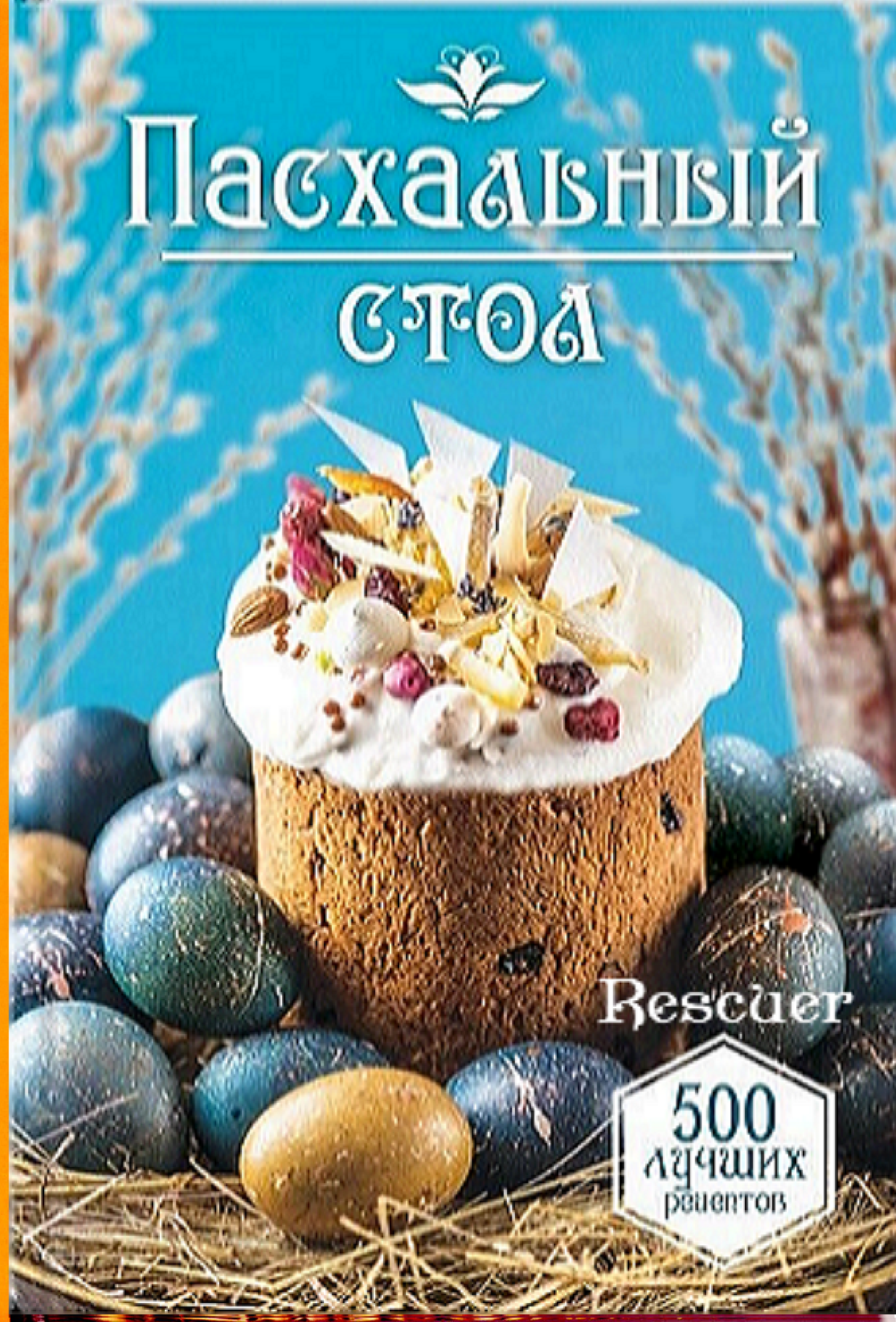
Подготовка традиционного пасхального стола — священнодействие, к которому тщательно готовится каждая хозяйка. Закуски и салаты, первые и вторые блюда, блюда из мяса и рыбы, старинные и авторские рецепты куличей и пасок — разговеться вкусно вам помогут угощения этой книги.

Индейка в соусе, говядина по-бургундски, цыпленок в беконе, теплый салат с куриной печенью, баранина в вине, утка в вишневом соусе, минтай с перцем чили, рыба по-мароккански, орехово-лимонные пряники, монастырский хворост, пасхальные чизкейки, мальтийские пасхальные пряники «Фиголли» — приготовьте щедрое и нарядное угощение в честь долгожданного праздника Светлого Воскресения!

«Книжный Клуб Клуб Семейного досуга»

Пасхальный стол

Пасхальный стол



Rescuer

500 лучших рецептов

Пасхальный стол

500 лучших рецептов

ХАРЬКОВ 2020
КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

УДК 641/642
П19

Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Анастасия Попова*

© Depositphotos.com / StarLine / Furian / VikaGeyder / pavelshinkarev87.gmail.com, обложка, 2020
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2020
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2020

ISBN 978-617-12-7454-9

КУЛИЧИ И ПАСХИ

Французский кулич

ПРОДУКТЫ

500 г пшеничной муки, 5 яиц, 250 г сливочного масла, 50 мл теплой воды, 10 г сухих дрожжей, 100 г сахара, 10 г ванильного сахара, 1 ч. л. соли, 150 г цукатов (или изюма, орехов), глазурь для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Дрожжи залить теплой водой, растереть деревянной лопаткой до однородности. Всыпать 1 ст. л. муки, хорошо перемешать, чтобы не образовалось комочков. Накрыть опару салфеткой и поставить в теплое место на 20 минут. Соединить просеянную муку, сахар, ванильный сахар и соль. Влить опару, добавить яйца, замесить тесто. Продолжая вымешивать, ввести сливочное масло комнатной температуры. Емкость с тестом накрыть салфеткой и поставить в холодильник на 6 часов, а лучше на ночь — оно должно увеличиться в объеме в 2—3 раза. Вмешать в тесто цукаты (или изюм, орехи), разложить в формы, смазанные маслом, и накрыть их салфетками. Поставить в теплое место на 3—4 часа. Выпекать куличи в духовке: сначала при 220 °С — 10 минут, затем при 165 °С — еще 25—30 минут. Готовые куличи немного остудить, вынуть из форм и покрыть глазурью.

Болгарский пасхальный козунак с цукатами

ПРОДУКТЫ

300 г пшеничной муки, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 4 ст. л. молока, 4 ст. л. воды, 1 ч. л. сухих дрожжей, 3 ст. л. сахара, цедра ½ апельсина, 1 ст. л. ромовой эссенции, ½ стакана изюма, ½ стакана цукатов, яичный желток для смазывания, сахарная пудра для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить молоко с водой, подогреть до 35 °С. Всыпать сухие дрожжи и 1 ст. л. сахара, аккуратно перемешать. Полученную опару

поставить в теплое место на 10 минут. Затем добавить яйцо, растопленное (остывшее) сливочное масло, оставшийся сахар, цедру апельсина и ромовую эссенцию, хорошо перемешать. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить тесто. Оно должно получиться мягким, немного липнущим к рукам. Посуду с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа. За это время тесто должно увеличиться в объеме в 2—3 раза. Обмять его, вмешать цукаты и изюм. Разделить тесто на 3 равные части, сформовать из каждой по 3 длинные «колбаски» и переплести их косичкой. Одну косичку положить на другую, края подвернуть под низ пирога. Уложить изделие на противень, выстеленный пергаментом, оставить для расстойки на 30 минут. Затем смазать яичным желтком и отправить в духовку. Выпекать при температуре 180 °С около 30—40 минут. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Болгарский кулич с миндалем

ПРОДУКТЫ

1 кг муки, 5 яиц, 3 яичных желтка, 175 г сливочного масла, 100 мл сливок, 50 мл молока, 50 мл растительного масла, 30 г свежих дрожжей, 250 г сахара, 25 г ванильного сахара, ½ ч. л. соли, 75 г миндаля, яичный желток для смазывания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В теплом молоке растворить дрожжи и щепотку сахара, поставить в теплое место на 10 минут. Добавить сливки, 2 ст. л. сахара и 4 ст. л. муки, перемешать. Накрыть опару салфеткой и поставить в теплое место на 1,5 часа. Яйца и желтки взбить с оставшимся сахаром, ванильным сахаром и солью, добавить в опару, перемешать. Всыпать 500 г муки, замесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место на 2 часа. Затем тесто обмять, всыпать оставшуюся муку, вымесить. Смачивая руки в растительном масле, вымешивать тесто несколько минут. Постепенно вмешать в него сливочное масло комнатной температуры и вымешивать еще 10 минут. Тесто можно хорошенько отбить, чтобы оно стало гладким и упругим. Посуду с тестом накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 5 часов. Затем тесто обмять и вмешать измельченный миндаль. Разделить тесто на 3 равные части, сформовать из каждой длинную «колбаску», переплести их косичкой и соединить в кольцо. Уложить на противень, выстеленный пергаментом, накрыть салфеткой, оставить

для расстойки на 30 минут. Затем смазать желтком и выпекать в духовке при 180 °С около 35—40 минут. Перед подачей можно посыпать кулич сахарной пудрой.

Румынский кулич с рикоттой

ПРОДУКТЫ

600 г пшеничной муки, 4 яичных желтка, 150 г сливочного масла, 300 мл молока, 11 г сухих дрожжей, 80 г сахара, 1 ст. л. рома, цедра 1 лимона, цедра ½ апельсина, ½ ч. л. соли, ваниль по вкусу

Для начинки:

500 г рикотты, 50 г изюма, 3 яйца, 100 г сахара, ванильная эссенция

Для оформления:

1 желток, 1 ст. л. молока, цветная посыпка, мед

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чуть теплом молоке растворить дрожжи. Яичные желтки растереть с сахаром и солью. Влить молочную смесь, перемешать. Добавить цедру, ром и ваниль. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Добавить сливочное масло комнатной температуры и вымешивать тесто, пока не перестанет липнуть к рукам. Посуду с тестом накрыть салфеткой, поставить в теплое место на 1—1,5 часа. Для начинки яйца взбить с сахаром, соединить с рикоттой, аккуратно перемешать. Добавить изюм и ванильную эссенцию. Тесто обмять, разделить на 2 части. Одну часть уложить в форму, смазанную маслом. Из оставшегося теста сформовать 3 жгута, переплести их косичкой, уложить вдоль бортов формы. В центр выложить начинку. Поверхность изделия смазать смесью желтка и молока. Выпекать в духовке, разогретой до 190 °С, около 40 минут, пока не зарумянится. Готовый кулич остудить, смазать медом и украсить цветной посыпкой.

Австрийский пасхальный кекс (райндлинг)

ПРОДУКТЫ

250 г муки, 1 яйцо, 1 желток, 125 мл молока, 70 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 5 г сухих дрожжей, 110 г сахара, 3 ст. л. меда, 1 ст. л. рома + для замачивания изюма, 1 ст. л. лимонной цедры, 2 ч. л. корицы, ваниль по вкусу, щепотка соли, 100 г изюма, 100 г орехов, желток для смазывания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Изюм промыть, обсушить, замочить в роме за сутки до приготовления райндлинга. В теплом молоке растворить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара и 1 ст. л. муки, перемешать, поставить в теплое место на 15 минут. Соединить 40 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара и соль, хорошо взбить. Добавить яйцо и желток, взбить до однородности. Влить поднявшуюся опару и 1 ст. л. рома, перемешать. Всыпать муку, замесить тесто. Смазать руки растительным маслом, вымешивать тесто 10 минут. Положить его в миску, смазанную маслом, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1,5 часа. Замоченный изюм отжать (ром сохранить). Орехи измельчить, соединить с медом. Оставшееся сливочное масло растопить и остудить. Тесто раскатать в пласт толщиной 1—1,5 см, смазать растопленным маслом. На одну половину пласта выложить орехи с медом, на вторую — изюм. Посыпать начинку оставшимся сахаром и корицей, сбрызнуть ромом. Аккуратно свернуть пласт рулетом, соединить в кольцо и уложить в кольцевую форму (с отверстием в центре), смазанную маслом и присыпанную мукой. Накрыть пленкой, поставить в теплое место для расстойки на 30 минут. Затем смазать райндлинг желтком, дать постоять еще 5—10 минут и выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 50 минут.

Итальянский кекс «Пасхальная голубка» (коломба)

ПРОДУКТЫ

290 г муки, 1 яйцо, 4 желтка, 125 г сливочного масла, 85 мл воды, 5 г сухих дрожжей, 13 г крахмала, 110 г сахара, 10 г ванильного сахара, щепотка соли, 110 г цукатов

Для сиропа:

15 г сливочного масла, 15 г белого шоколада, 7 г меда, 1 ст. л. ликера, цедра 1 апельсина

Для глазури:

1 яичный белок, 55 г сахара, 30 г миндальной муки, 7 г крахмала, миндаль для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чуть теплой воде растворить сухие дрожжи и 50 г сахара. Добавить 2 желтка, перемешать. Всыпать 200 г муки, замесить тесто. Добавить 45 г сливочного масла комнатной температуры, тщательно вымесить. Посуду с тестом накрыть салфеткой, оставить при комнатной

температуре на 12 часов. За это время нужно обмять тесто 3 раза. Для сиропа растопить на водяной бане сливочное масло и белый шоколад, добавить мед, перемешать до однородности. Добавить ликер и цедру апельсина, перемешать и поставить в холодильник. Поднявшееся тесто снова обмять. Яйцо слегка взбить с оставшимся сахаром, влить в тесто. Добавить оставшиеся желтки, крахмал, ванильный сахар и щепотку соли, хорошо перемешать. Всыпать оставшуюся муку, перемешать. Добавить оставшееся сливочное масло комнатной температуры, тщательно вымесить. В конце вмешать шоколадный сироп из холодильника и цукаты. Должно получиться мягкое эластичное тесто. Накрыть его салфеткой и оставить на 1 час. Для глазури белок взбить с сахаром, постепенно всыпать миндальную муку и крахмал. Тесто выложить в специальную форму для коломбы, заполнив ее на ⅓ высоты, накрыть салфеткой, оставить для расстойки на 3 часа. Затем смазать кекс глазурью, посыпать миндалем и выпекать в духовке при температуре 180 °С около 1 часа. Если поверхность изделия сильно зарумянится, накрыть форму фольгой.

Итальянские пасхальные веночки

ПРОДУКТЫ

500 г пшеничной муки, 1 яйцо, 200 мл молока, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сухих дрожжей, 50 г сахара, цедра ½ апельсина, щепотка аниса, щепотка соли, ванильный сахар

Для оформления:

3 ст. л. молока, 4 ст. л. сахарной пудры, ваниль, цветная посыпка, 3 отварных яйца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку соединить с сухими дрожжами. В теплом молоке растворить сахар, щепотку соли, добавить цедру, анис, ванильный сахар, вбить яйцо, хорошо перемешать. Постепенно вливая молочную смесь в мучную, замесить тесто. Добавить сливочное масло комнатной температуры, тщательно вымесить. Смазывая руки растительным маслом, вымешивать тесто несколько минут. Оно должно получиться податливым, мягким и не липнуть к рукам. Положить тесто в миску, смазанную маслом, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа. Затем тесто обмять, разделить на 6 равных частей, сформовать из каждой небольшую колбаску. Переплести их попарно и соединить каждую пару в кольцо. Полученные веночки

уложить на противень, выстеленный пергаментом. Каждое отварное яйцо (от скорлупы не очищать) завернуть в тонкую цветную пищевую фольгу, разгладить все неровности и уложить в центр веночка. Накрыть пленкой, оставить для расстойки на 1 час, а затем выпекать в духовке при 180 °С около 15—20 минут. Готовые веночки остудить на решетке. Для глазури молоко довести до кипения и, вливая его порциями (по 1 ч. л.) в сахарную пудру, тщательно взбивать миксером в течение 3—5 минут. Полученной глазурью смазать веночки и украсить цветной посыпкой.

Кулич «Итальянский»

ПРОДУКТЫ

600 г муки, 2 яичных желтка, 50 г сливочного масла, 120 мл йогурта, 220 мл воды, 8 г дрожжей, 100 г сахара, 1 ст. л. сахарной пудры, цедра 1 лимона, щепотка соли, ванильная эссенция по вкусу, 30 г изюма, 30 г вяленой вишни

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чуть теплой воде растворить дрожжи, добавить 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. муки, перемешать и оставить на 20 минут. Когда опара поднимется, добавить желтки, сливочное масло комнатной температуры, йогурт, оставшийся сахар, цедру лимона и щепотку соли, хорошо перемешать. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить мягкое тесто. В конце вмешать ванильную эссенцию. Посуду с тестом накрыть салфеткой и поставить в теплое место примерно на 1,5 часа. За это время тесто должно увеличиться в объеме в 3—3,5 раза. Изюм и вяленую вишню промыть, обсушить, перемешать с сахарной пудрой. Тесто обмять, вмешать подготовленные изюм и вишню. Разложить тесто в формы, смазанные маслом, заполнив их на ⅓ объема. Поставить в теплое место для расстойки примерно на 1—1,5 часа. Тесто должно подняться до края форм. Выпекать в духовке, разогретой до 175 °С, около 45—60 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Панеттоне с изюмом, цукатами и миндалем

ПРОДУКТЫ

400 г муки, 4 яйца, 2 желтка, 150 г сливочного масла, 100 мл молока, 40 г свежих дрожжей, 6 ст. л. сахара, 10 г ванильного сахара, щепотка соли, 2 ст. л. рома, 150 г цукатов, 100 г изюма, 50 г очищенного миндаля

Для глазури:

2 яичных белка, 100 г сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Изюм промыть, обсушить, залить ромом. В чуть теплом молоке растворить дрожжи и 1 ч. л. сахара, поставить в теплое место на 15 минут. Яйца соединить с желтками, оставшимся сахаром, ванильным сахаром и солью, слегка взбить. Влить молочно-дрожжевую смесь, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить тесто. Тщательно вымесить его, постепенно добавляя сливочное масло комнатной температуры. Поставить тесто в теплое место на 40 минут. Затем обмять, вмешать изюм, орехи и цукаты, оставить еще на 15 минут. Форму хорошо смазать сливочным маслом, заполнить тестом на ⅓ объема. Поставить в теплое место и подождать, пока тесто хорошо поднимется. Выпекать в духовке при 200 °С около 1 часа. Готовый панеттоне остудить, аккуратно вынуть из формы. Для глазури яичные белки тщательно взбить, постепенно добавляя сахарную пудру. Смазать панеттоне глазурью и дать ей застыть.

Панеттоне с изюмом

ПРОДУКТЫ

600—700 г муки, 2 яйца, 2 желтка, 100 г сливочного масла, 120 мл теплого молока, 15 г свежих дрожжей, 100 г сахара, ½ ч. л. соли, 1 стакан изюма, сахарная пудра для оформления

Для смазывания:

1 желток, 1 ст. л. молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Дрожжи растворить в чуть теплом молоке, всыпать 1 ст. л. сахара и 1 ст. л. муки, перемешать. Поставить в теплое место на 20—30 минут. Сливочное масло комнатной температуры растереть с сахаром. Добавить яйца, желтки, соль, слегка взбить. Влить опару, перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить мягкое тесто. Оно должно быть не очень крутым, но в то же время не липнуть к рукам. Вымешивать не меньше 10 минут. Выложить тесто в смазанную маслом посуду, накрыть и поставить подходить в теплое место на 1,5—2 часа. Подошедшее тесто обмять, вмешать в него изюм. Форму смазать маслом или выстелить промасленным пергаментом. Выло-

жить тесто, заполнив форму на ½ объема, накрыть, оставить для расстойки минимум на 1 час. Аккуратно смазать верх кулича смесью желтка и молока. Поставить форму в духовку, разогретую до 190 °С. Через 15 минут уменьшить температуру до 165 °С и выпекать кулич еще 20—30 минут, до готовности. Готовый панеттоне остудить, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

Венгерский кулич

ПРОДУКТЫ

500 г муки, 2 яичных желтка, 150 г сливочного масла, 300 мл молока, 20 г свежих дрожжей, 100 г сахарной пудры, 5 г ванильного сахара, 5 г лимонной цедры, 50 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Молоко слегка подогреть (до 35 °С), растворить в нем дрожжи и ванильный сахар. Желтки растереть с сахарной пудрой, добавить сливочное масло комнатной температуры, хорошо перемешать. Всыпать лимонную цедру и немного просеянной муки, перемешать. Влить молочную смесь, перемешать до однородности. Постепенно всыпая оставшуюся муку, замесить тесто. Вмешать в него изюм. Посуду с тестом накрыть салфеткой, поставить в теплое место на 1 час. Подошедшее тесто обмять, оставить для подъема еще на 1 час. Затем снова обмять и положить в холодильник на ночь. Формы для куличей выстелить пергаментом, смазать маслом. Разложить тесто, наполнив формы на ½ объема. Выпекать в духовке при 180 °С около 25—40 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи украсить по вкусу (помадкой, глазурью, сахарной пудрой и т. д.).

Закарпатский кулич

ПРОДУКТЫ

600 г муки, 2 яичных желтка, 50 г сливочного масла, 320 мл молока, 12 г дрожжей, 2 ст. л. сахара, 30 мл ликера, 100 г сухофруктов (изюм, курага)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сухофрукты промыть, обсушить (курагу нарезать), залить ликером. В 70 мл чуть теплого молока растворить дрожжи и 1 ст. л. сахара, поставить в теплое место на 20 минут. Соединить оставшееся

молоко, яичные желтки и оставшийся сахар. Муку просеять. В миску с мукой влить опару и яично-молочную смесь, замесить тесто. Добавить сливочное масло комнатной температуры, вымешивать руками несколько минут. В конце вмешать подготовленные сухофрукты. Посуду с тестом накрыть салфеткой, поставить в теплое место для подъема. Подошедшее тесто обмять, разложить в формы, выстеленные промасленным пергаментом, оставить для расстойки на 30 минут. Выпекать в духовке при 180 °С около 30—45 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи украсить по желанию.

Пасхальный каравай

ПРОДУКТЫ

600 г муки манитоба, 4 яйца, 60 г сливочного масла, 100 мл воды, 30 мл ликера, 50 г свежих дрожжей, 175 сахара, 10 г ванильного сахара, цедра 1 лимона, цедра 1 апельсина, щепотка соли, миндаль и изюм для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В теплой воде перемешать свежие дрожжи, 1 ст. л. сахара и 1 ст. л. муки, поставить в теплое место на 20 минут. В поднявшуюся опару добавить 3 яйца и 1 желток, ликер, ванильный сахар, цедру лимона и апельсина, перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Вмешать в него растопленное (остывшее) сливочное масло. Скатать тесто в шар, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 3 часа. Подошедшее тесто обмять, сформовать каравай, уложить на противень, застеленный пекарской бумагой, накрыть пленкой, оставить для расстойки на 2 часа. Аккуратно смазать каравай взбитым белком, украсить миндалем и изюмом. Выпекать в духовке при температуре 160 °С около 1 часа. Если верх изделия сильно зарумянится, накрыть фольгой. Готовый каравай остудить и подавать на стол.

