100 лучших рецептов

любят все
Капрезе с баклажанами
стр. 35

удобно
Рулет из лаваша с салатом «Цезарь»
стр. 7

суперпросто
Рулет из лаваша
стр. 30

волшебно
Трайфл с малиной и апельсиновым джемом
стр. 40

изысканно
Овощные роллы с тунцом
стр. 18

ярко
Десерт с апельсинами и сливами
стр. 40

украшения закусок

500 000 читателей одобрили рецепты

100 лучших рецептов

украшения закусок

Москва
2016

Бутерброды, запеченные в советском стиле

35 мин

15

1 буханка белого хлеба, 100–200 г куриного филе, 200 г варено-копченой грудинки, 100 г твердого сыра, 100–150 г маринованных огурцов, 150–200 г майонеза, 2 помидора, 1 луковица, 1 морковь, 2 зубчика чеснока

1 Нарезать грудинку и куриное филе соломкой.

2 Вытопить на сковороде жир из грудинки. Добавить кусочки филе, обжаривать 2–3 мин.

3 Очистить лук и морковь. Натереть морковь на крупной терке, нарезать лук соломкой. Выложить овощи в сковороду с мясом, обжаривать 5–6 мин.

4 Нарезать хлеб ломтиками толщиной 1,5–2 см, половину одного помидора — тонкими ломтиками. Добавить в сковороду мелко нарезанные огурцы и натертый чеснок, прогревать еще 1–2 мин. Остудить. Добавить майонез, перемешать.

5 Выложить на кусочки хлеба смесь и ломтики помидора, посыпать тертым сыром. Нарезать оставшиеся помидоры мелкими кубиками, выложить поверх сыра. Запекать в разогретом духовом шкафу при температуре 160–180 °С в течение 8–12 мин.

Русская похмелка

20 мин

6

150 г говядины, 100 мл куриного бульона, 100 мл огуречного рассола, 3 соленых огурца, 1 ч. л. маринованных каперсов, 30 г оливок без косточек, пучок петрушки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Для подачи:** 1 лимон

1 Отварить говядину с добавлением соли и перца. Нарезать охлажденное мясо мелкими кубиками.

2 Нарезать оливки кружочками. Мелко порубить каперсы. Измельчить соленые огурцы.

3 Мелко порубить петрушку.

4 Выложить все ингредиенты (кроме огурцов) слоями в рюмки-шоты.

5 Залить бульоном. Выложить огурцы, влить огуречный рассол. Украсить дольками лимона.

Свиные ломтики с вяленой ветчиной

30 мин

4

600 г свиной вырезки, 200 г вяленой свиной ветчины, 400 г помидоров черри, 200 мл сухого белого вина, 80 г лука, 80 г сливочного масла, 4 зубчика чеснока, соль, свежемолотый черный перец, шалфей — по вкусу, оливковое масло для жарки

1 Удалить пленку с вырезки. Нарезать мясо ломтиками, слегка прижать ладонью. Посолить и поперчить, посыпать шалфеем.

2 Очистить лук, нарезать мелкими кубиками. Раздавить чеснок плоской стороной ножа и измельчить.

3 Нарезать ветчину тонкими ломтиками. Обернуть каждый ломтик вырезки ветчиной.

4 Обжаривать мясо на раскаленном оливковом масле по 1–2 мин с каждой стороны.

5 Разрезать помидоры черри пополам. Выложить помидоры, лук и чеснок в сковороду. Томить 1 мин. Добавить сливочное масло. Перемешать. Влить белое вино. Прогревать 1–2 мин. Подавать мясо с овощным гарниром.

Свиная вырезка в слоеном тесте

30 мин

4

600 г свиной вырезки, 500 г слоеного теста, 80 мл меда, 80 мл соевого соуса, 80 мл оливкового масла

1 Вымыть и обсушить свиную вырезку. Удалить пленку.

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

3 Обжаривать мясо на раскаленной сковороде с каждой стороны по 10–20 с.

4 Разморозить слоеное тесто. Раскатать в пласт толщиной 2 мм. Положить обжаренную свинину на край теста. Смочить противоположный край водой. Свернуть рулетом, защипить края.

5 Выложить рулет на противень, застеленный пергаментом, швом вниз, выпекать в разогретом духовом шкафу 25–30 мин при температуре 190 °С. Нарезать перед подачей.

Свинина с сельдереем в медовой глазури

1 ч

6

1 кг свиной шеи, 100 г стебля сельдерея, 100 мл меда, 100 г горчицы, 20 мл оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Нарезать сельдерей длинными брусочками.

2 Сделать в мясе проколы острым ножом. Заполнить отверстия сельдереем.

3 Обильно посолить и поперчить мясо.

4 Смешать мед, оливковое масло и горчицу. Обильно смазать мясо полученным маринадом.

5 Выложить в форму, застеленную пергаментом. Запекать в разогретом духовом шкафу при температуре 180 °С в течение 40–50 мин. Нарезать на кусочки перед подачей.

Рубленый рулет из свинины с яйцом

1 ч

4

600 г свиного окорока, 100 г лука, 3 яйца, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, оливковое масло для жарки

1 Отварить яйца в течение 4 мин. Остудить, очистить.

2 Вымыть и обсушить мясо. Нарезать крупными кубиками.

3 Нарезать очищенный лук крупными кубиками, обжаривать на раскаленном оливковом масле 1–2 мин.

4 Пропустить мясо и лук через мясорубку. Посолить и поперчить фарш. Тщательно перемешать.

5 Равномерно распределить фарш на рукаве для запекания. Выложить яйца в центр фарша. Свернуть рулетом.

6 Запекать рулет в разогретом до 200 °С духовом шкафу в течение 20–30 мин. Нарезать перед подачей.

Рулет из свинины с черносливом

1 ч 20 мин

8

1 кг свиной полендвицы, 200 г чернослива, 1 сладкий болгарский перец, 100 мл сухого красного вина, 1 огурец, 1 лавровый лист, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для смазывания

1 Промыть чернослив, положить в кастрюлю, залить вином, добавить лавровый лист, варить 20 мин.

2 В верхней части мяса сделать надрез параллельно рабочей поверхности, не дорезая до конца 1 см. Развернуть нож на 90°, сделать надрез вниз на 1 см. Снова повернуть нож и разрезать мясо параллельно в обратном направлении первому разрезу. Свинина должна развернуться в прямоугольник. Отбить мясо кухонным молотком.

3 Посолить, поперчить, выложить чернослив на мясо в два ряда. Свернуть свинину рулетом, связать кулинарной нитью.

4 Смазать противень растительным маслом, выложить мясо, запекать в разогретом духовом шкафу 1 ч при температуре 180 °С. Остудить мясо, нарезать ломтиками толщиной 1 см.

5 Нарезать очищенный от семян перец. Разрезать огурец вдоль пополам и нарезать ломтиками шириной 7 мм. При подаче украсить рулет овощами.

Свиное филе по-креольски

1 ч

6–8

1 кг свинины, 2 сладких болгарских перца, 2 луковицы, 2–3 зубчика чеснока, соль, свежемолотый черный перец, приправа для мяса — по вкусу. **Заправка:** 1 апельсин, растительное масло. **Гарнир:** 200 г картофеля, 50 г моркови, 20 г муки, 1 яйцо, соль — по вкусу; растительное масло для жарки

1 Посолить и поперчить свинину, добавить приправу, натереть толченым чесноком. Разрезать филе вдоль по кругу, чтобы получился плоский длинный «коврик», слегка отбить.

2 Залить соком апельсина, смешанным с небольшим количеством растительного масла. Мариновать 20–30 мин. Нарезать очищенные от семян перцы длинными брусочками, мелко порубить очищенный лук, обжаривать на растительном масле 7 мин. Выложить начинку на мясо.

3 Свернуть свинину в рулет, скрепить конец зубочистками. Обжаривать в небольшом количестве растительного масла по 2 мин с каждой стороны. Сформовать из фольги лодочку, выложить филе, запекать в духовом шкафу 40 мин при температуре 160 °С.

4 Нарезать очищенные картофель и морковь длинными брусочками, посолить. Добавить муку, яйцо. Испечь овощные оладьи на растительном масле.

Долма с рисом и мясом

1 ч 20 мин

2

10 виноградных листьев, 200 г баранины, 200 г говядины, 1 луковица, 100 г риса, пучок тархуна, пучок петрушки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Соус:** 100 г натурального йогурта, 40 г грецких орехов, 1 зубчик чеснока

1 Мелко нарезать мясо. Отварить рис до полуготовности в подсоленной воде, промыть.

2 Нарезать очищенный лук мелкими кубиками. Мелко порубить половину зелени.

3 Перемешать фарш с рисом, луком, зеленью, солью и перцем.

4 Промыть виноградные листья, удалить черешки и утолщения. Сформировать долму: выложить фарш на листы, подвернуть края в середину и свернуть трубочками.

5 Для соуса смешать йогурт, мелкорубленые чеснок и орехи.

6 Выложить на дно кастрюли оставшуюся зелень, на нее — долму, залить водой и тушить 1 ч. Подавать с соусом.

Капустные рулетики с грудинкой в томатном соке

1 ч 45 мин

4

800 г свиной грудинки, 1 кочан капусты, 200 г лука, 800 мл томатного сока, 400 мл воды, 100 г муки на подпыл, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, оливковое масло для жарки

1 Вымыть и обсушить грудинку. Нарезать соломкой или брусочками.

2 Очистить лук, нашинковать соломкой. Обжаривать вместе с грудинкой на оливковом масле до золотистого цвета, посолить, поперчить.

3 Удалить кочерыжку из капусты. Положить кочан в кастрюлю. Варить в подсоленной воде 8–10 мин. Разобрать на листья. Удалить утолщения с каждого листа.

4 Выложить грудинку и лук в середину каждого капустного листа. Свернуть рулетиками. Обвалять в муке.

5 Обжаривать рулетики на раскаленном оливковом масле до золотистого цвета с обеих сторон.

6 Влить томатный сок и воду. Тушить при слабом кипении 40–60 мин до готовности.

Лук с мясом и фасолью

30 мин

2

3 луковицы, 1 банка консервированной фасоли, 150 г свинины, 150 г говядины, 50 г варено-копченой грудинки, 50 г твердого сыра, 50 мл сухого белого вина, 40 г сливочного масла, 1–2 веточки укропа, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Нарезать грудинку и 1 очищенную луковицу мелкими кубиками, обжаривать на растительном масле 5 мин. Добавить в сковороду фасоль, прогревать 5 мин. Влить белое вино, выпарить его.

2 Очистить оставшиеся луковицы, отрезать верхушки. Подрезать нижние части для устойчивости. Достать ложкой сердцевины, оставив стенки толщиной 1 см.

3 Приготовить фарш: пропустить свинину и говядину через мясорубку, перемешать. Посолить, поперчить. Добавить к половине фасоли с грудинкой фарш, рубленый укроп, сливочное масло и тертый сыр.

4 Начинить луковицы фаршем. На дно формы выложить оставшуюся часть фасоли с обжаренными грудинкой и луком, сверху поставить луковицы. Запекать в духовом шкафу 40 мин при температуре 120 °С.

Рулет с салатом «Цезарь» и копченой грудкой

30 мин + + 40 мин на пропитку

8–12

2 тонких лаваша, 1 копченая куриная грудка, 3 листа салата «Ромен», 1 огурец, 1 отварное яйцо, 50 г редиса, горсть рукколы. **Соус:** 4 каперса, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. натурального йогурта, 1/2 зубчика чеснока, 1 килька пряного посола, сок 1/2 лимона, 50 г твердого сыра, 1 ч. л. смеси прованских трав, соль, свежемолотый черный перец – по вкусу

1 Нарезать куриную грудку тонкой соломкой, огурец — полосками. Натереть редис на крупной терке.

2 Для соуса измельчить в ступке чеснок со щепоткой соли, добавить рубленые кильку, каперсы, йогурт, прованские травы и лимонный сок, добавить масло, перец и еще раз перетереть, добавить половину сыра, натертого на мелкой терке, и снова перетереть соус.

3 Смазать лаваш соусом, выложить рукколу, выложить кусочки грудки, огурец и редис, накрыть вторым лавашем, с помощью кулинарной кисти или ложки смазать соусом и посыпать натертым на терке яйцом, нарезать листья салата крупными кусками, выложить, сверху присыпать оставшимся сыром.

4 Свернуть лаваши рулетами, обернуть пленкой и положить швом вниз в прохладное место для пропитки на 40 мин. Нарезать перед подачей.

Галантин из курицы

1 ч + 4 ч на застывание

10

600 г куриной грудки, 80 г зеленого горошка, 2–3 зубчика чеснока, 100 г стручковой фасоли, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Для подачи:** 1 помидор

1 Снять с грудки кожицу, отделить мякоть от кости. Нарезать половину филе тонкими ломтиками.

2 Разместить на сложенной в пять слоев пищевой пленке кожицу, на ней – ломтики филе. Пропустить оставшееся мясо через мясорубку. Добавить в фарш фасоль.

