в холодной воде, мелко нарезать. Разогреть смесь оливкового и сливочного масел, обжаривать грибы на умеренном огне 20 мин. Добавить к ним горошек, морковь, рубленную петрушку и пропущенный через пресс очищенный чеснок. Всыпать соль и перец, перемешать, жарить на умеренном огне 5–7 мин.
- 4 Выложить начинку в гнезда. Посыпать сыром, запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу 10 мин.

ЖЮЛЬЕН С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ БРИ

 20 мин
 2
50 г ветчины, 50 г цветной капусты, 30 г стручковой фасоли, 30 г сладкого болгарского перца, 30 г сыра с белой плесенью (например, бри), 20 г очищенных грецких орехов, 1 яйцо, соль — по вкусу, 1 ч. л. растительного масла для смазывания. **Для подачи:** 50 г ржаных хлебцев. **Дополнительно:** кокотницы

- 1 Удалить у сладкого болгарского перца плодоножку, очистить от семян. Промыть стручковую фасоль. Разделить цветную капусту на небольшие соцветия, промыть.
- 2 Нарезать стручковую фасоль и цветную капусту крупными кусочками, ветчину — брусочками, сладкий болгарский перец — соломкой, сыр бри — кубиками.
- 3 Слегка взбить вилкой яйцо с солью.
- 4 Смазать кокотницы растительным маслом, наполнить их нарезанными овощами, сыром, ветчиной и рублеными орехами.
- 5 Залить жульен взбитым яйцом, запекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу 8–10 мин. Подавать с ржаными хлебцами.



ЗАЛИВНОЕ С ВЕТЧИНОЙ

⌚ 40 мин + время
на застывание

🍴 5

300 г ветчины, 5–6 початков консервированной мини-кукурузы, 100 г стручковой фасоли, 500 мл бульона, 15 г желатина, 1 отварное яйцо, небольшой пучок укропа и петрушки.

Дополнительно: формы для кексов

1 Замочить желатин в холодной кипяченой воде на 10–20 мин. Нагревать, не доводя до кипения, пока он полностью не растворится. Смешать с бульоном. Налить на дно формы для кексов 2 ст. л. Выложить несколько листиков петрушки или веточек укропа. Поместить в холодильник на 10 мин.

2 Налить еще 2–3 ст. л. бульона. Поместить в углубления на стенках формы по веточке укропа, добавить поочередно по початку кукурузы и ломтику ветчины, свернутому трубочкой. Налить еще 2 ст. л. бульона, поместить в холодильник на 10 мин.

3 Нарезать оставшуюся ветчину соломкой, отварное яйцо — кружочками. Выложить в центр формы немного бланшированной стручковой фасоли, налить 2–3 ст. л. бульона, поставить в холодильник на 10 мин.

4 Выложить ломтики яйца по кругу. Чередовать слои из ветчины и фасоли до заполнения формы. Поставить в холодильник до полного застывания. Перед подачей окунуть форму в горячую воду, перевернуть содержимое на тарелку.



ЯЙЦА ЗАЛИВНЫЕ

⌚ 30 мин +
+ время на
застывание

🍴 5

10 королевских креветок, по 1/2 банки консервированной кукурузы и зеленого горошка, 1 сладкий болгарский перец, 300–400 мл куриного бульона, 15 г желатина, скорлупа от 10 яиц, зелень петрушки и укропа, несколько ломтиков лимона, 2 лавровых листа, соль — по вкусу

1 Замочить желатин в холодной кипяченой воде на 10–20 мин. Нагревать, не доводя до кипения, пока он полностью не растворится. Смешать с бульоном.

2 Удалить у сладкого перца плодоножку, очистить от семян, нарезать мелкими кубиками. Свернуть и скрепить зубочистками креветки, залить холодной водой, посолить, добавить стебли петрушки, лавровый лист и несколько ломтиков лимона. Варить до закипания.

3 Вымыть и вытереть насухо яйца. Сделать ножом небольшое отверстие с тупого конца, расширить его до 1,5–2 см. Вылить содержимое яиц. Хорошо промыть пустую яичную скорлупу в мыльно-содовом растворе, тщательно прополоскать под проточной водой.

4 Налить на дно каждой скорлупы по 1 ч. л. бульона, положить немного перца, затем еще по 1–2 ч. л. бульона и по 1 креветке. Снова влить по 1–2 ч. л. бульона, добавить по 1 ч. л. горошка и кукурузы. Залить до краев бульоном. Поставить в холодильник до полного застывания. Аккуратно разломать скорлупу, поставить заливные яйца на сервировочную тарелку.





ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ



1 ч 30 мин + 3 ч
для замачивания
грибов



5

100 г сухих лесных грибов, 10 яиц,
1 крупная луковица, 150 г майонеза,
небольшой пучок зелени укропа, соль
и свежемолотый черный перец — по вку-
су, растительное масло для жарки.

Для подачи: небольшой пучок укропа

1 Замочить сухие грибы на 3 ч. Залить свежей водой, довести жидкость до кипения. Варить на умеренном огне 1 ч. Откинуть на дуршлаг.

2 Сварить яйца (7 мин после закипания), очистить, извлечь желтки.

3 Разогреть растительное масло, выложить очищенный измельченный лук, обжаривать на умеренном огне до золотистого цвета 10–15 мин. Добавить грибы, жарить еще 10 мин.

4 Измельчить грибы, лук и желтки с помощью блендера до однородной массы. Добавить майонез, соль и перец, перемешать.

5 Нафаршировать половинки яиц грибным паштетом. Подавать в охлажденном виде, посыпав мелко рубленной зеленью укропа.



ПАШТЕТ ЯИЧНЫЙ НА ГРЕНКАХ



15 мин

100 г бородинского хлеба, 4 яйца, 30 г брынзы,
20 г рукколы, 80 г майонеза, чеснок — по вкусу,
50 мл подсолнечного масла для жарки.



2

Для подачи: 10 г красного лука.

Дополнительно: бумажные полотенца

1 Нарезать хлеб треугольниками, обжарить с двух сторон на подсолнечном масле до золотистого цвета. Промокнуть лишний жир бумажными полотенцами.

2 Промыть рукколу, удалить жесткие стебли, мелко порубить.

3 Сварить яйца вкрутую, охладить под проточной водой. Очистить, крупно нарезать.

4 Очистить чеснок и красный лук. Мелко порубить чеснок, нарезать лук кольцами.

5 Натереть брынзу на крупной терке.

6 Соединить чеснок, брынзу, рукколу и майонез, тщательно перемешать.

7 Выложить на гренки яичный паштет, украсить кольцами красного лука.

САЛАТ С КОЛБАСКАМИ ПО-НЕМЕЦКИ



15 мин



2

200 г копченых колбасок, 100 г маринованных огурцов, 100 г стручковой фасоли, 40 г маринованного лука, 2 зубчика чеснока, 1/2 красной луковицы, 2 ч. л. рубленого укропа. **Заправка:** 75 мл растительного масла, сок 1/2 лимона, соль, сахар и свежемолотый черный перец — по вкусу. **Для подачи:** 2 яйца

1 Сварить яйца вкрутую (7 мин после закипания). Охладить под проточной водой. Очистить и нарезать дольками.

2 Очистить красный лук и чеснок. Нарезать колбаски кружочками, маринованные огурцы — крупно, красный лук — полукольцами.

3 Отваривать стручковую фасоль с добавлением зубчиков чеснока 2–3 мин после закипания. Чеснок удалить.

4 Приготовить заправку: смешать сок лимона с растительным маслом, добавить сахар, посолить, поперчить.

5 Соединить в миске нарезанные колбаски, огурцы и стручковую фасоль. Добавить укроп, красный и маринованный лук. Тщательно перемешать. Полить заправкой. При подаче украсить дольками яиц.



САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ



2 ч



10

200 г филе индейки, 1/2 кочана ромен-салата, 1 сладкий болгарский перец, 3–5 помидоров черри, 1 огурец, 2 мандарина, 30 г очищенных грецких орехов, 50–60 г сыра с белой плесенью (например, бри), несколько веточек петрушки и/или укропа, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Заправка:** несколько веточек петрушки и/или укропа, сок 1/2 лимона (лайма), 2–3 зубчика чеснока. **Дополнительно:** бумажные полотенца, шпажки

1 Подсушить грецкие орехи при 160 °С 6–10 мин. Очистить мандарины от кожуры, разделить на дольки. Удалить у сладкого болгарского перца плодоножку и семена. Приготовить заправку: измельчить в блендере зелень и очищенный чеснок, добавить лимонный сок.

2 Вымыть, обсушить на бумажных полотенцах листья ромен-салата, срезать жесткую часть, нашинковать. Нарезать сладкий болгарский перец и огурец длинными брусочками, помидоры черри — дольками, филе индейки — ломтиками толщиной 2–3 мм.

3 Посолить, поперчить ломтики мяса, выложить сверху нарезанный брусочками сыр, орехи и рубленую зелень. Свернуть роллы, скрепить шпажками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, вслед за ними обжаривать дольки мандарина 1–2 мин. Нарезать роллы поперек под углом. Подавать с ромен-салатом, дольками мандарина, ломтиками помидоров черри, перца и огурца. Полить заправкой и украсить грецкими орехами.





САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ, АВОКАДО И ПОМИДОРОВ

 30 мин : 200 г куриного филе, 1 авокадо, 100 г помидоров черри, сок 1/4 лимона, сахар, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 20 мл оливкового масла для жарки. **Заправка:** 50 г сметаны, 50 г майонеза, сок 1/4 лимона, 1 зубчик чеснока, сахар — по вкусу

1 Очистить авокадо от кожуры, удалить косточку. Нарезать мякоть крупными кубиками, сбрызнуть лимонным соком. Разрезать помидоры черри пополам.

2 Посолить и поперчить куриное филе. Обжарить на разогретом оливковом масле с двух сторон до золотистой корочки.

3 Довести мясо до готовности в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 15–20 мин. Нарезать крупными кубиками.

4 Приготовить заправку: смешать сметану с майонезом, очищенным измельченным чесноком, лимонным соком и сахаром.

5 Выложить в емкость куриное филе, авокадо и половинки помидоров черри, полить заправкой, перемешать.



САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

 30 мин : 100 г куриной печени, 100 г баклажанов, 100 г помидоров черри, 30 г рукколы, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 20 мл оливкового масла для смазывания и жарки. **Заправка:** 20 мл оливкового масла, 20 мл меда, 10 г маринованного имбиря

1 Разрезать помидоры пополам. Нарезать баклажаны тонкими кружочками, посолить и поперчить, сбрызнуть оливковым маслом. Обжаривать на сухой сковороде до готовности, по 3–4 мин с каждой стороны.

2 Промыть куриную печень, просушить, удалить пленки и протоки, посолить. Обжарить на разогретом оливковом масле до золотистой корочки, снять с огня, доводить до готовности в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 4–5 мин.

3 Приготовить заправку: измельчить маринованный имбирь, смешать с медом и оливковым маслом.

4 Выложить в емкость кружочки баклажанов, половинки помидоров, куриную печень и рукколу. Полить заправкой, перемешать.



САЛАТ СО СВИНЫМ ЯЗЫКОМ И ПЕЧЕНЬЮ

🕒 3 ч

🍴 4

1 свиной язык, 400 г свиной печени, 100 г муки, 400 г баклажанов, 1 морковь, 1 луковица, 1 головка чеснока, 100 мл орехового соуса, соль, черный перец-горошек и лавровый лист — по вкусу, оливковое масло для жарки. **Для подачи:** 40 г рукколы

1 Вымыть свиной язык, выложить в кастрюлю. Добавить очищенные морковь, лук и чеснок, лавровый лист, перец и соль. Влить воду так, чтобы она полностью покрывала ингредиенты, варить при слабом кипении 2–2,5 ч. Вынуть язык, окунуть в ледяную воду, снять кожу. Нарезать поперек волокон тонкими ломтиками.

2 Нарезать баклажаны тонкими кружочками. Обжаривать на раскаленном оливковом масле до золотистого цвета с обеих сторон.

3 Промыть и обсушить печень, удалить пленки и протоки. Нарезать небольшими кусочками. Посолить, обвалять в муке. Обжарить на раскаленном оливковом масле до золотистого цвета. Довести до готовности при 180 °С в течение 10–12 мин.

4 Выложить на тарелку кружочки баклажанов, кусочки языка и печени. Полить ореховым соусом, украсить рукколой.

САЛАТ С ТУНЦОМ И БЕЛОЙ ФАСОЛЬЮ

🕒 10 мин

🍴 2

120 г консервированного тунца, 4 перепелиных яйца, 60 г консервированной белой фасоли, 1 небольшая красная луковица, 8 помидоров черри, 70 г салата «айсберг», 30 г рукколы. **Заправка:** 40 г майонеза, 30 мл жидкости от фасоли, 20 г французской зерновой горчицы, 20 г пармезана, красный винный уксус — по вкусу

1 Промыть рукколу, отделить жесткие стебли. Промыть салат «айсберг», отделить кочерыжку, нарвать листья руками. Разобрать тунца на небольшие кусочки.

2 Отваривать перепелиные яйца в течение 1,5–2 мин после закипания, остудить, очистить, разрезать пополам.

3 Разрезать помидоры черри на две части. Нарезать очищенный красный лук кольцами.

4 Приготовить заправку: добавить к майонезу горчицу, жидкость от фасоли, винный уксус и тертый на мелкой терке пармезан, тщательно перемешать.

5 Соединить рукколу, листья салата, фасоль, тунец, красный лук, яйца и помидоры черри в миске.