Датский пасхальный кулич с шоколадом

ПРОДУКТЫ

450 г муки, 1 яйцо, 250 г сливочного масла, 175 мл молока, 7 г сухих дрожжей, 50 г сахара, 1 ст. л. ванильного сахара

Для начинки:

150 г миндальных лепестков, 50 г шоколада, 25 г какао, 50 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 1 яичный желток, капля ромовой эссенции, капля миндальной эссенции

Для оформления:
25 мл молока, 1 яичный желток, 50 г миндальных лепестков

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Дрожжи растворить в чуть теплом молоке. Яйцо взбить с сахаром и ванильным сахаром. Холодное сливочное масло нарезать мелкими кубиками, всыпать муку, быстро перетереть руками в крошку. Добавить взбитые яйца и молочно-дрожжевую смесь, быстро замесить тесто. Накрыть его пленкой и положить в холодильник на ночь. Для начинки миндальные лепестки слегка обжарить на сухой сковороде. Шоколад и сливочное масло нарезать кусочками, растопить, перемешать с какао и остудить. Яичный желток растереть с сахарной пудрой. Соединить обжаренный миндаль, шоколадную массу, яичную массу, добавить по капле миндальной и ромовой эссенции, хорошо перемешать. Форму выстелить пергаментом, смазать маслом, выложить ⅓ часть теста. Сверху распределить шоколадно-ореховую начинку (немного отступив от бортов формы) и накрыть оставшимся тестом. Поставить пирог в теплое место для подъема на 1 час. Затем смазать смесью желтка и молока, посыпать миндальными лепестками и выпекать в разогретой до 170 °С духовке около 1 часа.

Английский пасхальный кекс (симнель)

ПРОДУКТЫ

180 г муки, 3 яйца, 180 г сливочного масла, 180 г сахара, 3 ст. л. апельсиновой цедры, 3 ст. л. лимонной цедры, ½ ч. л. корицы, ½ ч. л. мускатного ореха, ½ ч. л. кардамона, 350 г цукатов (или сухофруктов, изюма, орехов), абрикосовый джем

Для марципана:
300 г миндаля, 300 г сахарной пудры, 3 ч. л. ликера, 1 яичный белок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для марципана миндаль очистить — подержать 2 минуты в кипятке, переложить шумовкой в холодную воду и слегка перетереть руками, снимая с ядер кожицу. Очищенный миндаль обсушить, слегка прогреть на сухой горячей сковороде 5—6 минут, постоянно перемешивая. Затем остудить и измельчить в муку. Соединить с сахарной пудрой, добавить взбитый белок и ликер, тщательно растереть. Массу разделить на 3 части: из 1-й части скатать 11 шариков одинакового размера, а 2-ю и 3-ю части раскатать в круглые пласты по диаметру формы, в которой будет выпекаться кекс. Для теста сливочное масло соединить с сахаром, взбить добела. Яйца слегка взбить отдельно, отложить 2 ст. л. (для смазывания), а оставшиеся ввести в масляно-сахарную смесь, тщательно взбивая. Добавить цедру, специи, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить тесто. Аккуратно вмешать цукаты. Дно и бока формы для кекса выстелить пергаментом, смазать маслом, выложить половину теста. Сверху уложить один марципановый пласт, накрыть оставшимся тестом, разровнять поверхность. Выпекать кекс в разогретой до 150—160 °С духовке около 1 часа. Затем накрыть фольгой и выпекать еще 45 минут. Пирог получится довольно плотным и темным, похожим скорее на коврижку. Готовый кекс остудить, вынуть из формы, смазать джемом бока и поверхность. Сверху на пирог уложить оставшийся марципановый пласт, а на нем разложить 11 марципановых шариков по кругу. Смазать оставленным взбитым яйцом и отправить в духовку, разогретую до 200 °С, на 2—3 минуты, чтобы марципан чуть подрумянился.

Голландский кулич с марципаном

ПРОДУКТЫ

500 г муки, 2 яйца, 50 г сливочного масла, 250 мл молока, 7 г сухих дрожжей, 1 ст. л. ванильного сахара, щепотка соли, 100 мл апельсинового сока, 200 г изюма, 250 г цукатов, 100 г очищенных грецких орехов

Для начинки:
300 г марципановой пасты (150 г размолотого в муку миндаля, 150 г сахарной пудры, немного воды и миндального масла), 2 желтка

Для оформления:
1 желток, 1 ч. л. молока, сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Слегка подогреть (до 35 °С) 100 мл молока, растворить в нем сухие дрожжи и ванильный сахар. Всыпать 1 ч. л. муки, хорошо перемешать, оставить на 15—20 минут. В подошедшую опару добавить оставшееся молоко, яйца и щепотку соли, перемешать. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить тесто. Маленькими порциями

вмешать сливочное масло комнатной температуры. Вымешивать тесто не меньше 10 минут, оно должно получиться гладким, упругим и эластичным. Поставить в теплое место на 1 час. Изюм залить апельсиновым соком, цукаты и орехи нарубить. Поднявшееся тесто обмять, вмешать цукаты, орехи и изюм. Оставить для подъема еще на 30—40 минут. Для начинки марципановую пасту растереть с желтками, отправить в холодильник. Затем достать, разделить пасту на 2 части и сформовать небольшие батоны. Поднявшееся тесто разделить на 2 части, раскатать каждую в пласт. По центру пласта уложить марципановый батончик, накрыть его тестом со всех сторон, края хорошо защипнуть. Придать изделиям форму батонов, выложить на противень, выстеленный пергаментом, накрыть салфеткой, оставить на 40 минут. Затем смазать смесью желтка и молока и выпекать в духовке при 180 °С около 1 часа. Готовые куличи остудить и посыпать сахарной пудрой.

Португальский кулич с корицей и марципаном

ПРОДУКТЫ

500 г муки, 30 г свежих дрожжей, 300 мл молока, 180 г сливочного масла, 50 г сахара, 1 ч. л. корицы, щепотка соли, молоко для смазывания

Для начинки:

200 г марципановой пасты (100 г размолотого в муку миндаля, 100 г сахарной пудры, немного воды и миндального масла)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Молоко слегка подогреть (до 35 °С), растворить в нем дрожжи и 1 ст. л. сахара. Всыпать 1 ст. л. муки, перемешать, поставить в теплое место на 15 минут. Сливочное масло растопить на водяной бане, соединить с корицей, остудить. В поднявшуюся опару добавить оставшийся сахар и соль. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Добавить масло с корицей, хорошо вымесить. Посуду с тестом накрыть салфеткой, поставить в теплое место на 2 часа. Марципановую пасту разделить на 4 части, скатать 4 шарика. Подошедшее тесто обмять. Отделить от него ¼ часть, скатать 2 жгута. Из оставшегося теста сформовать круглый хлеб, уложить на него жгуты так, чтобы они образовали крест. В углах креста положить марципановые шарики, вдавить их глубоко в тесто. Смазать верх хлеба молоком. Выпекать в духовке при 190 °С около 30 минут.

Кулич-краффин

ПРОДУКТЫ

450 г муки, 1 яйцо, 2 желтка, 40 г сливочного масла, 150 мл молока, 50 мл воды, 1 ч. л. сухих дрожжей, 3 ст. л. сахара, 10 г ванильного сахара, щепотка соли

Для начинки:

100 г сливочного масла, 100 г изюма, 100 г миндаля

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить молоко, воду и сливочное масло, подогреть, чтобы масло растопилось, но не доводить до кипения. Остудить. Яйцо, желтки, сахар и ванильный сахар соединить, взбить в пышную массу. Добавить остывшую молочно-масляную смесь и дрожжи, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить тесто. Накрыть его салфеткой, поставить в теплое место для подъема на 1 час. Затем обмять, разделить на 3 равные части, оставить на 15 минут. Для начинки изюм промыть, обсушить. Орехи крупно нарубить. Разделить на 3 равные порции изюм, орехи, а также сливочное масло комнатной температуры. Каждую часть теста раскатать в очень тонкий пласт. Каждый пласт хорошо смазать порцией масла, посыпать порцией изюма и орехов, свернуть рулетом. Полученные рулеты положить в теплое место на 20 минут. Затем острым ножом разрезать каждый рулет вдоль на 2 части, оставив в конце не разрезанными 1—2 см. Одну половинку рулета свернуть улиткой (разрезом наружу). Вторую половинку также свернуть улиткой (разрезом наружу), укладывая витки поверх первой. Полученную заготовку аккуратно уложить в форму для кулича, выстеленную промасленным пергаментом. Из двух других рулетов сделать такие же заготовки и уложить в формы. Оставить для расстойки на 20 минут. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 35—40 минут. Через 15 минут после начала выпекания накрыть формы фольгой. Готовые куличи остудить, вынуть из форм, полить глазурью или посыпать сахарной пудрой.

Кулич-краффин с шоколадом

ПРОДУКТЫ

300 г муки, 1 яйцо, 210 г сливочного масла, 150 мл воды, 7 г сухих дрожжей, 2 ст. л. сахара, ½ пакетика ванильного сахара, щепотка соли

Для начинки:
2 ст. л. какао-порошка, 45 г сливочного масла, 45 г сметаны, 50 мл молока, 50 г сахара, ванильный сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чуть теплой воде растворить дрожжи и 1 ст. л. сахара. Всыпать 1 ст. л. муки, хорошо перемешать, поставить в теплое место на 15 минут. Взбить яйцо с 1 ст. л. сахара и ванильным сахаром, соединить с подошедшей опарой. Всыпать муку, соль, замесить тесто. 160 г сливочного масла комнатной температуры нарезать на кусочки, вмешать в тесто. Тщательно его вымесить и поставить в теплое место на 1 час. Для начинки молоко довести до кипения, всыпать какао, сахар, ванильный сахар, перемешать. Добавить сливочное масло комнатной температуры и сметану. Нагревать на самом слабом огне, непрерывно перемешивая, около 15 минут. Следить, чтобы не пригорело. Поднявшееся тесто обмять, разделить на пять частей. Оставшееся сливочное масло растопить и остудить. Каждую часть теста раскатать в тонкий пласт, смазать растопленным сливочным маслом и свернуть рулетом. Дать рулетам полежать около 20 минут. Затем острым ножом разрезать каждый рулет вдоль на 2 части, оставив в конце не разрезанными 1—2 см. Одну половинку рулета свернуть улиткой (разрезом наружу), аккуратно влить в центр немного приготовленной шоколадной начинки. Вторую половинку также свернуть улиткой (разрезом наружу), укладывая витки поверх первой. Полученную заготовку аккуратно уложить в форму для кулича, выстеленную промасленным пергаментом. Из других рулетов сделать такие же заготовки и уложить в формы. Оставить для расстойки на 20 минут. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 30 минут. Готовые куличи остудить и украсить по желанию.

Маковый кулич-краффин с яблоками

ПРОДУКТЫ

350 г муки, 1 яйцо, 2 желтка, 50 г сливочного масла, 110 мл молока, 7 г сухих дрожжей, 100 г сахара, 10 г ванильного сахара, 2 щепотки куркумы, щепотка мускатного ореха, щепотка соли

Для начинки:
2 яблока, 50 г изюма, 80 г мака, 30 мл молока, 150 г сливочного масла, 50 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чуть теплом молоке растворить дрожжи и 1 ч. л. сахара, поставить в теплое место на 10 минут. Яйцо и желтки взбить с сахаром, ванильным сахаром и солью в пышную массу. Добавить растопленное (остывшее) сливочное масло, перемешать. Влить молочно-дрожжевую смесь, добавить специи, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить тесто. Вымешивать его в течение 10 минут, не добавляя муки, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Положить тесто в миску, смазанную сливочным маслом, накрыть салфеткой и поставить подходить в теплое место. Для начинки мак залить молоком, добавить 25 г сахара, довести до кипения, непрерывно помешивая, снять с огня и оставить на 1 час. Затем перемешать со сливочным маслом комнатной температуры. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать на кусочки, обжарить на сливочном масле несколько минут. Добавить оставшийся сахар, всыпать изюм, прогреть около 2 минут, перемешивая. Подошедшее тесто обмять, разделить на 4 части, оставить на столе на 10 минут. Каждую часть раскатать в очень тонкий пласт, смазать маковой смесью, распределить яблоки с изюмом и свернуть плотным рулетом. Дать рулетам полежать около 20 минут. Затем острым ножом разрезать каждый рулет вдоль на 2 части, оставив в конце не разрезанными 1—2 см. Одну половинку рулета свернуть улиткой (разрезом наружу). Вторую половинку также свернуть улиткой (разрезом наружу), укладывая витки поверх первой. Полученную заготовку аккуратно уложить в форму для кулича, выстеленную промасленным пергаментом. Из других рулетов сделать такие же заготовки и уложить в формы. Накрыть пленкой, оставить для расстойки на 20 минут. Затем снять пленку и выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 25—30 минут. Готовые куличи остудить, вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич-краффин с корицей

ПРОДУКТЫ

450 г муки, 2 яйца, 30 г сливочного масла, 200 мл кефира, 7 г сухих дрожжей, 140 г сахара, 10 г ванильного сахара, 8 г корицы, цедра 1 лимона, 100 г цукатов, 100 г изюма, 100 мл рома, глазурь для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Изюм промыть, обсушить, залить ромом. В кефире комнатной температуры растворить дрожжи. Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром. Добавить сливочное масло комнатной температуры и цедру

Scan by Tetyanka_&TTT22

лимона, перемешать. Влить кефирно-дрожжевую смесь, перемешать до однородности. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить тесто. Посуду с тестом накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 2 часа. За это время тесто должно увеличиться в объеме в 2—3 раза. Обмять его, раскатать в тонкий пласт, посыпать цукатами, изюмом и свернуть рулетом. Рулет разрезать вдоль на 2 части, развернуть их срезами наружу и аккуратно переплести между собой. Форму для выпекания выстелить пергаментом, смазать маслом и уложить рулет, свернув его улиткой. Поставить пирог в теплое место для расстойки на 30 минут. Выпекать в духовке при температуре 180—200 °С около 30 минут. Готовый кулич остудить, аккуратно вынуть из формы и украсить глазурью.

Кулич-бриошь

ПРОДУКТЫ

380 г муки, 5 яиц, 180 г сливочного масла, 25 мл молока, 6 г сухих дрожжей, 150 г сахара, щепотка соли, 150 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить муку, дрожжи и щепотку соли. Яйца соединить с сахаром, взбить миксером. Влить молоко, перемешать. Всыпать мучную смесь, замесить тесто. Добавить нарезанное кусочками сливочное масло, вымешивать 15 минут. Посуду с тестом накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1,5 часа. Затем тесто обмять и поставить в холодильник на ночь. Перед выпеканием вмешать в тесто изюм, разложить в формы, наполнив их на ⅓ объема. Поставить в теплое место для расстойки на 30 минут. Выпекать в духовке при 170 °С около 40—50 минут. Готовые куличи остудить, вынуть из форм и украсить по желанию.

Пасхальный кекс

ПРОДУКТЫ

350 г муки, 3 яйца, 190 г сливочного масла, 250 мл молока, 5 г разрыхлителя, 240 г сахарной пудры, 15 г ванильного сахара, 3 капли ромовой эссенции, глазурь и кокосовая стружка для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сливочное масло растереть с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Добавить яйца, хорошо взбить. Постепенно влить молоко и ромовую эссенцию, продолжая взбивать. Всыпать муку, разрыхлитель, замесить тесто. Выложить его в форму для кексов, выстеленную промасленным пергаментом. Выпекать при температуре 175 °С около 1 часа. Готовый кулич остудить, вынуть из формы, смазать глазурью и посыпать кокосовой стружкой.

Пасхальный кекс с белым шоколадом и изюмом

ПРОДУКТЫ

400 г муки, 2 яйца, 145 г сливочного масла, 60 мл молока, 6 г сухих дрожжей, 40 г сахара, 10 г ванильного сахара, щепотка соли, 50 г белого шоколада, 50 г изюма, 1 ст. л. рома

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Дрожжи растворить в чуть теплом молоке. Яйца взбить с сахаром, ванильным сахаром и солью в пышную массу. Влить молочно-дрожжевую смесь, перемешать. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить тесто. Добавить сливочное масло комнатной температуры, нарезанное небольшими кусочками, вымешивать тесто руками в течение 7 минут. Посуду с тестом накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 2 часа. Изюм промыть, обсушить, залить ромом на 2 часа. Белый шоколад нарезать кусочками. Подошедшее тесто обмять, вмешать кусочки белого шоколада и изюм. Форму смазать маслом или выстелить промасленным пергаментом. Выложить тесто, заполнив форму на ½ объема, поставить для расстойки в теплое место на 1 час. Затем выпекать в духовке при температуре 170 °С около 1 часа. Готовый кулич остудить, аккуратно вынуть из формы и украсить по желанию.

Кулич с миндалем и изюмом

ПРОДУКТЫ

1 кг муки, 5 желтков, 200 г сливочного масла, 600 мл молока, 11 г свежих дрожжей, 200 г сахара, цедра 1 лимона, 6—7 коробочек кардамона, соль по вкусу, 200 г изюма, 100 г миндаля, яйцо для смазывания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Дрожжи растворить в небольшом количестве чуть теплого молока. Влить остальное молоко, добавить 1 ст. л. сахара, перемешать. Пор-

циями всыпать просеянную муку, замесить тесто. Накрыть его салфеткой и поставить в теплое место на 1 час. Желтки взбить с оставшимся сахаром и солью, всыпать измельченный миндаль (немного миндаля оставить для оформления), размолотый кардамон и тертую лимонную цедру, перемешать. Добавить 200 г сливочного масла комнатной температуры, перемешать до однородности. Соединить полученную массу с тестом, тщательно вымесить руками и поставить подходить в теплое место на 1 час. В конце вмешать в тесто изюм. Форму смазать маслом, выложить тесто, заполнив ее на ½ объема, поставить для расстойки в теплое место на 30 минут. Затем аккуратно смазать взбитым яйцом, посыпать оставшейся миндальной крошкой и выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 40—50 минут. Готовый кулич остудить, аккуратно вынуть из формы и украсить по желанию.

Кулич с цукатами и изюмом

ПРОДУКТЫ

600 г муки, 3 яйца, 2 желтка, 200 г сливочного масла, 250 мл молока, 50 г свежих дрожжей, 150 г сахара, цедра 2 апельсинов, ½ ч. л. шафрана, ¼ ч. л. соли, 120 г изюма, 100 г цукатов, 75 г обжаренного миндаля, 2 ст. л. рома

Для смазывания:

1 яичный желток, 1 ст. л. молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чуть теплом молоке развести дрожжи, добавить 2 ст. л. теплой воды, 2 ст. л. сахара и 200 г муки, хорошо перемешать. Поставить опару в теплое место на 1 час. Изюм промыть, обсушить, залить ромом. Шафран залить 2 ст. л. горячей воды. Яйца и желтки взбить с оставшимся сахаром и солью. Влить растопленное (остывшее) сливочное масло, перемешать. Добавить тертую цедру, шафран и подошедшую опару, перемешать. Постепенно всыпая просеянную муку, тщательно вымесить тесто руками. Накрыть его салфеткой и поставить для подъема в теплое место на 1 час. В конце вмешать измельченные цукаты, миндаль и изюм. Формы смазать маслом, разложить тесто, заполнив их на ½ объема, поставить для расстойки в теплое место на 30 минут. Затем смазать смесью желтка и молока и поставить в духовку, разогретую до 200 °С. Через 30 минут уменьшить температуру до 180 °С и выпекать куличи еще 20—30 минут. Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич с вишней и клюквой

ПРОДУКТЫ

500 г муки, 2 яйца, 1 яичный белок, 100 г сливочного масла, 5 ст. л. молока, 2 ст. л. рома, 1 ч. л. разрыхлителя, 120 г сахара, ½ ч. л. соли, цедра 1 лимона, 50 г вяленой вишни, 50 г вяленой клюквы, масло и панировочные сухари для формы, сахарная пудра для оформления

Для смазывания:

1 яичный желток, 2 ст. л. сливок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отделить желтки от белков. Желтки растереть со сливочным маслом комнатной температуры. Добавить молоко, ром, разрыхлитель, соль и тертую цедру, перемешать. Белки взбить с сахаром в пышную пену, ввести в полученную смесь. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить тесто. В конце вмешать в него вяленую клюкву и вишню. Форму для кекса в виде кольца смазать маслом и посыпать панировочными сухарями. Выложить тесто, смазать смесью желтка и сливок. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 50 минут. Готовый кулич остудить, аккуратно вынуть из формы, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на сутки. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Кулич с вяленой клюквой

ПРОДУКТЫ

1 кг муки, 5 яиц, 3 желтка, 350 г сливочного масла, 300 мл молока, 50 г свежих дрожжей, 400 г сахара, 2 ч. л. ванильного сахара, щепотка соли, цедра 1 апельсина, 100 г вяленой клюквы, 50 мл рома

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Клюкву промыть, обсушить, залить ромом на 10 часов. В чуть теплом молоке растворить дрожжи, всыпать 2 ст. л. сахара и 3 ст. л. муки, перемешать. Дать постоять в теплом месте 15 минут. Сливочное масло комнатной температуры растереть с оставшимся сахаром и ванильным сахаром, тщательно взбить. Постепенно ввести яйца и желтки, тщательно взбивая компоненты. Добавить опару, соль и тертую цедру апельсина, перемешать. Небольшими порциями всыпая просеянную муку, замесить не очень крутое тесто. Поста-

вить его в теплое место на 2 часа. За это время оно должно увеличиться в объеме в 2—2,5 раза. Аккуратно обмять его, вмешать клюкву с ромом и дать подойти еще раз. Формы смазать маслом или выстелить промасленным пергаментом, разложить тесто, заполнив формы на ½ объема. Накрыть пленкой и поставить для расстойки в теплое место. Когда тесто поднимется до края форм, осторожно поставить их в разогретую до 180 °С духовку и выпекать около 30 минут. Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич из заварного теста с курагой

ПРОДУКТЫ

720 г муки, 6 яиц, 100 г сливочного масла, 100 г сливочного маргарина, 40 г сметаны, 200 мл молока, 15 г сухих дрожжей, 150 г сахара, 20 г ванильного сахара, 10 г соли, 50 мл коньяка, 100 г кураги

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вскипятить молоко. Для заварного теста 2 яйца взбить с 50 г сахара, всыпать 120 г муки, перемешать. Тонкой струйкой влить горячее молоко, интенсивно перемешивая. Заварное тесто готово. Оставшиеся яйца растереть с оставшимся сахаром. Добавить растопленное (остывшее) масло и маргарин, сметану, дрожжи, ванильный сахар, соль и коньяк, хорошо перемешать. Всыпать оставшуюся муку, замесить тесто. Соединить это тесто с заварным, тщательно вымесить руками. Посуду с тестом накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 2 часа. За это время обмять тесто 2 раза. Курагу промыть, обсушить, нарезать, посыпать мукой, вмешать в тесто. Формы смазать маслом или выстелить промасленным пергаментом. Разложить тесто, заполнив формы на ⅓ объема. Поставить для расстойки в теплое место. Когда тесто поднимется до края форм, осторожно переставить их в разогретую до 180—200 °С духовку. Выпекать около 30—40 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич заварной

ПРОДУКТЫ

3—3,5 кг муки, 9 яиц, 300 г сливочного масла, 300 г топленого масла, 1 ст. л. растительного масла, 850 мл молока, 180 г свежих

дрожжей, 900 г сахара, 1 ч. л. соли, цедра 1 лимона, цедра 1 апельсина, ванилин по вкусу, 300 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для опары дрожжи растворить в ½ стакана чуть теплого молока, всыпать 1 ст. л. сахара, перемешать, поставить в теплое место. Оставшееся молоко довести до кипения, добавить сливочное масло, перемешать. Постепенно подсыпать 3 стакана муки, интенсивно перемешивая на слабом огне, пока масса не начнет собираться в комок, отделяясь от дна и стенок. Снять с огня, тщательно перемешивать, пока тесто не остынет. Добавить к нему подошедшую опару, перемешать. Яйца разделить на белки и желтки. Белки взбить с сахаром. В тесто ввести желтки и топленое масло. Вмешать взбитые белки. Постепенно всыпая оставшуюся муку, замесить мягкое тесто. Вымешивать его несколько минут, смазав руки растительным маслом. Накрыть тесто салфеткой и поставить в теплое место. Дать подойти 2—3 раза. В конце вмешать в тесто изюм, тертую лимонную и апельсиновую цедру, ванилин. Разложить тесто в формы, смазанные сливочным маслом, наполнив их на ⅓ объема. Накрыть пленкой и поставить для расстойки в теплое место. Когда тесто поднимется до края форм, осторожно переставить их в духовку, разогретую до 180—200 °С. Выпекать 25—40 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич «Синнабон» с творогом

ПРОДУКТЫ

500 г муки, 4 желтка, 90 г сливочного масла, 100 мл молока, 2 ч. л. сухих дрожжей, 4 ст. л. сахара, ½ пакетика ванильного сахара, щепотка соли

Для начинки:

140 г творожного сыра, 100 г изюма, 30 г грецких орехов, 30 г арахиса, 2 ст. л. сахара, ½ ч. л. корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чуть теплом молоке растворить сухие дрожжи. Всыпать сахар, ванильный сахар и соль, перемешать. Добавить желтки и сливочное масло комнатной температуры, тщательно перемешать. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить тесто. Накрыть его салфеткой и поставить для подъема в теплое место на 1,5—2 часа. Подготовить

начинку. Изюм промыть, обсушить. Грецкие орехи и арахис слегка обжарить на сухой сковороде, остудить, нарубить ножом. Подошедшее тесто обмять, раскатать в пласт. Выложить творожный сыр, отступив от края по 3 см. Сверху посыпать сахаром, корицей, распределить орехи и изюм. Свернуть пласт рулетом, подгибая боковые края внутрь. Форму для кулича выстелить пергаментом, смазать маслом. Уложить в форму рулет швом вниз. Поставить для расстойки в теплое место на 1,5—2 часа. Затем выпекать в разогретой до 190 °С духовке около 1 часа. Если верх изделия слишком зарумянится, прикрыть фольгой, чтобы не подгорел. Готовый кулич остудить, аккуратно вынуть из формы и украсить по желанию.