3 Добавить горошек, мелкорубленый чеснок. Посолить, поперчить.

4 Вымесить фарш, выложить ровным «батоном» на куриную мякоть в центр. Свернуть рулетом.

5 Завернуть рулет в пищевую пленку, связать кулинарной нитью. Опустить в кипящую воду на 30 мин. Положить под пресс минимум на 4 ч. После застывания снять пленку, нарезать ломтиками толщиной 7 мм.

6 Снять с помидора кожицу по спирали и свернуть в виде розочки, украсить закуску розочкой при подаче.

Цыплята, фаршированные грибами и печенью

2 ч 30 мин

10–15

1 цыпленок, 500 г куриной печени, 500 г шампиньонов, 100–150 г гречневой крупы, 4–6 шпинатных блинчиков (см. рецепт «Блинчики с голубым сыром»), 4 яйца, 2 луковицы, 1 морковь, 30–50 г майонеза, 1–2 ч. л. специй для птицы, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Замочить печень в воде на 2 ч. Отварить гречневую крупу в подсоленной воде.

2 Удалить из цыпленка кости, стараясь сохранить тушку целиком. Натереть солью, специями и майонезом со всех сторон. Замариновать на 30 мин.

3 Натереть очищенную морковь на терке. Измельчить очищенный лук и грибы. Обжаривать на растительном масле 5 мин. Добавить нарезанную печень, соль, перец. Тушить до готовности 15 мин.

4 Соединить гречневую крупу, зажарку из печени с овощами и грибами. Остудить. Вбить яйца, перемешать. Выложить начинку на блины, свернуть рулетиками. Нафаршировать тушку цыпленка блинами. Скрепить края шпажками.

5 Запекать в духовом шкафу при температуре 140–160 °С в течение 40–60 мин, накрыв фольгой.

Рубленый рулет с курицей и шпинатом

1 ч 20 мин + + 6–12 ч на охлаждение

8–12

1 курица, 1 морковь, 1 луковица, 1–2 яйца, 50 г свежего шпината, 20 г желатина, 1/2 ст. л. тмина, 1/2 ст. л. хмели-сунели, соль, свежемолотый черный перец, лавровый лист — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Очистить лук и морковь. Отварить морковь, нарезать кубиками. Измельчить лук. Обжаривать лук на растительном масле 6–8 мин.

2 Снять с курицы кожицу целиком, стараясь не повредить ее. Пропустить мякоть птицы через мясорубку два раза. Добавить в фарш специи, соль, перец, морковь, лук, яйца, желатин, хорошо вымесить.

3 Разровнять фарш в пласт на пленке. Ошпарить листья шпината, выложить на фарш. Свернуть рулет.

4 Выложить мясной рулет на посыпанную специями кожу цыпленка, обернуть рулет кожей. Завернуть в пищевую пленку.

5 Обвязать рулет шпагатом и варить 30–40 мин, добавив в воду лавровый лист. Охлаждать под прессом 6–12 ч. Подавать холодным.

Террин из утиной печени

30 мин + + 2 ч на застывание

8

1 кг утиной печени, 100 г утиного жира, 300 г хурмы + 1 плод для декора, 100 мл коньяка, 20 г желатина, 1 ст. л. бальзамического уксуса, 1/2 ч. л. розового перца, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Промыть печень, удалить пленки и лишний жир. Сложить в миску, влить коньяк. Поставить в холодильник на 30 мин. Замочить желатин в холодной воде на 15 мин.

2 Очистить хурму от кожуры. Натереть на крупной терке. Сложить в сотейник. Добавить набухший желатин. Варить до его растворения, постоянно помешивая, 7 мин.

3 Выложить утиный жир в раскаленную сковороду. Влить бальзамический уксус. Прогревать до испарения уксуса. Вынуть пригарки. Добавить в сковороду печень. Посолить и посыпать черным перцем. Обжаривать 7–10 мин.

4 Остудить печень, нарезать брусочками. Выложить слоями в форму для запекания печень и пюре из хурмы. Последним должен быть слой печени.

5 Поставить в холодильник на 2 ч. Перед подачей нарезать ломтиками, посыпать розовым перцем и украсить нарезанной хурмой.

Куриные крылышки с говяжьим фаршем

1 ч

3–4

400 г куриных крылышек, 100 г говяжьего фарша, 50 г кетчупа, 30 г твердого сыра, 50 г сладкого болгарского перца, 1/2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. приправы для птицы, соль — по вкусу, 2 ст. л. растительного масла + для жарки

1 Пропустить через мясорубку фарш, очищенные лук и перец. Натереть половину чеснока на терке, перемешать. Добавить приправу для птицы и соль.

2 Влить 2/3 кетчупа в фарш. Обжаривать на раскаленном растительном масле 5-7 мин. Остудить. Натереть сыр на крупной терке. Смешать с фаршем.

3 Аккуратно удалить кости из крыльев — подготовить для фарширования. Начинить крылышки фаршем.

4 Смешать оставшийся кетчуп с 2 ст. л. растительного масла и оставшимся чесноком. Смазать крылья полученным маринадом.

5 Запекать в разогретом духовом шкафу при температуре 160 °С в течение 20 мин.

Куриные крылышки, фаршированные виноградом и сыром

30 мин

5

10 куриных крылышек, 200 г сыра дор блю, 8 ч. л. кедровых орехов, 2–3 ст. л. горчицы, 1 стакан муки, 1 ч. л. приправы для курицы, растительное масло для жарки. **Соус:** 20 г сахара, 20 мл сока лимона, 10 г кедровых орехов, 3–4 сливы, 15 г винограда

1 Снять куриное мясо с костей. Замариновать в смеси приправы и горчицы.

2 Нарезать сыр дор блю брусочками. Начинить замаринованные крылья кусочками сыра и кедровыми орехами. Запанировать мясо в муке.

3 Обжаривать курицу 5-6 мин на растительном масле. Доводить до готовности в духовом шкафу 10 мин при температуре 180 °С.

4 Для соуса нарезать сливы тонкими слайсами, виноград — на четыре части, удалить все косточки. Бланшировать в сотейнике виноград, сливы и орехи в сахарном сиропе с лимонным соком. Дать закипеть и снять с огня. При подаче полить мясо соусом.

Яблоки, запеченные с уткой и сливами

40 мин

2

1 филе утки, 2 зеленых яблока, 30–40 г сыра бри, 1 слива, 1 ст. л. кедровых орехов, 1 ч. л. меда, сок 1/2 лимона, 2–4 бутона гвоздики, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Сделать неглубокие продольные надрезы на коже утки. Натереть солью и перцем. Выложить в сухую раскаленную сковороду, обжаривать 3-5 мин. Запекать в духовом шкафу 10-12 мин при температуре 160-180 °С.

2 Удалить в яблоках сердцевины. Сохранить мякоть. Сбрызнуть лимонным соком. Запекать 2-3 мин при температуре 180 °С. Измельчить мякоть яблок с лимонным соком и медом в пюре с помощью блендера. Нарезать сливу дольками, сыр — кусочками.

3 Нарезать филе утки поперек волокон ломтиками толщиной 1 см. Разложить на салфетку, чтобы удалить лишний жир. Положить в половинки яблок по 1 бутону гвоздики и кусочку филе утки, сверху — пюре из яблок с медом. Украсить дольками сливы, кусочками мягкого сыра.

4 Посыпать кедровыми орехами. Запекать в духовом шкафу 8-10 мин при температуре 180 °С.

Мильфёй под апельсиновым соусом

1ч 30 мин

4

5 листов теста филло, 400 г куриной печени, 50 мл коньяка, 20 мл соевого соуса, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Луковый мармелад:** 3 луковицы, цедра 1 апельсина, 300 мл сухого белого вина, 20 мл белого бальзамического уксуса. **Соус:** сок 2 апельсинов, 1 ст. л. картофельного крахмала, 200 мл теплой воды; сливочное масло для жарки

1 Вырезать из теста филло крекеры. Запекать в духовом шкафу 10-15 мин при температуре 200 °С. Залить печень коньяком. Влить соевый соус, посолить и поперчить. Мариновать 30 мин.

2 Приготовить луковый мармелад. Очистить лук и нарезать полукольцами. Обжаривать на сливочном масле до мягкости. Переложить в сотейник. Добавить к луку цедру апельсина и бальзамический уксус. Влить вино. Варить 1 ч до янтарного цвета.

3 Для соуса развести крахмал в воде. Влить тонкой струйкой в апельсиновый сок и варить до загустения.

4 Обжаривать печень на сливочном масле 10 мин. Переслоить крекеры печенью, смазывая луковым мармеладом (последний слой — крекер). Подавать с соусом.

Картофель с куриной печенью и черносливом

1 ч 15 мин

2

2 клубня картофеля, 150 г куриной печени, 100 г копченой грудинки, 100 г сливочного масла, 100 мл красного вина, 50 г чернослива, 1 луковица, несколько веточек свежего укропа, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Замочить чернослив в теплой воде на 20 мин. Мелко нарезать очищенный лук.

2 Нарезать грудинку мелкими кубиками. Крупно нарезать печень.

3 Отварить картофель в мундире (20 мин) и остудить. Разрезать вдоль, вынуть ложкой сердцевины.

4 Обжаривать лук и грудинку на растительном масле 5 мин, добавить печень, обжаривать еще 7 мин. Добавить нарезанный чернослив, посолить.

5 Влить вино. Тушить в сковороде до готовности печени (не более 5 мин).

6 Добавить в начинку мелкорубленый укроп. Начинить картофель, полить растопленным сливочным маслом и запекать в духовом шкафу 15 мин при температуре 180 °С.

Блинчики с куриной печенью и грушами

25 мин

4

8 тонких блинчиков (см. рецепт «Домик из блинчиков»), 600 г куриной печени, 300 г небольших груш, 90 мл бальзамического уксуса, 2 ст. л. зерновой горчицы, 120 мл оливкового масла, сок 1/4 лимона, 30 г сливочного масла, 1 ч. л. соли

1 Смешать горчицу с 6 ст. л. оливкового масла. Нарезать печень крупными кусками.

2 Разогреть в сковороде оставшееся оливковое масло, добавить сливочное масло. Выложить печень, когда сливочное масло растает. Обжаривать 3 мин.

3 Добавить бальзамический уксус, посолить. Обжаривать 1–2 мин, помешивая, пока соус не загустеет.

4 Очистить груши от кожицы и нарезать тонкими ломтиками.

5 Положить на одну половину блинчика несколько ломтиков груши, сверху — кусочки горячей печени.

6 Полить соусом из горчицы и масла.

7 Сбрызнуть соком лимона, накрыть половиной блина. Поступить так со всеми блинчиками.

Овощной салат с сыром и колбасой

15 мин

4

100 г огурцов, 100 г помидоров, 1 сладкий болгарский перец, 100 г тертого твердого сыра, 150 г сырокопченой колбасы, 3 ст. л. голубики. **Соус:** 1/2 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, 2 зубчика чеснока, свежемолотый черный перец – по вкусу

1 Для соуса измельчить чеснок, смешать с майонезом и сметаной. Поперчить.

2 Нарезать очищенный от семян перец, сыр, колбасу и огурцы — соломкой, помидоры — ломтиками.

3 В центр большого плоского блюда поставить соусник с соусом.

4 Выложить все ингредиенты вокруг соусника горками. Посыпать салат голубикой.

Салат-коктейль с курицей и киви

10 мин

2

100 г жареного куриного филе, 1 киви, 50 г клубники, 1 отварное яйцо, 2 ч. л. майонеза

1 Нарезать куриное филе соломкой. Натереть очищенное яйцо на крупной терке.

2 Нарезать киви и клубнику ломтиками.

3 Выложить подготовленные ингредиенты в бокалы слоями.

4 При подаче заправить салат майонезом.

Слоеный салат с курицей и грибами

1 ч 45 мин

3

100 г грибов, 200 г куриных бедер, 1 огурец, 50 г твердого сыра, 200 г майонеза, соль — по вкусу

1 Отварить куриные бедра в подсоленной воде до готовности. Снять кожу. Разобрать мясо на волокна.

2 Очистить грибы. Отложить несколько штук для украшения, остальные измельчить.

3 Очистить огурец от кожуры. Нарезать тонкой соломкой.

4 Натереть сыр на мелкой терке.

5 Выкладывать слоями куриное мясо, грибы, огурцы, промазывая каждый слой майонезом.

6 Посыпать тертым сыром. Украсить салат целыми грибами.

Теплый салат с куриной печенью и виноградом

20 мин

4

500 г куриной печени, 200 г винограда, кочан салата радиккьо, пучок листового салата, 1 ст. л. белого винного уксуса, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Для подачи:** 25 г кедровых орехов

1 Очистить куриную печень от пленок и протоков, промыть, обсушить на бумажном полотенце.

2 Обжаривать печень на растительном масле, быстро переворачивая, пока она не приобретет светло-коричневый цвет. Влить уксус.