6 Полить ингредиенты салата заправкой, аккуратно перемешать.

САЛАТ С КРЕМОМ ИЗ ТУНЦА НА СЛОЙКАХ

🕒 30 мин

🍴 6

2–3 листа слоеного теста (по 100 г), 3–4 помидора черри, 1 небольшой огурец, 1/2 сладкого болгарского перца, 1 небольшой пучок рукколы. **Крем:** 180–200 г консервированного тунца, 1 морковь, 1 луковица, соль — по вкусу, растительное масло для жарки. **Для подачи:** 1 лимон (лайм). **Дополнительно:** кондитерский мешок

1 Раскатать слоеное тесто в пласт толщиной 0,5 см. Разрезать на квадраты, сформировать тарты. Запекать в разогретом до 180–200 °С духовом шкафу в течение 8–10 мин.

2 Очистить овощи. Измельчить лук, натереть морковь на крупной терке, обжарить на растительном масле до мягкости, остудить.

3 Добавить к овощам тунец. Измельчить все погружным блендером, посолить. Переложить готовый крем в кондитерский мешок.

4 Разрезать помидоры черри на четыре части, нарезать огурец и сладкий болгарский перец кубиками (соломкой), лимон — дольками.

5 Выложить рукколу и овощи в тарты, сверху — крем из тунца. Накрывать долькой лимона.

САЛАТ С КРАБОВЫМ МЯСОМ

🕒 20 мин

🍴 2–3

150–180 г крабового мяса (раковых шеек), 3–5 перепелиных яиц, 1 огурец, 100–150 г салата «айсберг» (ромен-салата), 1 яблоко, 1 ч. л. лимонного сока. **Заправка:** 100 мл яблочного сока, 100 мл оливкового масла, 1/2 яблока, сок 1/2 лимона, 1 ст. л. с горкой горчицы в зернах, 1 ст. л. с горкой пастообразной горчицы, 1 ч. л. сахара

1 Отваривать перепелиные яйца в подсоленной воде в течение 3 мин после закипания. Остудить, разрезать пополам.

2 Промыть салат, крупно нашинковать или порвать руками. Крупно нарезать огурец. Измельчить крабовое мясо.

3 Очистить яблоко от кожуры и семян, нарезать крупными кубиками, сбрызнуть соком лимона.

4 Приготовить заправку. Для этого очистить половину яблока от кожуры и семян, измельчить, смешать с соком лимона и яблока, взбить с помощью блендера до состояния пюре. Всыпать сахар, тщательно перемешать. Добавить оба вида горчицы, влить оливковое масло, снова перемешать.

5 Выложить салатные листья в креманку или стакан, сверху — кусочки яблока и огурца, крабовое мясо и половинки яиц. Полить заправкой.



ДИП С КОПЧЕНОЙ КУРИЦЕЙ



15 мин



2

150 г копченого куриного филе, 80 г тостового хлеба (4–6 ломтиков), 50 г мягкого сливочного сыра (например, филадельфии, буко или альметте), 10 г рукколы, 20 г сливочного масла, 20 г французской зерновой горчицы, несколько веточек свежего укропа.

Для подачи: 10 г очищенных кедровых орехов

- 1 Срезать с куриного филе кожу, сухожилия и жировую часть. Нарезать мелкими кубиками.
- 2 Обжарить тостовый хлеб на сухой сковороде вместе с кедровыми орехами до золотистого цвета.
- 3 Промыть зелень. Удалить у рукколы жесткие стебли, мелко порубить укроп.
- 4 Соединить куриное филе, французскую горчицу и мягкий сыр в миске. Добавить растопленное сливочное масло, тщательно перемешать.
- 5 Выложить готовый дип на тарелку с хрустящим тостовым хлебом. Посыпать кедровыми орехами.



КРЫЛЫШКИ ЦЫПЛЯТ «БОН-БОН»



1 ч



5

10 крыльев цыплят, 1 яйцо, 60–80 г панировочных сухарей, 1 стакан муки, растительное масло для фритюра.

Начинка: 60 г варено-копченой ветчины, 30 г твердого сливочного сыра, по 1/2 красного и желтого сладких болгарских перцев, небольшая луковица, растительное масло для жарки. **Маринад:** сок 1 апельсина, 2–3 зубчика чеснока, 1 ч. л. орегано, 1 ч. л. приправы для курицы или других пряных трав и специй (карри и хмели-сунели), соль — по вкусу. **Гарнир:** смесь салатных листьев (корн и мангольд)

- 1 Очистить крылья, отделить самую маленькую часть. Вывернуть мякоть наизнанку, оголив кость. Очистить овощи. Замариновать мясо на 20–30 мин в апельсиновом соке с добавлением измельченного чеснока, соли, орегано, приправ и специй.
- 2 Приготовить начинку. Нарезать очищенный лук, сладкий болгарский перец и ветчину кубиками. Натереть сыр на мелкой терке. Обжаривать лук, сладкий болгарский перец и ветчину в небольшом количестве растительного масла в течение 5–6 мин. Остудить, смешать с сыром, нафаршировать крылышки.
- 3 Взбить вилкой или венчиком яйцо. Запанировать крылышки в муке, затем в яйце и панировочных сухарях. Обжаривать во фритюре в течение 5 мин. Довести до готовности при 180 °С в течение 10 мин.





Ножки куриные с розмарином и мандаринами

⌚ 30 мин

3 куриные ножки, 3 мандарина, сок 1/2 апельсина, 30 мл меда, 1 ст. л. крахмала для панировки, несколько веточек свежего розмарина, оливковое масло для жарки, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу

🍴 1–3

1 Вымыть и обсушить куриные ножки. Посолить, поперчить, обвалять в крахмале.

2 Обжаривать куриные ножки на разогретом оливковом масле до золотистого цвета, 2–3 мин.

3 Очистить мандарины от кожицы, разделить пополам или разобрать на дольки. Добавить в сковороду к куриным ножкам.

4 Выложить розмарин, влить мед и сок апельсина.

5 Переложить содержимое сковороды в жаропрочную форму. Запекать блюдо в разогретом до 180 °С духовом шкафу 12–15 мин.



Ножки куриные фаршированные

⌚ 45 мин

2 окорочка (по 200 г), 4–5 ломтиков бекона, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу. **Начинка:** 1/2 сладкого болгарского перца (красного), 50 г стручковой фасоли, 2 початка мини-кукурузы, 2 зубчика чеснока, 5–6 маслин без косточек.

🍴 2

Для подачи: несколько веточек укропа. **Дополнительно:** зубочистки, пергаментная бумага

1 Удалить из куриных ножек косточки, оставив только нижний сустав. Для этого максимально отодвинуть мякоть и сделать круговой надрез вокруг кости, тем самым освобождая ее: сначала в районе бедра, затем в районе голени.

2 Разрезать половину стручка сладкого болгарского перца на 4 ломтика. Очистить чеснок, нарезать ломтиками.

3 Посолить и поперчить ножки с внутренней стороны. Вложить в каждую по початку кукурузы, 2 ломтика сладкого болгарского перца, маслины, фасоль и ломтики чеснока. Утрамбовать начинку, подвернуть свободную часть мяса, закрепить зубочистками. Плотнo обернуть ломтиками бекона.

4 Выложить в форму для запекания, устланную пергаментной бумагой. Запекать при 180 °С 25–30 мин. При подаче украсить веточками укропа.



КУРИНЫЕ БЕДРЫШКИ С АБРИКОСАМИ И МЕДОМ



30 мин

2 куриных бедра, 100 г свежих (консервированных) абрикосов без косточек, 30 г очищенного фундука, 30 мл меда, сок 1/2 лайма, сок 1/2 апельсина, 1/2 ст. л. крахмала для панировки, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 20 мл оливкового масла для жарки. **Для подачи:** листья мяты

1 Вымыть и обсушить куриные бедра. Посолить, поперчить, обвалять в крахмале.

2 Обжарить куриные бедра на разогретом оливковом масле до золотистой корочки, по 2–3 мин с каждой стороны.

3 Измельчить фундук, добавить вместе с абрикосами к куриным бедрам. Влить мед, сок лайма и апельсина.

4 Переложить все ингредиенты в жаропрочную форму. Запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу 12–15 мин. При подаче украсить листьями мяты.



ГРЮДКА КУРИНАЯ С ШАЛФЕЕМ



40 мин

4 куриных филе, 12 ломтиков бекона, 100 мл сухого белого вина, 500 г сладкого болгарского перца (зеленого), 1 острый перец чили, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 8 листиков шалфея, 2 ст. л. сливочного масла для жарки + 1 ст. л. для смазывания формы.

Маринад: 2 ст. л. меда, 2 ст. л. бальзамического уксуса. **Соус:** 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 350 мл куриного бульона

1 Очистить овощи. Измельчить чеснок, нарезать лук мелкими кубиками, сладкий болгарский и острый перцы — кружочками толщиной 5 мм.

2 Обжаривать на сухой сковороде муку до появления орехового аромата. Добавить 1 ст. л. сливочного масла, перемешать. Постепенно тонкой струйкой влить бульон, варить 5–7 мин.

3 Пассеровать лук и чеснок в 2 ст. л. сливочного масла 5–7 мин. Добавить сладкий болгарский перец, влить вино, томить 10 мин. Залить соусом, добавить острый перец, поддержать на самом маленьком огне 10 мин.

4 Смазать куриное филе смесью меда и бальзамического уксуса, обернуть каждое 3 ломтиками бекона, подложив под них по 2 листика шалфея. Смазать форму для запекания оставшимся сливочным маслом, запекать при 180 °С 15 мин.





ГРУДКА КУРИНАЯ С ГРИБАМИ И РУККОЛОЙ

⌚ 45 мин

🍴 4

4 куриные грудки, 250 г шампиньонов, 1 зубчик чеснока, 100 г рукколы, 2–3 веточки укропа, 200 мл сухого белого вина, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. оливкового масла для жарки. **Соус:** 200 мл воды, 1 ч. л. крахмала. **Гарнир:** 2 моркови, 50 г сливочного масла. **Дополнительно:** кулинарная нить, фольга

1 Мелко порубить укроп. Очистить грибы, нарезать ломтиками, обжаривать на сухой сковороде под крышкой на медленном огне 5 мин. Добавить 1 ст. л. оливкового масла и укроп, посолить, жарить еще 5 мин.

2 Отделить куриное филе от кости, разрезать на пласты, отбить кухонным молотком, посолить, поперчить. Выложить на филе листья рукколы и обжаренные грибы, свернуть рулетом, обвязать кулинарной нитью.

3 Мелко порубить очищенный чеснок, обжарить на оливковом масле до золотистого цвета. Выложить рулеты, обжарить до золотистого цвета. Влить белое вино, тушить 20 мин, не забывая переворачивать.

4 Приготовить соус: добавить в сковороду, где тушились рулеты, разведенный в воде крахмал, прокипятить 2–3 мин. Для гарнира нарезать очищенную морковь мелкими кубиками, заправить сливочным маслом, пасеровать 15 мин.



КУРИНОЕ ФИЛЕ КОРДОН БЛЮ С БРОККОЛИ

⌚ 20 мин

🍴 2

2 куриных филе, 40 г нарезанной сырокопченой грудинки, 30 г полутвердого сыра (например, маасдама, эдамера), 1 яйцо, 2–3 ст. л. муки, сухари панировочные, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 30 мл растительного масла для жарки. **Гарнир:** 50 г сливочного масла, 250 г капусты брокколи. **Для подачи:** 2 помидора черри

1 Удалить у куриного филе избыточный жир, разрезать вдоль, не доходя до конца. Слегка отбить тыльной стороной ножа, посолить, поперчить.

2 Выложить на отбитое куриное филе тонко нарезанный сыр и нарезанную тонкими ломтиками грудинку, свернуть рулетами.

3 Панировать рулеты в муке, затем во взбитом яйце и сухарях (при необходимости повторно панировать в яйце и сухарях). Обжарить на разогретом растительном масле до золотистого цвета.

4 Отваривать брокколи с добавлением сливочного масла и соли в течение 3–5 мин.

5 Нарезать рулеты ломтиками, выложить на тарелку с брокколи. При подаче украсить половинками помидоров черри.



КУРИЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ШАМПИНЬОНАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

🕒 1 ч
20 мин

🍴 6

1 курица (около 1 кг), 300 г шампиньонов, 100 г пармезана, 500 г мелких клубней картофеля, 2 зубчика чеснока, 100 г панировочных сухарей, 2 ч. л. сушеного розмарина, 3 ст. л. оливкового масла, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу. **Дополнительно:** бумажные полотенца

1 Вымыть курицу, разрезать на порционные куски, выложить в форму для запекания. Добавить вымытый очищенный картофель. Пропустить через пресс очищенный чеснок, смешать с оливковым маслом и розмарином, посолить.

2 Полить курицу и картофель ароматным маслом. Запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу 30 мин.

3 Почистить грибы, промыть в холодной воде, обсушить на бумажных полотенцах. Натереть пармезан на мелкой терке. Смешать панировочные сухари, сыр и свежемолотый черный перец.

4 Выложить грибы в форму для запекания. Посыпать все смесью из сухарей и сыра. Запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу 20 мин.

РУЛЕТ ИЗ КУРИЦЫ С ЯБЛОКОМ И СУХОФРУКТАМИ

🕒 30 мин

🍴 3

1/2 тушки курицы, 1 яблоко, 50 г чернослива без косточек, 50 г кураги, 50 мл меда, 20 г сушеной (50 г свежей) клюквы, щепотка корицы, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 20 мл растительного масла для смазывания. **Дополнительно:** пергаментная бумага

1 Очистить яблоко от кожуры, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Смешать в отдельной емкости с курагой, черносливом и клюквой. Влить мед. Добавить корицу. Перемешать.