Лимонный кулич с рикоттой

ПРОДУКТЫ

330 г муки, 2 яйца, 250 г рикотты, 50 г сливочного масла, 70 мл молока, 25 г свежих дрожжей, 160 г сахара, 1 ст. л. лимонной цедры, щепотка ванилина, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чуть теплом молоке растворить дрожжи и 1 ч. л. сахара. Всыпать 30 г муки, перемешать венчиком. Накрыть опару кухонным полотенцем, поставить в теплое место на 40 минут. Яйца соединить с сахаром, взбить венчиком. Влить растопленное (остывшее) сливочное масло, перемешать. Добавить рикотту, лимонную цедру, ванилин и соль, перемешать. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить тесто. Оно должно получиться мягким, эластичным, будет немного липнуть к рукам. Накрыть его салфеткой и поставить в теплое место на 1,5 часа. Поднявшееся тесто обмять. Формы для куличей смазать маслом или выстелить промасленным пергаментом, разложить тесто, заполнив их на ⅓ объема. Поставить для расстойки в теплое место на 40 минут. Выпекать в разогретой до 170 °С духовке около 30—50 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Творожный кулич

ПРОДУКТЫ

500 г муки, 2 яйца, 2 желтка, 250 г творога, 60 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, 100 мл молока, 25 г свежих дрожжей, 200 г сахара, 10 г ванильного сахара, молотая корица и соль по вкусу, 50 г изюма, 50 г кураги, 50 г цукатов, 50 г орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чуть теплом молоке растворить дрожжи и 1 ст. л. сахара. Всыпать 1 ст. л. муки, перемешать. Поставить в теплое место на 15—20 минут, пока опара не увеличится минимум вдвое. Соединить желтки и яйца, растереть с оставшимся сахаром, ванильным сахаром, молотой корицей и солью. Творог хорошо растереть со сливочным маслом комнатной температуры. Соединить подошедшую опару, творожную и яичную массы, перемешать. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить тесто. Оно не должно быть слишком плотным, но и жидким тоже быть не должно. Хорошо вымесить тесто руками, смазывая их растительным маслом. Посуду с тестом накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 2 часа. За это время тесто должно увеличиться в объеме втрое. Обмять его, вмешать подготовленные орехи, цукаты, нарезанную курагу и изюм. Формы для куличей смазать маслом или выстелить промасленным пергаментом, разложить тесто, заполнив их на ½ объема. Поставить для расстойки в теплое место на 30—40 минут. Выпекать в разогретой до 170 °С духовке около 30—50 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич творожно-шоколадный

ПРОДУКТЫ

300 г муки, 4 яйца, 400 г творожного сыра, 150 мл жирных сливок (33—35 %), 40 г белого шоколада, 40 г молочного шоколада, 1 ст. л. разрыхлителя, 250 г сахарной пудры, 1 ч. л. лимонной цедры, 2 капли ванильного экстракта, 100 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нагреть 50 мл сливок, добавить белый и молочный шоколад, перемешать до получения однородной массы, остудить. Творожный сыр соединить с оставшимися сливками, растереть до однородности. Яйца соединить с сахарной пудрой, взбивать не менее 10 минут. Соединить творожную, шоколадную и яичную массы, добавить разрыхлитель, лимонную цедру, ванильный экстракт, хорошо перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. В конце вмешать изюм. Форму смазать маслом, присыпать мукой, заполнить тестом на ⅔ объема.

Выпекать кулич в духовке при 180 °С около 40 минут. Готовый кулич остудить, аккуратно вынуть из формы и украсить по желанию.

Кулич творожный на соде

ПРОДУКТЫ

1 кг муки, 9 яиц, 900 г творога, 900 г сахара, 300 г сливочного масла, 1,5 ч. л. соды, 2 ст. л. лимонного сока, ваниль по вкусу, 200 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог протереть через сито, всыпать сахар, перемешать. Масло растопить, соединить с мукой, растереть в крошку. Яйца слегка взбить. Соединить творог, мучную крошку, яйца, добавить ваниль и соду, гашенную в лимонном соке, замесить тесто. В конце вмешать изюм. Формы для куличей смазать маслом, разложить тесто, заполнив их на ⅔ объема. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 35—45 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич с шафраном

ПРОДУКТЫ

2 кг муки, 5 яиц, 400 г сливочного масла, 750 мл молока, 100 г свежих дрожжей, 250 г сахара, 4 г шафрана, миндальная эссенция, щепотка соли, 100 мл рома, 200 г изюма

Для оформления:

1 яичный желток, 2 ст. л. муки, 4—5 ст. л. воды

Для сиропа:

2 ст. л. сахара, 3 ст. л. воды, молотый мускатный орех, молотый имбирь, молотая корица и душистый перец горошком по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шафран залить горячим ромом, плотно закрыть, дать настояться 4 часа. В чуть теплом молоке растворить дрожжи и 1 ст. л. сахара. Всыпать 200 г муки, перемешать, поставить в теплое место на 30 минут. Отделить белки от желтков. Желтки взбить с сахаром. Белки с щепоткой соли взбить в плотную пену. В подошедшую опару добавить желтковую и белковую массы, влить растопленное (остывшее) сливочное масло, ром с шафраном и миндальную эссенцию, перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить тесто.

Накрыть его салфеткой, поставить в теплое место на 2 часа. Подошедшее тесто обмять, вмешать в него подготовленный изюм. Выложить тесто в форму, смазанную маслом, поставить в теплое место на 30—50 минут. Для оформления муку соединить с 3 ст. л. воды, тщательно перемешать. Подливая порциями остальную воду, тщательно перемешивать, чтобы не было комочков. Должна получиться густая текучая смесь. Переложить ее в кулинарный мешок. Поверхность подошедшего кулича аккуратно смазать желтком и нанести узоры смесью из кулинарного мешка. Выпекать кулич в духовке при температуре 170 °С около 1—1,5 часа (в зависимости от размера формы). Для сиропа сахар соединить с водой, добавить пряности по вкусу, поставить на слабый огонь, довести до кипения и прогреть, перемешивая, пару минут. Горячий кулич сразу же смазать приготовленным сиропом с помощью силиконовой кисточки, остудить и аккуратно вынуть из формы.

Александрийский кулич (классический рецепт)

ПРОДУКТЫ

2,5 кг муки, 10 яиц, 500 г сливочного масла, 1 л молока, 150 г свежих дрожжей, 1 кг сахара, 20—30 г ванильного сахара, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. рома, 200 г изюма, 200 г цукатов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Дрожжи растворить в чуть теплом молоке (по желанию вместо обычного молока можно использовать топленое). Яйца хорошо взбить, постепенно добавить сахар и ввести сливочное масло комнатной температуры. Влить молочно-дрожжевую смесь, аккуратно перемешать, но не усердствовать. Оставить опару при комнатной температуре на 8—11 часов (на ночь). Изюм промыть, обсушить, залить ромом, плотно закрыть, поставить в холодильник на 10 часов (на ночь). Добавить в опару ванильный сахар и соль. Всыпая порциями просеянную муку, замесить тесто. Оно получится мягким и немного липким. Накрыть его салфеткой и поставить в теплое место на 1—1,5 часа. За это время оно должно увеличиться в объеме вдвое. Обмять его, вмешать изюм с ромом и цукаты. Формы для куличей смазать маслом или выстелить промасленным пергаментом. Разложить тесто, заполнив формы на ⅓ объема, накрыть пленкой и поставить для расстойки в теплое место. Когда тесто поднимется до края форм, осторожно переставить их в разогретую до 180 °С ду-

ховку. Выпекать около 30—45 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич мускатный

ПРОДУКТЫ

620 г муки, 3 яйца, 150 г сливочного масла, 170 мл молока, 35 г свежих дрожжей, 220 г сахара, 2 щепотки мускатного ореха, ваниль по вкусу, 50 мл рома, 150 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Изюм перебрать, вымыть, залить ромом на ночь. В чуть теплом молоке растворить дрожжи и 1 ст. л. сахара, поставить в теплое место на 15 минут. Яйца взбить с оставшимся сахаром в пышную массу. Влить растопленное (остывшее) сливочное масло, перемешать. Добавить молочно-дрожжевую смесь, молотый мускатный орех, ваниль, перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Поставить его в теплое место на 4—5 часов. За это время несколько раз обмять. В конце вмешать подготовленный изюм с ромом. Формы для куличей смазать маслом или выстелить промасленным пергаментом, разложить тесто, заполнив их на ⅓ объема. Поставить в теплое место для расстойки. Когда тесто поднимется до края форм, осторожно переставить их в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать около 30—45 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич кондитерский по ГОСТу

ПРОДУКТЫ

400 г муки, 3 яйца, 150 г сливочного масла, 100 мл молока, 30 г свежих дрожжей, 100 г сахара, ½ пакетика ванильного сахара, щепотка соли, 80 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Молоко подогреть до 35 °С, растворить в нем свежие дрожжи. Всыпать 1 ст. л. муки, перемешать. Поставить опару в теплое место на 30 минут. Яйца растереть с сахаром, ванильным сахаром и солью, хорошо взбить, добавить в поднявшуюся опару, перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Накрыть его салфеткой и поставить в теплое место на 30 минут. Добавить в тесто

сливочное масло комнатной температуры, тщательно вымесить руками, снова поставить в теплое место для подъема на 1 час. Изюм перебрать, промыть, обсушить. Поднявшееся тесто обмять, вмешать изюм. Формы для куличей смазать маслом или выстелить промасленным пергаментом, разложить тесто, заполнив их на ⅓ объема, накрыть пленкой и поставить в теплое место на 45 минут. Выпекать куличи в духовке при температуре 170 °С около 30 минут. Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич сдобный

ПРОДУКТЫ

2 кг муки, 15 яиц, 400 г сливочного масла, 250 мл кефира, 500 мл молока, 100 г свежих дрожжей, 750 г сахара, ваниль и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В стакане теплого молока растворить дрожжи и 1 ст. л. сахара. Всыпать 2 ст. л. муки, перемешать. Поставить опару в теплое место, дать подойти. Отделить белки от желтков. Белки взбить с щепоткой соли в стойкую пену. Желтки растереть с сахаром и ванилью добела. Добавить сливочное масло комнатной температуры, перемешать до однородности. Влить кефир, оставшееся молоко и молочно-дрожжевую смесь, перемешать. Вмешать взбитые белки. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить тесто. Поставить его в теплое место на 1 час. Подошедшее тесто обмять, оставить для подъема еще на 1 час. Формы для куличей смазать маслом или выстелить промасленным пергаментом. Подошедшее тесто обмять, разложить в формы, заполнив их на ⅓ объема. Накрыть пленкой и поставить для расстойки в теплое место. Когда тесто поднимется до края форм, осторожно переставить их в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать около 30—45 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич на желтках

ПРОДУКТЫ

800 г муки, 5 желтков, 100 г сливочного масла, 400 мл молока, 7 г сухих дрожжей, 140 г сахара, ванилин на кончике ножа, щепотка соли, 75 г изюма, 75 г вяленой клюквы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Молоко подогреть до 35 °С, растворить в нем дрожжи, 70 г сахара и щепотку соли. Добавить желтки, всыпать 200 г муки, перемешать. Поставить опару в теплое место на 1 час. Затем добавить оставшийся сахар, ванилин, растопленное (остывшее) сливочное масло, перемешать. Всыпать оставшуюся муку и вымешивать тесто руками 10—15 минут, пока оно не станет эластичным. Накрыть салфеткой, поставить в теплое место на 1,5 часа. Изюм и клюкву перебрать, промыть, обсушить, обвалять в муке. Тесто обмять, вмешать подготовленные ягоды. Формы для куличей смазать сливочным маслом или выстелить промасленным пергаментом. Разложить тесто, заполнив формы на ½ объема, накрыть пленкой и поставить для расстойки в теплое место на 30 минут. Когда тесто поднимется до края форм, осторожно переставить их в духовку, разогретую до 180 °С. Через 15 минут убавить температуру до 160 °С и выпекать куличи еще 40 минут. Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич лимонный

ПРОДУКТЫ

1,5—2 кг муки, 10 яиц, 350 г сливочного масла, 500 мл молока, 100 г свежих дрожжей, 500 г сахара, 20 г ванильного сахара, 1 лимон, цедра 1 апельсина, 1 ч. л. мускатного ореха, ½ ч. л. соли, 200 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чуть теплом молоке растворить дрожжи и 1 ст. л. сахара. Всыпать 5 ст. л. муки, перемешать, поставить в теплое место на 30—40 минут. Сливочное масло растопить на водяной бане, остудить. Лимон вымыть, ошпарить кипятком, натереть на терке (косточки удалить). Яйца слегка взбить с сахаром и ванильным сахаром. Добавить растопленное (остывшее) масло, тертый лимон, цедру апельсина, мускатный орех и соль. Влить подошедшую опару, перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Вымешивать его руками до тех пор, пока не перестанет липнуть к миске. Накрыть тесто салфеткой и поставить в теплое место. Когда поднимется, обмять его и снова оставить для подъема. В конце вмешать изюм. Формы для куличей смазать маслом или выстелить промасленным пергаментом, разложить тесто, заполнив их на ½ объема, накрыть пленкой, оставить для расстойки. Когда тесто поднимется до края

форм, осторожно переставить их в духовку, разогретую до 200 °С. Выпекать около 25—40 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич «Отличный»

ПРОДУКТЫ

1 кг муки, 10 желтков, 300 г сливочного масла, 500 мл молока, 50 г свежих дрожжей, 350 г сахара, 20 г ванильного сахара, цедра 1 лимона, щепотка соли, 250 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Дрожжи развести в 300 мл молока, добавить 1 ст. л. сахара и 50 г муки, хорошо перемешать, оставить на 30 минут. Желтки взбить с сахаром и ванильным сахаром. Добавить сливочное масло комнатной температуры, взбивать пару минут. Влить подошедшую опару, перемешать, оставить на 1 час. Затем добавить оставшееся молоко, лимонную цедру и соль, перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Тщательно вымесить его руками, накрыть салфеткой, поставить в теплое место на 1 час. Подошедшее тесто обмять, вмешать изюм и оставить для подъема еще на 1 час. Формы для куличей выстелить пергаментом, смазать маслом, разложить тесто, заполнив их на ⅓ объема. Накрыть пленкой, поставить для расстойки в теплое место. Когда тесто поднимется до края форм, осторожно переставить их в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать 30—45 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич «Отменный»

ПРОДУКТЫ

1 кг муки, 8 желтков, 180 г сливочного масла, 300 мл сливок (жирностью 10 %), 10 г сухих дрожжей, 1 стакан сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 1,5 ч. л. соли, ⅓ стакана миндаля, ⅓ стакана изюма, ⅓ стакана цукатов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В слегка подогретых сливках растворить сахар и ванильный сахар. В остывшую смесь добавить яичные желтки, растопленное (остывшее) сливочное масло, дрожжи и соль, хорошо перемешать. Посте-

пенно всыпая муку, замесить тесто. Накрыть его салфеткой, поставить в теплое место. Подошедшее тесто обмять, вмешать цукаты, изюм, миндаль и снова оставить для подъема. Формы для куличей выстелить пергаментом, смазать маслом, разложить тесто, заполнив их на ⅓ объема. Накрыть пленкой, поставить для расстойки в теплое место на 40—50 минут. Когда тесто поднимется до края форм, осторожно переставить их в разогретую до 200—210 °С духовку. Выпекать 20—35 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич «Исключительный»

ПРОДУКТЫ

300 г муки, 2 яйца, 150 г сливочного масла, 125 мл молока, 20 г свежих дрожжей, 6 ст. л. сахара, щепотка соли, 50 г изюма, 50 г цукатов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чуть теплом молоке растворить дрожжи. Яйца соединить с сахаром и солью, тщательно взбить миксером. Добавить сливочное масло комнатной температуры, взбить. Влить молочно-дрожжевую смесь, перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить мягкое тесто. Изюм перебрать, промыть, обсушить, обвалять в муке. Вмешать в тесто изюм и цукаты. Посуду с тестом накрыть пищевой пленкой, поставить в холодильник и выдержать при температуре 5—6 °С от 18 до 48 часов. Формы для куличей выстелить пергаментом, смазать маслом, разложить тесто, заполнив их на ⅓ объема. Накрыть пленкой, поставить для расстойки в теплое место на 40—50 минут. Когда тесто поднимется до края форм, осторожно переставить их в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать 45—60 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич «Идеальный»

ПРОДУКТЫ

1,5 кг муки, 5 яиц, 250 г сливочного масла, 500 мл молока, 50 г дрожжей, 1 кг сахара, 20 г ванильного сахара, корица и мускатный орех на кончике ножа, щепотка соли, 3 ст. л. водки, 200 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чуть теплом молоке растворить дрожжи и 8 ст. л. сахара. Всыпать 3 ст. л. муки, перемешать, поставить в теплое место на 1 час. Яйца взбить с оставшимся сахаром, ванильным сахаром и солью. Постепенно ввести сливочное масло комнатной температуры. Добавить подошедшую опару, корицу и мускатный орех, перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Оно должно получиться влажным и слегка липнуть к рукам. Накрыть его салфеткой, поставить в теплое место на 1 час. За это время тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза. Изюм перебрать, промыть, обсушить, залить водкой на 1 час, затем обвалять в муке. Подошедшее тесто обмять, вмешать подготовленный изюм. Формы для куличей выстелить пергаментом, смазать маслом. Разложить тесто, заполнив формы на ⅓ объема, накрыть пленкой, поставить для расстойки в теплое место на 30—40 минут. Затем выпекать в духовке при температуре 180—200 °С примерно 20—40 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич «Любимый»

ПРОДУКТЫ

1,5 кг муки, 6 яиц, 200 г сливочного масла, 500 мл молока, 50 г свежих дрожжей, 250 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, щепотка соли, 100 г изюма, 100 г цукатов, 100 г миндаля

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Молоко подогреть до 35 °С, растворить в нем дрожжи и 1 ст. л. сахара. Всыпать 100 г муки, перемешать. Поставить опару в теплое место на 30 минут, до увеличения объема вдвое. Отделить белки от желтков. Белки взбить с щепоткой соли в стойкую пену. Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром добела, добавить сливочное масло комнатной температуры, влить подошедшую опару, вмешать взбитые белки. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить тесто. Тщательно вымешивать его, пока не перестанет липнуть к рукам. Накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1 час. Подошедшее тесто обмять, вмешать миндаль, изюм и цукаты, снова оставить для подъема на 1 час. Формы для куличей выстелить пергаментом, смазать маслом. Разложить тесто, заполнив формы на ⅓ объема, накрыть пленкой и оставить для расстойки на 30—50 минут. Когда тесто поднимется до края форм, осторожно переставить их в духовку, разогретую до 100 °С. Через 10 минут

увеличить температуру до 180—190 °С и выпекать куличи еще 20—40 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич «Аппетитный»

ПРОДУКТЫ

3 стакана муки, 3 яйца, 1 желток, 4 ст. л. сливочного масла, ⅓ стакана молока, ¼ стакана воды, 2 ч. л. сухих дрожжей, 6 ст. л. сахара, ⅓ ч. л. соли, цедра 1 лимона, ⅓ стакана изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Теплую воду соединить с молоком, растворить дрожжи и 1 ст. л. сахара. Добавить желток, всыпать 1 ст. л. муки, перемешать, поставить в теплое место. Яйца взбить с оставшимся сахаром и солью. Когда опара подойдет, добавить взбитые яйца, растопленное (остывшее) сливочное масло, лимонную цедру, перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Поставить его в теплое место на 2 часа. Подошедшее тесто обмять, вмешать подготовленный изюм. Формы для куличей выстелить пергаментом, смазать маслом. Разложить тесто, заполнив формы на ⅓ объема, накрыть пленкой и оставить для расстойки на 30—50 минут. Когда тесто поднимется до края форм, осторожно переставить их в духовку, разогретую до 200 °С. Выпекать 40 минут. Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич «Восхитительный»