3 Всыпать виноград, добавить соль и перец. Тщательно перемешать ингредиенты.

4 Нарвать руками листья салатов и разложить в тарелки.

5 Выложить печень с виноградом на листья.

6 Посыпать салат кедровыми орехами перед подачей.

Салат с лисичками и говядиной

1 ч 30 мин

2

100 г лисичек, 200 г говядины, 1 сладкий болгарский перец, 200 г смеси салатных листьев, 10 мл бальзамического уксуса, горсть кедровых орехов или кунжута, соль — по вкусу, растительное масло для жарки. **Заправка:** сок 1/2 лайма, 1/2 ч. л. пастообразной горчицы, 1/2 ч. л. базилика, 1/2 ч. л. орегано, 3 ст. л. оливкового масла, сахар, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Вымыть говядину, посолить, завернуть в фольгу, запекать в духовом шкафу 1 ч при температуре 180 °С. Охладить, нарезать поперек волокон тонкими ломтиками.

2 Очистить грибы. Обжаривать на растительном масле 10 мин. Нарезать очищенный от семян перец соломкой. Добавить в сковороду с грибами, жарить 3 мин.

3 Смешать все ингредиенты для заправки. Обжаривать кедровые орехи или кунжут на сухой сковороде до появления орехового запаха.

4 Выложить салатные листья на широкие тарелки. Сбрызнуть бальзамическим уксусом. Выложить говядину, перец и грибы. Полить заправкой, посыпать орехами.

Салат с роллом из индейки с сухофруктами

40 мин

3–5

200 г филе индейки, 1/2 кочана салата «Ромен», 1 сладкий болгарский перец, 3–5 помидоров черри, 1 огурец, 2 мандарина, 30 г грецких орехов, 50–60 г сыра бри, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки. **Заправка:** сок 1/2 лимона, 2–3 зубчика чеснока, несколько веточек укропа

1 Обжаривать грецкие орехи на сухой сковороде 6–10 мин.

2 Для заправки смешать рубленую зелень, чеснок, сок лимона. Очистить мандарины, разделить на дольки. Вымыть, обсушить на бумажных полотенцах листья салата, нашинковать.

3 Нарезать очищенный от семян перец и огурец длинными брусочками, помидоры черри – дольками. Нарезать филе индейки слайсами толщиной 2–3 мм. Посолить и поперчить. Обжаривать мясо на растительном масле вместе с дольками мандарина.

4 Выложить на мясо начинку: нарезанный брусочками сыр, орехи, измельченный салат. Свернуть роллы и скрепить края шпажками.

5 Подавать с овощами и мандаринами.

Канапе из форели, сыра и яйца

30 мин

8

4 ломтика цельнозернового хлеба, 16 ломтиков форели, 16 ломтиков огурца, 16 оливок с лимоном, 16 отварных перепелиных яиц, 100 г творожного сыра, 1 ст. л. оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Для подачи:** красная икра

1 Сбрызнуть хлеб оливковым маслом и обжаривать до золотистой корочки.

2 Размять вилкой сыр, посолить и поперчить по вкусу, намазать сыр на тосты и нарезать каждый тост на четыре части. Свернуть форель «розочкой» и уложить на хлебную основу.

3 Проткнуть огурец с одного бока, нанизать оливку и очищенное перепелиное яйцо на шпажку, накрыть вторым концом огурца (должен получиться «парус» внутри которого оливка и яйцо) и воткнуть шпажку в хлебную основу в центр розочки из форели. Выложить канапе на плоское блюдо и украсить красной икрой.

Тартар из лосося

10 мин

1–2

70–100 г филе лосося, 1 ч. л. меда, 1–2 ч. л. горчицы, 10–15 г сладкого лука, 5–10 мл сока лайма, 3–4 веточки укропа, 10 мл оливкового масла, соль — по вкусу

1 Нарезать филе лосося кубиками со стороной 4–5 мм.

2 Нарезать очищенный лук мелкими кубиками. Добавить к лососю, полить соком лайма.

3 Добавить в горчицу мед, чтобы добиться кисло-сладкого вкуса и компенсировать кислоту лайма.

4 Мелко порубить укроп, добавить к рыбе. Полить оливковым маслом. Посолить. Перемешать.

5 Выложить тартар через сервировочное кольцо в посуду для подачи.

Семга, маринованная в свекольном соке

20 мин

4

400 г филе семги, 2 свеклы, 2 апельсина, 50 мл воды, 4 ч. л. белого винного уксуса, 2 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 40 г корня имбиря. **Для подачи:** ржаные хлебцы, 4 дольки лимона, 4 помидора черри

1 Тонкой струйкой влить уксус в теплую воду, посолить. Добавить сахар.

2 Вымыть апельсины и выжать из них сок.

3 Очистить сырую свеклу, натереть на терке и отжать сок.

4 Очистить корень имбиря, натереть на терке и отжать сок.

5 Нарезать семгу тонкими ломтиками.

6 Влить три вида сока в слегка остывшую воду с уксусом, сахаром и солью.

7 Залить семгу маринадом и дать постоять 10 мин.

8 Выложить ломтики семги на тарелку. Подавать с хлебцами, дольками лимона и помидорами черри.

Сельдь в сметанно-яблочном соусе

30 мин

4

2 филе сельди пряного посола, 250 г сметаны, 1 луковица, 1 яблоко, 1 ст. л. пастообразной горчицы, сок 1/2 лимона, 1 ч. л. сахара, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Для подачи:** 4 стебля зеленого лука

1 Нарезать филе сельди небольшими кусочками. Выложить в селедочницу.

2 Очистить луковицу, нарезать тонкими полукольцами.

3 Вымыть яблоко, очистив от кожуры и сердцевины, натереть на крупной терке.

4 Смешать в емкости измельченные лук и яблоко. Добавить сметану и горчицу.

5 Сбрызнуть соком лимона, добавить соль и перец.

6 Добавить сахар. Перемешать соус до полного растворения сахара.

7 Залить сельдь полученным соусом, дать настояться в холодильнике 10–15 мин.

8 Вымыть зеленый лук, обсушить, мелко порубить и посыпать сельдь перед подачей.

Форшмак из сельди на сырных чипсах

20 мин

4–6

150 г филе сельди, 1/2 луковицы, 1/2 моркови, 1/2 зеленого яблока, 60 г плавленого сыра, 30 г сливочного масла, 2 ломтика белого хлеба, 2–3 ст. л. воды или молока, растительное масло для жарки. **Чипсы:** 20 г твердого сыра, пряные травы, несколько веточек свежего укропа, несколько кусочков моркови

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

2 Замочить белый хлеб в воде или молоке, отжать.

3 Очистить яблоко от кожуры и семян. Нарезать яблоко, сельдь, сыр.

4 Пропустить все компоненты, включая хлеб и сливочное масло, через мясорубку.

5 Натереть твердый сыр на мелкой терке, добавить рубленую зелень, немного тертой моркови, пряные травы. Выложить смесь пластинками или кольцами на пергаментную бумагу. Запекать в духовом шкафу 2 мин при температуре 180 °С. Охладить. Подавать форшмак на сырных пластинках.

Паштет из копченой скумбрии

15 мин

4

250 г скумбрии горячего копчения, 200 г сливочного сыра, 1 ст. л. хрена, сок и цедра 1/2 лимона. **Для подачи:** 1 багет, пучок смеси зелени (зеленый лук, петрушка, укроп, листья сельдерея)

1 Очистить скумбрию, удалив кости, нарезать и сложить в чашу блендера. Добавить сливочный сыр и хрен. Влить лимонный сок. Всыпать лимонную цедру.

2 Измельчить ингредиенты с помощью блендера до однородности.

3 Нарезать багет ломтиками.

4 Подсушить ломтики багета на сухой сковороде.

5 Измельчить промытую и обсушенную зелень.

6 Посыпать паштет зеленью и подавать с подсушенными ломтиками багета.

Паштет из карпа

1 ч

2

200 г филе карпа, 1 луковица, 1 морковь, 50–80 г свиного шпика, 100 г сливочного масла, сок 1/2 лимона, 3–4 ломтика ржаного хлеба, пучок свежей зелени (укропа, петрушки), сахар, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу.
Гарнир: 1/2 сладкого болгарского перца, 3–4 помидора черри, 5–6 жемчужных маринованных луковиц, 1/2 красной луковицы, 30 г кетчупа, 20–30 г маринованных оливок; 20 мл оливкового масла + для жарки

1 Произвольно нарезать очищенные лук, морковь, шпик. Обжаривать на оливковом масле 10 мин. Полить хлеб оливковым маслом и запекать в духовом шкафу 5-6 мин при температуре 180-200 °С. Произвольно нарезать филе рыбы без кожи и костей, посолить, поперчить. Добавить к овощам. Прогреть.

2 Мелко порубить зелень, смешать со сливочным маслом, сахаром и соком половины лимона, скрутить валик с помощью полиэтиленового пакета, заморозить. Измельчить рыбно-овощную смесь блендером.

3 Нарезать помидоры черри на 4 дольки, жемчужный лук — половинками, перец — ломтиками, очищенный красный лук — соломкой. Смешать кетчуп, оливковое масло и овощи, перемешать. Добавить оливки. Распределить рыбный паштет по пакету, сверху выложить разрезанный пополам рулетик масла с зеленью, скрутить рулетом. Остудить в холодильнике. Выложить на тосты овощи и ломтики паштета.

Мусс из рыбы, запеченный в тесте

1 ч

2–4

200 г слоеного теста, 150–200 г филе семги, 150–200 г филе белой рыбы, 100 г шпината, 1 луковица, 1 яйцо + 1 яйцо для смазывания, 1 ч. л. приправы для рыбы, соль — по вкусу, растительное и сливочное масло для жарки, мука на подпыл

1 Измельчить очищенный лук, томить на сливочном масле до мягкости. Прокрутить через мясорубку лук и белую рыбу (кожу сохранить). Добавить в фарш 1 яйцо, соль и приправу, тщательно вымесить.

2 Нарезать семгу на куски среднего размера толщиной 1 см. Сдобрить солью и приправой. Обжаривать рыбу 1-2 мин на раскаленном растительном масле.

3 Распределить рыбный фарш по поверхности кожи. Выложить шпинат, кусочки красной рыбы. Свернуть рулетом толщиной около 6 см.

4 Запекать в разогретом духовом шкафу при температуре 160 °С в течение 10-15 мин. Охладить до комнатной температуры.

5 Раскатать тесто на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 3-4 мм. Сделать надрезы. Смазать взбитым яйцом. Обернуть рыбный рулет тестом. Запекать еще 8-10 мин при температуре 200 °С.

Овощные роллы с тунцом

20 мин

8

1 тонкий лаваш, 150 г консервированного тунца, 100 г сыра, 200 г консервированной фасоли, 1 морковь, пучок свежего шпината, 3 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. оливкового масла

1 Натереть очищенную морковь и сыр на крупной терке.

2 Размять фасоль с 2 ст. л. лимонного сока и оливковым маслом.

3 Смазать лаваш фасолевой пастой, выстелить листьями шпината (несколько листьев отложить).

4 Разложить тунец, посыпать тертым сыром и морковью. Сбрызнуть оставшимся лимонным соком.

5 Скрутить лаваш с начинкой рулетом и нарезать на роллы.

6 Выложить овощные роллы на блюдо, оформить оставшимися листьями шпината.

Рулет из лаваша с семгой

25 мин + 40 мин на пропитку

8–12

2 тонких лаваша, 300 г слабосоленого филе семги, 300 г творога, 2 ст. л. мацони, сок 1/4 лимона, 1 огурец, 1 долька пюрированного чеснока, 1 ст. л. рубленого укропа, 1 ст. л. рубленой кинзы, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Нарезать рыбу тонкими ломтиками.

2 Разложить на пищевой пленке лаваш, посолить и присыпать всю поверхность перцем, ровным слоем выложить творог и посыпать зеленью.

3 Накрыть вторым лавашем, с помощью кулинарной кисти или ложки смазать лаваш мацони, смешанным с натертым на терке огурцом и чесноком, ровным слоем выложить рыбу и сбрызнуть лимонным соком.

4 Аккуратно, придерживая пленкой, достаточно плотно завернуть лаваши в рулет, обернуть готовый рулет пленкой и положить швом вниз в прохладное место на 40 мин.

Лосось в тесте

1 ч 30 мин

10

400 г слоеного теста, 1 яйцо для смазывания, 3 ст. л. манной крупы, 1,8 кг лосося, сок и цедра 1/2 лимона, 75 г сливочного масла, соль, свежемолотый черный перец, тимьян — по вкусу

1 Раскатать 2/3 теста и вырезать 10 «рыбок». Взбить яйцо. Переложить заготовки на противень. Вырезать из обрезков теста тонкие полоски и смазать их яйцом. Выложить по краю «рыбок». Нарезать рыбу кусочками размером примерно 2×2 см. Посыпать цедрой и полить соком лимона. Посолить, поперчить, посыпать тимьяном.