2 Аккуратно отделить у курицы мясо от костей. Разправить мякоть на разделочной доске, отбить.

3 Посолить и поперчить мясо, выложить сверху фруктово-ягодную массу.

4 Свернуть мясо рулетом, смазать соком, выделившимся при смешивании фруктов, и растительным маслом.

5 Завернуть рулет в пергамент. Запекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу 18–20 мин.

КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ

🕒 1 ч
30 мин

🍴 10–12

1 курица (около 1,7 кг), 200 г куриной печени, 100 г шампиньонов, 2 яйца, 1 луковица, соль и свежемолотый перец — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла для жарки и смазывания. **Блины:** 2 яйца, 160 г муки, 300 мл молока, сахар и соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Зачистить печень от пленок. Снять с курицы кожу чулком, оставив голени и крылышки. Отделить мясо от костей, отваривать в подсоленной воде 20 мин после закипания.

2 Очистить лук и грибы. Нарезать лук мелкими кубиками, шампиньоны — ломтиками. Обжарить лук в 1 ст. л. растительного масла до золотистого цвета. Добавить шампиньоны, жарить еще 3 мин.

3 Приготовить тесто для блинов: добавить в муку яйца, соль и сахар, развести молоком до консистенции жидкой сметаны. Испечь блины на растительном масле.

4 Приготовить начинку: измельчить отварное куриное мясо и печень, смешать с обжаренным луком и шампиньонами. Посолить, поперчить. Распределить начинку по блинам, свернуть рулетом.

5 Слегка взбить яйца, обмакнуть в них блинчики. Начинить ими куриную кожу, придав изделию форму куриной тушки. Переложить в смазанную растительным маслом форму, запекать при 180 °С 30 мин.

КАРМАШКИ ИЗ КУРИЦЫ

🕒 1 ч

🍴 4

500 г куриного филе, 4 ломтика ветчины, 150 г нежирного творога, 2 зубчика чеснока, по 1/2 пучка петрушки и зеленого лука, 1 яйцо, 4 ст. л. муки, 6 ст. л. панировочных сухарей, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. сливочного масла для жарки. **Гарнир:** 800 г картофеля, 150 г свежемороженого горошка, 150 г мини-моркови, по 1/2 пучка петрушки и зеленого лука, 5 ст. л. сливочного масла для жарки, соль — по вкусу

1 Вымыть и обсушить куриное филе, разрезать вдоль, не доходя до конца, раскрыть в форме бабочки. Посолить, поперчить, слегка отбить. Мелко порубить зелень. Измельчить очищенный чеснок, смешать с зеленью и творогом. Посолить, поперчить.

2 Выложить на середину каждого филе по равной порции творожной массы, сверху — по ломтику ветчины. Обернуть филе вокруг начинки, придать форму котлеты. Запанировать в муке, взбитом яйце и сухарях. Охладить в течение 10 мин. Обжаривать в 2 ст. л. сливочного масла по 2 мин с каждой стороны. Запекать при 180 °С 20 мин.

3 Разрезать очищенные клубни картофеля на 4 части, отваривать в подсоленной кипящей воде 30 мин. Обжарить морковь с горошком на оставшемся сливочном масле до мягкости моркови, добавить сваренный картофель и крупно рубленную зелень. Перемешать, посолить и поперчить. Перед подачей нарезать кармашки ломтиками толщиной 1,5–2 см.



Руляда из курицы

⌚ 2 ч + время
на выдержку

🍴 10

1 курица (1,7 кг), 100 мл молока, 1,5 л куриного бульона (воды), 4 яйца, 1 небольшая морковь, 2 зубчика чеснока, 1 пучок укропа, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу. **Дополнительно:** кулинарная нить (шпагат), марля

1 Снять мякоть с курицы вместе с кожей одним пластом, сделав разрез вдоль позвоночника и аккуратно подрезая вдоль костей.

2 Приготовить 2 вида омлета: один из желтков, другой из белков, с добавлением 50 мл молока в каждый.

3 Очистить овощи. Натереть морковь на крупной терке, измельчить чеснок. Мелко порубить укроп.

4 Равномерно распределить на разделочной доске мякоть курицы. При необходимости в местах сильных утолщений отбить кухонным молотком.

5 Выложить поочередно омлет из белков и желтков, морковь и укроп, посыпать чесноком. Посолить, поперчить, свернуть рулетом.

6 Завернуть руляду в марлю, обвязать кулинарной нитью. Варить в кипящем курином бульоне 50 мин. Извлечь, на ночь поставить под гнет. При подаче нарезать ломтиками толщиной 7 мм.



Рулет из индейки с лисичками и шпинатом

⌚ 1 ч

🍴 5

600–700 г филе индейки, 60 г тонко нарезанного бекона, 300 г лисичек, 10 см лука-порей (белая часть), 2 зубчика чеснока, 1 пучок свежего (200 г замороженного) шпината, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 4–5 ст. л. растительного масла для жарки.

Дополнительно: кулинарная нить

1 Мелко порубить очищенный чеснок и шпинат. Нарезать лук-порей кольцами, промытые лисички — произвольными кусочками.

2 Удалить с филе лишний жир, разрезать вдоль, ведя нож по спирали и разворачивая в пласт.

3 Обжаривать чеснок на разогретом растительном масле 2–3 мин. Засыпать грибы, через 5–7 мин выложить лук-порей, обжаривать еще 2 мин. Добавить шпинат, обжаривать 1 мин. Всыпать соль и перец.

4 Посолить и поперчить мясо. Выложить равномерным слоем начинку на филе индейки, оставив свободными 2–3 см от края, свернуть плотным рулетом.

5 Распределить по поверхности рулета ровным слоем бекон. Обвязать кулинарной нитью.

6 Запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу 30 мин. Охладить, нарезать ломтиками.





МУСС ИЗ ИНДЕЙКИ С КУРАГОЙ И ФИСТАШКАМИ В БЕКОНЕ

⌚ 40 мин

🍴 4-6

1 филе индейки (300–400 г), 150 г сырокопченого бекона, 1 яйцо, 50–60 мл жирных сливок, 2 моркови, 1 небольшое зеленое яблоко. **Начинка:** 30–50 г кураги, 20 г очищенных фисташек, небольшой пучок свежей зелени (петрушки, укропа, тимьяна).

Дополнительно: пищевая пленка, фольга

1 Пропустить мясо индейки через мясорубку. Измельчить получившийся фарш с помощью погружного блендера для получения более воздушной текстуры.

2 Очистить морковь, срезать с яблока кожуру, удалить сердцевину. Нарезать оба ингредиента мелкими кубиками, добавить в фарш. Влить сливки, поперчить, посолить, перемешать. Добавить взбитое яйцо, тщательно вымешать.

3 Распределить фарш на пищевой пленке в форме прямоугольника. Выложить по центру начинку: разрезанную брусочками курагу, раздавленные фисташки, зелень петрушки и укропа. Свернуть рулетом, снимая пленку.

4 Нарезать бекон ломтиками, выложить внахлест, завернуть в них рулет. Поместить в лодочку из фольги, запекать при 160–180 °С в течение 20–30 мин (время зависит от толщины ролла). При подаче нарезать ломтиками толщиной 4–5 см.



ГРУДКА УТИНАЯ В ШУБКЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

⌚ 30 мин

🍴 2

2 небольшие утиные грудки с кожей, 1 яйцо, 50 г муки, 100–120 г картофеля, 1 морковь, 2 ч. л. пастообразной горчицы, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Начинка:** 1/2 яблока, 20 г свежего шпината, 50 г твердого сливочного сыра, **Соус:** 100 г портвейна, 50 мл воды, 100 г черной смородины, 1 звездочка бадьяна, 3–4 бутона гвоздики. **Гарнир:** 1 зеленое яблоко, растительное масло для жарки

1 Сделать в филе продольный надрез в виде кармана и неглубокие ромбообразные надрезы на коже. Посолить, поперчить, натереть горчицей. Очистить половину яблока от кожуры, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Натереть сыр на крупной терке. Обдать кипятком шпинат. Смешать все ингредиенты, начинить ими утку.

2 Натереть очищенные картофель и морковь на крупной терке, смешать с мукой, солью и яйцом. Обвалять утиную грудку в картофельной массе, обжаривать на раскаленном растительном масле по 5–6 мин с обеих сторон. Затем запекать при 160 °С 8–10 мин.

3 Для гарнира нарезать яблоко кружочками, удалить сердцевину, обжарить на растительном масле с обеих сторон до мягкости. Для соуса измельчить половину смородины в блендере с водой. Выпарить наполовину портвейн, добавить протертые ягоды, проварить, всыпать специи и целые ягоды.



ТЕРРИН С БЕКОНОМ

⌚ 45 мин

🍴 10

120 г тонко нарезанного бекона, 250 г ветчины, 250 г постного свиного фарша, 100 г очищенных кедровых орехов, 1 яйцо, 125 г жирных сливок, 100 г панировочных пшеничных сухарей, 1 ч. л. пастообразной горчицы, 1 ст. л. хрена, пучок петрушки

- 1 Выстелить форму для запекания по всему периметру ломтиками бекона.
- 2 Нарезать ветчину кубиками размером 7×7 мм. Мелко порубить петрушку.
- 3 Смешать фарш, ветчину, кедровые орехи и зелень. Всыпать панировочные сухари, вбить яйцо.
- 4 Добавить горчицу и хрен, влить сливки, тщательно все перемешать.
- 5 Равномерно заполнить фаршем форму, прикрыть оставшимися ломтиками бекона.
- 6 Запекать в разогретом до 190 °С духовом шкафу в течение 20 мин.



БУЖЕНИНА

⌚ 1 ч 30 мин

🍴 8

1 свиной окорок (около 1,5 кг), 150 г сала (бекона или грудинки), 2 моркови, 5 зубчиков чеснока, 1 ч. л. смеси трав (орегано, базилик, лавровый лист), соль и свежемолотый черный перец — по вкусу.

Дополнительно: пергаментная бумага

- 1 Очистить овощи. Нарезать чеснок полосками, морковь — брусочками длиной 10–12 см, шириной 7 мм.
- 2 Нарезать сало такими же брусочками, как и морковь.
- 3 Очистить окорок от кожи и излишков сала, оставив слой толщиной 5 мм. Сделать тонким ножом поперечные надрезы почти на всю длину, нашить морковь, салом и чесноком. Надрезать оставшееся на поверхности сало крест-накрест в виде решетки.
- 4 Натереть окорок солью, перцем и травами. Положить на середину листа пергаментной бумаги, закрыть конвертом.
- 5 Запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу 1 ч. Через 50 мин сделать в бумаге надрез и раскрыть ее, чтобы на мясе образовалась румяная корочка.





РУЛЕТ ИЗ МЯСА С ГРИБАМИ

2 ч

10–16

500 г говядины, 250 г свинины, 250 г куриного мяса, 100 г свежего свиного сала, 200–300 г шампиньонов, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, 10–20 г желатина, 1 ст. л. хмели-сунели, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Блины:** 400 мл теплого молока, 200 г муки, 1 яйцо, 20 г сахара, пучок укропа (петрушки), щепотка соли, растительное масло для жарки.

Дополнительно: пищевая пленка, шпагат

1 Приготовить тесто для блинов: соединить муку, молоко, яйцо, сахар и соль. Взбить венчиком до консистенции жидкой сметаны. Добавить рубленую зелень. Испечь блинчики на раскаленном растительном масле.

2 Очистить овощи и грибы. Натереть морковь на крупной терке, нарезать свинину и сало брусочками, шампиньоны произвольно. Обжаривать свинину, морковь и грибы на разогретом растительном масле 15 мин, посолить, поперчить. Измельчить в мясорубке куриное мясо, посолить, поперчить.

3 Нарезать говядину поперек волокон ломтиками толщиной 2–3 см, отбить, выложить на пищевую пленку по ширине разделочной доски. Посыпать рубленым чесноком, солью, специями и половиной желатина. Выложить сало, куриный фарш и свинину с овощами, посыпать оставшимся желатином. Накрыть 2–4 блинами, свернуть рулетом. Завернуть в пищевую пленку, перевязать шпагатом. Варить 60–80 мин, охладить под гнетом.



РУЛЕТ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ С ЛИСИЧКАМИ

1 ч
30 мин

10

250 г слоеного теста, 150 г фарша из телятины, 200 г свиного фарша, 200 г вареной ветчины, 250 г свежемороженого фарша, 200 г вареной ветчины, 250 г свежемороженого фарша, 1 небольшая луковица, 50 г очищенных кедровых орехов, по 2 плода чернослива и кураги без косточек, 50 г изюма без косточек, 1 ст. л. неострой горчицы, 1 яйцо + 1 желток для смазывания, мука на подпыл, щепотка сахара, несколько капель лимонного сока, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 1 ст. л. растительного масла. **Дополнительно:** пергаментная бумага

1 Нарезать мелкими кубиками очищенные лук и грибы, тушить в разогретом растительном масле, помешивая. Как только грибы начнут поджариваться, снять сковороду с огня, добавить соль, перец, сахар и лимонный сок.

2 Смешать 2 вида фарша, вбить яйцо. Добавить горчицу, изюм и нарезанные кубиками чернослив и курагу, всыпать орехи, перемешать. Добавить грибную массу, снова перемешать до однородной консистенции. Нарезать ветчину очень тонкими ломтиками.