ПРОДУКТЫ

1 кг муки, 10 желтков, 3 яичных белка, 200 г сливочного масла, 200 мл молока, 50 г свежих дрожжей, 250 г сахара, 4 ч. л. ванильного сахара, 3 ч. л. лимонной цедры, ½ ч. л. тертого мускатного ореха, 1 ч. л. шафрана, щепотка соли, 25 мл коньяка, 100 г изюма, 100 г цукатов, яичный желток для смазывания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свежие дрожжи растворить в 100 мл чуть теплого молока, всыпать 50 г муки, перемешать, оставить на 10 минут. Оставшееся молоко вскипятить, постепенно всыпать 100 г муки, интенсивно перемешивая деревянной ложкой. Снять с огня, перемешивать тесто, пока оно не остынет. Добавить дрожжевую смесь, хорошо перемешать. Опару

поставить в теплое место на 1 час. Соединить желтки, белки, сахар, ванильный сахар и соль, взбить добела. Половину яичной смеси влить в подошедшую опару, всыпать 250 г муки, хорошо вымесить, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 1 час. Затем добавить оставшуюся яичную смесь, лимонную цедру, мускатный орех, шафран, перемешать. Постепенно всыпая оставшуюся муку, замесить тесто. Вливая небольшими порциями растопленное (остывшее) сливочное масло, тщательно вымешивать тесто, пока оно не будет отставать от рук. Накрыть его салфеткой, поставить в теплое место на 1 час. Изюм промыть, обсушить, залить коньяком. Подошедшее тесто обмять, вмешать цукаты и изюм с коньяком, снова поставить в теплое место на 1 час. Формы для куличей выстелить пергаментом, смазать маслом, разложить тесто, заполнив их на ⅓ объема. Накрыть пленкой, оставить для расстойки. Когда тесто поднимется до края форм, аккуратно смазать изделия яичным желтком и осторожно переставить в духовку, разогретую до 100 °С. Выпекать 10 минут, затем увеличить температуру до 180—190 °С и выпекать еще 20—40 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич «Семейный» с маком

ПРОДУКТЫ

2—2,5 кг муки, 10 яиц, 350 г сливочного масла, 200 г жирной сметаны, 500 мл молока, 150 г свежих дрожжей, 750 г сахара, ½ ч. л. ванилина, 1 ч. л. соли, 100 г изюма, 100 г мака

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В 350 мл слегка теплого молока растворить дрожжи и 2 ст. л. сахара. Всыпать ½ стакана просеянной муки, перемешать, поставить опару в теплое место. Приготовить заварное тесто. Вскипятить оставшееся молоко и, тщательно перемешивая, всыпать 4 ст. л. муки. Снять с огня, перемешивать тесто, пока не остынет. Ввести в него по очереди 2 яйца. Остальные яйца разделить на белки и желтки. Белки поставить в холодильник. Желтки растереть добела с 350 г сахара и солью. Добавить растопленное (остывшее) сливочное масло, сметану, перемешать. Влить подошедшую опару, добавить заварное тесто, хорошо вымесить. Всыпать столько муки, чтобы тесто по консистенции напоминало жидкую сметану. Охлажденные белки взбить в крепкую пену, ввести в тесто. Накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 3—4 часа. В подошедшее тесто всыпать

оставшийся сахар и ванилин, перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить эластичное тесто. В конце вмешать мак и изюм. Накрыть тесто салфеткой и поставить в теплое место на 45—50 минут. Формы для куличей выстелить пергаментом, смазать маслом. Разложить тесто, заполнив формы на 1/3 объема, накрыть пленкой и оставить для расстойки на 30—50 минут. Когда тесто поднимется до края форм, осторожно переставить их в духовку, разогретую до 180 °С. Выпекать 35—50 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич шоколадно-фисташковый

ПРОДУКТЫ

350 г муки, 2 яйца, 40 г сливочного масла, 200 мл молока, 10 г сухих дрожжей, 1 ч. л. соды, 150 г сахара, щепотка соли, 120 мл воды, 60 г какао, 30 г фисташковой пасты, 50 г шоколадных дропсов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В сотейник налить 120 мл воды, добавить 100 г сахара, какао, фисташковую пасту (ее можно купить или приготовить самостоятельно) и соду, хорошо перемешать. Нагревать на слабом огне, постоянно помешивая, но не кипятить. Когда смесь станет однородной, снять с огня, остудить. В чуть теплом молоке растворить дрожжи, добавить оставшийся сахар и 3 ст. л. муки, перемешать, поставить в теплое место на 30 минут. Отделить белки от желтков. Белки поставить в холодильник. Желтки растереть со сливочным маслом комнатной температуры, влить остывшую шоколадно-фисташковую смесь, тщательно перемешать. Добавить опару, перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Вымешивать его, пока не перестанет липнуть к рукам, но сильно не усердствовать. Тесто должно получиться мягким, гладким и блестящим. Накрыть его салфеткой, поставить в теплое место на 1 час. Охлажденные белки взбить с щепоткой соли до устойчивых пиков, вмешать в тесто — оно получится немного влажным. Добавить шоколадные капли, аккуратно вымесить. Формы для куличей выстелить пергаментом, смазать маслом. Разложить тесто, заполнив их на 1/3 объема, накрыть пленкой и оставить для расстойки на 30—50 минут. Когда тесто поднимется до края форм, осторожно переставить их в духовку, разогретую до 180 °С. Выпекать 25—45 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич «На скорую руку»

ПРОДУКТЫ

600 г муки, 6 желтков, 180 г сливочного масла, 300 мл молока, 8 г дрожжей, 180 г сахара, 1/2 ч. л. соли, 2 капли ванильной эссенции, 1 ст. л. цедры апельсина, 100 мл апельсинового сока, 80 г изюма, 40 г кураги, 30 г клюквы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Слегка подогреть молоко, развести в нем дрожжи и 2 ч. л. сахара. Всыпать 2 ст. л. муки, перемешать, поставить в теплое место на 5—7 минут. Изюм, клюкву и нарезанную курагу залить апельсиновым соком, оставить на 1—2 часа. Желтки соединить с оставшимся сахаром и солью, взбить миксером добела. Добавить сливочное масло комнатной температуры, тщательно взбить. Влить подошедшую опару, добавить ванильную эссенцию, апельсиновую цедру, перемешать. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить тесто. Поставить его в теплое место на 1 час. Подготовленные сухофрукты слегка отжать, обвалять в муке, вмешать в тесто. Оставить его для подъема еще на 30 минут.

Формы для куличей выстелить пергаментом, смазать маслом. Разложить тесто, заполнив их на 1/3 объема, накрыть пленкой и оставить для расстойки на 30—50 минут. Когда тесто поднимется до края форм, осторожно переставить их в духовку, разогретую до 170 °С. Через 15 минут снизить температуру до 160 °С и выпекать куличи еще 15—25 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Кулич монастырский

ПРОДУКТЫ

2,5 кг муки, 10 желтков, 350 г сливочного масла, 350 г маргарина, 750 мл молока, 200 г свежих дрожжей, 2 стакана сахара, 1,5 ч. л. соли, ваниль и кардамон по вкусу, 400 г изюма, 100 г цукатов, 100 г миндаля

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чуть теплом молоке растворить дрожжи и 50 г сахара. Всыпать 100 г муки, перемешать, поставить опару в теплое место на 3 часа. Желтки растереть с сахаром, добавить сливочное масло и мар-

гарин комнатной температуры, хорошо перемешать. Добавить подошедшую опару, соль, ваниль и кардамон, перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Накрыть салфеткой, поставить в теплое место на 1 час. Подошедшее тесто обмять, вмешать изюм, цукаты и миндаль, снова оставить для подъема на 1 час.

Формы для куличей выстелить пергаментом, смазать маслом. Разложить тесто, заполнив их на ⅓ объема, накрыть пленкой и оставить для расстойки на 30—50 минут. Когда тесто поднимется до края форм, осторожно переставить их в духовку, разогретую до 200 °С. Выпекать 25—40 минут (в зависимости от размера форм). Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм и украсить по желанию.

Пасхальные кексы

ПРОДУКТЫ

300 г муки, 60 г сливочного масла, 250 мл теплого молока, 20 г свежих дрожжей, 80 г сахара, щепотка соли, цедра 1 апельсина, 2 ст. л. апельсинового сока, 50 г изюма, 50 г цукатов

Для оформления:

1 яичный белок, 4—5 ст. л. сахарной пудры, 1 ч. л. лимонного сока, кондитерская посыпка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Дрожжи растворить в 100 мл слегка теплого молока, добавить 1 ч. л. сахара и 1 ст. л. муки, перемешать, поставить в теплое место на 20 минут. Изюм промыть, обсушить, залить апельсиновым соком. В подошедшую опару добавить оставшееся молоко, сахар, соль, апельсиновую цедру, перемешать. Влить растопленное (остывшее) сливочное масло. Постепенно всыпая просеянную муку, замесить тесто. Поставить его в теплое место на 1 час. Затем обмять, вмешать цукаты и изюм, снова дать подняться.

Бумажные капсулы для кексов смазать маслом, вложить в формочки. Разложить тесто, заполнив формы на ½ объема, оставить для расстойки на 30 минут. Аккуратно переставить формы в холодную духовку, включить ее на 180 °С. Выпекать кексы 30 минут. Готовые куличи остудить, аккуратно вынуть из форм.

Для глазури охлажденный белок тщательно взбить с лимонным соком, постепенно всыпать сахарную пудру, взбить до устойчивых пиков. Остывшие куличи смазать глазурью и украсить кондитерской посыпкой.

Старинная творожная пасха

ПРОДУКТЫ

800 г творога, 5 желтков, 200 г сливочного масла, 1 стакан жирных сливок (33 %), 1,5 стакана сахара, ваниль, цедра по вкусу, цукаты, изюм

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Желтки растереть с сахаром. Добавить сливки, перемешать и варить на водяной бане до загустения, постоянно помешивая. Снять с огня. Постепенно добавить в горячую массу сливочное масло, тщательно растирая. Остудить, добавить протертый через сито творог и ваниль, тщательно перемешать. Аккуратно вмешать цукаты и изюм. Уложить массу в форму, сверху установить пресс и поставить в холодильник не менее чем на 12 часов.

Творожная пасха «Монастырская»

ПРОДУКТЫ

2 кг свежего жирного творога, 5 яиц, 300 г сливочного масла, 300 г сметаны, 2 стакана сахара, 10 г ванильного сахара, 100 г цукатов, 100 г орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для этой пасхи следует использовать самый свежий творог. Отжать его под прессом в течение 10—12 часов. Затем протереть через сито или пропустить через мясорубку. Яйца взбить с половиной нормы сахара и ванильным сахаром. Оставшийся сахар растереть со сливочным маслом комнатной температуры, хорошо взбить. Соединить творог, взбитые яйца, взбитое масло и сметану, тщательно перемешать. Аккуратно вмешать цукаты и орехи. Массу уложить в форму, выстеленную внутри марлей. Сверху установить груз, чтобы стекала сыворотка. Поставить в холодильник на ночь. Перед подачей аккуратно вынуть пасху из формы и украсить по желанию.

Творожная пасха классическая

ПРОДУКТЫ

1 кг творога (жирностью не менее 9 %), 5 яичных желтков, 200 г сливочного масла, 250 мл сливок, 300 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, 100 г цукатов, фрукты и взбитые сливки для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог протереть через сито. Желтки соединить с сахаром и ванильным сахаром, взбивать 5—7 минут. Тонкой струйкой влить кипящие сливки, продолжая взбивать. Небольшими порциями ввести сливочное масло комнатной температуры, взбивать до однородности. Добавить творог, тщательно перемешать. Аккуратно вмешать цукаты. Массу уложить в силиконовую форму, плотно утрамбовать ложкой. Поставить в холодильник на 6—8 часов. Подавать, украсив ломтиками фруктов и взбитыми сливками.

Творожная пасха с цукатами

ПРОДУКТЫ

1 кг жирного творога, 4 желтка, 300 г сливочного масла, 500 мл жирных сливок, 1 стакан сахара, 10 г ванильного сахара, ½ стакана цукатов, 2 ст. л. изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог завернуть в марлю, положить под гнет на 5—6 часов, чтобы удалить лишнюю влагу. Затем дважды протереть через сито или пропустить через мясорубку. Желтки соединить с половиной нормы сливок, слегка взбить. Оставшиеся сливки подогреть в сотейнике, не доводя до кипения. Взбивая их венчиком, влить сливки с желтками и нагревать на слабом огне, не давая кипеть, до легкого загустения массы. Снять с огня, остудить.

Сливочное масло комнатной температуры растереть с сахаром и ванильным сахаром добела. Соединить протертый творог, загустевшие сливки, взбитое масло и взбить миксером до однородности. Аккуратно вмешать подготовленный изюм и мелко нарезанные цукаты.

Форму для пасхи выстелить внутри влажной марлей, плотно заполнить творожной массой, положить сверху гнет и поставить в холодильник на 10—12 часов.

Творожная пасха «Щедрая»

ПРОДУКТЫ

500 г жирного сухого творога, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 100 мл жирных сливок, 300 г сахарной пудры, 50 мл коньяка, 50 г изюма, 50 г кураги, 30 г фисташек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Изюм замочить в коньяке. Творог протереть через сито, добавить сливочное масло комнатной температуры, тщательно растереть. Порциями влить жирные сливки, тщательно перемешивая. Яйца взбить с сахарной пудрой, ввести в творожную массу, хорошо перемешать. Аккуратно вмешать подготовленный изюм, нарезанную курагу и фисташки (несколько фисташек отложить для оформления).

Специальную форму для пасхи выстелить марлей, уложить творожную массу, утрамбовать, накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест. Поставить форму с пасхой в глубокую миску или кастрюлю, куда будет стекать сыворотка, сверху установить груз. Через 4 часа слить выделившуюся жидкость, поставить форму в холодильник минимум на 12 часов. Готовую пасху аккуратно вынуть из формы и украсить оставшимися фисташками.

Творожная пасха с отварными желтками

ПРОДУКТЫ

500 г жирного творога, 4 желтка отварных яиц, 70 г сливочного масла, 125 мл жирных сливок, 75 г сахара, 10 г ванильного сахара, 50 г шоколадных капель, 25 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог и отварные желтки протереть через сито. Добавить сливочное масло комнатной температуры, тщательно растереть. Сливки соединить с сахаром и ванильным сахаром, слегка взбить, добавить в творожную массу, перемешать с помощью блендера до однородности. Аккуратно вмешать шоколадные капли и подготовленный изюм. Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, наполнить творожной массой, утрамбовать. Накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест, сверху положить груз и поставить в холодильник минимум на сутки.

Творожная пасха «Царская»

ПРОДУКТЫ

600 г творога (жирностью 9 %), 3 желтка, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны (жирностью 15 %), 100 г сахара, 10 г ванильного сахара, щепотка соли, 150 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог протереть через сито. Добавить желтки, сливочное масло комнатной температуры, сметану, сахар, ванильный сахар и щепотку соли. Взбить миксером до однородности. Переложить творожную массу в кастрюлю с толстым дном и нагревать на умеренном огне до появления первых пузырьков, постоянно перемешивая (во время нагревания творожная масса станет более жидкой). Сразу снять с огня, поставить кастрюлю в холодную воду со льдом и, тщательно перемешивая, остудить творожную массу до комнатной температуры. Накрыть крышкой, отправить в холодильник на 2 часа. В загустевшую творожную массу аккуратно вмешать подготовленный изюм. Выстелить форму для пасхи марлей, сложенной в 2 слоя. Уложить творожную массу, утрамбовать, накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест. Сверху положить груз. Поставить в холодильник минимум на сутки.

Творожная пасха «Вкусная»

ПРОДУКТЫ

500 г творога, 2 яйца, 100 г сливочного масла, ½ стакана густой домашней сметаны, ¼ стакана молока, 1 стакан сахара, 10 г ванильного сахара, щепотка соли, 50 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца взбить с сахаром. Молоко довести до кипения, влить тонкой струйкой в яичную массу, интенсивно перемешивая. Поставить всю смесь на слабый огонь и нагревать, помешивая, до легкого загустения. Снять с огня, добавить сливочное масло, хорошо взбить. Творог протереть через сито. Добавить густую домашнюю сметану, ванильный сахар и соль, тщательно растереть. Ввести заварной крем, хорошо перемешать. Аккуратно вмешать подготовленный изюм. Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, наполнить творожной массой, утрамбовать. Накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест, сверху положить груз и поставить в холодильник минимум на сутки.

Творожная пасха на креме

ПРОДУКТЫ

500 г жирного творога, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 100 мл жирных сливок, 100 г сахара, щепотка ванили, 100 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сливки соединить с яйцами, добавить сахар, ваниль, хорошо взбить. Поставить смесь на медленный огонь и, непрерывно помешивая, проварить до легкого загустения. Снять с огня, остудить крем, интенсивно перемешивая. Творог дважды протереть через сито, добавить сливочное масло комнатной температуры, тщательно растереть. Ввести остывший крем, хорошо перемешать. Аккуратно вмешать подготовленный изюм.

Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, наполнить творожной массой, утрамбовать. Накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест, сверху положить груз и поставить в холодильник минимум на сутки.

Творожно-сливочная пасха

ПРОДУКТЫ

500 г творога (жирностью 18 %), 2 яйца, 70 г сливочного масла, 500 мл сливок (жирностью 33—35 %), 90 г сахарной пудры, щепотка ванильного сахара, щепотка соли, 125 г цукатов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отделить желтки от белков. Белки поставить в холодильник. Желтки растереть с 30 г сахарной пудры, тщательно взбить. Сливочное масло комнатной температуры растереть с 2—3 ст. л. сливок, добавить желтковую массу, взбить. Оставшиеся холодные сливки взбить с 60 г сахарной пудры и ванильным сахаром. Творог протереть через сито, добавить взбитые сливки и желтково-масляную массу, хорошо перемешать. Белки взбить с щепоткой соли до плотных пиков, ввести в творожную массу. Аккуратно вмешать мелко нарезанные цукаты.

Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, наполнить творожной массой, утрамбовать. Накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест, сверху положить груз и поставить в холодильник минимум на сутки.

Творожная пасха «Карамельная»

ПРОДУКТЫ

300 г домашнего жирного творога, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 200 г вареного сгущенного молока, грецкие орехи и цукаты для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог протереть через сито, добавить сливочное масло комнатной температуры, тщательно растереть. Добавить сметану и вареное сгущенное молоко, перемешать с помощью блендера до однородности.

Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, наполнить творожной массой, утрамбовать. Накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест, сверху положить груз и поставить в холодильник минимум на сутки. Перед подачей аккуратно вынуть пасху из формы, посыпать молотыми орехами и украсить цукатами.

Творожная пасха с кремом «Пломбир»

ПРОДУКТЫ

1,5 кг творога, 400 г сметаны (жирностью 20 %), 150 г сахара, 1 г ванилина, щепотка соли, 200 г изюма

Для крема:

250 г сливочного масла (жирностью 82 %), 250 мл молока, 2 яйца, 120 г сахара, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. коньяка, 1 г ванилина, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для крема вскипятить 150 мл молока. Оставшееся молоко соединить с яйцами, сахаром, ванилином и солью. Всыпать муку, тщательно взбить венчиком, чтобы не было комочков. Влить тонкой струйкой кипящее молоко, интенсивно перемешивая. Поставить смесь на слабый огонь и нагревать, непрерывно помешивая, до легкого загустения. Снять с огня, накрыть пленкой в контакт, остудить до комнатной температуры. Масло комнатной температуры взбить до побеления. Продолжая взбивать, ввести порциями (по 1 ст. л.) заварной крем, не торопиться. Следующую порцию вводить только тогда, когда вся предыдущая вбита в масло. В конце влить коньяк. Творог дважды протереть через сито. Сметану соединить с сахаром, слегка взбить. Добавить творог, ванилин и соль, хорошо перемешать. Порциями ввести заварной крем. Аккуратно вмешать подготовленный изюм.

Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, наполнить творожной массой, утрамбовать. Накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест, сверху положить груз и поставить в холодильник минимум на сутки.

Творожная пасха «Слоеная»

ПРОДУКТЫ

600 г творога, 400 мл сливок (жирностью 33 %), 200 г сахара, 10 г ванильного сахара, 15 г листового желатина

Для шоколадного слоя:

100 г темного шоколада, 25 г фундука

Для карамельного слоя:

100 г вареного сгущенного молока, 25 г ядер грецких орехов

Для фруктового слоя:

100 г конфитюра, молотый шафран по вкусу, 25 г миндаля

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог протереть через сито. Листовой желатин залить холодной водой на 10 минут, затем отжать. Сливки нагреть почти до кипения, снять с огня. Добавить сахар, ванильный сахар и разбухшие пластины желатина, перемешать до их полного растворения. Добавить творог, тщательно перемешать с помощью блендера. Полученную массу разделить на 3 равные части.

Для шоколадного слоя одну часть творожной массы соединить с растопленным шоколадом и рубленым фундуком, перемешать. Для карамельного слоя вторую часть творожной массы соединить с вареным сгущенным молоком и рублеными грецкими орехами. Для фруктового слоя оставшуюся творожную массу соединить с конфитюром, добавить шафран и рубленый миндаль, перемешать.

Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, уложить творожную массу слоями. Накрыть свободными концами марли и поставить в холодильник на двое суток.

Творожно-шоколадная пасха

ПРОДУКТЫ

500 г творога (жирностью 9 %), 200 мл сливок (жирностью 33 %), 100 г темного шоколада, 100 г белого шоколада, 50 г сахара, 20 г ванильного сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Белый и темный шоколад поломать на кусочки (немного белого и темного шоколада отложить). Сливки нагреть почти до кипения, разделить пополам. В одну часть добавить темный шоколад, а в другую — белый. Перемешать массы по отдельности до растворения

шоколада, остудить до комнатной температуры. Творог протереть через сито, соединить с сахаром и ванильным сахаром, тщательно растереть и разделить на 2 части. Одну часть творога соединить с белой шоколадной массой, другую — с темной. Отложенный шоколад нарезать на мелкие кусочки. Добавить кусочки темного шоколада в белую творожную массу, кусочки белого — в темную массу.

Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, выложить слоями, чередуя, белую и темную массы. Накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест, сверху положить груз и поставить в холодильник минимум на сутки.