2 Проколоть тесто вилкой, кроме полосок по краям. Поставить в холодильник на 10 мин. Выпекать 12 мин при температуре 200 °С. Охладить. Посыпать середину выпеченных «рыбок» манной крупой. Выложить в тесто кусочки рыбы, вдавить между ними кусочки сливочного масла.

3 Тонко раскатать оставшееся тесто. Смазать взбитым яйцом. Вырезать небольшую часть, напоминающую голову рыбы. Положить ее смазанной стороной вниз и прижать к краям. Из оставшегося теста вырезать кружочки.

4 Уложить кружочки из теста внахлест, создавая имитацию чешуи. Прижать. Поставить в холодильник на 15 мин. Выпекать 30 мин при температуре 185 °С.

Сайда в тесте

20–30 мин

2–3

100–200 г филе сайды, пучок укропа, соль, приправа для рыбы — по вкусу, растительное масло для жарки. **Тесто:** 30–50 г муки + для панировки, 30–50 мл молока, 1–2 яйца, 5 г соли, 20 г сахара

1 Смешать просеянную муку, сахар, соль. Добавить молоко, желтки яиц.

2 Отдельно взбить яичный белок до мягких пиков, добавить в тесто.

3 Нарезать рыбу вдоль волокон брусочками толщиной 1–1,5 см.

4 Посыпать солью, приправой, рубленой зеленью.

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

6 Разогреть растительное масло в сковороде до температуры 180–200 °С. Опустить с помощью вилки или пинцета рыбу в масло, жарить 2–5 мин. Выложить обжаренную рыбу на бумажную салфетку, чтобы удалить лишнее масло.

Морской «Наполеон» с сельдью и овощами

40 мин + 4 ч на застывание

6–8

250–500 г слоеного теста, 200 г филе сельди, 1 луковица, 1 морковь, 1 зеленое яблоко, 30–50 г сливочного масла, растительное масло для жарки, мука на подпыл. **Для подачи:** 100 г красной икры

1 Произвольно нарезать очищенные лук и морковь, обжаривать на растительном масле 5 мин. Очистить яблоко от кожи и семян. Измельчить яблоко и сельдь.

2 Смешать жареные овощи, яблоко и рыбу с растопленным сливочным маслом. Измельчить ингредиенты в однородную массу с помощью блендера.

3 Разрезать пластины слоеного теста на несколько частей. Посыпать поверхность мукой и раскатать тесто в пласт толщиной 1 мм. Выпекать в духовом шкафу при температуре 200 °С в течение 6 мин. Остудить.

4 Нанести полученную массу на тесто тонким равномерным слоем, оставить 1 корж без начинки, наломать его в крошку. Соединить слои в торт, посыпать крошкой. Оставить в холодильнике на 4 ч. При подаче нарезать на прямоугольники, украсить красной икрой.

Тарты с рыбой в креольском соусе

30 мин

2

200–250 г слоеного теста, 100–150 г рыбы двух видов (горбуши и сайды), 1 яйцо для смазывания, соль, приправа для рыбы — по вкусу. **Соус:** 1 ст. л. муки, 1 сладкий болгарский перец, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 20 г кетчупа, 20 г сухого белого вина, 100 мл воды, 1 ч. л. орегано, 1 ч. л. сахара, 2–3 лавровых листа, соль — по вкусу; растительное масло для жарки

1 Нарезать очищенные лук и перец. Измельчить чеснок. Обжаривать нарезанные овощи на растительном масле до мягкости. Добавить кетчуп, муку, проварить 30 с, влить воду и белое вино, выпарить наполовину. Добавить сахар, орегано, лавровый лист, соль. Варить соус до загустения.

2 Нарезать рыбу брусочками толщиной 1–2 см, натереть солью и приправой. Обжаривать кусочки рыбы на растительном масле 3–5 минут. Залить рыбу соусом.

3 Раскатать размороженное слоеное тесто в форме квадрата толщиной 5 мм. Вырезать по контуру рамку, отложить в сторону. Раскатать квадрат под размер рамки, положить рамку на квадрат. Смазать яйцом.

4 Выпекать заготовку из теста в духовом шкафу 5 мин при температуре 200 °С. Поместить внутрь рамки начинку, прогревать еще 2–3 мин.

Блинные корзиночки с лососем и яйцом

35 мин

8

8 тонких блинчиков (см. рецепт «Домик из блинчиков»), 200 г слабосоленого лосося, 1/2 лука-порея, 30 г сливочного масла, 8 яиц, 100 г сыра бри, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Нарезать белую часть стебля лука-порея тонкими кольцами.

2 Растопить в сковороде половину сливочного масла, положить лук и обжаривать 5 мин.

3 Нарезать филе лосося небольшими кубиками. Нарезать сыр тонкими ломтиками. Смазать формочки для кексов оставшимся сливочным маслом.

4 Разложить блинчики, придав им форму корзинок. Выложить на дно корзинок лук-порей. Сверху положить порцию лосося.

5 Вбить в каждую корзиночку яйцо так, чтобы желток остался целым, посолить, поперчить.

6 Накрыть ломтиком сыра, запекать корзиночки в разогретом духовом шкафу 15 мин при температуре 200 °С.

Блинчики по-корейски и по-японски

30 мин

10 шт.

Рисовые блинчики: 150 г рисовой муки, 300 мл газированной воды, 2 яйца, 100 г крахмала, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. арахисового масла, растительное масло для жарки. **По-корейски:** 10 рисовых блинчиков, 250 г слабосоленой форели, 1 острый перец чили, 3 пера зеленого лука, 50 г маринованного корня имбиря, 3 веточки кинзы, 1 ч. л. кунжутных семян, цедра 1/2 лайма. **По-японски:** 10 рисовых блинчиков, 200 г слабосоленой форели, 1 авокадо, 1 луковица шалот, 150 г сыра «Филадельфия», сок 1/2 лайма, 1 ст. л. кунжутного масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Для рисовых блинчиков взбить яйца с солью. Добавить воду, муку, крахмал, арахисовое масло, взбить. Испечь блинчики на растительном масле.

2 *По-корейски.* Нарезать форель кусочками, смешать с цедрой лайма. Добавить измельченные перец, корень имбиря, зеленый лук и кинзу. Подсушить кунжут в сковороде, добавить в начинку. Выложить начинку на блины, свернуть рулетами.

3 *По-японски.* Очистить авокадо, нарезать кусочками, сбрызнуть соком лайма. Нарезать форель кубиками. Нарезать очищенную луковицу полукольцами. Соединить все ингредиенты, заправить кунжутным маслом, посолить, поперчить и перемешать. Выложить на блины сыр и начинку. Свернуть рулетами.

Расстегаи из красной рыбы

2 ч

4

150 г филе красной рыбы, 1 луковица, 1 морковь, 60 г свежих шампиньонов, 1 ч. л. приправы для рыбы, соль — по вкусу, растительное масло для жарки. **Тесто:** 300 г муки, 35 мл растительного масла, 1 яйцо + 1 яйцо для смазывания, 15 г сухих дрожжей, 100 мл молока, 30 г сахара, щепотка соли

1 Очистить лук, морковь, грибы и нарезать все мелкими кубиками. Обжаривать овощи и грибы на растительном масле до мягкости моркови.

2 Нарезать филе красной рыбы средними кубиками, посолить, добавить приправу. Обжаривать 2–3 мин на растительном масле и соединить с жареными овощами и грибами.

3 Нагреть молоко до 40 °С, добавить сахар и дрожжи. Оставить на 20 мин. Добавить в муку яйцо, соль и растительное масло. Соединить с дрожжами. Замесить тесто, оставить для подъема, по истечении получаса обмять. Сформовать тесто кругляшами, дать подойти в течение 20 мин.

4 Раскатать каждую булочку в лепешку. Выложить в центр начинку и защипнуть края расстегаев. Смазать яйцом. Выпекать в духовом шкафу 10–12 мин при температуре 180 °С.

Морковь с форелью, сыром и зеленью

1 ч

2

1 морковь, 2 яичных желтка, 200 г форели, 60 г твердого сыра, 50 г натурального йогурта, 50 г маринованных огурцов, 50 г маслин, 30 г укропа, 20 г базилика

1 Очистить морковь, разрезать вдоль пополам. Каждую половину разрезать поперек на две части. Отварить до полуготовности и остудить.

2 Вынуть ложкой сердцевины из каждого ломтика моркови и мелко их порубить.

3 Натереть сыр, мелко нарезать огурцы. Мелко порубить маслины.

4 Нарезать форель мелкими кубиками.

5 Соединить маслины, огурцы и красную рыбу. Перемешать, добавить рубленую зелень. Смешать желтки с йогуртом, залить заправкой рыбно-овощную смесь.

6 Начинить морковь, посыпать ее тертым сыром и запекать в духовом шкафу 10–15 мин при температуре 180 °С.

Фенхель с креветками

25 мин

1

1 фенхель, 100 г очищенных креветок, 1 отварное яйцо, 100 г твердого сыра, 50 мл сливок 33%-ной жирности, цедра 1 лимона, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Опустить фенхель на несколько минут в кипящую подсоленную воду. Достать и остудить.

2 Разрезать вдоль пополам, удалить сердцевину, мелко ее нарезать.

3 Обжаривать сердцевину фенхеля вместе с креветками на растительном масле 2–3 мин. Остудить.

4 Добавить сливки и измельченное очищенное яйцо.

5 Добавить в начинку цедру лимона.

6 Начинить фенхель, посыпать тертым сыром. Запекать в духовом шкафу 5 мин при температуре 180 °С.

Хвосты королевских креветок

25 мин

3 (3 шт. на порцию)

9 королевских креветок, 2 зубчика чеснока, 1/2 ч. л. лимонной приправы для рыбы, соль — по вкусу. **Кляр:** 80 г муки + для панировки, 2 яйца, 60–80 мл молока, 1 ст. л. сахара, соль — по вкусу; растительное масло для фритюра

1 Очистить креветки, оставив последний сегмент панциря с хвостиком. Подрезать спинку. Вынуть кишечник (черную жилку). Подрезать мякоть по сегментам, чтобы креветки не скручивались при жарке.

2 Сложить креветки в миску. Добавить соль, приправу и измельченный чеснок.

3 Отделить белки от желтков. Смешать для теста соль, сахар, муку, молоко и яичные желтки. Перемешать.

4 Взбить в отдельной посуде белки в пышную пену. Аккуратно ввести белки в тесто.

5 Запанировать креветки в муке, обмакнуть в кляр, оставляя хвостик.

6 Обжаривать во фритюре на растительном масле 3–5 мин до золотистого цвета. Выложить на бумажную салфетку, чтобы убрать лишнее масло.

Конкильони с мидиями

20 мин

1

4 ракушки пасты конкильони, 20 г пармезана, 1 помидор черри, соль — по вкусу. **Начинка:** 50 г очищенных мидий, 40 г филе слабосоленой семги, 50 мл сухого красного вина, 1 веточка свежего тимьяна, 2 ч. л. крахмала, 50 мл воды, соль, сахар, орегано — по вкусу, сливочное масло для жарки

1 Вскипятить воду. Всыпать в нее конкильони, посолить. Варить до полной готовности.

2 Разрезать мидии на две-три части. Нарезать семгу средними кубиками.

3 Слегка обжарить семгу и мидии на сливочном масле.

4 Отделить часть листьев тимьяна от веточки.

5 Добавить к морепродуктам вино и орегано, посолить.

6 Посолить, добавить сахар. Уварить соус на 1/3.

7 Смешать крахмал с холодной водой. Влить смесь воды и крахмала в соус, дать ему полностью загустеть.

8 Наполнить готовые конкиольони полученным соусом, посыпать их тертым пармезаном, украсить нарезаным помидором черри и оставшимся тимьяном.

Картофельный салат с яблоками и лососем

15 мин

4

2 отварных клубня картофеля, 2 зеленых яблока, 200 г консервированного лосося, 2 отварных яйца, 1 луковица, 100 г майонеза, 4 ст. л. твердого сыра

1 Нарезать очищенные картофель, яйца и яблоки кубиками.

2 Размять консерву вилкой.

3 Нарезать очищенный лук полукольцами и обдать кипятком.

4 Выложить картофель, яйца, лук, яблоки и лосось слоями в бокалы или салатник, смазывая каждый слой майонезом. Посыпать тертым сыром.

Салат с копченой сельдью

20 мин

6–8

2 филе копченой сельди, 2 отварных клубня картофеля, 1 отварная морковь, 1 отварная свекла, 2 зеленых яблока, 2 отварных яйца, 150 г майонеза. **Для подачи:** пучок зеленого лука

1 Нарезать филе сельди кубиками.

2 Натереть очищенные картофель, морковь, свеклу, яблоки и яйца на терке.

3 Выложить подготовленные ингредиенты слоями, смазывая каждый майонезом, в такой последовательности: сельдь, свекла, картофель, яблоки, морковь, яйца.

4 При подаче посыпать салат рубленым зеленым луком.