3 Раскатать тесто в прямоугольный пласт на присыпанной мукой поверхности, срезать часть шириной около 3 см, переложить на пергаментную бумагу. Выстлать ломтиками ветчины, выложить на середину начинку, свернуть рулетом. Смазать желтком, наколоть вилкой. Украсить узкими полосками из оставшегося теста, смазать желтком. Выпекать при 200 °С около 50 мин.





РУЛЕТ ИЗ СВИНИНЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ, ОРЕХАМИ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ

1 ч
30 мин
6

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

1 Вымыть и обсушить мясо, удалить лишний жир. Разрезать вдоль круговым движением, формируя тонкий пласт. Слегка отбить, посолить, поперчить, обмазать сверху горчицей.

2 Промыть чернослив (при необходимости разрезать на части), выложить на смазанное горчицей мясо. Посыпать вялеными томатами (если плоды большие, их также можно разрезать) и рублеными грецкими орехами. Аккуратно свернуть рулетом.

3 Обмазать рулет со всех сторон смесью из меда, соевого соуса и оливкового масла. Завернуть в фольгу, запекать в разогретом до 190 °С духовом шкафу в течение 40 мин.

4 Перед подачей нарезать ломтиками, украсить рубленой зеленью.

РУЛЕТ РУБЛЕННЫЙ ИЗ СВИНИНЫ С ЯЙЦАМИ

1 ч
4

600 г свиного окорока, 3 яйца, 100 г репчатого лука, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 20 мл оливкового масла для жарки. **Дополнительно:** пищевая пленка, фольга

1 Отваривать яйца в течение 4 мин после закипания воды. Остудить, очистить.

2 Вымыть и обсушить мясо, очистить лук. Нарезать оба ингредиента крупными кубиками.

3 Обжаривать лук на раскаленном оливковом масле 1–2 мин. Пропустить вместе с мясом через мясорубку.

4 Посолить и поперчить полученный фарш, тщательно вымешать. Распределить равномерным слоем на пищевой пленке. Выложить в центр яйца, свернуть рулетом.

5 Плотно поджать края пленки, при необходимости завязать концы. Завернуть рулет в фольгу, запекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 20–30 мин.

6 При подаче нарезать готовый рулет ломтиками.

СВИНИНА НА ШПАЖКАХ В СОЕВО-МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ

20 мин
4

600 г свиной шеи, 1 цукини, 16 помидоров черри, 16 шампиньонов, 1 зубчик чеснока, 30 г тертого корня имбиря, 30 мл растительного масла, уксус и соль — по вкусу. **Глазурь:** 50 мл соевого соуса, 30 мл кунжутного масла, 30 г меда, соль и смесь свежемолотых черного и душистого перцев — по вкусу. **Для подачи:** семена кунжута. **Дополнительно:** шпажки

1 Срезать со свинины лишний жир, промыть мясо под проточной водой. Нарезать небольшими кусочками, слегка отбить тыльной стороной ножа.

2 Приготовить глазурь: соединить соевый соус, кунжутное масло, мед, соль и смесь перцев. Полить свинину.

3 Нарезать цукини крупными ломтиками, очистить шампиньоны и чеснок. Смешать все ингредиенты с растительным маслом. Влить уксус, посолить. Добавить тертый имбирь, тщательно перемешать.

4 Нанизать поочередно мясо, грибы и овощи на шпажки. Запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 8–10 мин.

5 При подаче посыпать готовое блюдо семенами кунжута.

ЛОМТИКИ СВИНЫЕ С ВЯЛЕНОЙ ВЕТЧИНОЙ И ШАЛФЕЕМ

30 мин
4

600 г свиной вырезки, 200 г вяленой свиной ветчины, 400 г помидоров черри, 80 г репчатого лука, 20 г чеснока, 200 мл белого сухого вина, соль, свежемолотый черный перец и шалфей — по вкусу, 80 мл оливкового и 80 г сливочного масла для жарки

1 Снять с вырезки пленку, нарезать ломтиками. Посолить и поперчить, посыпать шалфеем.

2 Очистить лук и чеснок. Нарезать лук мелкими кубиками, раздавить чеснок плоской стороной ножа и измельчить.

3 Нарезать ветчину тонкими ломтиками, обернуть ими каждый ломтик вырезки. Обжаривать на раскаленном оливковом масле с обеих сторон по 1–2 мин.

4 Разрезать помидоры черри пополам. Выложить в сковороду с мясом вместе с луком и чесноком, обжаривать 1 мин. Добавить сливочное масло, перемешать.

5 Влить белое вино, прогревать еще 1–2 мин.



Филе свиное в листьях савойской капусты

1 ч
30 мин

5 шт.

400 г свиной вырезки, 300 г фарша из телятины, 1 яйцо, 10 внешних листьев савойской капусты, 1 пучок кинзы, 400 мл овощного бульона, 3 ст. л. сметаны, 1 ст. л. муки, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. растительного и 30 г топленого сливочного масла для жарки. **Дополнительно:** кулинарная нить

1 Мелко порубить зелень кинзы (стебли удалить). Перемешать фарш с яйцом, кинзой, солью и перцем. Обжаривать вырезку на разогретом растительном масле по 3–5 мин с каждой стороны, посолить, поперчить.

2 Бланшировать листья капусты 3–5 мин. Срезать толстые прожилки, положить внахлест. Выложить 1/3 фарша, затем вырезку, обмазав ее оставшимся фаршем. Свернуть рулетом, перевязать кулинарной нитью.

3 Обжарить рулет в топленом сливочном масле до золотистой корочки. Влить бульон. Тушить под крышкой примерно 20 мин. Вынуть, переложить в теплое место.

4 Смешать оставшийся после жарки соус со сметаной, дать закипеть, добавить подсушенную на сухой сковороде муку, посолить, поперчить. Подавать рулет, нарезав ломтиками, вместе с соусом.



Медальоны из свинины под луковым соусом

30 мин

1

1 небольшая свиная вырезка, 50 г нарезанного тонкими ломтиками сырокопченого бекона, 2 веточки свежего розмарина, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 20 мл растительного масла для жарки. **Соус:** 40 г репчатого лука, 15 мл белого сухого вина, 30 мл жирных сливок, 15 г сливочного масла.

Для подачи: 50 г маринованных опят, зерна горчицы

1 Очистить свиную вырезку, промыть, обсушить. Разрезать поперек на две части, слегка отбить, придав форму цилиндра. Посолить и поперчить, обернуть пластинками сырокопченого бекона, скрепив их веточками розмарина.

2 Обжарить полученные медальоны на раскаленном растительном масле до готовности (выделяющийся из мяса сок должен быть прозрачным).

3 Обжарить очищенный лук на разогретом сливочном масле до мягкости. Влить вино, выпарить соус до средней густоты. Добавить сливки, дать закипеть, снять с огня, измельчить до состояния пюре с помощью блендера.

4 Слегка обжарить зерна горчицы на сухой сковороде. Полить тарелку соусом, выложить медальоны и опята, посыпать зернами горчицы.





ОТБИВНАЯ ИЗ СВИНИНЫ ПО-СИЦИЛИЙСКИ

 20 мин : 250 г свиной корейки на ребре, 20 г варено-копченой грудинки, 20 г свежего (свежемороженого) шпината, 20 г моцареллы, 10 г сливочного масла, 1 веточка свежего базилика, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 20 мл растительного масла для жарки. **Соус:** 50 мл красного сухого вина, 20 г меда, 10 г французской зерновой горчицы. **Дополнительно:** зубочистки

1 Промыть свиную корейку под проточной водой, обсушить, отбить. Сделать боковой надрез в виде кармана.

2 Нарезать грудинку мелкими кубиками, смешать с размятой моцареллой и сливочным маслом. Добавить измельченные шпинат и листья базилика, перемешать. Нафаршировать полученной смесью корейку, заколоть карман зубочистками.

3 Обжарить фаршированную корейку на разогретом растительном масле, периодически переворачивая, пока выделяющийся из мяса сок не станет прозрачным. Посолить и поперчить, дать постоять в течение 3–4 мин.

4 Приготовить соус. Смешать вино с медом и горчицей, нагревать на медленном огне до полного растворения меда, помешивая. Полить соусом готовое блюдо.



ШНИЦЕЛИ ИЗ СВИНИНЫ С ТИМЬЯНОМ

 30 мин : 600 г свиной шеи, 300 г панировочных сухарей, 2 яйца, 100 мл молока, 3 г свежего тимьяна, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, оливковое масло для жарки. **Гарнир:** 200 г огурцов, 200 г сладкого болгарского перца (красного), 200 г помидоров черри, 30 мл оливкового масла, соль — по вкусу

1 Вымыть и обсушить мясо. Нарезать порционными кусками толщиной 2–3 см, тонко отбить каждый. Посолить, поперчить, посыпать тимьяном.

2 Взбить яйца с молоком. Обмакнуть свинину в полученную смесь, обвалять в сухарях.

3 Обжаривать шницели на раскаленном оливковом масле по 4–5 мин с каждой стороны.

4 Разрезать помидоры черри пополам, нарезать огурец и сладкий болгарский перец небольшими кубиками. Посолить, заправить оливковым маслом. Подать на тарелке вместе со шницелем.



ЗРАЗЫ ИЗ СВИНИНЫ С ГРИБАМИ И ЯЙЦОМ

⌚ 30 мин

🍴 4

600 г свиной корейки, 200 г шампиньонов, 200 г репчатого лука, 1 яйцо, 20 г муки для панировки, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 100 мл оливкового масла для жарки. **Для подачи:** зелень укропа

1 Вымыть и обсушить свиную корейку. Зачистить от пленок, нарезать ломтиками, хорошо отбить каждый. Посолить, поперчить.

2 Очистить шампиньоны и лук. Нарезать грибы тонкими ломтиками, лук — соломкой (полукольцами). Обжаривать оба ингредиента на 1/3 части оливкового масла 2–3 мин.

3 Отваривать яйцо в течение 8 мин после закипания воды. Очистить, мелко порубить. Смешать с луком и грибами. Посолить, поперчить.

4 Выложить полученную массу в центр свиных ломтиков, свернуть рулетами. Запанировать в муке, обжаривать на оставшемся оливковом масле по 1–2 мин с обеих сторон.

5 Довести до готовности в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 3–5 мин. При подаче украсить веточками укропа.



ГРУДИНКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ В ГОРЧИЧНО- МЕДОВОЙ ГЛАЗУРИ

⌚ 2 ч

🍴 4

600 г свиной грудинки, 300 г картофеля, 300 г помидоров, 300 г баклажанов, 200 г сухофруктов (кураги, чернослива, изюма), 50 г очищенных грецких орехов, соль — по вкусу. **Глазурь:** 100 мл меда, 100 г французской горчицы в зернах, 5 г свежего розмарина. **Дополнительно:** пергаментная бумага

1 Смешать мед с горчицей, добавить листики свежего розмарина.

2 Вымыть и обсушить грудинку. Надрезать вдоль, сделав карман. Нафаршировать сухофруктами и рублеными орехами.

3 Очистить вымытый картофель (молодые клубни можно не чистить), разрезать пополам. Нарезать помидоры и баклажаны крупными кубиками.

4 Посолить овощи и грудинку, обмазать глазурью. Выложить на пергамент. Запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу 1 ч 30 мин.





ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ

1 ч
30 мин

6

1,5 кг свиной шеи, 400 г белого винограда без косточек, 1 луковица шалота, 2 зубчика чеснока, по 1 веточке розмарина и шалфея, 1 рюмка граппы, овощной бульон, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 1 ст. л. оливкового масла для смазывания. **Гарнир:** 3 яблока (зеленых), 2 ст. л. кедровых орехов, 50 г изюма, 50 г кураги, 1 рюмка коньяка, сок 1/2 лимона, соль, свежемолотый черный перец и мускатный орех — по вкусу, 30 г сливочного масла для жарки. **Дополнительно:** суровая нить

1 Оставить несколько целых ягод винограда, остальные измельчить блендером до состояния пюре. Обвязать мясо суровой нитью, выложить в форму для запекания, смазанную оливковым маслом, вместе с шалфеем, розмарином, очищенными целыми зубчиками чеснока и разрезанным пополам луком-шалотом.

2 Запекать мясо при 160 °С около 1 ч, поливая бульоном. Удалить ароматические добавки и выделившийся жир, добавить граппу, виноградное пюре, целые ягоды винограда, соль, перец. Запекать при 180 °С еще 5 мин.

3 Для гарнира очистить яблоки, удалить сердцевину, нарезать дольками, сбрызнуть соком лимона. Обжаривать орехи на сливочном масле 5–7 мин, добавить яблоки, подрумянить 2–3 мин. Выложить изюм и курагу (замоченную и нарезанную кубиками), потомить 1 мин. Влить коньяк, выпаривать 1 мин. Всыпать перец и мускатный орех.



СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И БРОККОЛИ

30 мин

1

200 г говяжьей вырезки, 100 г цветной капусты, 100 г капусты брокколи, 30 г помидоров, 20 г лука, 20 г сладкого болгарского перца (красного), 20 г цуккини, 100 мл жирных сливок, 10 мл оливкового масла + + 30 мл для жарки, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Вымыть и обсушить говяжью вырезку. Очистить от жил и пленок, нарезать поперек волокон порционными кусками толщиной 3–5 см. Посолить, поперчить.

2 Обжарить мясо на разогретом оливковом масле с двух сторон до образования корочки. Переложить мясо в жаропрочную форму, запекать в разогретом до 190 °С духовом шкафу 6–10 мин.