Шоколадно-кофейная творожная пасха

ПРОДУКТЫ

500 г творога (жирностью 5 %), 250 мл сливок (жирностью 20 %), 100 г сахара, 50 г темного шоколада, 1,5 ст. л. молотого натурального кофе

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Из молотого кофе и 70 мл воды сварить кофе, остудить, процедить. Сливки соединить с сахаром, нагреть почти до кипения. Снять с огня, добавить кусочки темного шоколада, перемешать до однородности, остудить. Творог протереть через сито. Добавить процеженный кофе, тщательно растереть. Влить шоколадные сливки, взбить блендером до однородности. Должна получиться нежная, кремовая, блестящая, гладкая масса. Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, наполнить творожной массой. Накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест, сверху положить небольшой груз и поставить в холодильник минимум на сутки.

Творожная пасха с белым шоколадом

ПРОДУКТЫ

600 г творога (жирностью 9 %), 3 желтка, 100 г сливочного масла, 150 мл сливок (жирностью 35—38 %), 50 г белого шоколада, 100 г сахара, 10 капель ванильной эссенции

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить желтки с сахаром, хорошо взбить. Влить сливки, перемешать. Поставить смесь на слабый огонь и нагревать, непрерывно

помешивая, до легкого загустения. Добавить разломанный на кусочки белый шоколад, перемешать до его растворения. Дать смеси остыть до теплого состояния. Добавить сливочное масло комнатной температуры, взбить до однородности. Добавить ванильную эссенцию, взбить в пышную кремовую массу. Творог протереть через сито, соединить с полученной массой, тщательно перемешать. Силиконовую форму смазать сливочным маслом, выложить творожную массу, хорошо утрамбовывая, поверхность разровнять лопаткой. Отправить в холодильник на ночь. Готовую пасху аккуратно вынуть из формы и украсить по желанию.

Творожная пасха «Медовая»

ПРОДУКТЫ

250 г жирного творога, 250 г маскарпоне, 100 г сливочного масла, 4 ст. л. сметаны, 5 ст. л. меда, 10 г ванильного сахара, 70 г миндальных лепестков

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Жирный творог протереть через сито, соединить с маскарпоне. Сливочное масло комнатной температуры растереть с медом и ванильным сахаром. Влить сметану, тщательно взбить. Соединить с творожной массой, перемешать с помощью блендера до однородности. Вмешать в массу обжаренный миндаль (оставить немного для украшения). Форму для пасхи выстелить марлей, сложенной в 2 слоя, наполнить творожной массой. Накрыть свободными концами марли, затянуть их крест-накрест, сверху положить груз и поставить в холодильник минимум на сутки. Подавать, украсив оставшимися миндальными лепестками.

Творожная пасха «Запеченная»

ПРОДУКТЫ

800 г творога, 6 яиц, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, ¼ ч. л. пекарского порошка, 1 ч. л. молотой корицы, 4 ч. л. лимонной или апельсиновой цедры, 1 стакан изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог протереть через сито. Яйца соединить с сахаром (желток одного яйца оставить для смазывания пасхи), тщательно взбить. Добавить протертый творог, сметану, корицу, цедру, хорошо взбить

с помощью миксера. Всыпать пекарский порошок и муку, хорошо перемешать. В конце вмешать в массу подготовленный изюм.

Разъемную форму выстелить пергаментом, смазать маслом. Выложить творожную массу, разровнять поверхность. Поставить форму в холодильник на 25 минут. Верх пасхи смазать взбитым желтком. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 40—50 минут. Выключить духовку, оставить в ней пасху до полного остывания, а затем поставить в холодильник на ночь. Перед подачей аккуратно вынуть пасху из формы и украсить по желанию.

Запеченная творожная пасха «Бесподобная»

ПРОДУКТЫ

500 г творога, 5 яиц, 75 г сливочного масла, ½ стакана сахара, ½ стакана картофельного крахмала, цедра ½ лимона, щепотка ванилина, ½ стакана изюма

Для оформления:

1 упаковка желе по вкусу, марципановые цветки и фигурки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог протереть через сито, добавить сливочное масло комнатной температуры, тщательно растереть. Яйца взбить с сахаром в пышную массу. Всыпать крахмал, цедру и ванилин, перемешать. Полученную массу соединить с творожной. Вмешать изюм. Небольшую разъемную форму выстелить пергаментом, смазать маслом. Выложить творожную массу, разровнять поверхность. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 40—50 минут. Выключить духовку, оставить в ней пасху до полного остывания. Для оформления приготовить желе по инструкции на упаковке, немного его охладить. Как только желе начнет слегка загустевать, выложить его на поверхность остывшей пасхи, аккуратно разровнять и поставить в холодильник на ночь. Перед подачей пасху аккуратно вынуть из формы, сняв разъемные бортики. Украсить марципановыми цветками и фигурками.

Запеченная творожная пасха в шоколадной глазури

ПРОДУКТЫ

500 г домашнего творога, 3 яйца, 120 г сахара, 30 г кукурузного крахмала, 50 г изюма, 50 г цукатов

Для глазури:

100 г шоколада, лепестки миндаля

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог протереть через сито. Яйца разделить на белки и желтки. Желтки растереть с половиной нормы сахара, добавить к творогу, перемешать. Всыпать кукурузный крахмал, вмешать подготовленный изюм и цукаты. Белки взбить до устойчивых пиков, постепенно добавляя оставшийся сахар. Аккуратно подмешать белки в творожную массу.

Небольшую разъемную форму выстелить пергаментом, смазать маслом. Выложить творожную массу, разровнять поверхность. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 40—50 минут. Выключить духовку, оставить в ней пасху до полного остывания, затем поставить в холодильник на ночь. Перед подачей пасху аккуратно вынуть из формы, сняв разъемные бортики. Для глазури растопить шоколад на водяной бане, залить поверхность пасхи и украсить лепестками миндаля.

Творожная пасха с маком

ПРОДУКТЫ

600 г нежирного творога, 150 г сахара, 50 мл сливок, 100 мл молока, 1 ст. л. желатина, 50 г изюма, 20 г мака

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мак промыть, залить молоком, добавить 1 ст. л. сахара и проварить на небольшом огне в течение 15 минут, постоянно помешивая. Накрыть крышкой, дать остыть. Желатин замочить в сливках, затем прогреть на слабом огне до полного растворения гранул. Творог протереть через сито, тщательно растереть с сахаром. Добавить мак и сливочно-желатиновую смесь, перемешать с помощью блендера. Аккуратно вмешать подготовленный изюм. Выложить массу в силиконовую форму, поставить в холодильник на 10—12 часов. Перед подачей вынуть пасху из формы и украсить по желанию.

Творожная пасха с апельсином

ПРОДУКТЫ

900 г домашнего творога, 6 яичных желтков, 340 г сливочного масла, 150 мл жирных сливок, 1,5 стакана сахара, цедра 1 апельси-

на, ¼ ч. л. тертого мускатного ореха, 1 ч. л. ванильного экстракта, цукаты для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог протереть через сито, тщательно растереть со сливочным маслом комнатной температуры. Желтки соединить с сахаром, взбивать с помощью миксера около 5 минут. Продолжая взбивать, постепенно влить сливки. Полученную смесь соединить с творожной массой, добавить апельсиновую цедру, мускатный орех и ванильный экстракт, перемешать до однородности.

Форму для пасхи выстелить влажной марлей, уложить творожную массу, утрамбовывая. Накрыть свободными концами марли, поставить сверху небольшой груз и отправить в холодильник на ночь. Готовую пасху аккуратно вынуть из формы и украсить цукатами.

Творожная пасха «Шоколадная»

ПРОДУКТЫ

500 г творога, 50 г сливочного масла, 100 мл сливок (жирностью 33 %), 120 г сахарной пудры, 130 г темного шоколада, 100 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог протереть через сито. Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахарной пудрой. Добавить протертый творог, взбить с помощью миксера до однородности. Шоколад разломать на кусочки, залить горячими сливками, перемешать венчиком. Остывшую шоколадную массу соединить с творожной, хорошо перемешать. Аккуратно вмешать подготовленный изюм. Форму для пасхи выстелить влажной марлей, сложенной в 3—4 слоя. Плотно наполнить творожной массой, утрамбовывая лопаткой, накрыть свободными концами марли. Сверху поставить небольшой груз и отправить в холодильник на 14—18 часов. Время от времени сливать выделяющуюся сыворотку. Готовую пасху аккуратно вынуть из формы и украсить изюмом.

Шоколадная пасха в шоколадной глазури

ПРОДУКТЫ

1 кг жирного домашнего творога, 350 г сливочного масла, 180 мл сливок (жирностью 33 %), 200 г черного шоколада, 300 г сахара, 10 г ванильного сахара

Для глазури:
90 г черного шоколада, 60 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог дважды протереть через сито, соединить со сливочным маслом комнатной температуры и растопленным шоколадом, тщательно растереть. Сливки взбить с сахаром и ванильным сахаром, ввести в творожную массу, перемешать с помощью миксера до однородности. Форму для пасхи выстелить влажной марлей, сложенной в несколько слоев. Концы марли должны свисать за бортики формы. Наполнить форму творожной массой, хорошо утрамбовать, накрыть свободными концами марли. Поставить сверху небольшой груз. Оставить пасху при комнатной температуре на несколько часов, периодически сливать выделяющуюся сыворотку. Затем отправить в холодильник минимум на 12 часов. Для глазури шоколад и масло растопить на водяной бане, перемешать до однородности, остудить. Творожную пасху аккуратно вынуть из формы, полить теплой глазурью и дать ей застыть.

САЛАТЫ

Салат «Яичный»

ПРОДУКТЫ

100 г отварного риса, 3 отварных яйца, 2 маринованных огурца, 40 г сыра маасдам, листья салата, зелень, 3 ст. л. майонеза, 1 ч. л. горчицы с зернами, белый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварные яйца крупно нарубить. Маринованные огурцы нарезать небольшими тонкими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Нарезанные продукты соединить, добавить отварной рассыпчатый рис. Для заправки майонез соединить с горчицей и белым перцем по вкусу. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать. На сервировочное блюдо выложить листья салата, уложить приготовленный салат и украсить зеленью.

Салат с сухариками

ПРОДУКТЫ

150 г листьев салата, 2 отварных яйца, 50 г готовых сухариков, 3 ст. л. тертого пармезана, 1 зубчик чеснока, 3 ст. л. майонеза, 1 ч. л. лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, перемешать с сухариками, выложить на сервировочное блюдо. Сверху уложить дольки отварных яиц. Для заправки майонез перемешать с лимонным соком и пропущенным через пресс чесноком. Салат полить заправкой, посыпать тертым пармезаном и сразу подавать.

Зеленый салат с беконом и яйцами пашот

ПРОДУКТЫ

300 г листьев салата, 150 г бекона, 8 перепелиных яиц, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. яблочного уксуса, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В широкой кастрюле вскипятить воду, добавить 1 ст. л. уксуса, уменьшить огонь до среднего. Перепелиное яйцо аккуратно разбить в пиалу, чтобы не повредить желток. Наклонив пиалу прямо над кипящей водой, осторожно вылить яйцо в кастрюлю, варить при слабом кипении 4 минуты. Готовое яйцо пашот вынуть шумовкой. Таким же образом приготовить все яйца пашот. Бекон нарезать тонкими ломтиками, обжарить в сковороде до хрустящей корочки. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, перемешать с обжаренным беконом, выложить в салатник. Для заправки оливковое масло взбить с 1 ст. л. уксуса и солью. Салат полить заправкой, сверху уложить яйца пашот.

Теплый салат с яичницей и беконом

ПРОДУКТЫ

150 г листьев салата, 100 г бекона, 1 красная луковица, 2—3 ломтика белого хлеба, 30 г пармезана, 2 яйца, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. красного винного уксуса, 1 ст. л. горчицы с зернами, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить. Бекон нарезать тонкими ломтиками, обжарить в сковороде до хрустящей корочки, вынуть. Белый хлеб нарезать кубиками, обжарить в оставшемся в сковороде жире до хрустящей корочки, снять со сковороды. В сковороде разогреть 1 ст. л. оливкового масла, поджарить яичницу глазунью из двух яиц. Для заправки взбить 2 ст. л. оливкового масла с уксусом, добавить горчицу, соль и перец. Лук тонко нашинковать, положить в салатник, полить заправкой, оставить на 10 минут. Затем положить в салатник к луку листья салата, обжаренный бекон и сухарики, аккуратно перемешать. Салат посыпать тертым пармезаном, сверху уложить яичницу глазунью и сразу подавать.

Теплый картофельный салат с беконом

ПРОДУКТЫ

1 кг картофеля, 150 г бекона, 3 зубчика чеснока, зеленый лук, зелень укропа, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. яблочного уксуса, 1 ч. л. сахара, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности. Пока варится картофель, бекон нарезать небольшими тонкими ломтиками, слегка обжарить на сковороде. Добавить растительное масло, уксус, сахар, жарить на среднем огне несколько минут, пока бекон не карамелизуется (важно часто перемешивать его и следить, чтобы не подгорел). В конце добавить мелко нарубленный чеснок, снять с огня. С готового картофеля слить воду, крупно нарезать, положить в салатник. Добавить карамелизированный бекон вместе с вытопившимся из него жиром, рубленый зеленый лук и укроп, приправить солью и перцем по вкусу, аккуратно перемешать и сразу подавать.

Картофельный салат с беконом и оливками

ПРОДУКТЫ

500 г отварного картофеля, 100 г бекона, 100 г оливок, 1 луковица

Для заправки:

50 мл натурального йогурта или сливок, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. горчицы с зернами, зелень базилика и петрушки, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Бекон нарезать небольшими тонкими ломтиками, обжарить в сковороде до легкого зарумянивания, снять со сковороды. Отварной картофель нарезать кубиками, слегка обжарить в оставшемся в сковороде жире. Переложить в салатник, сразу же добавить мелко нарубленный лук, аккуратно перемешать, оставить на 5 минут. Для заправки оливковое масло взбить с лимонным соком, добавить горчицу и мелко нарубленную зелень, влить йогурт, посолить по вкусу, хорошо перемешать. В салат добавить оливки, разрезанные пополам, полить заправкой, аккуратно перемешать. Сверху распределить обжаренные ломтики бекона и сразу подавать.

Теплый картофельный салат «Мюнхен»

ПРОДУКТЫ

3 охотничьи колбаски, 50 г бекона, 2—3 отварные картофелины, 4—5 корнишонов, 150 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица, зеленый лук, 1—2 ст. л. растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Бекон нарезать ломтиками, охотничьи колбаски — толстыми кружочками, обжарить в сковороде на растительном масле до легкого зарумянивания. Снять со сковороды. Отварной картофель нарезать кубиками, слегка обжарить в оставшемся в сковороде масле, переложить в салатник. Сразу же добавить мелко нарубленный лук, аккуратно перемешать, оставить на 5 минут. Затем добавить обжаренные колбаски, нарезанные тонкими ломтиками корнишоны, консервированный зеленый горошек, при необходимости добавить немного растительного масла, аккуратно перемешать. Сверху распределить обжаренные ломтики бекона, посыпать рубленым зеленым луком и сразу подавать.

Картофельный салат с ветчиной

ПРОДУКТЫ

1 кг отварного картофеля, 200 г ветчины, 200 г феты, 8—10 помидоров черри, 100 г маслин без косточки, зелень, 3—4 ст. л. оливкового масла, орегано, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Ветчину нарезать кубиками, обжарить на оливковом масле до легкого зарумянивания, посыпать орегано, остудить. Отварной картофель и фету нарезать кубиками, помидоры — небольшими дольками. Маслины разрезать пополам. Соединить картофель с ветчиной, добавить масло, в котором жарилась ветчина, посолить, аккуратно перемешать и выложить в салатник. Сверху распределить помидоры, фету и маслины, слегка посыпать молотым перцем. Салат украсить зеленью и сразу подавать.

Салат «Нежность»

ПРОДУКТЫ

200 г ветчины, 200 г твердого сыра, 1—2 свежих или соленых огурца, 2 зубчика чеснока, майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Ветчину, сыр и огурцы нарезать соломкой. Майонез перемешать с пропущенным через пресс чесноком, заправить салат, аккуратно перемешать и сразу подавать.

Салат по-швейцарски

ПРОДУКТЫ

100 г ветчины, 50 г швейцарского сыра, 2 отварные моркови, 150 г листьев салата, 2 ст. л. растительного масла, сок ½ лимона, 1 ч. л. горчицы, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить. Ветчину, сыр и отварную морковь нарезать кубиками. Соединить все подготовленные продукты, аккуратно перемешать, выложить в салатник. Для заправки растительное масло взбить с лимоннным соком, горчицей и солью. Салат полить заправкой и сразу подавать.

Салат из ветчины, сыра и грибов

ПРОДУКТЫ

250 г ветчины, 100 г маринованных грибов, 200 г сыра, 100 г консервированного зеленого горошка, зелень, 50 г сметаны, 80 г майонеза, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Ветчину, маринованные грибы и сыр нарезать одинаковыми кубиками. Добавить консервированный горошек. Салат заправить смесью сметаны и майонеза, посолить по вкусу и аккуратно перемешать. Подавать, украсив зеленью.

Салат «Дарина»

ПРОДУКТЫ

200 г шампиньонов, 100 г ветчины, 100 г моркови по-корейски, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица, зелень петрушки, 2 ст. л. майонеза, 1 ст. л. растительного масла, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Грибы и лук нарезать, обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу, остудить. Ветчину и морковь по-корейски нарезать соломкой, добавить обжаренные

грибы с луком и консервированный горошек. Салат заправить майонезом, аккуратно перемешать, дать настояться 20—30 минут. Подавать, украсив зеленью.

Салат «Изысканный»

ПРОДУКТЫ

200 г ветчины, 200 г маринованных опят, 200 г маринованных корнишонов, 150 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица салатного сорта, майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук мелко нашинковать, перемешать с маринованными опятами, оставить на 5 минут. Ветчину и корнишоны нарезать соломкой, соединить с опятами, добавить консервированный горошек. Салат заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Салат с ветчиной и крутонами

ПРОДУКТЫ

150 г ветчины или грудинки, 3 отварных яйца, 200 г листьев салата

Для заправки:

1 отварной желток, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. лимонного сока, 1 ч. л. горчицы, соль по вкусу

Для крутонов:

2 несладкие белые булочки, 50 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для заправки отварной желток соединить с горчицей, тщательно растереть. Растительное масло взбить с лимонным соком и солью, добавить желтковую массу, сметану, тщательно перемешать.

Для крутонов булочки нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле до хрустящей корочки. Ветчину или грудинку нарезать небольшими тонкими ломтиками, обжарить отдельно до легкого зарумянивания.

Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, добавить обжаренную ветчину, перемешать, выложить в салатник. Сверху уложить дольки отварных яиц, полить заправкой. Салат посыпать крутонами и сразу подавать.

Салат «Грибная поляна»

ПРОДУКТЫ

300 г маринованных шампиньонов, 200 г ветчины, 200 г отварного картофеля, 200 г отварной моркови, 4 отварных яйца, 100 г твердого сыра, зелень, майонез, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Глубокий салатник выстелить пищевой пленкой, уложить в один слой маринованные шампиньоны шляпками вниз, посыпать рубленой зеленью, смазать майонезом. Сверху уложить мелко нарубленные яйца, смазать майонезом. Посыпать тертым сыром, смазать майонезом. Затем уложить ветчину, нарезанную мелкими кубиками, смазать майонезом. Следующим слоем уложить тертую морковь, смазать майонезом и накрыть тертым картофелем. Салат аккуратно утрамбовать ложкой, затянуть свободными концами пленки и поставить в холодильник на ночь. Перед подачей пленку развернуть, салатник накрыть сервировочной тарелкой и осторожно перевернуть. Аккуратно снять салатник и пленку. Подавать салат, украсив зеленью.

Салат с шампиньонами

ПРОДУКТЫ

150 г шампиньонов, 150 г копченой грудинки или бекона, 150 г листьев салата, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3 ломтика хлеба, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. винного уксуса, соль и белый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Грудинку или бекон нарезать небольшими тонкими ломтиками, обжарить в сковороде до легкого зарумянивания, снять со сковороды. Ломтики хлеба натереть чесноком, нарезать кубиками и обжарить в оставшемся в сковороде жире до хрустящей корочки, снять со сковороды. Шампиньоны и лук нарезать, обжарить в сковороде на масле (1 ст. л.), приправить солью и перцем, остудить. Для заправки 2 ст. л. растительного масла взбить с уксусом и солью. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить. Добавить обжаренную грудинку, грибы с луком, полить заправкой, аккуратно перемешать, выложить в салатник. Салат посыпать сухариками и сразу подавать.

Салат с грибами, сыром и яблоком

ПРОДУКТЫ

100 г шампиньонов, 200 г голландского сыра, 2 сладких перца, 1 яблоко, 2 ст. л. апельсинового сока, 1 ст. л. растительного масла, соль и специи по вкусу

Для заправки:

50 г майонеза, 1 ч. л. горчицы, ¼ ч. л. меда, цедра апельсина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шампиньоны нарезать, обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу. Голландский сыр, сладкий перец и очищенное яблоко нарезать очень мелкими кубиками. Яблоки сразу же полить апельсиновым (или лимонным) соком, чтобы не потемнели. Все подготовленные продукты соединить. Для заправки майонез перемешать с горчицей и медом. Салат полить заправкой, при необходимости посолить, аккуратно перемешать и подавать.

Салат «Мужской каприз»

ПРОДУКТЫ

200 г отварной говядины, 3 отварных яйца, 100 г сыра, 1 луковица, майонез, 1 ст. л. лимонного сока, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук мелко нашинковать, залить кипятком на 5 минут, затем отжать, полить лимонным соком, оставить на 5 минут. Отварную говядину нарезать небольшими очень тонкими ломтиками, посолить, поперчить. Отварные яйца натереть на крупной терке, сыр — на мелкой. Подготовленные продукты положить в салатник слоями, тщательно смазывая майонезом: сначала мясо, затем маринованный лук, яйца и сыр. Салат поставить в холодильник на 1 час.

Грибной салат

ПРОДУКТЫ

200 г шампиньонов, 3 отварные картофелины, 3 отварные моркови, 2 отварных яйца, 100 г твердого сыра, 1 яблоко, 2 луковицы, зелень, 250 г майонеза, 1—2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шампиньоны и лук нарезать, обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями. Отварной картофель, морковь, яйца и очищенное яблоко натереть на крупной терке, сыр — на мелкой. Яблоки сразу же полить лимонным соком, чтобы не потемнели. Подготовленные продукты выложить в салатник слоями в следующей последовательности: картофель, грибы с луком, яйца, морковь и яблоко. Каждый слой хорошо смазать майонезом. Салат щедро посыпать тертым сыром и украсить зеленью.

Салат из помидоров с шампиньонами и брынзой

ПРОДУКТЫ

300 г шампиньонов, 300 г помидоров черри, 300 г брынзы, 3 зубчика чеснока, зелень, 1 сырое яйцо, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. лимонного сока, соль и перец по вкусу, мука и сухари для панировки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Брынзу нарезать небольшими ломтиками толщиной 7—10 мм, обвалять в муке, обмакнуть в яйцо, запанировать в сухарях и быстро обжарить в разогретом масле с двух сторон до зарумянивания. Вынуть из сковороды. На оставшемся масле обжарить крупно нарезанные шампиньоны, приправить солью и перцем по вкусу. Помидоры черри разрезать пополам, положить в салатник, слегка посыпать солью и перцем. Добавить обжаренные шампиньоны, брынзу, измельченный чеснок, зелень, полить лимонным соком и оставшимся в сковороде маслом, аккуратно перемешать и сразу подавать.