Салат с рыбой и авокадо

20 мин

4

200 г филе слабосоленой семги, 1 авокадо, 2 помидора, 40 г рукколы. **Соус:** 4 ст. л. оливкового масла, сок 1 лимона, 2 зубчика чеснока, соль, свежемолотый черный перец – по вкусу

1 Нарезать рыбу кусочками, помидоры — ломтиками.

2 Разрезать авокадо пополам, удалить косточку, очистить плод от кожицы. Нарезать мякоть ломтиками.

3 Для соуса взбить масло с лимонным соком, добавить измельченный чеснок, посолить и поперчить.

4 Выложить ломтики авокадо и помидоров на блюдо. Сверху уложить листики рукколы, на них — кусочки рыбы.

5 При подаче заправить салат соусом.

Салат с фасолью и морским коктейлем

20 мин

4–6

250 г консервированной стручковой фасоли, 350 г смеси морепродуктов, 1/2 маринованного сладкого перца. **Соус:** 3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. соевого соуса, сок 1 лайма, 1/4 ч. л. сахара, свежемолотый черный перец – по вкусу. **Для подачи:** 2 ст. л. обжаренных семян кунжута

1 Отваривать морской коктейль в течение 2 мин в кипящей воде. Откинуть на дуршлаг и дать остыть.

2 Нарезать перец соломкой. Смешать фасоль с перцем и морским коктейлем.

3 Для соуса взбить масло с соевым соусом, соком лайма, сахаром и молотым перцем.

4 При подаче полить салат соусом и посыпать семенами кунжута.

Салат-коктейль с креветками

15 мин

2–4

400 г отварных креветок, 6 отварных перепелиных яиц, 100 г тертого острого сыра, 6 листьев зеленого салата, 100 г майонеза, сок 1/2 лимона, соль — по вкусу

1 Нарезать очищенные яйца дольками. Нарвать руками листья салата.

2 Выложить в бокалы или креманки листья салата, затем креветки, сыр и яйца.

3 Сбрызнуть лимонным соком и посолить. Майонез подать отдельно.

Салат с морепродуктами и морской капустой

15 мин

2

80 г креветок, по 80 г маринованных мини-осьминогов и мидий, 100 г белого редиса, 100 г морской капусты, соль — по вкусу, сливочное масло для жарки. **Заправка:** 20 мл соевого соуса, 50 мл растительного масла, 10 г корня имбиря, 5 г семян кунжута

1 Очистить креветки от панцирей.

2 Растопить на сковороде сливочное масло. Обжаривать креветки и мидии в течение 2–3 мин, посолить.

3 Нарезать редис вдоль тонкими лентами с помощью овощечистки, а затем поперек тонкой соломкой. Добавить к редису морскую капусту.

4 Всыпать жареные и маринованные морепродукты.

5 Очистить корень имбиря от кожуры. Натереть на мелкой терке и отжать сок из мякоти.

6 Влить соевый соус в сок имбиря, добавить растительное масло, семена кунжута и тщательно перемешать.

7 Смешать все компоненты для салата, полив заправкой.

Салат с морепродуктами и гранатовым соусом

20–30 мин

2

1–2 тушки кальмара, 6–8 королевских креветок, 60 г мидий, 1 грейпфрут, 1–2 сливы, пучок рукколы, соль — по вкусу, растительное масло для жарки. **Заправка:** 1 яблоко, 40–50 мл уваренного гранатового сока, 1/4 граната, 30–40 мл оливкового масла, сок грейпфрута, сок 1/2 лимона

1 Разморозить морепродукты, отжать от лишней жидкости. Нарезать тушки кальмара поперек кольцами. Обжаривать морепродукты на растительном масле 2–3 мин. Посолить.

2 Нарезать сливы дольками, вырезать из грейпфрута мякоть.

3 Вымыть рукколу, обсушить, крупно нарезать, удаляя стебли.

4 Очистить яблоко от кожуры, разрезать пополам, удалить сердцевину. Половину нарезать дольками, вторую половину — мелкими кубиками. Полить соком лимона.

5 Приготовить заправку: смешать нарезанное яблоко, зерна граната, уваренный сок граната, сок грейпфрута и оливковое масло.

6 Смешать все основные ингредиенты и полить заправкой.

Яйца, фаршированные ветчиной и хреном

30 мин

4

4 отварных яйца, 60 г ветчины, 1 луковица, 1 ч. л. хрена, 60 г майонеза, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки.
Для подачи: зелень укропа и листья салата

1 Нарезать очищенный лук мелкими кубиками, обжаривать на растительном масле до золотистого цвета.

2 Нарезать ветчину мелкими кубиками.

3 Нарезать очищенные яйца половинками, извлечь желтки. Размять их вилкой. Смешать желтки, ветчину и обжаренный лук. Посолить, поперчить.

4 Добавить хрен и половину майонеза.

5 Нафаршировать яйца, сверху полить оставшимся майонезом. Подавать на листьях салата, украсив рубленым укропом.

Перепелиные яйца с сырным кремом и красной икрой

30 мин

4

12 отварных перепелиных яиц, 1 ч. л. столового хрена, 100 г мягкого сливочного сыра, 2 ст. л. красной икры, пучок укропа, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Очистить яйца, разрезать каждое пополам, извлечь желтки.

2 Смешать желтки с сыром. Взбить до кремообразного состояния.

3 Мелко порубить зелень укропа.

4 Добавить к крему хрен. Поперчить по вкусу.

5 Добавить укроп и перемешать.

6 Сформовать шарики из сырного крема и выложить их на половинки белков.

7 Положить икру на сырный крем. Украсить укропом.

Заливные яйца

30 мин + 8 ч на застывание

5

10 королевских креветок, по 1/2 банки консервированной кукурузы и зеленого горошка, 1 сладкий болгарский перец, 500 мл куриного бульона, 15 г желатина, скорлупа 10 яиц, зелень петрушки и укропа, 3 дольки лимона, 2 лавровых листа, соль — по вкусу

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

2 Нарезать очищенный перец 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 яйца. С тупого конца яйца сделать прокол ножом. Вылить содержимое яиц. Промыть пустую яичную скорлупу. Налить на дно скорлупы по 1 ч. л. бульона. Положить немного перца.

4 Добавить по 1–2 ч. л. бульона. Положить по 1 креветке в каждое яйцо. Снова влить 1–2 ч. л. бульона. Положить по 1 ч. л. горошка и кукурузы. Залить до края бульоном. Поставить в холодильник на 8 ч до полного застывания. Разломать скорлупу, поставить яйца на сервировочную тарелку, украсить укропом.

Сырный рулет с зеленью

30–40 мин

4

150–200 г твердого сыра, 100 г сыра дор блю, пучок петрушки, 1 сладкий болгарский перец, 100 г маринованных огурцов, 30–50 г маслин, 20–30 г оливок, 30 г обжаренных грецких орехов

1 Выложить на пищевую пленку листики петрушки, равномерно распределить и прижать вторым слоем пленки, снять верхнюю пленку.

2 Натереть твердый сыр на крупной терке, выложить равномерным слоем толщиной 3–5 мм на зелень.

3 Запекать сыр и зелень в микроволновой печи, чтобы сыр только расплавился, но не кипел. Выложить на сырный коврик нарезанные длинными брусочками перец и огурцы.

4 Выложить поверх нарезанный тонкими пластинами сыр дор блю, нарезанные маслины и оливки, орехи и зелень.

5 Свернуть рулет, обжать, чтобы слои плотно прилегали друг к другу. Поставить застывать в холодильник на 20–30 мин.

6 Нарезать ролл под небольшим углом на кусочки.

Рулет из лаваша по-армянски

25 мин + + 40 мин на пропитку

8–12

2 тонких лаваша, 300 г молодого рассольного сыра, 1 ч. л. сухих томатов, 1 ч. л. молотой зиры, 2 ст. л. мацони, 1 огурец, 1 долька пюрированного чеснока, 2 ст. л. укропа, 2 ст. л. кинзы, 2 ст. л. рубленого зеленого лука, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Натереть огурец на крупной терке. На пищевой пленке расстелить лаваш, посолить и присыпать всю поверхность черным перцем, томатами и зирой.

2 Ровным слоем выложить половину измельченного сыра и присыпать половиной зелени.

3 Накрыть вторым лавашем, с помощью кулинарной кисти или ложки смазать лаваш мацони, смешанным с огурцом и чесноком, посолить и поперчить по вкусу.

4 Выложить ровным слоем вторую половину сыра и присыпать оставшейся зеленью.

5 Аккуратно, придерживая пленкой, достаточно плотно завернуть лаваши в рулет, обернуть пленкой и положить швом вниз в прохладное место на 30–40 мин. Перед подачей нарезать острым ножом по косой.

Эклеры с сырным кремом и икрой

50 мин

4

Тесто: 200 г муки, 200 мл воды, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 2/3 ч. л. соли. **Начинка**: 200 г мягкого сливочного сыра, 100 г красной икры, 100 г плавленого сыра, 100 г миндальных хлопьев, 3 зубчика чеснока, пучок свежей зелени

1 Смешать масло с водой, посолить. Довести до кипения, всыпать муку. Проварить 3–5 мин. Остудить. Переложить в миску. Вбить в миску яйца, тщательно перемешать венчиком.

2 Заполнить кондитерский мешок тестом. Выдавить эклеры на противень, застеленный пергаментом. Выпекать в разогретом духовом шкафу 10–15 мин при температуре 180 °С.

3 Смешать с помощью блендера зелень, чеснок и половину сливочного сыра. Добавить вторую половину сыра, перемешать.

4 Обжарить на сухой сковороде миндальные хлопья. Измельчить их ножом в стружку. Переложить сырную начинку в кондитерский мешок. Начинить эклеры. Сверху смазать плавленым сыром.

5 Посыпать эклеры миндальной стружкой. Украсить красной икрой.

Блинчики с голубым сыром

50 мин

5

10 шпинатных блинчиков, 700 г брокколи, 300 г сыра дор блю, сливочное масло для смазывания. **Соус:** 3 пера зеленого лука, 1 зубчик чеснока, 150 мл сметаны, 1/2 ч. л. соли. **Шпинатные блинчики:** 250 г муки, 100 г шпината, 2 яйца, 600 мл молока, 50 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соли, растительное масло для жарки

1 Для шпинатных блинчиков измельчить блендером листья шпината, яйца, сливочное масло, добавить муку. Тонкой струйкой влить теплое молоко, посолить. Испечь блинчики на растительном масле.

2 Выложить брокколи в подсоленную кипящую воду и варить 5 мин. Разобрать на соцветия. Нарезать сыр тонкими брусочками.

3 Выложить на блинчик полосу из брокколи. Накрыть полосой из брусочков сыра. Свернуть в трубочку. Смазать противень сливочным маслом, выложить блинные трубочки. Закрыть фольгой и запекать в духовом шкафу 20 мин при температуре 180 °С.

4 Для соуса крупно нарезать зеленый лук и чеснок. Соединить в чаше блендера перья лука и чеснок. Добавить сметану, соль, взбить до однородного состояния. Подавать блинчики с соусом.

Корзинки из песочного теста с грибами

1 ч 30 мин + + 30 мин на охлаждение теста

10

1 пачка маргарина, 250 г муки, 3 яичных желтка, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. майонеза, соль — по вкусу. **Начинка:** 200 г грибов, 100 г твердого сыра, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. л. майонеза, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Очистить грибы. Очистить и вымыть морковь, натереть на крупной терке. Очистить и нарезать лук тонкими полукольцами. Разогреть сковороду с растительным маслом, выложить морковь и лук, обжаривать 15 мин. Добавить грибы, жарить 5 мин.

2 Измельчить лук, морковь и грибы с помощью блендера до однородности. Натереть сыр на мелкой терке. Смешать лук, морковь, грибы, половину натертого сыра, соль и майонез в емкости.

3 Натереть маргарин на крупной терке. Смешать с желтками. Добавить соль, сметану и майонез. Всыпать муку, вымесить тесто.

4 Распределить тесто в формах, поставить в холодильник на 30 мин. Заполнить корзинки с тестом начинкой. Посыпать оставшимся сыром, выпекать в духовом шкафу 15–20 мин при температуре 180 С°.

Мешочки с творогом и зеленью

30 мин

2–4

2–3 листа теста филло, 200 г творога, 20–50 г зеленого лука, 1–2 зубчика чеснока, пучок петрушки, сливочное масло для смазывания

1 Протереть творог через сито. Добавить зеленый лук, нарезанный колечками.

2 Всыпать мелкорубленую зелень. Тщательно перемешать.

3 Измельчить чеснок. Добавить в миску с творогом. Перемешать.

4 Нарезать листы теста на четыре квадрата, смазать сливочным маслом.

5 В центр квадрата выложить 1 ст. л. с горкой творожной начинки.

6 Сформовать мешочки, обминая тесто вокруг начинки. Выложить в форму для запекания. Готовить в разогретом духовом шкафу 5–7 мин при температуре 180–200 °С.