3 Разобрать два вида капусты на соцветия. Посолить, поперчить. Обжаривать капусту на разогретом оливковом масле до золотистого цвета 2–3 мин. Влить сливки, прогреть до загустения.

4 Удалить у сладкого болгарского перца плодоножку и семена, очистить лук. Нарезать помидоры, перец, цуккини и лук кубиками. Перемешать, посолить, поперчить, заправить оливковым маслом. Подавать со стейком.





ГОВЯЖЬИ ЛОМТИКИ С ИМБИРЕМ И БАКЛАЖАНАМИ

🕒 30 мин

🍴 1

150 г говяжьей вырезки, 100 г баклажанов, 20 г маринованного имбиря, 20 мл меда, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 50 мл оливкового масла для жарки. **Для подачи:** свежая зелень укропа и/или петрушки

1 Вымыть и обсушить говяжью вырезку. Очистить от пленок. Нарезать поперек волокон ломтиками толщиной 10–15 мм. Посолить, поперчить.

2 Нарезать баклажан кружочками. Измельчить маринованный имбирь.

3 Обжаривать кусочки говядины и кружочки баклажана на разогретом оливковом масле 2–3 мин. Посолить и поперчить.

4 Добавить к говядине и баклажану маринованный имбирь, влить мед. Прогреть блюдо 1 мин.

5 При подаче украсить готовое блюдо веточками зелени.

РУЛЕТКИ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО РОСТБИФА С ТУНЦОМ

🕒 1 ч

🍴 4

300 г говяжьей вырезки, 1 банка (100 г) тунца в собственном соку, 1 красная луковица, 1 лимон, 2 ст. л. оливкового масла, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла для жарки. **Для подачи:** листья салата

1 Вымыть и обсушить говяжью вырезку. Очистить от пленок, придать аккуратную форму. Снять с лимона тонкий слой цедры. Посолить и поперчить мясо, посыпать цедрой лимона.

2 Обжарить вырезку на разогретом растительном масле со всех сторон до румяной корочки. Выложить в форму для запекания, довести до готовности в разогретом до 170 °С духовом шкафу в течение 15 мин.

3 Слить лишнюю жидкость из банки с консервированным тунцом. Выжать из лимона сок. Мелко порубить очищенный лук. Смешать тунца с луком и лимонным соком, заправить оливковым маслом, поперчить, посолить.

4 Нарезать охлажденный ростбиф тонкими ломтиками. Выложить на каждый немного рыбной массы, свернуть рулетиком. Подать готовое блюдо на листьях салата.

ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ С ПЯНЫМИ ТРАВАМИ

🕒 30–40 мин +

+ 1 ч на
маринование
корейки

🍴 3–4

500 г филе телятины на косточке, 50 мл жирных сливок, 50 г сливочного масла, по 5–6 веточек свежего тимьяна и розмарина, соль — по вкусу, 3 ст. л. растительного масла для жарки.

Маринад: 3 ст. л. растительного масла, 30–50 мл соевого соуса, смесь перцев — по вкусу.

Гарнир: 600 г картофеля, 50 мл жирных сливок, соль — по вкусу. **Дополнительно:** фольга, кондитерский мешок

1 Нарезать телятину на порции желаемой толщины. Нашпиговать тимьяном и розмарином. Приготовить маринад из смеси перцев, соевого соуса и растительного масла. Положить в него мясо на 30–60 мин.

2 Обжаривать замаринованное мясо на раскаленном растительном масле со всех сторон в течение 4–5 мин. Положить на фольгу кусок сливочного масла, сверху — телятину, завернуть.

3 Для гарнира отваривать очищенный картофель в подсоленной воде 30 мин. Влить сливки, измельчить блендером до состояния пюре. Выдавить на противень с помощью кондитерского мешка. Запекать вместе с мясом при 200 °С 10 мин. Оставить на 3–4 мин.

4 Приготовить соус: процедить сок от запекания мяса через сито, влить сливки, уварить на 1/3.

ТЕЛЯТИНА В ТЕСТЕ

🕒 50 мин

🍴 6

800 г филе телятины, 450 г шампиньонов, 250 г слоеного теста, 4 ст. л. гречневой крупы, 1 яйцо, 1 ст. л. молока, 2 ст. л. панировочных сухарей, 2 луковицы шалота, 1 пучок петрушки, 2 ст. л. томатной пасты, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 3–4 ст. л. растительного масла для жарки.

Дополнительно: пергаментная бумага

1 Очистить грибы и лук, нарезать мелкими кубиками. Мелко порубить петрушку. Обжаривать грибы с луком в 2 ст. л. разогретого растительного масла в течение 10–15 мин. Добавить рубленую петрушку и томатную пасту. Отварить гречневую крупу до готовности, смешать с грибной начинкой.

2 Обжаривать филе в 1–2 ст. л. разогретого растительного масла со всех сторон 5–6 мин. Посолить, поперчить. Слегка остудить.

3 Застелить противень пергаментной бумагой, раскатать тесто, отрезать с одной стороны 2–3 полоски шириной 1 см. Присыпать половину теста панировочными сухарями, выложить на нее половину начинки, отступая по 2 см от краев.

4 Выложить на начинку телятину, промазать края теста белком, сверху — вторую часть начинки. Накрывать свободной половиной теста, плотно прижав края. Взбить желток с молоком, обмазать тесто. Украсить подготовленными полосками. Запекать при 200 °С около 20 мин.





КОРЗИНОЧКИ С ИКРОЙ

⌚ 40 мин

🍴 8

Корзиночки: 250 г слоеного бездрожжевого теста, 1 яйцо для смазывания, 1 морковь для формирования корзиночек. **Начинка:** 100 г сливочного масла, 20 г икры мойвы, 1/2 сладкого болгарского перца (красного), 1/4 лайма, 1/2 ч. л. сушеной паприки, 10 г сахара (*первый вариант*); 100 г сливочного масла, 20 г икры мойвы, 1/4 лайма, 10 г сахара, несколько веточек свежего укропа и петрушки (*второй вариант*). **Для подачи:** 20–30 г лососевой икры, дольки лайма, листья салата. **Дополнительно:** фольга, стакан

1 Приготовить первый вариант начинки. Соединить сливочное масло с мелко нарезанным сладким болгарским перцем, соком лайма, паприкой и сахаром, добавить икру мойвы. Перемешать, поместить в холодильник.

2 Приготовить второй вариант начинки. Соединить сливочное масло с мелко рубленой зеленью петрушки и укропа, соком лайма и сахаром. Добавить икру мойвы, перемешать, поставить в холодильник.

3 Раскатать тесто в тонкий пласт, вырезать стаканом кружки. Отрезать у основания вымытой моркови широкую часть, завернуть в фольгу. Сформовать корзиночки, обернув кружки теста вокруг моркови. Смазать заготовки яйцом, запекать 5–6 мин при 180 °С. Выложить в остывшие корзиночки два вида масла, декорировать листьями салата, икрой лосося и дольками лайма.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ РЫБЫ

⌚ 1 ч + 2 ч
на застывание

🍴 3

100–150 г филе лосося на коже, 1 белок, 20–30 г желатина, 100 мл воды + для варки бульона, 1 сладкий болгарский перец, 1 луковица, 1 морковь, пучок свежей зелени (петрушки, укропа, зеленого лука), 1 лимон, несколько ягод клюквы, лавровый лист, гвоздика в бутонах, соль и комбинированная приправа для рыбы — по вкусу. **Дополнительно:** формочки для заливного

1 Очистить овощи. Запекать морковь, лук, стебли петрушки и укропа на сухой сковороде до черных подпалин. Нарезать сладкий болгарский перец ломтиками. Приготовить рыбный бульон: промыть обрезь, залить водой, посолить, варить на слабом огне 10–15 мин. Добавить подпеченные овощи и зелень, лавровый лист, снять с огня. Поставить в холодное место, удалить образовавшийся сверху жир. Процедить, остудить.

2 Замочить в холодной воде желатин до набухания. Нагреть 500 мл бульона, ввести желатин, размешать до полного его растворения. Добавить соль, гвоздику и взбитый в густую пену белок, размешать. Довести до кипения, процедить. Нарезать филе красной рыбы длинными тонкими пластинами, посолить, посыпать приправами, сбрызнуть лимонным соком. Свернуть из рыбных полосок розочки, запекать 8 мин при 160 °С.

3 Налить на дно формочек немного бульона с желатином, остудить. Выложить клюкву, рубленый зеленый лук, ломтики перца и рыбные розочки вверх дном. Залить желе до краев, поставить в холодильник на 2 ч.

ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ

⌚ 15 мин

🍴 2

150 г филе слабосоленой сельди, 6–8 ломтиков багета, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 1/2 небольшого яблока (кислого), сок 1/2 лимона, пучок петрушки, пучок укропа, несколько перьев зеленого лука. **Для подачи:** дольки лимона

1 Отваривать яйцо в течение 7 мин после закипания воды. Охладить под проточной водой, очистить, произвольно нарезать.

2 Очистить яблоко от кожуры, удалить сердцевину, произвольно нарезать. Измельчить сельдь. Сбрызнуть нарезанные яблоко и сельдь соком лимона. Мелко порубить зелень.

3 Обжарить багет на сухой сковороде до образования золотистой корочки.

4 Соединить сельдь, яблоко, яйцо и сливочное масло, взбить с помощью блендера до получения однородной массы. Сформовать шарики с помощью двух ложек.

5 Обвалять форшмак в рубленой зелени, выложить на тарелку рядом с багетом. Подавать с долькой лимона.

ФИЛЕ РЫБЫ В БЕКОНЕ

⌚ 20 мин

🍴 2–3

150–200 г филе судака (другой морской белой рыбы), 50–100 г сырокопченого бекона, 1/4 цукини (молодого кабачка), 1/2 моркови, 1/3 луковицы, 1/4 сладкого болгарского перца, сок 1 лимона, пучок свежей зелени (укропа и/или петрушки), соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла для жарки. **Дополнительно:** шапажки

1 Очистить овощи. Нарезать лук, морковь, цукини и сладкий болгарский перец крупными брусочками. Обжаривать на раскаленном растительном масле в течение 2–3 мин.

2 Разрезать филе судака вдоль, сделать со стороны кожи неглубокие надрезы, чтобы рыба не деформировалась во время приготовления. Посолить, поперчить, полить лимонным соком.

3 Выложить на филе по всей длине овощи и рубленую зелень, свернуть рулетом.

4 Нарезать бекон тонкими длинными ломтиками, обернуть ими рыбные рулеты, скрепить концы шпажками.

5 Обжарить рулеты на разогретом растительном масле до золотистого цвета, затем довести до готовности в разогретом до 160 °С духовом шкафу в течение 10–12 мин.



ФИЛЕ ТРЕСКОВЫХ В БЕЛКАХ

-  20–30 мин
-  2–3
- 100–150 г филе сайды, 2–3 белка, 40–50 г сливочного масла, 20–30 г муки для панировки, пучок свежего укропа, сок 1/3–1/4 лимона, соль и комбинированная приправа для рыбы — по вкусу, растительное масло для фритюра. **Гарнир:** 100–150 г помидоров черри, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Нарезать филе поперек волокон на порционные куски длиной около 8 см. Сделать в каждом продольный несквозной надрез.

2 Смешать сливочное масло с рубленым укропом и лимонным соком. Заморозить, нарезать брусочками. Нафаршировать ими рыбу.

3 Натереть филе солью и приправой, запанировать в муке. Взбить белки в густую пышную пену.

4 Разогреть растительное масло до 160–180 °С, обмакнуть рыбу во взбитые белки, жарить до готовности с двух сторон, 5–8 мин.

5 Приготовить гарнир: разрезать помидоры черри пополам, посолить, поперчить, обжарить на растительном масле 1–2 мин.

РУЛЕТКИ ИЗ СЛАБОСОЛЕНОЙ СЕМГИ

-  30 мин + время на охлаждение
-  4
- 200 г слабосоленой семги (форели), 75 г мягкого сливочного сыра (например, филадельфия), 1 ч. л. хрена, 1/2 лимона. **Для подачи:** 2–3 ч. л. красной икры, 1 пучок укропа

1 Нарезать филе лосося максимально тонкими ломтиками. Чтобы это легче было сделать, поместите рыбу на 30 мин в морозильную камеру.

2 Натереть в сыр цедру лимона, добавить хрен, выжать сок половины лимона, хорошо перемешать.

3 Расположить ломтики рыбы встык по 2 шт. Равномерно распределить по каждому получившемуся прямоугольнику по 1,5 ч. л. сырной начинки, свернуть рулетиками.

4 Поместить рулетики в холодильник на 20 мин. Разрезать пополам наискось, украсить красной икрой и рубленым укропом.

РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ В СЛОЙКЕ

-  1 ч
-  5–10
- 200–300 г филе карпа, 200 г бездрожжевого слоеного теста, 100–200 г свежих боровиков, 1 морковь, 1 луковица, 50 г сметаны, 1 яйцо + 1 на смазывание, 30–50 мл молока, пучок свежего укропа, 60–100 г зеленого лука, мука на подпыл, соль и комбинированная приправа для рыбы — по вкусу, растительное масло для жарки. **Дополнительно:** пищевая пленка

1 Очистить овощи, мелко порубить зелень. Мелко нарезать половину репчатого лука и морковь, обжарить на растительном масле с добавлением соли и половиной рубленой зелени до мягкости. Отварить очищенные грибы, произвольно нарезать с оставшимся репчатым луком. Обжаривать на растительном масле 10 мин, добавить оставшуюся зелень и измельченный зеленый лук. Выложить сметану, проварить до густоты.