Салат «Оригинальный»

ПРОДУКТЫ

200 г отварной говядины, 200 г шампиньонов, 2—3 средних помидора, 50 г твердого сыра, 50 г листьев салата, 50 г маслин без косточки, зелень, майонез, растительное масло, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шампиньоны нарезать, обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями. Отварную говядину нарезать

мелкими кубиками, помидоры — тонкими ломтиками, маслины — колечками. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, положить в салатник. Сверху слоями уложить подготовленные продукты, смазывая майонезом: мясо, обжаренные грибы, помидоры. Верхний слой смазать майонезом, щедро посыпать тертым сыром. Салат украсить колечками маслин, зеленью и сразу подавать.

Салат из помидоров с говядиной

ПРОДУКТЫ

500 г отварной говядины, 2 помидора, 1 сладкий перец, 4 маринованных огурца, 1 луковица, 1 отварное яйцо, зелень, 3 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. винного уксуса, щепотка сахара, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварное мясо, сладкий перец и маринованные огурцы нарезать тонкой соломкой. Репчатый лук мелко нарубить. Помидоры очистить от кожицы, нарезать кусочками. Соединить все нарезанные продукты. Для заправки растительное масло взбить с уксусом, сахаром и солью. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать, украсить дольками отварного яйца, зеленью и сразу подавать.

Салат «Шапка Мономаха»

ПРОДУКТЫ

300 г отварной свинины, 3 отварные картофелины, 1 отварная свекла, 1 свежая морковь, 6 отварных яиц, 200 г твердого сыра, 50 г грецких орехов, 50 г зерен граната, 50 г консервированного зеленого горошка, 1 зубчик чеснока, майонез, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварной картофель и свеклу натереть на крупной терке, свежую морковь, сыр, а также белки и желтки отварных яиц — на мелкой. Отварное мясо нарезать маленькими кубиками. Чеснок пропустить через пресс, перемешать с майонезом. Нарезанные продукты выложить на сервировочное блюдо слоями, хорошо смазывая майонезом и формируя горку: сначала уложить половину тертого картофеля (посолить, поперчить), затем свеклу, 1/3 часть сыра, половину мяса,

яичные желтки, морковь, снова 1/3 часть сыра и оставшееся мясо. Оставшийся картофель соединить с майонезом, покрыть всю поверхность салата, чтобы не было видно разноцветных слоев. Сформировать из картофеля верхушку «шапки». Салат поставить в холодильник на ночь. Перед подачей оставшийся тертый сыр смешать с тертыми белками и молотыми грецкими орехами. Поверхность салата смазать майонезом, щедро посыпать сырно-ореховой смесью — это будет «опушка». Салат украсить зернами граната и зеленым горошком.

Салат «Экзотика» с мясом

ПРОДУКТЫ

300 г мяса кролика, 2 мандарина, 1 крупная груша, 100 мл красного вина, 1 ст. л. сухой аджики, соль и специи по вкусу, майонез для заправки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо кролика натереть аджикой, положить в кастрюлю, залить вином, мариновать около 1 часа. Затем поставить на огонь, добавить в маринад соль, специи и тушить мясо до готовности. Остудить, нарезать кубиками. Мандарины и грушу очистить, нарезать такими же кубиками. Все нарезанные продукты соединить. Салат заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Салат из мяса, грибов и ананасов

ПРОДУКТЫ

200 г отварного куриного филе, 200 г шампиньонов, 300 г консервированных ананасов, 200 г сыра, 2 отварных яйца, 1 луковица, зелень, майонез, растительное масло, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Грибы и лук нарезать, обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу. Отварное куриное филе и ананасы нарезать небольшими кубиками. Сыр натереть на крупной терке, отварные яйца — на мелкой. Подготовленные продукты выложить в салатник слоями, смазывая майонезом: обжаренные грибы, куриное мясо, ананасы, яйца и сыр. Подавать, украсив зеленью.

Салат с курицей, грибами и сыром

ПРОДУКТЫ

200 г отварного куриного филе, 200 г консервированных грибов, 200 г консервированных ананасов, 150 г твердого сыра, 50 г грецких орехов, зелень, 3 ст. л. майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварное мясо, консервированные грибы и ананасы нарезать маленькими кубиками. Сыр натереть на мелкой терке. Грецкие орехи измельчить. Салат лучше подавать в стеклянном салатнике, чтобы были видны контрастные слои. Первым слоем положить грибы, посыпать тертым сыром (половина нормы), смазать майонезом. Сверху распределить измельченные грецкие орехи, уложить слой ананасов, смазать майонезом. Следующим слоем положить куриное мясо, смазать майонезом и посыпать оставшимся сыром. Подавать салат, украсив зеленью и кусочками ананасов.

Салат «Фантазия»

ПРОДУКТЫ

200 г отварного куриного филе, 120 г консервированных ананасов, 2 мандарина, 120 г сыра, 2 соленых огурца, зелень, майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварное мясо, ананасы, сыр и огурцы нарезать небольшими кубиками. Мандарины очистить, разделить на дольки, нарезать небольшими ломтиками. Все ингредиенты соединить. Салат заправить майонезом, аккуратно перемешать, украсить зеленью и сразу подавать.

Салат «Американка»

ПРОДУКТЫ

100 г отварного куриного филе, 1 манго, 1 авокадо, 1 красная луковица, 1—2 ст. л. лимонного сока, оливковое масло, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварное мясо, очищенное манго и авокадо нарезать соломкой. Авокадо сразу же полить лимонным соком, чтобы не потемнело.

Лук мелко нарубить, перемешать с авокадо, оставить на 5 минут. Затем добавить мясо и манго, посолить, поперчить, заправить оливковым маслом, аккуратно перемешать и сразу подавать.

Салат с курицей и авокадо

ПРОДУКТЫ

500 г куриной грудки, 200 г бекона, 2 авокадо, 4 крупных помидора, 3 отварных яйца, 100 г листьев салата, 5 веточек тимьяна, зеленый лук, ½ стакана белого сухого вина, 3 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. черного перца горошком, соль по вкусу

Для заправки:

5 зубчиков чеснока, 6 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. белого винного уксуса, 1 ч. л. горчицы, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для заправки масло взбить с уксусом, горчицей и солью, добавить пропущенный через пресс чеснок. Куриную грудку вымыть, положить в кастрюлю, влить белое вино, 1 ст. л. лимонного сока, добавить тимьян и перец горошком. Залить кипятком, чтобы мясо было полностью покрыто жидкостью, посолить, довести до кипения. Уменьшить огонь и варить 10 минут. Оставить курицу остывать в бульоне, затем вынуть и нарезать небольшими кубиками. Полить мясо половиной заправки. Бекон нарезать небольшими тонкими ломтиками, обжарить до хрустящей корочки, выложить на бумажные полотенца, чтобы избавиться от излишков жира. Авокадо очистить, нарезать кубиками, полить оставшимся лимонным соком. Помидоры нарезать кубиками, отварные яйца — дольками. Листья салата крупно нарубить, выложить в салатник. Сверху распределить кусочки курицы, помидоры, авокадо, бекон, дольки яиц. Салат полить оставшейся заправкой, посыпать измельченным зеленым луком и сразу подавать.

Оливье пикантный

ПРОДУКТЫ

400 г отварной куриной грудки, 6 отварных картофелин, 2 отварные моркови, 3 отварных яйца, 5—6 маринованных огурцов-корнишонов, 250 г консервированного зеленого горошка, 1 ст. л. каперсов, 1 луковица, 250 г майонеза, 1 ч. л. острой горчицы, соль и молотый черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для заправки майонез соединить с горчицей, добавить мелко нарубленные каперсы и молотый перец по вкусу, перемешать. Отварное мясо, картофель, морковь и яйца нарезать маленькими кубиками, огурцы — небольшими тонкими ломтиками. Репчатый лук мелко нарубить. Соединить все нарезанные продукты, добавить консервированный горошек. Салат полить заправкой, посолить по вкусу и аккуратно перемешать.

Салат «Вкусный»

ПРОДУКТЫ

500 г отварной куриной грудки, 700 г шампиньонов, 2—3 помидора, 100 г листьев салата, 3 ст. л. измельченных грецких орехов, 2—3 ломтика белого хлеба, 4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. лимонного сока, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Грибы нарезать, обжарить на растительном масле (2 ст. л.) до готовности, приправить солью и специями по вкусу. Хлеб нарезать кусочками, подсушить в духовке до хрустящей корочки. Отварное мясо и помидоры нарезать кубиками. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, положить в салатник. Добавить обжаренные грибы, мясо и помидоры. Для заправки 2 ст. л. растительного масла взбить с лимонным соком, солью и специями. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать, посыпать измельченными грецкими орехами, сухариками и сразу подавать.

Салат из курицы с омлетом

ПРОДУКТЫ

300—400 г отварного куриного филе, 1 крупная луковица, 3 яйца, 150 мл молока, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. лимонного сока, растительное масло, майонез, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца слегка взбить с молоком, солью и перцем. Всыпать муку, хорошо перемешать. Полученную смесь вылить в сковороду с разогретым маслом, жарить омлет под крышкой до готовности. Остудить, нарезать соломкой. Лук мелко нашинковать, залить лимонным соком, оставить на несколько минут. Отварное мясо нарезать со-

ломкой. Соединить все подготовленные ингредиенты. Салат заправить майонезом, аккуратно перемешать и сразу подавать.

Салат «Королевский»

ПРОДУКТЫ

400 г отварного куриного филе, 400 г шампиньонов, 4 яйца, 1 зубчик чеснока, зелень, майонез, растительное масло, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шампиньоны нарезать небольшими ломтиками, обжарить на растительном масле до готовности, посолить, поперчить. Яйца слегка взбить с майонезом, поджарить на сковороде несколько тонких омлетных блинчиков. Остудить, нарезать соломкой. Отварное мясо нарезать такой же соломкой. Соединить все подготовленные ингредиенты, добавить пропущенный через пресс чеснок. Салат заправить майонезом, аккуратно перемешать и поставить в холодильник на 30 минут. Подавать, украсив зеленью.

Салат «Вуаля»

ПРОДУКТЫ

400 г отварного куриного филе, 2 сладких перца, 3 отварных яйца, 150 г маслин без косточки, майонез, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварное мясо и яйца нарезать мелкими кубиками, сладкий перец — соломкой, маслины — колечками. Нарезанные продукты соединить, заправить майонезом, посолить и аккуратно перемешать.

Салат «Орешек»

ПРОДУКТЫ

500 г отварного куриного филе, 400 г пекинской капусты, 2 отварных яйца, 5—6 шт. чернослива, 100 г кедровых орешков, майонез, лимонный сок, сахар и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Пекинскую капусту тонко нашинковать, слегка посыпать сахаром, солью, полить лимонным соком и тщательно перетереть руками

до выделения сока. Отварное мясо и чернослив нарезать соломкой, отварные яйца — небольшими кубиками. Подготовленные продукты соединить, добавить обжаренные кедровые орешки. Салат заправить майонезом, аккуратно перемешать и сразу подавать.

Салат «Цезарь» с курицей

ПРОДУКТЫ

600 г отварного куриного филе, 300 г листьев салата, 100 г помидоров черри, 50 г маслин без косточки, 50 г пармезана, 3—5 ст. л. соуса «Цезарь», растительное масло

Для соуса «Цезарь»:

2 желтка отварных яиц, 1—2 зубчика чеснока, 1—2 ч. л. горчицы, 3 ст. л. лимонного сока, 100 мл растительного масла, соль по вкусу

Для крутонов:

1 небольшая чиабатта, 1 зубчик чеснока, 50 мл растительного масла, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для соуса отварные желтки размять вилкой, добавить пропущенный через пресс чеснок, горчицу и щепотку соли, тщательно растереть. Влить лимонный сок, хорошо перемешать. Вливая небольшими порциями растительное масло, тщательно перемешивать с помощью погружного блендера. Дать соусу постоять 20 минут, затем досолить по вкусу и еще раз тщательно перемешать блендером — должна получиться однородная, гладкая масса.

Для крутонов чиабатту натереть чесноком, нарезать кубиками, слегка посыпать солью, полить растительным маслом и подсушить в разогретой до 200 °С духовке около 5—7 минут.

Отварное куриное филе нарезать небольшими ломтиками, обжарить на сковороде-гриль с двух сторон до легкой золотистой корочки.

Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, положить в салатник. Добавить приготовленные крутоны и нарезанные маслины, полить 2—3 ст. л. соуса, аккуратно перемешать. Сверху уложить обжаренные ломтики мяса, дольки помидоров, полить небольшим количеством соуса и посыпать тертым пармезаном.

Салат подавать сразу же после приготовления.

Салат из курицы с кукурузой

ПРОДУКТЫ

300 г запеченного куриного филе, 150 г свежих огурцов, 2 ст. л. консервированной кукурузы, 150 г листьев салата, 50 г пармезана, 50 г готовых сухариков, 3—5 ст. л. соуса «Цезарь»

Для соуса «Цезарь»:

2 желтка отварных яиц, 1—2 зубчика чеснока, 1—2 ч. л. горчицы, 3 ст. л. лимонного сока, 100 мл растительного масла, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для соуса отварные желтки размять вилкой, добавить пропущенный через пресс чеснок, горчицу и щепотку соли, тщательно растереть. Влить лимонный сок, хорошо перемешать. Вливая небольшими порциями растительное масло, тщательно перемешивать с помощью погружного блендера. Дать соусу постоять 20 минут, затем досолить по вкусу и еще раз тщательно перемешать блендером — должна получиться однородная, гладкая масса. Отварное куриное филе нарезать кубиками, свежие огурцы — небольшими тонкими ломтиками. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить. Соединить нарезанные продукты, добавить консервированную кукурузу. Салат полить небольшим количеством соуса, аккуратно перемешать. Сверху распределить сухарики, посыпать тертым пармезаном и сразу подавать.

Салат в мексиканском стиле

ПРОДУКТЫ

300 г отварной куриной грудки, 400 г консервированной красной фасоли, 125 г консервированной кукурузы, ½ авокадо, 1 помидор, 1 свежий огурец, ½ сладкого перца, ¼ красной луковицы, 50 г листьев салата, зелень петрушки или кинзы, 3—4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сока лайма, ½ ч. л. меда, ½ ч. л. смеси специй тако, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Авокадо очистить, нарезать кубиками, сразу же полить 1 ст. л. сока лайма, перемешать. Отварное мясо, помидор и огурец нарезать небольшими ломтиками. Сладкий перец и лук мелко нашинковать. Соединить подготовленные продукты, добавить консервированную

фасоль и кукурузу. Для заправки растительное масло взбить с 1 ст. л. сока лайма и медом, добавить специи тако, посолить по вкусу. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать. На сервировочное блюдо положить листья салата, сверху уложить приготовленный салат и украсить зеленью. Подавать сразу после приготовления.

Салат «Тоскана»

ПРОДУКТЫ

500 г запеченной курицы, 200—300 г маринованных шампиньонов, 4 помидора, 200 г чеддера, майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Запеченную курицу и помидоры нарезать крупными кусочками, шампиньоны и чеддер — небольшими кубиками. Подготовленные продукты соединить, положить в салатник. Салат полить майонезом и сразу подавать.

Салат «Жасмин»

ПРОДУКТЫ

300 г запеченного куриного мяса, 100 г моркови по-корейски, 2 маринованных огурца, 100 г консервированной кукурузы, 2 отварных яйца, 100 г листьев салата, 2—3 ст. л. майонеза, 1 ч. л. лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, сбрызнуть лимонным соком. Морковь по-корейски нарубить. Маринованные огурцы нарезать небольшими тонкими ломтиками. Соединить морковь, огурцы и консервированную кукурузу, заправить майонезом, перемешать. Добавить подготовленные листья салата, слегка перемешать и выложить на сервировочное блюдо. Сверху уложить ломтики запеченной курицы и дольки отварных яиц. Подавать сразу после приготовления.

Салат «Пасхальный»

ПРОДУКТЫ

200 г отварного куриного филе, 100 г шампиньонов, 2 отварные моркови, 2 маринованных огурца, 2 отварных яйца, 100 г твер-

дого сыра, ½ луковицы, зелень укропа, 200 г майонеза, 2 ст. л. растительного масла, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шампиньоны и лук нарезать, обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу. Отварное куриное филе нарезать небольшими кубиками, маринованные огурцы — небольшими ломтиками. Отварную морковь, яйца и сыр натереть на терке. Подготовленные продукты уложить в салатник слоями, смазывая майонезом: куриное мясо, морковь, маринованные огурцы, обжаренные грибы с луком, тертые яйца. Салат смазать майонезом, посыпать тертым сыром со всех сторон и украсить укропом.

Салат «Гранатовый браслет»

ПРОДУКТЫ

500 г отварного куриного мяса, 300 г отварного картофеля, 300 г отварной свеклы, 300 г отварной моркови, 50 г репчатого лука, 50 г грецких орехов, 1 большой гранат, майонез, растительное масло, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Репчатый лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле до готовности, остудить. Отварное мясо нарезать маленькими кубиками, перемешать с обжаренным луком. Отварной картофель, свеклу и морковь натереть на терке. Грецкие орехи измельчить, перемешать со свеклой. Подготовленные продукты уложить на сервировочное блюдо слоями, придавая салату форму кольца (для этого можно в центр блюда поставить стакан и аккуратно выложить продукты вокруг него). Каждый слой слегка посолить и хорошо смазать майонезом. Сначала уложить тертый картофель, затем морковь, мясо с луком, последним слоем уложить свеклу с орехами. Поверхность салата смазать майонезом, аккуратно убрать стакан из центра. По всей поверхности салата плотно выложить гранатовые зерна.

Салат-коктейль с курицей и грибами

ПРОДУКТЫ

200 г отварного или запеченного куриного филе, 200 г обжаренных или маринованных грибов, 1 сладкий перец, 1 кисло-сладкое яблоко, зелень, 4—5 ст. л. майонеза, 1 ст. л. лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для заправки яблоко очистить, натереть на мелкой терке, сразу же полить лимонным соком, добавить майонез, хорошо перемешать. Куриное филе, грибы и сладкий перец нарезать соломкой, разложить в креманки или бокалы. Салат полить заправкой и украсить зеленью.

Салат «Карусель»

ПРОДУКТЫ

200 г отварной индюшиной грудки, 200 г консервированных грибов, 200 г моркови по-корейски, 150 г твердого сыра, 50 г красного лука, 100 г майонеза, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварную индюшиную грудку и консервированные грибы нарезать маленькими кубиками. Морковь по-корейски, репчатый лук и зелень мелко нарубить. Сыр натереть на терке. Для формирования салата использовать формовочное кольцо. Установить кольцо на сервировочное блюдо и выложить подготовленные продукты, слегка утрамбовывая, в таком порядке: мясо, лук (смазать майонезом), консервированные грибы (смазать майонезом), сыр, зелень (смазать майонезом), морковь по-корейски. Аккуратно снять формовочное кольцо и подавать салат, украсив зеленью.

Салат со свеклой, уткой и грушей

ПРОДУКТЫ

500 г отварного или запеченного мяса утки, 300 г отварной свеклы, 1 груша, 50 г сыра с голубой плесенью, 50 г бекона, 50 г кедровых орешков, 50 г листьев салата, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. бальзамического уксуса, 1 ч. л. дижонской горчицы, ½ ч. л. меда, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварное мясо, свеклу и грушу нарезать кубиками. Сыр с голубой плесенью мелко нарубить. Бекон нарезать ломтиками, положить в сковороду, добавить кедровые орешки, слегка обжарить и остудить. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить. Соединить все нарезанные продукты, добавить сыр, бекон

и орешки, аккуратно перемешать, положить в салатник. Для заправки растительное масло взбить с уксусом, горчицей, медом, солью и перцем. Салат полить заправкой и сразу подавать.

Салат «Киевский»

ПРОДУКТЫ

300 г отварного куриного филе, 250 г копченого куриного окорочка, 250 г отварного говяжьего языка, 150 г отварного картофеля, 2 отварных яйца, 60 г маринованных грибов, 60 г соленых огурцов, зелень, майонез, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварное куриное филе, копченый окорочок, говяжий язык, картофель, яйца, маринованные грибы и огурцы нарезать кубиками. Продукты соединить, заправить майонезом, посолить по вкусу, аккуратно перемешать. Подавать салат, украсив зеленью.

Салат с морковью и копченой курицей

ПРОДУКТЫ

100 г копченого куриного мяса, ½ свежего или соленого огурца, 1—2 отварные моркови, 2 отварных яйца, 2 стебля черешкового сельдерея, 100 г консервированного зеленого горошка, зелень, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. сметаны, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Копченое мясо, огурец, отварную морковь и яйца нарезать кубиками. Черешковый сельдерей мелко нашинковать. Зелень мелко нарубить. Подготовленные продукты соединить, добавить консервированный горошек. Салат заправить смесью майонеза и сметаны, посолить и аккуратно перемешать.

Салат из молодой капусты с копченой курицей

ПРОДУКТЫ

300 г копченой курицы, 200 г молодой белокочанной капусты, 1 морковь, 1 пучок зеленого лука или укропа, майонез, лимонный сок, соль и сахар по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Капусту тонко нашинковать, слегка посыпать сахаром, солью, полить лимонным соком и хорошо перетереть руками до выделения сока. Копченую курицу нарезать соломкой. Свежую морковь натереть на терке. Зеленый лук или укроп мелко нарубить. Подготовленные продукты соединить. Салат заправить майонезом, аккуратно перемешать и сразу подавать.

Салат с копченой курицей, сыром и помидорами

ПРОДУКТЫ

300 г копченой курицы, 3 помидора, 4 отварных яйца, 3 плавленых сырка, 3 зубчика чеснока, 100 г майонеза, зелень, соль и молотый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварные яйца, плавленый сыр и чеснок натереть на терке, добавить 70 г майонеза, перемешать. Копченую курицу нарезать кубиками, помидоры — небольшими тонкими ломтиками. В салатник уложить копченое мясо, разровнять слой. Сверху распределить яично-сырную массу. Затем уложить помидоры, слегка посыпать солью, молотым перцем, полить оставшимся майонезом и украсить зеленью. Салат подавать сразу же после приготовления.

Салат с копченой курицей, помидорами и ананасами

ПРОДУКТЫ

500 г копченой курицы, 300 г консервированных ананасов, 200 г помидоров, 6 отварных яиц, 5 ст. л. майонеза, зелень, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Копченую курицу, консервированные ананасы и отварные яйца нарезать небольшими кубиками. Нарезанные продукты соединить, заправить 3 ст. л. майонеза, аккуратно перемешать, положить в салатник. Сверху распределить помидоры, нарезанные небольшими ломтиками, слегка посыпать солью, перцем, полить оставшимся майонезом. Салат украсить зеленью и сразу подавать.