Паштет из красной фасоли с гранатом

1 ч + 8 ч на замачивание фасоли

4

400 г красной фасоли, 2 красные луковицы, 4 зубчика чеснока, 50 г зерен граната, 1/2 ч. л. сахара, 3 ст. л. белого винного уксуса, 100 г грецких орехов, корица, гвоздика, шафран, лавровый лист, кинза, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Замочить фасоль на 8 ч. Слить воду, довести до кипения, сменить воду. Варить с добавлением лаврового листа около 40 мин. Откинуть на дуршлаг.

2 Нарезать одну очищенную луковицу тонкими колечками. Замариновать в белом винном уксусе, посолить. Мелко нарезать вторую очищенную луковицу. Очистить и измельчить чеснок. Обжаривать мелконарезанные лук и чеснок на растительном масле до мягкости. Размять половину фасоли. Мелко порубить ножом грецкие орехи. Смешать все.

3 Добавить фасоль в жареный лук с чесноком и всыпать специи: корицу, молотую гвоздику и шафран. Добавить сахар и соль. Смешать с оставшейся целой фасолью. Измельчить кинзу, добавить в паштет.

4 Украсить рубленой кинзой, зернами граната и маринованным луком.

Чесночное масло с шампиньонами

40 мин + 2 ч для охлаждения

10

100 г шампиньонов, 200 г сливочного масла, 1 морковь, сок 1/2 лимона, 1 зубчик чеснока, пучок петрушки, соль — по вкусу. **Для подачи:** ломтики хлеба

1 Очистить и вымыть морковь, отварить до готовности, нарезать толстыми кружочками.

2 Вымыть и нарезать шампиньоны. Поместить морковь и грибы в блендер, измельчить.

3 Соединить размягченное сливочное масло с морковно-грибной смесью в емкости.

4 Вымыть зелень петрушки, мелко нарезать. Очистить чеснок, пропустить через пресс.

5 Добавить в смесь масла с грибами петрушку и чеснок.

6 Влить сок лимона, посолить, перемешать до однородности.

7 Разложить массу по формочкам, накрыть пищевой пленкой, охлаждать в холодильнике 2 ч. Подавать закуску с хлебом.

Брускетта с грибным паштетом

2 ч

4

250 г шампиньонов, 1 луковица шалот, 150 г сливочного масла, 20 г грецких орехов, 1 отварное яйцо, 1 ч. л. коньяка, 1 багет, пучок зеленого лука, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Почистить шампиньоны, промыть в холодной воде, нарезать тонкими ломтиками.

2 Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами.

3 Разогреть на сковороде 50 г сливочного масла, выложить лук, жарить 5 мин. Добавить грибы, жарить 10 мин.

4 Очистить отварное яйцо, крупно нарезать.

5 Сложить в емкость обжаренные грибы с луком, оставшееся сливочное масло, яйцо и орехи, измельчить с помощью блендера до однородности.

6 Добавить соль, перец, коньяк и перемешать. Поставить в холодильник на 1 ч.

7 Вымыть зеленый лук, мелко порубить. Нарезать багет, подсушить на сухой сковороде. Намазать гренки паштетом. Посыпать брускетту нарезанным зеленым луком.

Обацда с маринованными овощами

15 мин

2

150 г гауды, 50 г фетаки, 1 ч. л. меда, 20 г сливочного масла, 1 ч. л. кетчупа, 1 ч. л. маринованных каперсов, 1 ч. л. французской зерновой горчицы, 2 пера зеленого лука, соль, молотая красная сладкая паприка, тмин — по вкусу. **Для подачи:** 30 г маринованного лука, 30 г корнишонов, 30 г мини-патиссонов, 50 г хрустящих мини-брецелей

1 Натереть гауду на мелкой терке. Мелко порубить каперсы.

2 Добавить к тертой гауде сыр фетаки, рубленые каперсы, растопленное сливочное масло, кетчуп, паприку, тмин, горчицу и мед. Тщательно перемешать массу.

3 Мелко нарезать зеленый лук.

4 Посолить массу и еще раз тщательно перемешать. Подавать готовую обацду, посыпав нарезанным луком, с выложенными рядом маринованными овощами и мини-брецелями.

Корзинки с грибной икрой, креветками и кальмаром

30–40 мин

3

60–100 г пармезана, 100 г шампиньонов, 150–200 г королевских креветок, 1 тушка кальмара, 1 луковица, 1 морковь, 100 мл сметаны, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Вымыть шампиньоны, произвольно нарезать и обжаривать на растительном масле 5 мин. Посолить. Обжарить в другой сковороде мелко нарезанные очищенные морковь и лук. Соединить шампиньоны с овощами, добавить сметану, уварить до загустения.

2 Охладить овощи с грибами в сметанном соусе, измельчить в однородную массу с помощью блендера. Обжаривать в отдельной сковороде очищенные креветки и нарезанный кольцами кальмар до мягкости.

3 3. Натереть сыр на мелкой терке, расположить на пергаментной бумаге в форме диска слоем толщиной 2–4 мм. Отправить в духовой шкаф на 1–2 мин при температуре 160–180 °С. Вынуть и немедленно накинуть на перевернутый стакан, обжать диск сыра вокруг стакана, сформовать корзинку.

4 Выложить в корзинки грибную икру, поверх — морепродукты.

Картофельные галеты с шампиньонами

2 ч

10

180 г муки + на подпыл, 3 клубня картофеля, 1 яйцо, щепотка соли, растительное масло для смазывания. **Начинка:** 350 г шампиньонов, 1 луковица, 1 сладкий болгарский перец, 100 г твердого сыра, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Очистить лук, нарезать тонкими полукольцами. Очистить грибы, промыть в холодной воде, мелко нарезать. Разогреть сковороду с растительным маслом, выложить лук, жарить на умеренном огне 5 мин. Добавить грибы, жарить 10 мин.

2 Вымыть перец, нарезать мелкими кубиками, удалив семена и перегородки. Добавить в сковороду перец, посолить, поперчить, перемешать, жарить 5 мин.

3 Натереть сыр на мелкой терке. Очистить картофель, отварить до готовности (20 мин), натереть на крупной терке. Смешать в емкости картофель, муку, яйцо, посолить. Вымесить тесто.

4 Присыпать рабочую поверхность мукой, сформовать руками плоские лепешки из картофельной смеси, выложить на смазанный растительным маслом противень. Выложить на каждую лепешку начинку. Посыпать начинку сыром, выпекать в духовом шкафу 15–20 мин при температуре 180 °С.

Овощи с грибами в слоеном тесте

30–40 мин

5–6 (600 г)

250 г слоеного теста, 150 г шампиньонов, 1 луковица, 200 г брокколи, 100 г твердого сыра, 1 яичный желток, пучок петрушки, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Разобрать брокколи на соцветия, отварить в подсоленной воде до готовности. Протереть свежие шампиньоны влажной салфеткой, нарезать тонкими дольками.

2 Нашинковать очищенный лук мелкими кубиками, обжаривать на растительном масле вместе с грибами до готовности. Соединить мелко нарезанные капусту и петрушку с грибами, 2/3 тертого сыра, перемешать.

3 Раскатать тесто в форме прямоугольника толщиной 2–3 мм. По центру выложить начинку в виде длинной колбаски. Завернуть начинку в тесто.

4 Сделать сверху прорези, чтобы выходил пар. Смазать тесто желтком.

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

Картофельные крокеты

20–30 мин

4

400 г картофеля, 1 морковь, 2 яйца, 150 г муки + на подпыл, 100 г панировочных сухарей, пучок укропа, 2–3 зубчика чеснока, соль — по вкусу, растительное масло для жарки. **Для подачи:** листья салата

1 Очистить картофель от кожуры, нарезать крупными кусочками, отварить до готовности в подсоленной воде. Нарезать очищенную морковь максимально мелкими кубиками. Обжаривать морковь на растительном масле 10 мин. Мелко порубить зелень укропа.

2 Размять вилкой охлажденный картофель, смешать с морковью, зеленью, мелкорубленым чесноком, мукой и 1 яйцом. Вымесить тесто.

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

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

5 Обжаривать крокеты во фритюре при температуре 160 °С до золотистой корочки, выложить на бумажное полотенце, чтобы впиталось лишнее масло. Подавать на листьях салата.

Гаспачо с кремом из пармезана

30 мин + + 2 ч на охлаждение

6

10 помидоров, 2 огурца, 1 сладкий болгарский перец, 4–5 зубчиков чеснока, 1 красная луковица, 4 ст. л. красного винного уксуса, 50 мл сухого красного вина, несколько веточек петрушки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, оливковое масло для смазывания. **Крем:** 50 мл сливок 33%-ной жирности, 100 г тертого пармезана. **Для подачи:** пучок базилика, 1/2 ч. л. орегано

1 Растолочь в ступке чеснок вместе с солью. Смазать перец оливковым маслом. Запекать в духовом шкафу 10 мин при температуре 200 °С. Удалить кожицу и семена. Мелко нарезать очищенный лук, смешать с чесноком. Залить уксусом. Сделать на каждом помидоре надрез крест-накрест, залить кипятком на 1 мин. Снять кожицу, удалить семена. Очистить огурцы, нарезать мелкими кубиками.

2 Соединить овощи, перемешать. Измельчить блендером. В последнюю очередь добавить лук с уксусом и чесноком, рубленую петрушку. Посолить, поперчить. Поставить в холодильник на 2 ч. Подавать в стаканах, разбавляя красным вином.

3 Для крема разогреть сливки в сотейнике, добавить тертый пармезан. Нагревать, пока сливки не загустеют. Выложить крем поверх гаспачо. Посыпать сушеным орегано, украсить веточкой базилика.

Лук с творогом и черносливом

30 мин

1

1 луковица, 1/2 пачки творога 11%-ной жирности, 75 мл гранатового сока, 50 мл красного вина, 50 г сливочного масла, 50 г сметаны, 25 г чернослива, 1/2 зубчика чеснока, 2–3 веточки кинзы, соль — по вкусу

1 Протереть творог через сито.

2 Замочить чернослив в теплом вине.

3 Мелко порубить чеснок, перемешать с солью.

4 Добавить к творогу сливочное масло, сметану и гранатовый сок. Перемешать до образования однородной массы.

5 Нарезать чернослив, добавить к творожной массе.

6 Отрезать верхушку луковицы (ее можно не очищать от шелухи), вынуть ложкой сердцевину.

7 Опустить луковицу на 5–6 мин в кипящую подсоленную воду. Остудить.

8 Наполнить луковицу творожной массой. Запекать в духовом шкафу 10–15 мин при температуре 120 °С. Перед подачей украсить веточками кинзы.

Капрезе с баклажанами

10 мин

2

300 г помидоров, 200 г моцареллы, 1 баклажан, растительное масло для жарки. **Соус:** пучок базилика, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. бальзамического уксуса, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Нарезать баклажан кружочками, обжаривать на растительном масле до мягкости.

2 Нарезать помидоры и сыр круглыми тонкими ломтиками.

3 Отложить несколько листиков базилика, оставшиеся растереть в кашицу.

4 Для соуса смешать растертые листья базилика, оливковое масло, уксус, перец и соль, перемешать.

5 Выложить по кругу на блюдо баклажаны, помидоры, сыр, украсить листьями базилика, полить соусом.

Салат-коктейль с грибами

25 мин

4

400 г грибов, 1 луковица, 2 отварных моркови, 4 отварных яйца, 150 г отварного риса, 2 ст. л. рубленой зелени, 100 г майонеза, сливочное масло для жарки

1 Нарезать грибы ломтиками. Измельчить очищенный лук.

2 Обжаривать грибы и лук на сливочном масле 5–7 мин.

3 Очистить яйца и морковь. Натереть на крупной терке.

4 Выложить в салатник слоями грибы с луком, рис, морковь и яйца, смазывая каждый слой майонезом.

5 При подаче посыпать салат рубленой зеленью и оформить ломтиками грибов.

Салат с сыром и черносливом

20 мин

4

150 г плавленого сыра, 150 г чернослива без косточек, 2 отварных яйца, 1/2 стакана рубленых фисташек, 1 огурец, пучок зеленого лука, 3 зубчика чеснока, 100 г майонеза

1 Натереть сыр на терке. Измельчить чеснок. Смешать сыр и чеснок с частью майонеза.

2 Нарезать огурец соломкой.

3 Нарезать очищенные яйца мелкими кубиками. Измельчить лук. Смешать яйца с луком.

4 Распарить чернослив и нарезать соломкой.

5 Выложить в салатник слоями, смазывая каждый майонезом: сыр с чесноком, огурец, яйца с луком, чернослив, фисташки.

6 При подаче оформить салат по желанию.

Зеленый греческий салат

25 мин

4

2 огурца, 2 сладких болгарских перца, небольшой пучок зеленого лука, пучок листового салата, 200 г оливок с лимоном, 150 г феты. **Заправка:** 5 веточек орегано, 4 ст. л. оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Нарезать огурцы средними кубиками.

2 Нарезать болгарские перцы кубиками, очистив от семян и плодоножек.