2 Пропустить филе рыбы, жареный лук и морковь через мясорубку. Добавить яйцо, молоко, соль, специи, перемешать. Равномерно распределить полученный фарш на пленке в форме прямоугольника толщиной 1 см. Выложить грибную начинку по центру, свернуть рулетом.

3 Запекать рыбный рулет при 160–180 °С в течение 15 мин (при толщине около 10 см). Вынуть, немного охладить. Раскатать слоеное тесто по длине рулета, выложить на него рулет, завернуть края. Смазать яйцом, запекать 4–6 мин при 200 °С до румяной корочки.

БЛИНЧИКИ С СЕМГОЙ, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И ИКРОЙ

-  40 мин + время на охлаждение
-  3
- 100 г слабосоленой красной рыбы (например семги, лосося, форели), 150–200 г мягкого сливочного сыра, растительное масло для жарки. **Блины:** 1 яйцо, 200 г муки, 200 мл молока, 2 ч. л. сахара, 1 ст. л. растительного масла, несколько веточек свежей петрушки и/или укропа, соль — по вкусу. **Для подачи:** 50–60 г красной икры

1 Приготовить тесто для блинов: смешать молоко, муку, соль, сахар, яйцо, растительное масло и мелко рубленую зелень. При необходимости разбавить водой до текучей консистенции. Испечь тонкие блины.

2 Нарезать красную рыбу тонкими пластинками или брусочками.

3 Смазать остывшие блины тонким слоем сливочного сыра. Выложить поверх ломтики семги.

4 Свернуть каждый блинчик рулетом, поместить в холодильник для застывания.

5 Разрезать рулетики пополам наискось, выложить на тарелку. Украсить поперечный срез ложечкой красной икры.



ЗАКУСОЧНЫЙ КРОКЕМБУШ С РЫБОЙ

⌚ 1 ч

🍴 4

Профитроли: 160 г муки, 200 мл воды, 110 г сливочного масла + для скрепления профитролей, 4 яйца, щепотка соли. **Начинка:** 100 г консервированной печени трески, 100 г консервированного тунца, 2 яйца, 1 луковица, 120 г сливочного масла, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу. **Дополнительно:** пергаментная бумага, кондитерский мешок

1 Влить воду в кастрюлю, добавить соль, растопить масло, довести смесь до кипения. Быстро всыпать муку при постоянном помешивании, заварить тесто. Остудить до комнатной температуры, поочередно вбить яйца, каждый раз тщательно вымешивая. Тесто должно стекать с ложки треугольником. Выложить тесто на пергаментную бумагу с помощью кондитерского мешка. Выпекать профитроли 20 мин при 250 °С, затем еще 10 мин при 180 °С. Дверцу духового шкафа ни в коем случае не открывать!

2 Для начинки откинуть тунца и печень трески на дуршлаг, отварить яйца вкрутую. Обжарить на разогретом сливочном масле очищенный и нарезанный мелкими кубиками лук до прозрачности. Смешать ингредиенты, измельчить с помощью блендера до однородной массы. Посолить и поперчить. Надрезать готовые профитроли вдоль с одной стороны, заполнить начинкой, выложить горкой, скрепляя между собой сливочным маслом.



ПИРОГ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С ЛУКОМ, КОПЧЕНОЙ СКУМБРИЕЙ И СЫРОМ

⌚ 30 мин

🍴 3–4

250 г слоеного теста, 200 г скумбрии горячего копчения, 200 г лука, 100 г твердого сыра (например, российского), 100 г жирной сметаны, 2 яйца, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу.

Для подачи: свежая зелень укропа и/или петрушки

1 Разморозить слоеное тесто, распределить по форме для запекания.

2 Отваривать яйца в течение 7 мин после закипания воды. Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами. Натереть сыр на крупной терке. Отделить у скумбрии мякоть, нарезать.

3 Смешать в отдельной емкости мякоть скумбрии, лук и сыр. Добавить рубленые яйца и сметану, перемешать. Посолить, поперчить.

4 Распределить начинку равномерным слоем по тесту. Запекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу 20 мин.

5 Вынуть готовый пирог, слегка остудить. При подаче украсить рубленой зеленью.





ГОРБУША ФАРШИРОВАННАЯ

⌚ 1 ч 30 мин+ + 8 ч на засты- вание	1 горбуша (около 500–600 г), 200–250 г филе белой рыбы (трески), 1 яйцо, 30 г желатина, 1 луковица, 1 морковь, 1 ч. л. комбинированной приправы для рыбы, соль — по вкусу, растительное масло для жарки. Блины: 200 г муки, 1 яйцо, 400 мл теплого молока (воды), 20 г сахара, щепотка соли, маленький пучок свежей зелени (укропа, петрушки), растительное масло для жарки. Дополнительно: пищевая пленка
🍴 6–10	

1 Замесить тесто для блинов: соединить муку, яйцо, молоко, сахар и соль, добавить мелко рубленную зелень. Испечь блины на раскаленном растительном масле.

2 Очистить овощи. Нарезать морковь небольшими продолговатыми ломтиками или полукружочками, лук — мелкими кубиками. Обжарить на раскаленном растительном масле до мягкости.

3 Очистить горбушу от чешуи, извлечь кость с ребрами, посыпать солью, приправой и желатином. Дважды пропустить через мясорубку мякоть белой рыбы и жареные овощи, посолить, добавить приправу и яйцо, тщательно перемешать. Выложить полученный фарш на блинчики, свернуть трубочками.

4 Вложить фаршированные блины внутрь распластанной горбуши, обернуть пленкой, при необходимости обвязать шпагатом. Отваривать 30 мин, поместить под гнет, остудить. Поставить в холодильник на 8 ч.



СЕМГА С КРЕВЕТКАМИ И ВИНОГРАДОМ ПОД СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

⌚ 30 мин	300 г охлажденного филе семги на коже, 100 г варено-мороженных коктейльных креветок, 50 г синего винограда, 90 г мягкого сливочного сыра, сок 1 лимона, 1 ч. л. комбинированной приправы для рыбы, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для смазывания.
🍴 3–4	Гарнир: 2 сладких болгарских перца, пучок рукколы, несколько веточек укропа и/или петрушки

1 Отделить семгу от кожи, нарезать поперек волокон кусочками толщиной 3–5 мм. Посолить, поперчить, посыпать приправой, полить соком половины лимона. Сформовать из каждого кусочка кольцо (можно положить внутрь завернутый в фольгу кусочек моркови или картофеля, чтобы рыба держала форму). Запекать при 160 °С в течение 5 мин.

2 Сбрызнуть креветки лимонным соком, смешать с сыром. Разрезать ягоды винограда на четыре части, удалить косточки. Наполнить рыбные кольца смесью сыра и креветок, сверху выложить несколько долек винограда. Запекать еще 5 мин при 180 °С.

3 Удалить у сладких болгарских перцев плодоножки и семена, нарезать соломкой. Подать в качестве гарнира вместе с рубленой зеленью.





САЙДА, ФАРШИРОВАННАЯ ТУНЦОМ И СУШЕНЫМИ ТОМАТАМИ



35 мин

500 г сайды, 100 г консервированного тунца в собственном соку, 4 сушеных томата (половинками), 4 пера зеленого лука, 1 кг крупной соли, свежемолотый черный перец, сок 1/2 лимона.



2

Соус: 1/2 банки (150 г) томатов в собственном соку, 100 мл нежирных сливок, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Разделить филе сайды на 4 части: сначала пополам, затем наискось, чтобы получились треугольники. Нарезать сушеные томаты соломкой, размять тунца вилкой, перемешать.

2 Выложить начинку из тунца и томатов на 2 треугольника сайды, накрыть оставшимися кусочками. Поперчить, сбрызнуть лимонным соком, обвязать луковыми перышками.

3 Высыпать на дно формы для запекания соль, выложить рыбу. Запекать при 200 °С в течение 20 мин.

4 Приготовить соус: выложить на сковороду томаты с соком, размять, тушить 5 мин. Добавить сливки, тушить еще 5 мин. Взбить с помощью блендера, посолить, поперчить. Подать готовый соус к рыбе.



СУДАК ПОД МАКОВЫМ СОУСОМ



40 мин

4 куска (по 120 г) филе судака, сок 1 лимона, 50 г сливочного масла, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, мука для панировки. **Соус:** 125 мл белого сухого вина, 3 желтка, 2 ст. л. молотого мака, 200 г сливочного масла, сок 1/2 лимона, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу. **Дополнительно:** бумажные полотенца, фольга



4

1 Залить мак вином (оставить примерно 2–3 ст. л.), вскипятить. Подождать, пока зерна разбухнут.

2 Промокнуть филе судака бумажными полотенцами, сбрызнуть лимонным соком. Если филе на коже — надрезать ее косыми полосками, чтобы при жарке рыба не свернулась.

3 Посолить и поперчить рыбу, обвалять в муке. Обжарить на растопленном сливочном масле до золотисто-румяного цвета. Накрыть фольгой, поместить в теплое место.

4 Приготовить соус. Взбить на водяной бане желтки с оставшимся вином до загустения. Должна получиться нежная кремообразная масса. Влить тонкой струйкой горячее сливочное масло, продолжая взбивать. Снять соус с огня, добавить мак, перемешать, посолить, поперчить. Выдавить сок половины лимона.

5 При подаче полить рыбу готовым соусом.





Лосось в слоеном тесте

 50 мин + время на охлаждение теста

 10

1,8 кг лосося, 400 г слоеного теста, 75 г сливочного масла, 1 яйцо для смазывания, 3 ст. л. манной крупы, цедра и сок 1/2 лимона, соль, тимьян и свежемолотый черный перец — по вкусу. **Дополнительно:** формочки в виде рыбок, пергаментная бумага

1 Раскатать 2/3 теста, вырезать с помощью формочек 10 рыбок. Переложить заготовки на противень, застеленный пергаментной бумагой. Нарезать обрезки теста длинными полосками, смазать яйцом с одной стороны, выложить их по контуру рыбок в виде бортиков смазанным краем вниз. Наколоть тесто вилкой по краям, поместить в холодильник на 10 мин. Выпекать при 200 °C 12 мин, пока тесто не поднимется и не подрумянится.

2 Нарезать рыбу кусочками размером 2×2 см. Приправить цедрой и соком лимона, посолить, поперчить, посыпать тимьяном. Присыпать середину испеченных рыбок манной крупой, сверху выложить кусочки рыбы, вдавить между ними кусочки сливочного масла.

3 Тонко раскатать оставшуюся часть теста, смазать яйцом. Вырезать небольшую часть в виде рыбьей головы и хвоста. Положить смазанной стороной на заготовку, прижать к бортикам. Из оставшегося теста вырезать кружочки, уложить внахлест смазанной стороной вниз, имитируя чешую. Хорошо прижать. Поставить в холодильник на 15 мин. Выпекать 30 мин при 185 °C.



Скумбрия, запеченная с белыми грибами, сметаной и хреном

 50 мин

 2-4

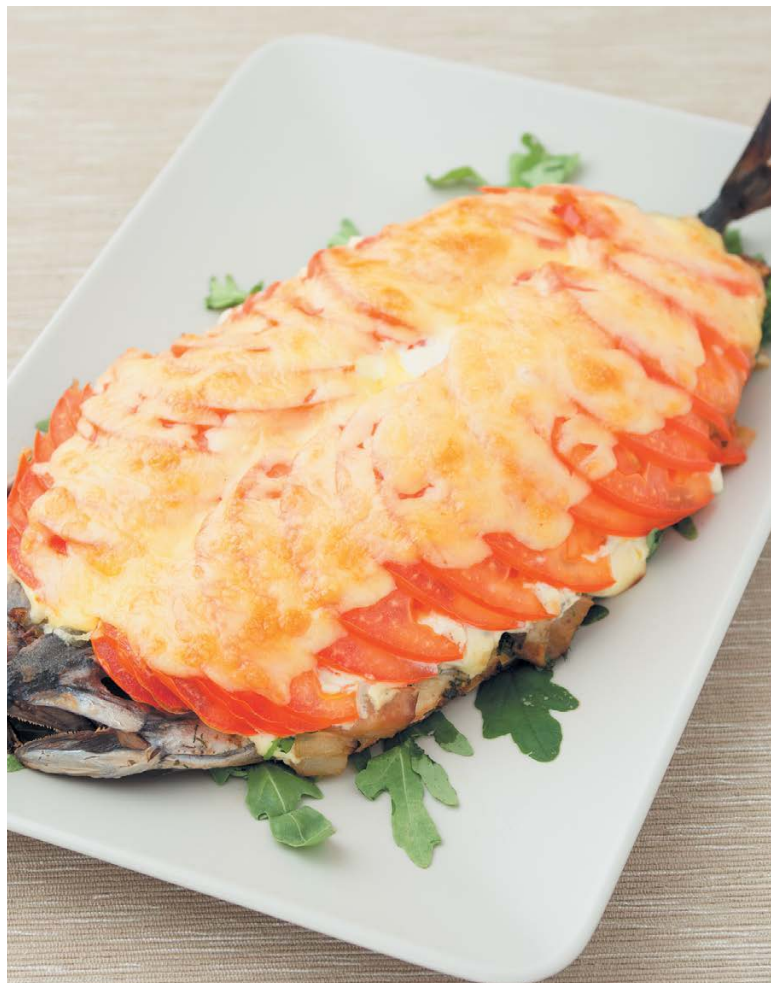
1 скумбрия (около 500–600 г), 150–200 г свежих (свежемороженых) белых грибов, 100 г жирной сметаны, 50 г твердого сливочного сыра, 40 г муки, 1 помидор, 1 луковица, несколько веточек свежего укропа, 30 г хрена, соль и комбинированная приправа для рыбы — по вкусу, молоко и вода для вымачивания рыбы, растительное масло для жарки

1 Очистить лук и грибы. Произвольно нарезать грибы, лук — мелкими кубиками. Обжаривать на растительном масле 10–15 мин.