Печеночный салат

ПРОДУКТЫ

250 г куриной печени, 3 отварные картофелины, 2 соленых огурца, 1 морковь, 2 луковицы, зелень, майонез, растительное масло, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук мелко нарезать, морковь натереть на терке. Овощи слегка обжарить на растительном масле. Добавить куриную печень, нарезанную небольшими кусочками, жарить до готовности, приправить солью и специями по вкусу. Отварной картофель нарезать кубиками, соленые огурцы — небольшими тонкими ломтиками. В салатник выложить картофель, разровнять, слегка смазать майонезом. Сверху уложить обжаренную печень с овощами, смазать майонезом. Последним слоем уложить соленые огурцы. Подавать салат, украсив зеленью.

Салат с куриной печенью и рисом

ПРОДУКТЫ

350 г куриной печени, 1 стакан отварного риса, 3 отварных яйца, 1—2 отварные моркови, 1 луковица, зеленый лук, зелень укропа, 200 г майонеза, 1 ст. л. растительного масла, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Репчатый лук мелко нарубить, обжарить в масле. Куриную печень отварить до готовности, мелко нарезать, перемешать с обжаренным луком, приправить солью и специями по вкусу. Отварную морковь и яйца натереть на терке. Зеленый лук и укроп мелко нарубить. Подготовленные продукты уложить в салатник слоями, смазывая майонезом: сначала куриную печень с луком, затем отварной рис, зеленый лук, морковь и яйца. Поверхность салата смазать майонезом и посыпать рубленым укропом. Салат поставить в холодильник на полчаса.

Теплый салат с куриной печенью

ПРОДУКТЫ

400 г куриной печени, 4 полоски бекона, 140 г запеченного или консервированного болгарского перца, 80 г листьев салата,

25 г муки, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. красного винного уксуса, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриную печень нарезать небольшими ломтиками, запанировать в муке, обжарить на оливковом масле с двух сторон до готовности. Приправить солью и специями по вкусу, полить винным уксусом, пропарить под крышкой пару минут, остудить. Бекон нарезать небольшими кусочками, обжарить отдельно до хрустящей корочки. Запеченный или консервированный болгарский перец очистить от кожицы и семян, нарезать полосками. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, перемешать с обжаренным беконом, уложить в салатник. Сверху распределить полоски перца, ломтики печени, полить соусом из сковороды и сразу подавать.

Салат с куриной печенью и яблоками

ПРОДУКТЫ

500 г отварной куриной печени, 3 отварные моркови, 3 отварных яйца, 2 кисло-сладких яблока, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. лимонного сока, майонез, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварную куриную печень, морковь и яйца нарезать небольшими кубиками. Яблоки очистить, мелко нарубить, сразу же полить лимонным соком, чтобы не потемнели. Чеснок пропустить через пресс. Соединить все подготовленные продукты. Салат заправить майонезом, посолить и аккуратно перемешать. Подавать сразу после приготовления.

Салат «Аврора» с куриной печенью и сыром

ПРОДУКТЫ

200 г отварной куриной печени, 100 г сыра, 3 отварных яйца, 200 г майонеза, зелень укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварную куриную печень протереть через металлическое сито или пропустить через мясорубку. Добавить немного майонеза, переме-

шать, выложить в салатник, разровнять. Следующим слоем уложить тертый сыр, смазать майонезом. Поверх сыра распределить тертые яйца и смазать майонезом. Украсить салат веточками укропа.

Теплый салат с куриной печенью и шампиньонами

ПРОДУКТЫ

300 г куриной печени, 200 г шампиньонов, 1 свежий огурец, 1 помидор, 150 г листьев салата, 1—2 ст. л. муки, 200 мл сливок (жирностью не менее 15 %), 2—3 ч. л. соевого соуса, 1 ч. л. горчицы, растительное масло, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шампиньоны нарезать, обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями, снять со сковороды. В ту же сковороду положить ломтики печени, запанированные в муке, обжарить с двух сторон до готовности. Приправить солью и специями, добавить горчицу, сливки, довести до кипения и проварить до легкого загустения соуса. Остудить. Огурец и помидор нарезать небольшими ломтиками. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, полить соевым соусом, перемешать, положить в салатник. Добавить обжаренные грибы, нарезанные огурец и помидор, аккуратно перемешать. Сверху уложить ломтики тушеной печени, полить соусом из сковороды и сразу подавать.

Салат «Ретро»

ПРОДУКТЫ

400 г отварных куриных сердечек, 1—2 моркови, 1—2 луковицы, 2 маринованных огурца, 2 отварных яйца, майонез, растительное масло, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук мелко нарезать, морковь натереть на терке. Овощи обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу, остудить. Отварные куриные сердечки, маринованные огурцы и яйца нарезать небольшими кубиками. Соединить обжаренные овощи и нарезанные продукты. Салат заправить майонезом, аккуратно перемешать и сразу подавать.

Scan by Tetyanka_&TTT22

Салат с говяжьей печенью и орехами

ПРОДУКТЫ

200 г отварной говяжьей печени, 2 отварные картофелины, 1—2 отварные моркови, 1 луковица, 3 отварных яйца, ½ стакана кедровых орешков, майонез, растительное масло, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук мелко нарезать, обжарить на масле до готовности, остудить. Отварную говяжью печень, картофель, морковь и яйца натереть на терке. Глубокую миску выстелить пищевой пленкой. Первым слоем уложить картофель, распределить по дну и боковым стенкам миски, смазать майонезом. Остальные продукты выложить слоями, слегка утрамбовывая и смазывая майонезом: морковь, половина печени, яйца, обжаренный лук, оставшаяся печень. Салат накрыть свободными концами пленки, поставить в холодильник на 2—3 часа. Затем развернуть пленку, накрыть миску сервировочной тарелкой и аккуратно перевернуть на нее салат. Осторожно снять миску и пленку. Салат посыпать обжаренными кедровыми орешками и сразу подавать.

Салат «Печеночный»

ПРОДУКТЫ

350 г говяжьей печени, 200 г шампиньонов, 2 отварные картофелины, 2 отварных яйца, 100 г сыра, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 200 г майонеза, 200 мл молока, растительное масло, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Печень вымочить в молоке, отварить до готовности, остудить, натереть на крупной терке или мелко нарезать, добавить пропущенный через пресс чеснок (по желанию) и немного майонеза, перемешать. Шампиньоны и лук нарезать, обжарить на масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу, остудить. Отварной картофель, яйца и сыр натереть на терке. Подготовленные продукты уложить в салатник слоями, смазывая майонезом: сначала картофель, затем яйца, печень, последним слоем положить обжаренные шампиньоны. Салат смазать майонезом и посыпать тертым сыром.

Салат «Руссо»

ПРОДУКТЫ

500 г отварной говяжьей печени, 300 г шампиньонов, 2 луковицы, 3 маринованных огурца, 5 отварных яиц, майонез, растительное масло, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шампиньоны и лук нарезать, обжарить на масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу, остудить. Отварную говяжью печень, маринованные огурцы и яйца нарезать небольшими кубиками. Все подготовленные продукты соединить. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать.

Салат «Дракула»

ПРОДУКТЫ

500 г отварного говяжьего языка, 1—2 свежих огурца, 250 г острого сыра, 3 ст. л. измельченных грецких орехов, 1 яйцо, 1 ст. л. молока, 2 ст. л. майонеза, 3 ст. л. кетчупа, растительное масло, щепотка красного перца, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйцо слегка взбить с молоком, солью и красным перцем, поджарить тонкий омлет, остудить, нарезать полосками. Отварной говяжий язык, огурцы и острый сыр нарезать соломкой. Все подготовленные продукты соединить, добавить измельченные орехи (немного оставить для украшения), положить в салатник. Майонез перемешать с кетчупом, полить салат и посыпать оставшимися грецкими орехами.

Салат «Деликатес»

ПРОДУКТЫ

700 г отварного языка, 300 г шампиньонов, 150 г измельченных грецких орехов, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зелень, майонез, растительное масло, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шампиньоны и лук нарезать, обжарить на растительном масле, приправить солью и перцем. Отварной язык нарезать кубиками.

Соединить подготовленные продукты, добавить измельченные орехи и пропущенный через пресс чеснок. Салат заправить майонезом и аккуратно перемешать. Подавать, украсив зеленью.

Салат с говяжьим языком

ПРОДУКТЫ

500 г отварного говяжьего языка, 1 сладкий перец, 1 свежий огурец, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г листьев салата, 3 ст. л. оливкового масла, сок ½ лимона, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварной язык, сладкий перец и огурец нарезать соломкой. Листья салата нашинковать. Соединить подготовленные продукты, добавить консервированный горошек. Для заправки оливковое масло взбить с лимонным соком, солью и перцем. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать и сразу подавать.

Салат «Объеденье»

ПРОДУКТЫ

3—4 отварных свиных языка, 2—3 свежих огурца, 4 отварных яйца, 150 г твердого сыра, 100 г кедровых орешков, майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварной язык и огурцы нарезать соломкой или небольшими кубиками. Отварные яйца и сыр натереть на крупной терке. Подготовленные продукты уложить в салатник слоями в такой последовательности: огурцы, язык (смазать майонезом), тертый сыр и яйца. Салат смазать майонезом и посыпать обжаренными кедровыми орешками.

Салат с говяжьим сердцем

ПРОДУКТЫ

1 говяжье сердце, 1 морковь, 1 луковица, 2 небольших соленых огурца, 2 ст. л. растительного масла, лавровый лист, душистый перец, соль и специи по вкусу

Для заправки:

1 ст. л. сметаны, 1 ч. л. горчицы, 1 зубчик чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Говяжье сердце отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа и душистого перца. Остудить в бульоне, вынуть, нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на средней терке. Овощи обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу. Соленые огурцы очистить от кожуры, нарезать соломкой. Все подготовленные продукты соединить. Для заправки смешать сметану, горчицу и пропущенный через пресс чеснок. Салат полить заправкой и аккуратно перемешать.

Теплый салат «Сердечный»

ПРОДУКТЫ

1 отварное говяжье сердце, 3 моркови, 2 луковицы, 3 отварных яйца, 50 г сыра, 50 г грецких орехов, зелень, сметана или майонез, растительное масло, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на средней терке. Овощи обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу, остудить. Отварное говяжье сердце нарезать соломкой, соединить с обжаренными овощами. Добавить измельченные грецкие орехи, заправить майонезом, аккуратно перемешать и уложить в салатник. Отварные яйца натереть на крупной терке, распределить следующим слоем. Салат полить майонезом, посыпать тертым сыром и украсить зеленью.

Салат «Лакомка» с рыбой

ПРОДУКТЫ

300 г отварной или запеченной рыбы, 150 г листьев салата, 1 луковица, 100 г сыра, 50 г грецких орехов, 100 г сметаны или майонеза, 1 ст. л. винного уксуса, 1—2 ст. л. соевого соуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук тонко нашинковать, положить в салатник, залить соевым соусом, перемешать, оставить на 10 минут. Отварную или запеченную рыбу (без костей) нарезать небольшими кусочками. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, положить в салатник к луку, полить винным уксусом, перемешать. Добавить кусочки рыбы,

тертый сыр, измельченные орехи. Салат заправить сметаной или майонезом, очень аккуратно перемешать и сразу подавать.

Салат «Софиевский» с печенью трески

ПРОДУКТЫ

1 банка печени трески, 3 отварных яйца, 100 г твердого сыра, 1 луковица, зелень, майонез

Для маринада:

250 мл кипятка, 4 ст. л. уксуса, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить все ингредиенты для маринада. Лук мелко нарезать, залить маринадом, оставить на 20 минут, затем хорошо отжать. Маринованный лук выложить в салатник, разровнять. Поверх лука уложить кусочки печени трески, смазать майонезом. Затем распределить тертые яйца, смазать майонезом и посыпать тертым сыром. Подавать салат, украсив зеленью.

Салат «Амстердам» с сельдью

ПРОДУКТЫ

300 г филе слабосоленой сельди, 3 отварные картофелины, 3 отварных яйца, 1 соленый огурец, 1 кисло-сладкое яблоко, 1 луковица, зелень укропа, 3 ст. л. сметаны, 3 ст. л. майонеза, ½ ч. л. горчицы, 1 ст. л. лимонного сока, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе сельди нарезать небольшими кусочками, отварной картофель, яйца и соленый огурец — небольшими кубиками. Лук мелко нарубить. Яблоко очистить, нарезать мелкими кубиками, сразу же полить лимонным соком, чтобы не потемнело. Все подготовленные продукты соединить. Для заправки смешать сметану с майонезом, добавить горчицу, рубленую зелень укропа, посолить по вкусу. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать и сразу подавать.

Рулет «Сельдь под шубой»

ПРОДУКТЫ

300 г филе сельди, 4 отварные свеклы, 3 отварные моркови, 2—3 отварные картофелины, 3 отварных яйца, 1 луковица,

100 г майонеза, 4 г быстрорастворимого желатина, растительное масло, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварную свеклу натереть на мелкой терке, посолить, оставить на несколько минут, затем выжать сок через марлю. Выжатым соком залить желатин (если сока будет мало, добавить кипяченой воды), перемешать до растворения гранул. Желатиновый раствор добавить к свекле, перемешать. Филе сельди и лук мелко нарубить, перемешать. Отварную морковь, картофель и яйца натереть на мелкой терке. Расстелить на столе пищевую пленку, смазать ее растительным маслом. Выложить свеклу, распределив ее тонким, но плотным слоем в виде прямоугольника, смазать майонезом. Затем уложить тертую морковь, отступив от края свекольного пласта по 1 см, немного утрамбовать, посолить, смазать майонезом. Таким же образом выложить слой картофеля и яиц, каждый раз отступая по 1 см от края предыдущего пласта, слегка утрамбовывая и смазывая майонезом. Последним слоем уложить сельдь с луком. Аккуратно свернуть пласт рулетом, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на ночь, чтобы желатин хорошо застыл. Подавать, нарезав ломтиками, как рулет.

Салат с копченой скумбрией и крутонами

ПРОДУКТЫ

200 г филе копченой скумбрии, 150 г листьев салата, 2 толстых ломтя хлеба, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. соуса «Цезарь»

Для соуса «Цезарь»:

2 желтка отварных яиц, 1—2 зубчика чеснока, 1—2 ч. л. горчицы, 3 ст. л. лимонного сока, 100 мл растительного масла, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для соуса отварные желтки размять вилкой, добавить пропущенный через пресс чеснок, горчицу и щепотку соли, тщательно растереть. Влить лимонный сок, хорошо перемешать. Вливая небольшими порциями растительное масло, тщательно перемешивать с помощью погружного блендера. Дать соусу постоять 20 минут, затем досолить по вкусу и еще раз тщательно перемешать блендером — должна получиться однородная, гладкая масса. Для крутонов ломтики хлеба нарезать кубиками, полить оливковым маслом, выложить на противень и подсушить в духовке при 200 °С около 15 минут, до золотистой корочки. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить. Филе копченой скумбрии нарезать небольшими кусочками. Соединить скумбрию, салатные листья, крутоны, аккуратно перемешать, полить соусом «Цезарь» и сразу подавать.

Картофельный салат с тунцом и помидорами

ПРОДУКТЫ

1 банка консервированного тунца в собственном соку, 4 отварные картофелины, 200 г помидоров, 1 луковица салатного сорта, 15 оливок без косточек

Для соуса:

3 веточки свежего базилика, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. белого винного уксуса, 1 ч. л. зернистой горчицы, ½ ч. л. меда, ¼ ч. л. орегано, ¼ ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для соуса оливковое масло взбить с лимонным соком, уксусом и медом. Добавить горчицу, мелко нарубленный базилик, орегано, соль и перец. Лук мелко нарубить, положить в салатник, залить соусом, оставить на 20 минут. Помидоры очистить от кожицы, разрезать на дольки, удалить сок с семенами, нарезать мякоть тонкими брусочками. Отварной картофель нарезать кубиками, оливки — тонкими колечками. Консервированного тунца разделить на небольшие кусочки. Все нарезанные продукты положить в салатник к луку, аккуратно перемешать и сразу подавать.

Оливье с копченой скумбрией

ПРОДУКТЫ

300 г филе скумбрии горячего копчения, 4 отварные картофелины, 2 отварные моркови, 6 отварных яиц, 3 свежих огурца, 150 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 5—7 веточек укропа, 250 г майонеза, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе скумбрии горячего копчения нарезать небольшими кусочками, отварной картофель, морковь, яйца и огурцы — небольшими кубика-

ми. Репчатый лук и зелень укропа мелко нарубить. Соединить все подготовленные продукты, добавить консервированный горошек. Салат заправить майонезом, аккуратно перемешать и сразу подавать.

Салат с копченой рыбой

ПРОДУКТЫ

300 г филе рыбы горячего копчения, 5 отварных картофелин, 3 отварных яйца, 4 малосольных огурца, 3 ст. л. каперсов, 1 зеленое яблоко, зеленый лук, лимонный сок

Для заправки:

3—4 ст. л. майонеза, 2 ч. л. горчицы с зернами

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе рыбы горячего копчения нарезать небольшими кусочками, отварной картофель, яйца, огурцы и яблоко — небольшими кубиками. Яблоки сразу полить лимонным соком, чтобы не потемнели. Соединить подготовленные продукты, добавить мелко нарезанные каперсы. Для заправки майонез перемешать с зернистой горчицей. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать, щедро посыпать рубленым зеленым луком и сразу подавать.

Салат «Нисуаз» классический

ПРОДУКТЫ

200 г консервированного тунца, 6—8 анчоусов, 2 отварные картофелины, 100 г отварной стручковой фасоли (или стеблей черешкового сельдерея), 6—8 помидоров черри, 12—14 маслин без косточки, 8—10 каперсов, 2 отварных яйца, 100 г листьев салата, 1 зубчик чеснока, 4 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. белого винного уксуса, 1 ч. л. дижонской горчицы, 1 ч. л. зернистой горчицы, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить. Отварной картофель крупно нарезать. Стебли сельдерея нарезать кусочками. Помидоры черри и маслины разрезать пополам. Нарезанные продукты соединить, добавить каперсы, аккуратно перемешать, уложить в салатник. Сверху распределить кусочки консервированного тунца. Для заправки оливковое масло взбить с уксусом, добавить оба вида горчицы, пропущенный через пресс

чеснок, посолить по вкусу. Салат полить заправкой, украсить ломтиками отварных яиц, анчоусами и сразу подавать.

Салат с креветками и перепелиными яйцами

ПРОДУКТЫ

350 г креветок, 10 помидоров черри, 10 отварных перепелиных яиц, 150 г листьев салата, 3 зубчика чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, соль, черный перец крупного помола

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В сковороде разогреть оливковое масло, обжарить крупно нарезанный чеснок, удалить его из сковороды. В полученное ароматное масло положить креветок, посыпать солью и крупномолотым перцем, обжарить 1—2 минуты. Как только у креветок изменится цвет, снять с огня, остудить. Для заправки оливковое масло взбить с лимонным соком, солью и перцем. Помидоры черри и перепелиные яйца разрезать пополам. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, положить в салатник, полить половиной заправки, перемешать. Добавить половинки черри и перепелиные яйца, слегка перемешать с помощью двух вилок. Сверху уложить обжаренных креветок, полить оставшейся заправкой и сразу подавать.

Салат с креветками

ПРОДУКТЫ

12 королевских креветок, 10—12 помидоров черри, 100 г листьев салата, 1 зубчик чеснока, несколько веточек мяты, 3 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, бальзамический уксус, цедра лимона, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для маринада 2 ст. л. оливкового масла взбить с лимонным соком и бальзамическим уксусом, добавить пропущенный через пресс чеснок, мелко нарубленную мяту, цедру, соль и перец по вкусу. В сковороде разогреть 1 ст. л. оливкового масла, обжарить креветок 1—2 минуты. Снять со сковороды, сразу положить в маринад, оставить на несколько минут. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить. Добавить разрезанные пополам по-

мидоры черри, уложить в салатник. Сверху распределить креветок, полить маринадом и сразу подавать.

Салат с креветками и авокадо

ПРОДУКТЫ

300 г очищенных креветок, 1 спелый авокадо, 150 г листьев салата, 3—5 ст. л. соуса «Цезарь», 1 ст. л. лимонного сока, ½ ч. л. молотой сладкой паприки

Для соуса «Цезарь»:

2 желтка отварных яиц, 1—2 зубчика чеснока, 1—2 ч. л. горчицы, 3 ст. л. лимонного сока, 100 мл растительного масла, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для соуса отварные желтки размять вилкой, добавить пропущенный через пресс чеснок, горчицу и щепотку соли, тщательно растереть. Влить лимонный сок, хорошо перемешать. Вливая небольшими порциями растительное масло, тщательно перемешивать с помощью погружного блендера. Дать соусу постоять 20 минут, затем досолить по вкусу и еще раз тщательно перемешать блендером — должна получиться однородная, гладкая масса. Креветок отварить или обжарить до готовности, посолить. Авокадо очистить, нарезать кубиками, сразу же полить лимонным соком и перемешать, чтобы не потемнели. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, перемешать с авокадо, выложить в салатник. Сверху распределить креветок. Соус «Цезарь» перемешать с молотой сладкой паприкой, полить салат и сразу подавать.

Салат с креветками, помидорами и моцареллой

ПРОДУКТЫ

200 г очищенных креветок, 200 г моцареллы, 10 помидоров черри, 100 г листьев салата, 2 зубчика чеснока, кусочек корня имбиря, кусочек свежего перца чили, зелень, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. бальзамического уксуса, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В сковороде разогреть оливковое масло. Чеснок и корень имбиря нарезать тонкими пластинами, обжарить в масле до появления

характерного аромата, удалить из сковороды. В полученное ароматное масло положить очищенных креветок, посолить, обжарить 2 минуты. Посыпать мелко нарубленной зеленью и перцем чили, аккуратно перемешать и снять с огня. Листья салата вымыть, обсушить, нарвать руками или крупно нарубить, выложить на блюдо. Сверху распределить половинки помидоров чери, кружочки моцареллы, уложить обжаренных креветок. В маринад, оставшийся в сковороде, добавить лимонный сок, бальзамический уксус, перемешать. Салат полить маринадом и сразу подавать.

Овощной салат с креветками и крабовыми палочками

ПРОДУКТЫ

250 г отварных креветок, 150 г крабовых палочек, 1 помидор, 1 сладкий перец, ½ луковицы, майонез, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварных креветок разрезать на 2—3 части. Крабовые палочки и помидор нарезать небольшими кубиками. Сладкий перец и лук мелко нашинковать. Подготовленные продукты соединить, уложить в салатник. Салат слегка посыпать солью и перцем, полить майонезом и сразу подавать.