3 Мелко порубить лук, использовав зеленую часть.

4 Нарезать фету небольшими кубиками.

5 Удалить стебли у орегано, измельчить листья.

6 Положить листья орегано в емкость, залить оливковым маслом, добавить соль и перец, слегка размять.

7 Нарвать вымытые и высушенные листья салата руками.

8 Смешать огурцы, перец, салат и оливки в емкости. Полить заправкой и перемешать.

9 Посыпать салат кубиками феты.

Пестрый салат с перцем и фасолью

25 мин

4

200 г красной фасоли, 200 г белой фасоли, 1 сладкий болгарский перец, 1 стебель сельдерея, 1 красная луковица, 40 г сыра «Джюгас», 2 ст. л. красного винного уксуса, 4 ст. л. оливкового масла, пучок свежей петрушки, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Запекать перец в духовом шкафу 10 мин при температуре 200 °С.

2 Переложить перец в тарелку, накрыть пищевой пленкой и оставить на 5 мин.

3 Снять с перца кожицу. Нарезать мякоть крупными полосками.

4 Нарезать очищенный лук мелкими кубиками. Замариновать лук в 2 ст. л. красного винного уксуса.

5 Измельчить зелень петрушки. Мелко нарезать стебель сельдерея.

6 Смешать разные виды фасоли в емкости, добавить петрушку и мякоть запеченного перца.

7 Добавить сельдерей и лук в уксусном маринаде.

8 Перемешать ингредиенты, влить оливковое масло, добавить соль и черный перец. Посыпать салат тертым сыром и подать.

Теплый салат с лисичками и креветками

2 ч

2

100 г лисичек, 100 г стручковой фасоли, 100 г очищенных креветок, 400 мл сметаны, кочан салата «Ромен», 1 лимон, 2 зубчика чеснока, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Вымыть и очистить лисички. Разогреть сковороду с растительным маслом, выложить грибы, жарить на умеренном огне 10 мин.

2 Добавить фасоль, жарить 10 мин. Добавить креветки, обжаривать 3 мин.

3 Очистить чеснок, пропустить через пресс.

4 Положить в сковороду сметану, соль, перец и чеснок, тушить на умеренном огне 5 мин.

5 Выложить в салатник листья салата, готовую и заправленную смесь с фасолью, грибами, креветками.

6 Вымыть лимон, нарезать дольками. Подавать салат горячим, выжимая сок из долек лимона порционно по вкусу.

Салат с шампиньонами, креветками и авокадо

40 мин

4

100 г шампиньонов, 2 авокадо, 1 красная луковица, 300 г помидоров, 200 г очищенных отварных креветок, пучок зеленого лука, сок 1 лимона. **Заправка:** 1 ч. л. пастообразной горчицы, 1 ст. л. белого винного уксуса, 2 ст. л. оливкового масла, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Вымыть грибы, нарезать мелкими кубиками. Сложить грибы в емкость, полить соком лимона (оставить 2 ч. л. для заправки), отставить на 10 мин. Вымыть авокадо, разрезать вдоль пополам, удалить косточки, нарезать мякоть мелкими кубиками. Смешать с грибами.

2 Вымыть помидоры, нарезать мелкими кубиками. Очистить красный лук, мелко нарезать.

3 Смешать грибы и авокадо с помидорами и луком. Выложить салат в тарелку, сверху положить креветки.

4 Вымыть и мелко нарезать зеленый лук, посыпать им салат. Смешать горчицу, уксус, лимонный сок, оливковое масло, соль и перец для заправки.

5 Полить салат заправкой.

Салат с брокколи и шампиньонами

1 ч

2

100 г шампиньонов, 200 г брокколи, 1 луковица, 2 отварных яйца, 1 зубчик чеснока, 100 г майонеза, соль — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Разогреть в сковороде растительное масло, выложить измельченный очищенный лук, жарить 5–7 мин.

2 Вымыть шампиньоны, разрезать каждый вдоль пополам.

3 Добавить грибы в сковороду с луком, жарить на умеренном огне 10 мин.

4 Очистить чеснок, пропустить через пресс. Добавить к луку и грибам, жарить на умеренном огне 2 мин. Посолить.

5 Разобрать брокколи на соцветия, сложить в кастрюлю.

6 Залить водой, довести до кипения, варить на умеренном огне 3 мин. Откинуть на дуршлаг.

7 Нарезать очищенные яйца крупными кубиками.

8 Выложить яйца, брокколи, грибы с луком и чесноком слоями в высокие салатники, смазывая каждый слой майонезом.

Испанский салат с козьим сыром и грейпфрутом

20 мин

1

100 г свеклы, 100 г грейпфрута, 30 г козьего сыра, 30 г светлой части лука-порея, веточка свежего тимьяна, сок 1/2 лайма, 40 мл оливкового масла, 2 веточки мяты, соль, свежемолотый розовый перец — по вкусу

1 Нарезать свеклу тонкими кружочками или ломтиками. Отделить листочки тимьяна от стеблей. Полить свеклу соком лайма, посолить, посыпать свежемолотым розовым перцем, листьями тимьяна. Полить половиной оливкового масла. Тщательно перемешать.

2 Выложить получившуюся массу на противень и поставить в разогретый до 200 °С духовой шкаф на 10 мин.

3 Нарезать кольцами светлую часть стебля лука-порея. Измельчить козий сыр. Растереть мяту в ступке.

4 Очистить грейпфрут от кожуры и белой пленки. Вырезать мякоть дольками. Выложить на тарелку свеклу, сверху – сыр, лук-порей и грейпфрут, полить оставшимся оливковым маслом и посыпать мятой.

Трайфл с малиной и апельсиновым джемом

50 мин

4

250 мл молока, 2 ст. л. ванильного сахара, 2 ч. л. кукурузного крахмала, 3 яичных желтка, 150 мл сливок 33%-ной жирности, 200 г малины + для украшения, 2 ст. л. апельсинового джема, 2 ст. л. апельсинового ликера, готовый бисквитный корж (150 г), 100 мл холодного кофе, 2 ст. л. ликера «Амаретто», 2 ст. л. ликера «Куантро»

1 Смешать 50 мл молока, с ванильным сахаром, желтками и крахмалом, тщательно размешать. Остальное молоко довести до кипения в сотейнике.

2 Влить яичную смесь в горячее молоко и варить на маленьком огне, постоянно помешивая венчиком, пока смесь не загустеет.

3 Смешать кофе с «Амаретто». Разрезать бисквит пополам, смазать джемом, смешанным с «Куантро», снова слепить и нарезать на полоски, равные дну креманок или кубиками.

4 Пропитать бисквит кофе и апельсиновым ликером. Взбить сливку в крепкую пену. Выложить слоями бисквит, крем, малину и сверху взбитые сливки.

5 Украсить десерт крепкими ягодами малины, охладить в течение 10–15 мин и подавать.

Десерт с апельсинами и сливами

20 мин

2–4

2 апельсина, 4 сливы, 200 г творога, 100 г сушеного инжира

1 Очистить апельсины и измельчить блендером.

2 Отдельно измельчить инжир до консистенции пюре.

3 Нарезать сливы мелкими дольками.

4 Протереть творог через сито.

5 Выложить в прозрачную посуду слоями творог, инжир, апельсин, кусочки слив, снова творог, апельсины. Сверху оформить кусочками слив или апельсина.

Сыр бри на гриле с острыми абрикосами

15 мин

2

2 головки сыра бри (250 г), 200 г абрикосов, 1 острый перец чили, 50 мл коньяка, сахар — по вкусу, сливочное и растительное масло для жарки. **Для подачи:** 2 веточки мяты

1 Очистить абрикосы от косточек. Нарезать мякоть кусочками.

2 Опалить целый перец чили на сухой сковороде. Очистить от кожуры и семян. Разрезать вдоль пополам.

3 Мелко порубить полученную мякоть перца.

4 Обжаривать абрикосы на сливочном масле 5 мин.

5 Добавить к абрикосам мякоть перца чили.

6 Добавить сахар и коньяк, поджечь. Когда пламя потухнет, снять с огня.

7 Слегка смазать сковороду растительным маслом и хорошо раскалить. Обжарить сыр бри с двух сторон, постоянно переворачивая и не давая ему подгореть. Разрезать поджаренный сыр пополам, выложить его на фруктовый соус и украсить мятой.

Фруктовый салат с орехами

20 мин

4–6

100 г ананаса, 2 апельсина, 2 яблока, 2 консервированных персика, 100 г корня сельдерея, сок 1 лимона, 50 г рубленых фисташек. **Соус:** 50 г майонеза, 1 ст. л. апельсинового ликера, 1/4 ч. л. сахара, свежемолотый черный перец — по вкусу

1 Для корзиночек разрезать апельсины пополам, снизу срезать часть кожуры, чтобы придать корзиночкам устойчивость. Вынуть из апельсинов мякоть и удалить белые волокна. Вырезать дольки и нарезать мякоть кусочками.

2 Нарезать сельдерей, яблоки, ананас и персики кубиками. Добавить кусочки апельсинов и половину орехов. Полить лимонным соком и слегка перемешать.

3 Для соуса смешать майонез с ликером, сахаром и перцем. Заправить салат соусом и выложить в приготовленные корзиночки.

4 При подаче посыпать оставшимися орехами.

Испанский фруктовый салат

10 мин

2

50 г персиков, 50 г апельсинов, 30 г клубники, 30 г киви, 30 мл сливок 33%-ной жирности, 1/2 ч. л. тростникового сахара, 1/2 ч. л. сахарной пудры, 1/2 ч. л. кокосовой стружки, цедра и сок 1/2 лайма. **Для подачи:** листья мяты

1 Очистить апельсины от кожуры и белой пленки.

2 Промыть клубнику и очистить от зеленых плодоножек.

3 Достать из персиков косточки, очистить киви от кожуры. Снять цедру с половины лайма и выжать сок.

4 Произвольно нарезать апельсины, клубнику, киви, персики.

5 Посыпать фрукты и ягоды тростниковым сахаром, цитрусовой цедрой, полить соком лайма, перемешать и дать постоять 5 мин.

6 Взбить сливки с сахарной пудрой и кокосовой стружкой с помощью венчика. Выложить готовый салат в креманку, сверху украсить взбитыми сливками и листьями мяты.

Десерт «Карусель»

1 ч + 3 ч на застывание

1

Тесто: 100 г муки, 100 мл воды, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/3 ч. л. соли. **Начинка:** 60 г мягкого сливочного сыра, 40 г вареного сгущенного молока, 50–100 г смородины, 50 г сахара, 30 г белого шоколада, 30 г горького шоколада

1 Смешать масло с водой и солью. Довести до кипения. Всыпать муку. Немного проварить (3–5 мин). Остудить. Добавить яйцо, вымесить тесто.

2 Переложить тесто в кондитерский мешок. Выдавить небольшие шарики на противень, застеленный пергаментной бумагой.

3 Выпекать в разогретом духовом шкафу 10–15 мин при температуре 180 °С.

4 Проварить смородину с сахаром, чтобы ягоды дали сок.

5 Смешать мягкий сыр со сгущенным молоком. Переложить крем в пакет или кондитерский мешок, начинить профитроли.

6 Сложить профитроли вместе, используя сервировочное кольцо, скрепляя ягодным сиропом.

7 Растопить шоколад на водяной бане. Полить профитроли растопленным белым и темным шоколадом. Отправить в холодильник для застывания на 3 ч.

ФЛАН ИЗ ТЫКВЫ

4 ч

6

300 г тыквы, 250 г сахара, 8 яичных желтков, 2 яичных белка, 1 банка сгущенного молока, 240 мл сливок 22%-ной жирности, 1/2 ч. л. лимонной цедры, 1/2 ч. л. молотой корицы, 1/4 ч. л. молотого имбиря, 1/4 ч. л. тертого мускатного ореха

1 Очистить тыкву, нарезать кубиками. Выложить на противень, запекать 30–40 мин при температуре 200 °С. Измельчить блендером до состояния пюре.

2 Всыпать 200 г сахара в сотейник, поставить на средний огонь. Дать сахару полностью раствориться и потемнеть до янтарного цвета. Перелить растворившийся сахар в шесть жаропрочных формочек.

3 Взбивать желтки и белки 1 мин на высокой скорости. Добавить сгущенное молоко, сливки, тыквенное пюре, натертую на мелкой терке лимонную цедру.

4 Всыпать оставшиеся 50 г сахара, пряности. Взбить до однородности.

5 Процедить смесь, перелить в формочки для запекания поверх растворенного сахара.

6 Поставить формочки в большую жаропрочную форму, наполненную кипятком. Запекать фланы около 1 ч при температуре 170 °С.

БЛИНЧИКИ «СЮЗЕТТ»

25 мин

4

100 мл коньяка, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, сок 2 лимонов, сок 2 апельсинов, 4 банана. **Тесто:** 250 г муки, 200 мл молока, 2 яйца, соль, сахар — по вкусу; растительное масло для жарки

1 Всыпать в молоко муку. Добавить соль и сахар.