2 Разрезать рыбу по брюшку, выпотрошить, извлечь хребет, удалить глаза и жабры. Замочить полученное филе в смеси молока и воды (в пропорции 1:1) на 30 мин. Вынуть рыбу из молока, обсушить, натереть солью и приправой, запанировать в муке. Обжаривать на растительном масле 6–8 мин.

3 Выложить на спину рыбы рубленую зелень, жаренные с луком грибы, смазать смесью сметаны и тертого хрена. Выложить внахлест тонкие полукольца помидора, посыпать тертым сыром.

4 Запекать рыбу в разогретом до 200 °C духовом шкафу в течение 5–6 мин, до румяной корочки сыра.





МОРСКОЙ ОКУНЬ В СЫРЕ

🕒 20–30 мин

🍴 1–2

100–150 г филе морского окуня на коже, 10–20 мл молока, 50–60 г твердого сливочного сыра, 1 яйцо, 40 г муки, пучок свежего укропа, соль, комбинированная приправа для рыбы и свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Для подачи:** микс-салат

1 Удалить из филе окуня пинцетом все мелкие косточки. Сделать со стороны кожи поперечные косые неглубокие надрезы, чтобы рыба не деформировалась при жарке.

2 Натереть филе окуня солью, приправой, посыпать мелко рубленным укропом. Запанировать в муке.

3 Натереть сыр на мелкой терке, вбить яйцо. Влить молоко, тщательно перемешать. Нанести полученную смесь на рыбу равномерным слоем.

4 Выложить рыбу в сковороду на разогретое растительное масло сыром вниз, сверху нанести второй слой сыра.

5 Обжаривать с двух сторон до золотистой корочки в течение 3–5 мин. Подать на подушке из листьев салата.

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ПО-АНГЛИЙСКИ

🕒 20 мин

🍴 2

10 крупных тигровых креветок, 60 мл томатного сока, 50 мл жирных сливок, 20 г сливочного масла, 30 мл виски, свежий рубленый базилик, сахар, соль и свежий перец чили — по вкусу.

Для подачи: 2 дольки лимона

1 Очистить креветки от панцирей, оставив только хвостовые сегменты. Сделать надрезы вдоль хвостов по центру спины, достать кишечник. Раздавить тушки пальцами, выравнивая их.

2 Удалить у перца чили плодоножку, очистить от семян, мелко порубить. Обжаривать креветки на разогретом сливочном масле вместе с перцем чили и рубленым базиликом в течение 2–3 мин.

3 Добавить виски, поджечь, выпарить алкоголь. Влить томатный сок и сливки, всыпать сахар. Посолить, уварить до средней густоты соуса.

4 Украсить коктейльные фужеры дольками лимона, выложить готовые креветки, полить соусом.

ХЕК ПО-ГРЕЧЕСКИ С ПРИПУЩЕННЫМИ ОВОЩАМИ

🕒 15 мин

🍴 2

4 филе хека, 100 г свежих помидоров, 100 г сладкого болгарского перца, 100 г свежих огурцов, 1/2 ч. л. томатной пасты, 30 мл красного сухого вина, 30 мл оливкового масла, соль, сахар, свежемолотый черный перец и сушеная орегано — по вкусу, мука для панировки, растительное масло для жарки

1 Посолить и поперчить филе хека. Обвалять в муке, обжаривать на сковороде, смазанной растительным маслом, с обеих сторон 10 мин.

2 Удалить у сладкого болгарского перца плодоножку, очистить от семян. Крупно нарезать вместе с помидорами. Очистить огурцы от семян и кожуры, нарезать брусочками.

3 Обжаривать овощи на оливковом масле 3–5 мин. Добавить томатную пасту, жарить еще 2–3 мин. Влить вино, слегка выпарить. Добавить воду, чтобы она покрывала овощи на 1/3, слегка выпарить. Посыпать солью, сахаром и сушеной орегано. Снять с огня.

4 Подавать филе хека на овощной смеси.

КОНКИЛЬОНИ С МИДИЯМИ

🕒 20 мин

🍴 1

4 ракушки пасты конкильони, 20 г пармезана, соль — по вкусу. **Начинка:** 50 г очищенных мидий, 40 г филе копченой (слабосоленой) семги (лосося), 20 г сливочного масла, 50 мл красного сухого вина, 50 мл холодной воды, 2 ч. л. крахмала, 1 веточка свежего тимьяна, соль, сахар и орегано — по вкусу.

Для подачи: 1 помидор черри, несколько листиков тимьяна

1 Отварить конкильони в подсоленной воде до полной готовности согласно инструкции на упаковке.

2 Разрезать мидии на 2–3 части. Нарезать семгу небольшими кубиками. Обжаривать морепродукты на разогретом сливочном масле 5–7 мин.

3 Отделить листья тимьяна от веточки. Добавить к морепродуктам вино, орегано и тимьян. Посолить, всыпать сахар. Уварить соус на 1/3.

4 Развести крахмал холодной водой, влить в соус, дать ему полностью загустеть.

5 Наполнить готовые конкильони полученным соусом, посыпать тертым пармезаном.

6 Подавать готовое блюдо с помидором черри, украсив листиками тимьяна.



ПАСХА ТВОРОЖНАЯ



45 мин + время
на охлаждение



10

500 г домашнего жирного творога (сыр рикотта), 4 яйца, 100 г сахара, по 60–70 г изюма, кураги и чернослива без косточек.

Дополнительно: пасочница, марля (хлопчатобумажная ткань)

1 Протереть творог через сито. Взбить яйца с сахаром. Нарезать мелкими кубиками промытые курагу и чернослив.

2 Поставить яйца с сахаром на водяную баню, варить до загустения 10–12 мин при температуре 60 °С. Должен получиться густой заварной крем. Охладить.

3 Смешать сухофрукты с протертым творогом. Аккуратно ввести заварной крем, перемешать.

4 Выстелить пасочницу стерильной марлей, выложить творожную массу. Поместить в холодное место под пресс на 24 ч.



ПАСХА ЛИМОННАЯ



2 ч + 12 ч
на застывание



10–12

1,4 кг творога, 100 г сливочного масла, 2–4 яйца, 250 г сахара, 300 мл сливок, цедра 2–3 лимонов. **Дополнительно:** пасочница, марля (хлопчатобумажная ткань)

1 Протереть творог через сито, поместить на несколько часов под пресс, чтобы ушла лишняя влага.

2 Смешать протертый творог с остальными компонентами: сливочным маслом, яйцом, сахаром и сливками.

3 Выложить творожную массу в кастрюлю. Поставить на очень слабый огонь, подогревать в течение 1 ч при постоянном помешивании, не давая закипеть. В конце добавить лимонную цедру.

4 Снять кастрюлю с огня, поставить на лед или в холодную воду.

5 После остывания выложить творожную массу в пасочницу, предварительно выстеленную марлей. Поместить под пресс на 12 ч.





ПАСХА ОРЕХОВАЯ

⌚ 2 ч + 12 ч
на застывание

🍷 6–8

700 г творога, 250 г сливочного масла, 400 г сметаны, 4 яйца, 400 г сахара, 1/4 ч. л. ванильного сахара, 100 г миндаля, 100 г изюма без косточек, 6 ч. л. цедры лимона и апельсина. **Дополнительно:** пасочница, марля (хлопчатобумажная ткань)

1 Растереть творог со сливочным маслом, сметаной, яйцами и сахаром.

2 Ошпарить кипятком очищенный миндаль, мелко порубить. Добавить в творожную массу вместе с изюмом.

3 Прогреть массу для пасхи на очень слабом огне в течение 1 ч при постоянном помешивании, не давая закипеть.

4 Добавить в конце цедру цитрусовых и ванильный сахар, аккуратно перемешать.

5 Поставить массу на лед. После остывания выложить в пасочницу, предварительно выстеленную марлей. Поместить под пресс на 12 ч.



ПАСХА ШОКОЛАДНАЯ

⌚ 45 мин + время
на охлаждение

🍷 10

500 г творога, 150 г жирных сливок, 200 г горького шоколада, 200 г сахара, 20 г ванильного сахара. **Дополнительно:** пасочница, марля (хлопчатобумажная ткань)

1 Протереть творог через сито. Поломать шоколад.

2 Нагреть сливки, не доводя до кипения. Растворить в них шоколад, охладить.

3 Слегка взбить шоколадно-сливочную массу после охлаждения.

4 Взбить творог с сахаром, соединить с шоколадным кремом. Добавить ванильный сахар, перемешать.

5 Выложить творожную смесь в пасочницу, предварительно выстеленную марлей. Поместить под пресс на 24 ч.



Кулич сдобный



2 ч 30 мин



850 г

500 г муки + 15 г на подпыл, 300 мл молока, 10 яиц, 25 г сухих дрожжей, 250 г сливочного масла + для смазывания формы, 120 г сахара, 1/2 ч. л. соли

- 1 Развести сухие дрожжи в половине теплого молока. Просеять муку через сито несколько раз. Влить оставшееся молоко. Добавить дрожжи, вымесить. Дать подняться тесту в течение 40 мин.
- 2 Отделить желтки от белков. Растереть желтки с сахаром (должна получиться масса светлого цвета).
- 3 Добавить в поднявшееся тесто желтки с сахаром, соль и растопленное сливочное масло.
- 4 Отдельно взбить яичные белки до мягких пиков, ввести в тесто.
- 5 Вымесить тесто на посыпанной мукой поверхности, хорошо выбить об стол.
- 6 Выложить тесто в форму, смазанную сливочным маслом, до середины бортиков, дать подняться до краев.
- 7 Выпекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу 30 мин.



Кулич заварной

3 ч + 9 ч
на расстойку
теста

12–15 шт.

1,5 кг муки, 125 мл растопленного сливочного масла + для смазывания формы, 125 мл воды, 3 яйца + 1 для смазывания, 250 мл молока, 70 г свежих дрожжей, 80 г сахара, 500 мл свежезаваренного черного чая, 80 г изюма, щепотка мускатного ореха, 1/4 ч. л. порошка шафрана, 2 ч. л. соли

- 1 Залить дрожжи 125 мл теплой воды. Вскипятить половину молока, заварить 100 г муки. Хорошо размешать. Когда дрожжи подойдут, смешать их с заваренной мукой. Добавить оставшееся вскипяченное и остывшее молоко, соль и яйца. Подсыпать муку, вымесить густое тесто, оставить в теплом месте на 6–7 ч.
- 2 Влить в подошедшее тесто подогретое масло и небольшими порциями теплый чай с растворенным сахаром. Добавить мускатный орех и шафран. Всыпать почти всю оставшуюся муку при непрерывном помешивании.
- 3 Выложить тесто на стол и выбивать до тех пор, пока не появятся пузыри. Поместить в смазанную маслом форму, накрыть теплым полотенцем и оставить подходить (на 1 ч). Снова выложить на стол, перемешать с изюмом, еще раз осторожно выбить и дать подойти в той же посуде (30 мин).
- 4 Разложить тесто в смазанные маслом формы, дать еще раз подойти. Смазать верх куличей яйцом, выпекать при температуре 180 °С до румяной корочки.





Кулич с изюмом и орехами

⌚ 4–5 ч

🍷 2 небольших кулича (6 маленьких)

550 г муки + на подпыл, 250 мл молока, 15 г свежих дрожжей, 2 яйца, 60 г сливочного масла, 60 г фундука, 60 г изюма без косточек, 40 г сахара, 10 г соли. **Глазурь:** 150 г сахарной пудры, 1 белок. **Дополнительно:** хлопчатобумажное полотенце

1 Раскрошить дрожжи, смешать с половиной сахара и развести 1/3 теплого молока. Поставить в тепло на 10 мин. Добавить яйца, вторую половину сахара, перемешать. Всыпать муку, перемешать. Влить оставшееся теплое молоко, перемешать. Добавить соль и растопленное сливочное масло, вымесить эластичное тесто. Переложить в миску, накрыть полотенцем, поставить в тепло (тесто должно вырасти в 2–3 раза). Обмять, снова накрыть, оставить подниматься.

2 Тщательно промыть изюм, замочить в воде, обвалять в муке. Прокалить орехи на сухой сковороде 2–3 мин, очистить шелуху, порубить ножом. Раскатать тесто на присыпанной мукой поверхности, распределить по нему орехи и изюм. Свернуть рулетом, разделить на количество форм, сформовать шары.

3 Положить шары в формы для куличей, накрыть полотенцем, оставить на 40 мин. Выпекать 30–40 мин при 180 °С. Приготовить глазурь (смешать белок с сахарной пудрой), покрыть ею охлажденные куличи.



Кулич шоколадный

⌚ 4–5 ч

🍷 2 небольших кулича (6 маленьких)

250 г муки, 10 г сухих дрожжей, 2 яйца, 125 мл нежирных теплых сливок, 75 г сливочного масла, 100 г сахара, 18–20 г ванильного сахара, 100 г горького шоколада, 1/3 ч. л. соли. **Глазурь:** сок 1/2 лимона, 200–250 г сахарной пудры. **Дополнительно:** пищевая пленка

1 Смешать 2 ст. л. сахара с дрожжами, залить 50 мл сливок комнатной температуры. Оставить на 5 мин до растворения дрожжей. Добавить 100 г муки, перемешать, оставить на 30 мин (опара должна начать пузыриться). Растопить сливочное масло в оставшихся сливках, соединить с яйцами и сахаром. Добавить в опару оставшуюся муку, масляно-яичную смесь, соль и ванильный сахар. Вымесить эластичное тесто. Скатать в шар, положить в миску, закрыть пленкой, поставить в тепло (тесто должно увеличиться в 2 раза). Обмять, снова поставить в тепло еще на 1 ч.