2 Взбить в однородную массу с добавлением яиц. Поставить тесто в холодильник на 20 мин.

3 Раскалить сковороду. Поджарить блинчики на растительном масле.

4 Растопить на сковороде сливочное масло. Добавить сахар. Прогреть до образования карамели. Влить апельсиновый и лимонный соки. Проварить 3 мин.

5 Выложить блинчики, сложенные треугольниками. Обжаривать еще 3 мин. Влить коньяк. Прогревать 1 мин.

6 Поджечь. Проварить до выпаривания алкоголя.

7 Нарезать бананы. Выложить в глубокую тарелку. Налить коньяк в сотейник, прогреть и поджечь. Вылить горячий коньяк на бананы перед подачей.

Блинчики с «пьяной» вишней

20 мин

4

Блинчики: 3 ст. л. муки, 1 яйцо, 200 мл молока, 100 г маскарпоне, сахар, соль — по вкусу, растительное масло для жарки. **Соус:** 100 г вишни без косточек, 20 г сахара, 50 мл сухого красного вина, палочка корицы. **Для подачи:** листья мяты, сахарная пудра, молотая корица — по вкусу

1 Сделать в муке «колодец», добавить яйцо, соль и сахар.

2 Влить молоко тонкой струйкой, тщательно взбивая массу венчиком до однородности.

3 Испечь блинчики, смазывая горячую блинную сковороду салфеткой, пропитанной растительным маслом.

4 Уварить вино в сотейнике на 1/4, добавить вишню.

5 Всыпать сахар и добавить палочку корицы. Снять с огня, когда смесь закипит.

6 Начинить блинчики маскарпоне.

7 Выложить блинчики на тарелку, полить соусом, украсить листьями мяты, сахарной пудрой и молотой корицей.

Домик из блинчиков

1 ч

16 блинчиков

500 г муки, 250 мл молока, 2 яйца, соль, сахар — по вкусу, растительное масло для жарки

1 Всыпать в молоко муку. Добавить соль и сахар. Взбить в однородную массу, ввести яйца. Поставить в холодильник на 20 мин.

2 Испечь блинчики на растительном масле.

3 Скрутить блинчики, положив внутрь каждого деревянную шпажку для жесткости. Выложить два блинчика параллельно, сверху перпендикулярно им — еще два (внутри блинчиков должен получиться квадрат).

4 Выложить еще три яруса. Вколоть в блинчики предпоследнего ряда две шпажки друг против друга.

5 Надеть на шпажки блинчик параллельно «бревнам» последнего яруса — он должен повиснуть в воздухе, чтобы шпажки лишь немного выходили из него. Вколоть в блинчик еще несколько шпажек (их число должно равняться числу «бревен» для крыши).

6 Нанизать на верхние шпажки «бревна» крыши под углом, опирая их на верхние блинчики основания. Чередовать «бревна» крыши по разные стороны домика (как при скрещивании пальцев обеих рук).

Тыквенные бискотти с грецкими орехами

40 мин

6

125 г тыквенного пюре, 150 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г цельнозерновой пшеничной муки, 15 г сливочного масла, 2 яйца, 1 ч. л. разрыхлителя, 1/2 ч. л. молотой корицы, 1/4 ч. л. молотого имбиря, 1/4 ч. л. свежемолотого мускатного ореха, 80 г грецких орехов, 75 г коричневого сахара

1 Обжаривать орехи на сухой сковороде до появления характерного запаха. Растопить сливочное масло, остудить.

2 В одной миске смешать оба вида муки, разрыхлитель, пряности. В другой емкости взбить яйца с сахаром в пышную пену до увеличения объема в два раза.

3 Добавить к яйцам тыквенное пюре и растопленное сливочное масло.

4 Соединить сухие ингредиенты с жидкими. Добавить грецкие орехи. Вымесить тесто.

5 Сформовать «поленца» примерно 10 см шириной и 2 см высотой. Выпекать около 25 мин при 180 °С. Остудить, затем нарезать «поленца» по диагонали ломтиками толщиной около 1 см. Разложить их на противне и выпекать еще 15 мин.

Мармелад из клубники

30 мин + 8 ч на застывание

4

400 г клубники, 100 г сахара, 1,5 ст. л. агар-агара, 200 мл воды. **Для подачи:** листики мяты, взбитые сливки

1 Разморозить клубнику. Взбить с помощью блендера до состояния пюре. Протереть через мелкое сито для удаления косточек.

2 Всыпать агар-агар в кипящую воду, тщательно размешать и довести еще раз до кипения. Процедить через сито.

3 Растворить сахар в небольшом количестве воды, довести до кипения. Варить сироп до полного растворения сахара.

4 Ввести в готовый сироп агар-агар, тщательно перемешать, чтобы не было комков. Влить смесь в пюре.

5 Разлить в формочки, поставить в холодильник на 8 ч до полного застывания. Перед подачей украсить мятой и взбитыми сливками.

Клюквенный мусс

25 мин

4

200 г клюквы, 100 г сахара, 3 ст. л. манной крупы, 300 мл воды

1 Залить клюкву горячей водой и довести до кипения, варить 5 мин.

2 Слить отвар. Протереть ягоды через мелкое сито.

3 Всыпать в ягодный отвар сахар и полностью его растворить.

4 Довести до кипения и тонкой струйкой ввести манную крупу. Проварить до загустения в течение 5 мин.

5 Смешать протертые ягоды с полученным соком, остудить.

6 Взбить венчиком до образования пышной массы.

Печеные груши по-радзивилловски

20 мин

2

2 груши, 40 г грецких орехов, 20 г кедровых орехов, 2 ст. л. меда, 4 яичных желтка, 60 г сливочного масла, 1 ч. л. тростникового сахара, молотая корица — по вкусу. **Для подачи:** сахарная пудра, листья мяты

1 Очистить груши от кожуры и семян. Прогреть духовой шкаф до 200 °С. Выложить груши на пергаментную бумагу и смазать 40 г размягченного сливочного масла. Запекать 5 мин.

2 Обжаривать кедровые орехи на сухой сковороде до появления орехового запаха. Порубить грецкие орехи ножом. Смешать оба вида орехов с медом и корицей.

3 Смешать желтки с сахаром и оставшимся сливочным маслом.

4 Достать груши из духового шкафа. Поместить в их середины смесь орехов и меда.

5 Залить орехи яичной смесью и поставить груши в духовой шкаф на 5–7 мин. Выложить плоды на тарелку, украсить листьями мяты и посыпать сахарной пудрой.

Конфеты «Ореховый грильяж»

30 мин

6

300 г арахиса, 150 г сахара, 150 г меда, 2 ст. л. растительного масла для смазывания

1 Обжаривать орехи на сухой сковороде до золотистого цвета. Измельчить блендером.

2 Высыпать сахар на разогретую сухую сковороду, добавить мед.

3 Варить до полного растворения сахара. Масса должна приобрести карамельный оттенок.

4 Всыпать в карамель дробленые орехи.

5 Тщательно перемешать и слегка остудить.

6 Разделить смесь на две части, раскатать одну часть на поверхности, смазанной растительным маслом.

7 Нарезать тонкими полосками.

8 Вторую часть раскатать в круг толщиной до 5 мм.

9 Нарезать треугольными кусочками. Охладить.

Постные конфеты из сухофруктов

20 мин

4

50 г чернослива, 50 г кураги, 50 г изюма, 50 г сушеной вишни + для украшения, цедра 1 апельсина, 30 г меда

1 Залить изюм и чернослив кипящей водой и оставить на 15 мин для набухания.

2 Промыть курагу и вишню и также залить водой.

3 Слить воду, обсушить сухофрукты на бумажном полотенце.

4 Измельчить сухофрукты с помощью блендера.

5 Вымыть апельсин, обсушить и снять с помощью овощечистки тонкий слой цедры. Нарезать цедру тонкой соломкой.

6 Добавить в массу из сухофруктов мед и половину апельсиновой цедры, тщательно перемешать.

7 Высыпать оставшуюся цедру на деревянную доску, сформовать массу из сухофруктов в небольшие шарики, обвалять их в цедре. Украсить ягодами вишни.

100 лучших рецептов украшения закусок. Москва : Издатель-
С81 ство «Э», 2016. — 48 с. (Кулинария. 100 лучших рецептов).
УДК 641/55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-80176-3

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2016

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

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. 100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ УКРАШЕНИЯ ЗАКУСОК

Авторы рецептов:

Бразовская Юлия Витальевна
Голенков Павел Александрович
Григорчик Михаил Федорович
Дятлова Жанна Леонидовна
Кабанов Антон Сергеевич
Кайрис Сергей Сергеевич
Король Марина Ивановна
Мелюх Ирина Васильевна
Савкова Раиса Валентиновна
Светов Денис Александрович
Чикилевский Александр Леонидович

ФОТОГРАФЫ:
Рутковский Вячеслав Чеславович, Демура Дарья Леонидовна

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

ООО «Издательство «Э»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-66-86; 8 (495) 956-39-21.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86; 8 (495) 956-39-21.
Тауар белгісі: «Э»
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) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 23.10.2015.
Формат 60x84 1/8. Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,6.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-80176-3
9 785699 801763 >

16+
Знак информационной продукции согласно Федеральному закону от 29.12.2010 № 436-ФЗ

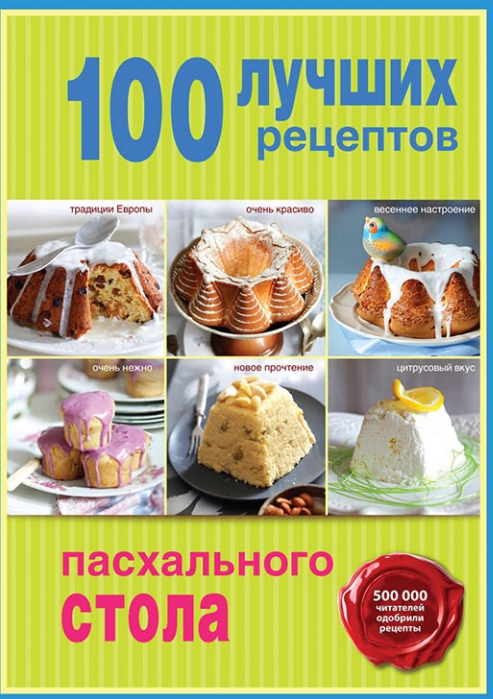
ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН

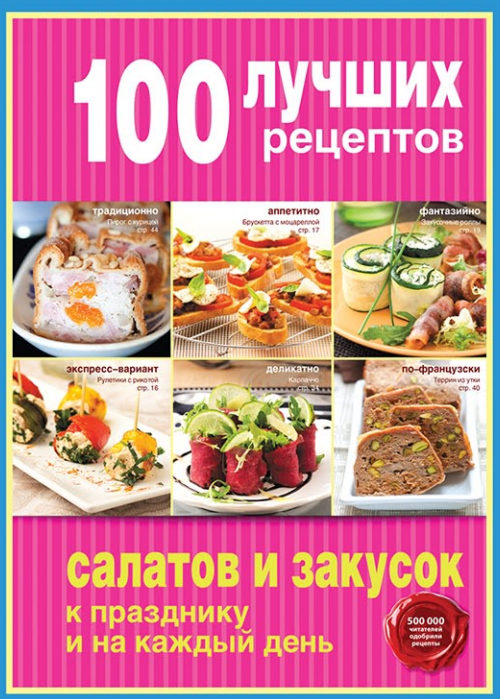
В электронном виде книги издательства вы можете купить на www.litres.ru
ЛитРес: один клик до книг

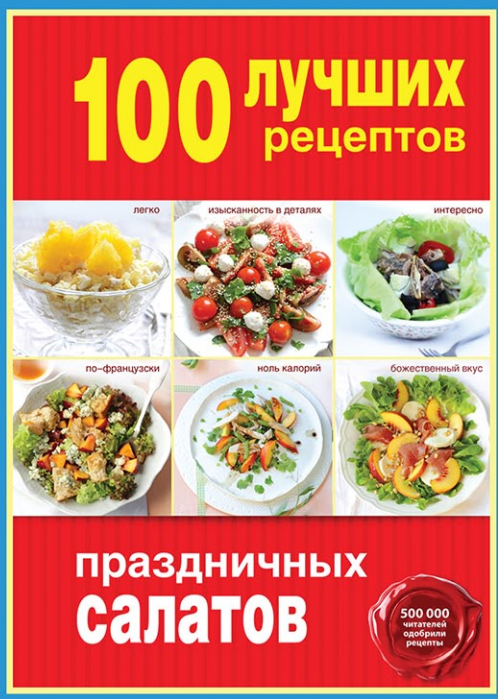
В книгах серии **«100 лучших рецептов»** вам не придется тратить время на бесконечные поиски нужного салата, пирога или супа, потому что мы отобрали тематические рецепты для каждой книги.

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

В серии вышли:







Рецепты одобрены и проверены читателями серии «Готовят все!»

ISBN 978-5-699-80176-3