2 Раскатать тесто в прямоугольный пласт, посыпать рубленым шоколадом, слегка вдавливая крошки. Сформовать булки: скрутить тесто в рулет, разделить на 2 части, сомкнуть противоположные концы, чтобы получился шар. Разложить тесто по формам, оставить на 40 мин в тепле. Выпекать 40–45 мин при 180 °С.

3 Приготовить глазурь. Растворить в лимонном соке сахарную пудру, взбить ложкой до гладкой белой массы (до состояния густой сметаны). Покрывать готовые куличи. При желании украсить кондитерскими посыпками.



КЕКС ПАСХАЛЬНЫЙ ПО-АНГЛИЙСКИ

⌚ 2 ч

🍴 6–8

200 г миндаля, 200 г сливочного масла + для смазывания формы, 200 г сахара, 100 г муки, 1 ч. л. разрыхлителя, небольшой кусочек корня имбиря, 5 яиц, 200 г изюма, 100 г кураги, цедра 1 апельсина, 5 ст. л. апельсинового ликера. **Глазурь:** 2 белка, 1 ст. л. лимонного сока, 450 г сахарной пудры

1 Залить миндаль кипятком на 4–5 мин. Очистить, обсушить, обжаривать на сухой сковороде 30 мин. Смолоть в муку в кофемолке. Натереть имбирь на самой мелкой терке. Промыть изюм и курагу, замочить в теплой воде на 20–30 мин, слить воду, обсушить. Нарезать курагу небольшими кусочками.

2 Взбить размягченное масло с сахаром до кремообразной консистенции. Добавить просеянную с разрыхлителем муку, миндальную муку, натертый имбирь и цедру апельсина. Хорошо перемешать. Взбить яйца до плотной консистенции и аккуратно ввести в тесто, хорошо перемешать. Добавить изюм, курагу и ликер.

3 Выложить тесто в смазанную маслом форму. Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 40 мин. Приготовить глазурь: взбить белки с лимонным соком, постепенно ввести сахарную пудру. Покрывать готовый кекс глазурью.



БАБА СБИВНАЯ МУСЛИНОВАЯ

⌚ 4 ч

🍴 4–6

250 г муки, 60 г свежих дрожжей, 125 мл молока, 24 желтка, 300 г сахара, 100 г сливочного масла + для смазывания формы, 1 ст. л. ванильного сахара

1 Развести дрожжи в теплом молоке, добавив по 1 ст. л. сахара и муки. Поставить в теплое место и дать опаре подняться.

2 Влить желтки в эмалированную кастрюлю, добавить оставшийся сахар. Поставить кастрюлю в большую по объему емкость с горячей водой, взбивать желтки до тех пор, пока масса не побелеет и не загустеет.

3 Добавить к желткам подготовленную опару, ванильный сахар, просеянную муку, слегка подогретую на сухой сковороде (30 с). Взбивать полученную массу не менее 30 мин, после чего влить растопленное масло и снова взбивать 20 мин. Поставить для брожения в теплое место.

4 Выложить поднявшееся тесто в слегка подогретую и смазанную маслом форму. Когда тесто вновь подойдет и заполнит емкость до краев, осторожно, избегая толчков, поставить форму в разогретый до 180 °С духовой шкаф. Выпекать 1 ч.





БАБА КРУЖЕВНАЯ

⌚ 2 ч
40 мин

🍴 6–8

500 г муки + на подпыл, 50 г свежих дрожжей,
10 яиц, 500 г сахара, 80 мл молока, сливочное
масло для смазывания, соль — по вкусу

1 Отделить белки от желтков. Взбить желтки с сахаром, добавить муку, соль и разведенные в небольшом количестве теплого молока свежие дрожжи. Взбивать не менее 1 ч.

2 Добавить взбитые в стойкую пену белки, перемешать массу аккуратно сверху вниз.

3 Выложить тесто в смазанную сливочным маслом и подпыленную мукой форму. Поставить в теплое место, пока оно не поднимется вровень с краями емкости.

4 Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу 40 мин.



КРАНЧ С ОРЕХАМИ И СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ

⌚ 6 ч

🍴 1 рулет в глубокой форме диаметром 26–28 см

320 г муки, 5–6 г сухих дрожжей, 1 яйцо для смазывания, 50 мл молока, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 18–20 г ванильного сахара, цедра 1/4 лимона, щепотка соли. **Начинка:** 1 стакан жареного фундука, 1 банка вареного сгущенного молока, 100 г сливочного масла. **Сироп:** 150 мл воды, 150 г сахара. **Дополнительно:** пищевая пленка

1 Смешать дрожжи, муку и соль, добавить сахар и ванильный сахар. Вбить яйцо, влить молоко, тщательно перемешать до однородной массы. Нарезать масло комнатной температуры кубиками, постепенно добавив к тесту, всыпать лимонную цедру. Вымешивать еще 10 мин после получения однородной текстуры (тесто должно стать мягким и эластичным). Накрыть пищевой пленкой, поместить в холодильник на 4 ч.

2 Взбить сгущенное молоко со сливочным маслом до получения однородного крема. Вынуть тесто из холодильника, раскатать в пласт толщиной 5 мм. Выложить крем, затем мелко рубленые орехи, свернуть рулетом. Слегка прижать, разрезать вдоль, переплести, начиная от центра, одну сторону, потом другую.

3 Уложить кранч в форму (круглую, с отверстием посередине), смазать яйцом. Выпекать 40–45 мин при 170 °С. Сварить сироп из воды и сахара, смазать им кранч.



Бриош

⌚ 4 ч + время на расстойку теста

🍷 8 шт.

2 1/2 ч. л. сухих быстродействующих дрожжей, 60 мл воды, 300 г муки + на подпыл, 3 яйца, 2 ст. л. сухого молока, 180 г сливочного масла + для смазывания формы, 3 ст. л. сахара, 1 1/4 ч. л. соли. **Дополнительно:** пищевая пленка

1 Растворить сухие дрожжи в теплой воде, добавить сахар, сухое молоко и 1/3 муки. Оставить на 20 мин.

2 Вбить яйца, всыпать соль. Добавить растопленное сливочное масло и оставшуюся просеянную муку. Замесить тесто, обмотать пищевой пленкой или накрыть полотенцем. Поставить в холодильник на 6–24 ч.

3 Достать тесто из холодильника, выложить на присыпанную мукой поверхность, обмять. Разделить на 8 равных частей. Отделить от каждой части небольшой кусочек и скатать шарик. Загнуть края в оставшихся частях теста, сформовав круглые булочки.

4 Сложить заготовки в смазанные маслом формочки. Дать подойти тесту в формах и скатанному в виде шариков в течение 1 ч. Выдавить по центру бриошей большим пальцем углубления, поместить туда шарики. Разогреть духовой шкаф до 220 °С, снизить температуру до 180 °С, выпекать 20 мин.

Маковый рулет по-польски

⌚ 2 ч 20 мин

🍷 10

1 ч. л. сухих быстродействующих дрожжей, 250 г муки, 1 яйцо + 1 желток для смазывания, 100 мл молока, 50 г сливочного масла + для смазывания формы, 2 ст. л. сахара, 1/4 ч. л. соли. **Начинка:** 100 г сухого мака, 4 ст. л. меда, 50 г изюма

1 Растворить сухие дрожжи в теплом молоке (около 60 °С), всыпать сахар и 1/3 муки. Оставить на 20 мин. Добавить яйцо и растопленное сливочное масло, всыпать соль и оставшуюся муку. Замесить тесто, оставить на 40 мин.

2 Приготовить начинку. Для этого залить мак горячей кипяченой водой так, чтобы жидкость покрыла все зернышки. Оставить на 5 мин, слить воду, измельчить мак с помощью блендера или кофемолки. Соединить в сотейнике измельченный мак с изюмом и медом, довести смесь до кипения на небольшом огне, остудить.

3 Обмять тесто, раскатать в прямоугольный пласт размером 30×20 см и толщиной 3–4 мм. Распределить сверху начинку, не доходя 2 см до края. Свернуть пласт рулетом, оставить на 30 мин.

4 Смазать рулет желтком, выложить на противень, смазанный маслом (застеленный пергаментной бумагой). Выпекать при 190 °С в течение 30–35 мин.

Булочки с корицей

⌚ 3 ч

🍷 12 шт.

2 ч. л. сухих быстродействующих дрожжей, 470 г муки, 1 яйцо, 250 мл молока, 3 ст. л. воды, 65 г сливочного масла + 50 г для смазывания, 3 ст. л. сахара, 3/4 ч. л. соли. **Начинка:** 150 г сахара, 4 ч. л. молотой корицы. **Глазурь:** 200 г мягкого сливочного сыра (например, филадельфии или маскарпоне), 100 г сахарной пудры, 2 ст. л. молока

1 Растворить сухие дрожжи в теплом молоке с водой (около 60 °С), всыпать сахар и 1/3 муки. Оставить на 20 мин. Добавить яйцо и 65 г растопленного сливочного масла, всыпать соль и оставшуюся муку. Замесить тесто, оставить на 40 мин. Обмять, раскатать в пласт толщиной 3 мм. Смазать сливочным маслом.

2 Приготовить начинку: смешать сахар и корицу. Равномерно посыпать смесью пласт теста, свернуть рулетом по широкой стороне. Разрезать рулет на 10–12 частей шириной 4–5 см.

3 Выложить ломтики в смазанную маслом форму на расстоянии нескольких сантиметров друг от друга. Оставить в теплом месте на 30 мин. Выпекать в разогретом до 190 °С духовом шкафу 30–35 мин.

4 Приготовить глазурь: смешать сливочный сыр и сахарную пудру, развести молоком до однородной консистенции. Полить глазурью готовые булочки.

Повицица

⌚ 3 ч

🍷 900 г

1 1/2 ч. л. сухих быстродействующих дрожжей, 280 г муки + на подпыл, 120 мл молока, 1 яйцо + 1 желток для смазывания теста, 30 г сливочного масла + для смазывания, 45 г сахара + для посыпки, 3/4 ч. л. соли. **Начинка:** 280 г молотых грецких орехов, 60 мл молока, 60 г сливочного масла, 1 желток, 120 г сахара, 4 ст. л. какао-порошка

1 Растворить сухие дрожжи в теплом молоке (около 60 °С), всыпать сахар и 1/3 муки. Оставить на 20 мин. Добавить яйцо и растопленное сливочное масло, всыпать соль и оставшуюся муку. Замесить тесто, оставить на 40 мин.

2 Приготовить начинку. Для этого растопить сливочное масло, добавить молоко, сахар, какао-порошок и желток, всыпать грецкие орехи, перемешать.

3 Присыпать стол мукой, раскатать тесто в очень тонкий прямоугольный пласт. Аккуратно распределить сверху начинку. Свернуть пласт рулетом по широкой стороне, выложить в смазанную маслом форму в виде буквы U, завернуть концы наверх.

4 Поставить рулет в теплое место на 1 ч. Смазать желтком, обильно посыпать сахаром. Выпекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу 1 ч.



C81 **100** лучших рецептов пасхального стола. — Москва : Эксмо, 2015. — 48 с. : ил. — (Кулинария. 100 лучших рецептов).

Пасха — это тот самый праздник, когда стол, накрытый для всех близких и родных, становится символом щедрости и добра. Именно поэтому в этой книге мы собрали для вас 100 лучших рецептов пасхальных блюд! Книга разделена на 6 разделов, которые позволят вам с легкостью составить праздничное меню. Здесь вы найдете рецепты оригинальных закусок и салатов, сытных блюд из птицы, мяса, рыбы и морепродуктов, и, конечно же, вас ждут традиционные рецепты пасхи, куличей, нарядных кексов и булочек. А подробные пошаговые описания способа приготовления каждого блюда помогут вам справиться с подготовкой к празднику как можно быстрее. Светлой вам Пасхи!

УДК 641.565
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-77331-2

© ООО «Айдиномикс», 2015
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Издание для досуга
КУЛИНАРИЯ. 100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ПАСХАЛЬНОГО СТОЛА

Авторы рецептов:
М. Григорчик, Ж. Дятлова, А. Кабанов, М. Король, И. Мелюх, Р. Савкова, Д. Светов, А. Чикилевский

Фотографы:
Д. Демура, В. Рутковский

Фото на переплете:
Н. Серебряковой

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

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

Өндіріші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, 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 сайты: 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

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 15.01.2015.
Формат 60x84¹/₈. Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,6.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-77331-2



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

ЛитРес:
один клик до книги



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



классика необычно вам понравится
полезно оригинально новый вкус

домашних заготовок

500 000 читателей одобрили рецепты

100 лучших рецептов



легко изысканность в деталях интересно
по-французски мало калорий божественный вкус

праздничных салатов

500 000 читателей одобрили рецепты

100 лучших рецептов



хрустящая корочка хочешь погорячее? накорми мужа
очень просто дети полюбят лашет с сюрпризом

праздничных блюд в мультиварке

500 000 читателей одобрили рецепты



Рецепты одобрены
и проверены читателями
серии «Готовят все!»

ISBN 978-5-699-77331-2



9 785699 773312 >



ЭКСМО