Салат «Нарцисс»

ПРОДУКТЫ

250 г крабовых палочек, 6 отварных яиц, 2 плавленых сырка, 1 кисло-сладкое яблоко, 50 г сливочного масла, майонез, лимонный сок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Крабовые палочки мелко нарезать. Плавленые сырки и замороженное сливочное масло натереть на терке, перемешать. Желтки и белки отварных яиц натереть на мелкой терке, очищенное яблоко — на крупной. Яблоко сразу полить лимонным соком и перемешать, чтобы не потемнело. Подготовленные продукты уложить в салатник слоями, смазывая майонезом: сначала уложить тертые белки, затем смесь плавленого сыра со сливочным маслом, крабовые палочки и яблоко. Салат смазать майонезом, посыпать тертыми желтками и сразу подавать.

Салат с крабовыми палочками и сыром

ПРОДУКТЫ

240 г крабовых палочек, 200 г твердого сыра, 4 отварных яйца, 100 г готовых сухариков, 1 зубчик чеснока, 4 ст. л. майонеза, 1 ч. л. лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Крабовые палочки и отварные яйца нарезать кубиками. Сыр натереть на крупной терке. Для заправки майонез перемешать с лимонным соком и пропущенным через пресс чесноком. Все подготовленные продукты соединить, полить заправкой и аккуратно перемешать. Салат посыпать сухариками и сразу подавать.

ЗАКУСКИ И БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Бутерброды с рыбой

ПРОДУКТЫ

300 г рыбного филе, 1 луковица, 100 г твердого сыра, 1 багет, 300 мл молока, 3 ст. л. сметаны, 1 ч. л. горчицы, зелень, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбное филе, лук и зелень мелко нарубить, посолить, поперчить, перемешать. Сметану соединить с горчицей. Багет нарезать ломтиками, обмакнуть в молоко и выложить на противень, выстеленный фольгой. На ломтики багета разложить рыбную массу, полить сметанным соусом. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 10 минут. Затем посыпать бутерброды тертым сыром и запекать еще 5 минут.

Омлет с грибами и сыром

ПРОДУКТЫ

100 г шампиньонов, ¼ сладкого перца, зелень, 30 г сыра, 2 яйца, 1 ст. л. сметаны или майонеза, 2 ст. л. топленого масла, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шампиньоны нарезать, обжарить на 1 ст. л. масла. Добавить мелко нарезанный сладкий перец, приправить солью и специями, жарить до готовности. Яйца слегка взбить со сметаной и солью. В сковороде разогреть 1 ст. л. масла, аккуратно вылить яичную смесь, поджарить омлет. Когда он будет почти готов, посыпать его тертым сыром, положить на одну половину обжаренные грибы, посыпать зеленью, накрыть свободной половиной и прогреть под крышкой пару минут, чтобы сыр расплавился.

Классический французский омлет

ПРОДУКТЫ

3 яйца, 50 г сливочного масла, соль и белый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В сковороде среднего размера растопить 50 г сливочного масла, остудить. Яйца слегка взбить вилкой, добавить соль и перец по вкусу. Интенсивно помешивая, влить порциями теплое сливочное масло со сковороды. Полученную смесь вылить в ту же сковороду, жарить омлет на умеренном огне. Как только омлет немного схватится, аккуратно поддеть лопаткой его край и начать постепенно скручивать рулетиком. Делать это нужно осторожно, так как омлет очень нежный. Пока вы будете постепенно скручивать рулет, омлет успеет приготовиться внутри и останется светлым (не пережаренным) снаружи. Готовый рулетик положить на сервировочную тарелку швом вниз.

Омлет матушки Пуляр

ПРОДУКТЫ

4 яйца, 2 ст. л. молока, 20 г топленого масла, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отделить белки от желтков. Желтки слегка взбить с молоком и щепоткой соли. Белки взбить с солью до плотных пиков с помощью миксера. Посуда для взбивания должна быть абсолютно чистой и сухой, чтобы белки хорошо взбились. Сковороду большого диаметра разогреть на слабом огне, смазать топленым маслом, аккуратно вылить желтковую смесь, жарить под крышкой, чтобы она слегка схватилась. Сверху с помощью лопатки выложить пышную белковую массу, аккуратно разровнять лопаткой. Готовить под крышкой 3—4 минуты. Белки должны слегка пружинить и не оставлять следов на пальце. Аккуратно переложить омлет на тарелку, разрезать его пополам и накрыть одну половину другой так, чтобы белковый слой оказался внутри, а золотистая корочка — снаружи.

Японский омлет тамаго-яки

ПРОДУКТЫ

5 яиц, 2 ст. л. белого сухого вина, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соевого соуса, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца слегка взбить с солью и сахаром. Влить белое сухое вино и соевый соус, перемешать. Большую сковороду разогреть, смазать

маслом с помощью силиконовой кисточки. Аккуратно вылить 1/3 омлетной смеси. Когда омлет схватится, лопаткой аккуратно свернуть его рулетом (достаточно трех витков). Оставить рулет на краю сковороды. Свободную часть сковороды снова смазать маслом, налить следующую порцию смеси так, чтобы она немного затекла под готовый рулет. Когда омлет схватится, завернуть его на уже готовый рулет и оставить на краю сковороды. Смазать сковороду маслом, вылить оставшуюся омлетную смесь, обжарить до готовности и завернуть на готовый рулет. Подавать, нарезав ломтиками.

Двухцветный омлет-рулет

ПРОДУКТЫ

3 яичных белка, растительное масло, соль по вкусу

Для начинки:

3 яичных желтка, 1 яичный белок, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. жирных сливок

Для оформления:

1 яичный желток, зелень петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яичные белки слегка взболтать с солью (не взбивать!). Сковороду смазать растительным маслом, вылить белковую смесь, готовить под крышкой на маленьком огне, пока омлет не станет плотным. Должен получиться блестящий белый (не зажаренный) тонкий пласт. Немного остудить его и переложить на тарелку, застеленную пищевой пленкой. Для начинки желтки и белок слегка взбить с солью. В сковороде растопить ½ ст. л. сливочного масла, вылить яичную смесь и готовить на небольшом огне, постоянно перемешивая, чтобы получился скрэмбл. Снять с огня, добавить оставшееся сливочное масло и сливки, хорошо перемешать. Начинку выложить на край белкового пласта и свернуть трубочкой с помощью пленки — получится белая трубочка с желтой начинкой внутри. Срезать у нее неровные края. Для оформления желток слегка взбить с солью, переложить в корнетик. В кастрюле вскипятить воду, уменьшить огонь до самого слабого, чтобы не было бурного кипения, и выпустить в кипяток из корнетика желтковую смесь тонкой струйкой, оставить на 1 минуту — получится желтый «серпантин». Аккуратно вынуть его шумовкой, обсушить, уложить на омлетный рулетик и украсить зеленью.

Омлет с орехами

ПРОДУКТЫ

2 яйца, 2 ст. л. сливок, 50 г тертого сыра, 25 г очищенных грецких орехов, 25 г очищенных семечек подсолнечника, 25 г муки, растительное масло, щепотка тертого мускатного ореха, соль и перец по вкусу, сметана и зелень для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца слегка взбить со сливками, солью и специями. Всыпать муку, хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Разогретую сковороду смазать растительным маслом, приготовить 2 омлета. Готовые омлеты посыпать тертым сыром, измельченными орехами, семечками, сложить пополам и уложить в смазанную маслом форму. Запекать в духовке при 200 °С около 5 минут. Подавать со сметаной, посыпав зеленью.

Омлет с овощами и беконом

ПРОДУКТЫ

3 яйца, 50 г бекона, 1 помидор, 1 сладкий перец, 1 морковь, 1 луковица, 50 г зеленого горошка или консервированной кукурузы, зелень, 1 ст. л. сметаны, растительное масло, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Морковь и лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле до мягкости. Добавить мелко нашинкованный сладкий перец, тушить 3 минуты. Приправить солью и специями по вкусу, добавить зеленый горошек, нарезанный тонкими ломтиками бекон, перемешать. Сверху уложить ломтики помидора. Яйца слегка взбить со сметаной и солью, аккуратно залить овощи. Жарить под крышкой на слабом огне до готовности. Подавать, посыпав зеленью.

Омлет кордон блю

ПРОДУКТЫ

6 яиц, 150 мл молока, 10 ст. л. муки, 200 г шампиньонов, 200 г ветчины или буженины, 150 г полутвердого сыра, 50 г твердого сыра, 1 помидор, зелень, 1 ст. л. топленого масла, 50 мл растительного масла, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шампиньоны нарезать, обжарить на топленом масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу, добавить рубленую зелень, перемешать, остудить. Ветчину и полутвердый сыр нарезать большими тонкими ломтиками. Яйца слегка взбить с молоком и солью, всыпать муку, перемешать, чтобы не было комочков. Смазывая разогретую сковороду маслом, жарить тонкие омлетные блинчики. На каждый блинчик положить ломтик сыра, ломтик ветчины и немного грибов, свернуть рулетиком, подворачивая боковые края внутрь. Полученные рулетики уложить в форму швом вниз. Сверху распределить мелко нарезанный помидор, слегка посолить, поперчить, посыпать тертым сыром и запекать в духовке при 200 °С около 10 минут, до расплавления сыра.

Омлет с картофелем и помидорами

ПРОДУКТЫ

4 яйца, 2 отварные картофелины, 1 помидор, 1 луковица, зеленый лук, 50 г сыра, 1 ст. л. оливкового масла, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Репчатый лук мелко нарубить, обжарить в сковороде на растительном масле до мягкости. Добавить нарезанный отварной картофель, слегка обжарить. Помидор очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками, уложить поверх картофеля. Яйца слегка взбить с солью и перцем, залить овощи, посыпать тертым сыром. Жарить под крышкой на слабом огне до готовности. Подавать, посыпав зеленым луком.

Омлет «Марсель»

ПРОДУКТЫ

10 яиц, 100 мл сливок, 2 ст. л. сметаны, 70 г ветчины, 70 г моцареллы, 1 сладкий перец, зеленый лук, соль и перец по вкусу, сливочное масло для смазывания формы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Ветчину и сладкий перец нарезать небольшими кубиками. Зеленый лук мелко нарубить. Яйца слегка взбить со сливками и сметаной, добавить соль и перец по вкусу. Силиконовую форму смазать сливочным маслом, уложить нарезанные продукты, аккуратно залить

яичной смесью и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при 180 °С около 15—20 минут.

Омлет с грибами

ПРОДУКТЫ

2 яйца, 150 г шампиньонов, 1 луковица, зелень, растительное масло, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шампиньоны и лук нарезать, обжарить на масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу. Яйца слегка взбить с солью, аккуратно залить грибы, посыпать рубленой зеленью. Жарить под крышкой на слабом огне до готовности.

Омлетный пирог с мясом и рисом

ПРОДУКТЫ

350 г мясного фарша, 200 г отварного риса, 2 моркови, 1 луковица, 100 г лука-порея, 4 яйца, 250 мл молока, растительное масло, ⅓ ч. л. чесночного порошка, ½ ч. л. молотой сладкой паприки, мускатный орех, соль и перец по вкусу

Для оформления:

2 ст. л. майонеза или сметаны, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Репчатый лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Овощи обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и молотой паприкой, остудить. Мясной фарш обжарить отдельно, разбивая комочки лопаткой, добавить мелко нарубленный лук-порей, чесночный порошок, соль и перец по вкусу, остудить. Отварной рис перемешать с молотым мускатным орехом. Форму для выпекания смазать маслом, выложить половину мяса, разровнять. Сверху распределить отварной рис, уложить обжаренные овощи и накрыть оставшимся мясом. Лопаткой аккуратно немного отодвинуть продукты от бортиков формы, чтобы по окружности образовался небольшой зазор. Продукты проткнуть шпажкой до дна в нескольких местах. Яйца слегка взбить с молоком и солью, аккуратно залить содержимое формы, дать постоять 5 минут. Запекать в духовке при 180 °С около 20—30 минут. Готовый пирог немного остудить, аккуратно вынуть из формы, смазать сметаной и посыпать рубленой зеленью.

Пасхальная яичница «Шляхетская»

ПРОДУКТЫ

6—8 сырых яиц, 3 отварных яйца, 200 г свиной грудинки, 200 г свинины, 100 г отварной говядины, 150 г ветчины, 150 г копченых колбасок, 300 г творога, 2 луковицы, зелень, 2 ч. л. тертого хрена, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свиную грудинку нарезать небольшими ломтиками, обжарить в большой сковороде, чтобы вытопился жир (не пережаривать!). Грудинку вынуть из сковороды. Свинину нарезать небольшими кубиками, обжарить в вытопившемся жире. Добавить нарезанный лук, приправить солью, специями, жарить под крышкой до готовности. Отварную говядину и ветчину нарезать кубиками, копченые колбаски — кружочками. Мясные продукты добавить в сковороду, положить тертый хрен, жарить пару минут. Затем добавить творог, рубленые отварные яйца, готовить, перемешивая, несколько минут. Добавить обжаренные ломтики грудинки, вбить сырые яйца, посолить и жарить, аккуратно перемешивая лопаткой, до готовности. Подавать, посыпав зеленью.

Яичница в слоеной корзинке

ПРОДУКТЫ

200 г слоеного теста, 2 яйца, 50 г бекона, 50 г твердого сыра, 50 г брынзы, зелень, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Слоеное тесто разделить на 2 части, раскатать в пласты, уложить в небольшие формы так, чтобы края заготовок выступали за бортики форм. Сыр и брынзу натереть на крупной терке, перемешать, положить на тесто. По краю уложить тонкие ломтики бекона. Сверху аккуратно выпустить по яйцу, слегка посыпать солью и перцем. Запекать в духовке при 200 °С около 15 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Квадратная яичница

ПРОДУКТЫ

2 толстых квадратных ломтика хлеба, 4 яйца, 2 зубчика чеснока, зелень, 2 ст. л. растительного масла, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

У ломтиков хлеба аккуратно вынуть из серединки весь мякиш, оставив только квадратную «рамочку». Яйца слегка взбить с солью и специями, добавить пропущенный через пресс чеснок и рубленую зелень. В сковороде разогреть растительное масло, уложить хлебные «рамочки». Яичную смесь разделить на 2 части и аккуратно вылить в каждую «рамочку», плотно прижав их ко дну сковороды, чтобы смесь не растеклась за границы хлеба. Жарить под крышкой на слабом огне, пока яичница не схватится снизу. Затем аккуратно перевернуть «рамочки» на другую сторону и жарить под крышкой до готовности.

Киш с яичницей и ветчиной

ПРОДУКТЫ

300 г слоеного теста, 4 яйца, 100 г ветчины, 50 г сметаны, зелень, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тесто раскатать в пласт, уложить в форму (диаметром около 20 см), смазанную маслом, срезать выступающие края. Ветчину нарезать брусочками, добавить мелко нарубленную зелень, сметану, соль, специи, перемешать, выложить на тесто, разровнять. Сверху аккуратно выпустить яйца, слегка посыпать солью. Запекать в духовке при 200 °С около 20 минут. Готовому пирогу дать постоять 3—5 минут и подавать.

Слоеный пирог с ветчиной и яйцом

ПРОДУКТЫ

400 г слоеного теста, 6 яиц, 150 г ветчины 50 г сыра, 1 сладкий перец, соль по вкусу, кунжут для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца разделить на белки и желтки. Желтки (1 желток оставить для оформления) слегка взболтать с щепоткой соли. Белки тщательно взбить с солью. Ветчину нарезать большими тонкими ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Сладкий перец мелко нарубить. Тесто разделить на 2 части. Один пласт уложить на противень, выстеленный пергаментом, положить немного взбитых белков, равномерно распределить. Сверху уложить ломтики ветчины, посыпать

▲ Болгарский пасхальный козунак с цукатами

▼ Австрийский пасхальный кекс (райндлинг)

Scan by Tetyanka_&TTT22

▲ Пасхальный кекс

▲ Кулич-краффин

▼ Английский пасхальный кекс (симнель)

▼ Панеттоне с изюмом

Scan by Tetyanka_&TTT22

▲ Кулич с шафраном

▼ Кулич кондитерский по ГОСТу

▲ Пасхальные творожные маффины

▼ Кулич с вишней и клюквой

Scan by Tetyanka_&TTT22

▲ Творожная пасха с цукатами

▲ Творожная пасха «Шоколадная»

▼ Творожная пасха «Карамельная»

▼ Творожная пасха с белым шоколадом

Scan by Tetyanka_&TTT22

▲ Торрихас

▲ Крестовые булочки

▼ Ливанское печенье «Маамуль»

▼ Пасхальные булочки с творогом

▲ Генуэзское пасхальное печенье «Канестрелли»

▲ Греческие пасхальные бублики «Кулурья»

▼ Песочное пасхальное печенье

▼ Печенье «Барашки»

Scan by Tetyanka_&TTT22

▲ Печенье «Пасхальные кролики»

▼ Салат «Нисуаз» классический

▲ Салат «Цезарь» с курицей

▼ Салат «Гранатовый браслет»

▲ Луковый суп

▲ Густой суп

▼ Грибной суп-пюре

▼ Минестроне

▲ Суп по-мексикански

▲ Ростбиф с горчичной корочкой

Scan by Tetyanka_&TTT22

▼ Греческий яичный суп с фрикадельками

▼ Кролик по-мюнхенски

▲ Баранья лопатка

▲ Буженина великолепная

▼ Свиная рулька в темном пиве

▼ Свиная колбаса

Scan by Tetyanka_&TTT22

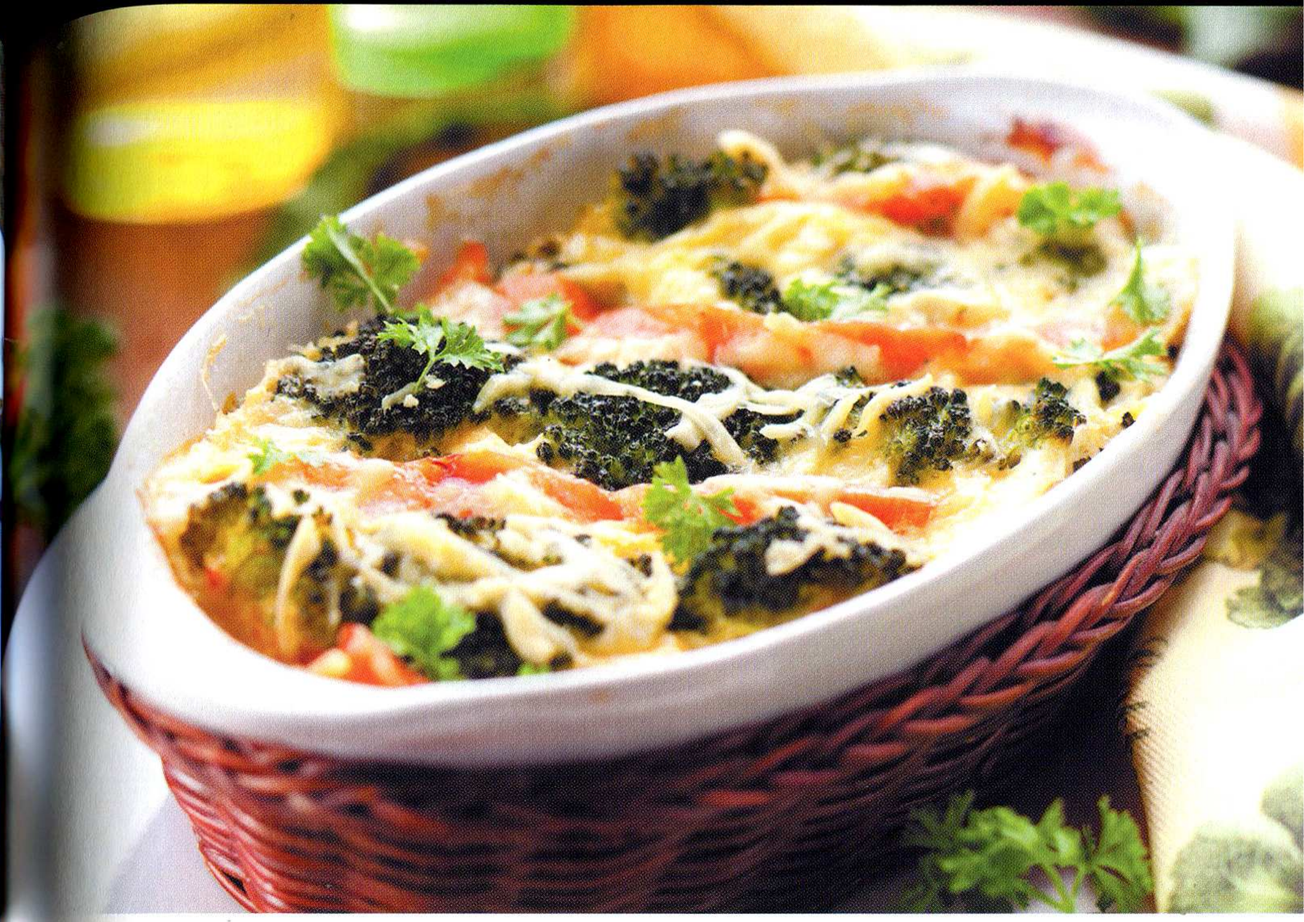
▲ Свиные ребра в медово-чесночном соусе

▼ Митболы в томатном соусе

▲ Лосось в соевом маринаде

▼ Лосось под горчичным соусом

▲ Семга по-турецки



▲ Запеканка с брокколи и лососем

▼ Рыба, запеченная с картофелем и сыром

▼ Баранья нога

▲ Свиные ребрышки по-американски

▲ Куриные ножки в глазури

▼ Курица, фаршированная хлебом

▼ Крылья в соусе из чернослива

Scan by Tetyanka_&TTT22

▲ Мясное ассорти с грибами в горшочках

▼ Говядина «Веллингтон»

▲ Теплый салат с куриной печенью

▼ Салат с креветками и авокадо

▲ Крабовые шарики

▲ Сырные шарики во фритюре

▼ Паштет из фасоли

▼ Фаршированные шампиньоны

▲ Моцарелла в кляре

▲ Яичница в слоеной корзинке

▼ Профитроли с лососем

▼ Омлет с грибами и сыром

Scan by Tetyanka_&TTT22

▲ Фаршированная щука

▼ Лосось в майонезно-горчичном соусе

Scan by Tetyanka_&TTT22

рубленым сладким перцем. Затем распределить оставшуюся белковую массу, сделать в ней несколько небольших углублений, влить желтковую массу. Щедро посыпать тертым сыром, накрыть вторым пластом теста, края прочно защипнуть. Смазать пирог взбитым желтком, посыпать кунжутом. Выпекать в духовке при 180 °С около 25 минут.

Яйца в тесте

ПРОДУКТЫ

400 г слоеного теста, 10 отварных яиц, 100 г моцареллы, 1—2 ст. л. майонеза, желток для смазывания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварные яйца разрезать пополам, аккуратно вынуть желтки. Моцареллу натереть на терке, добавить измельченные желтки, майонез, перемешать. Полученной начинкой наполнить белки, соединить их попарно, восстанавливая целостность яйца. Тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать на квадраты со стороной 8—12 см, смазать желтком. Положить в центр каждого по яйцу, края соединить, чтобы яйцо оказалось в «мешочке», прочно защипнуть. Придать изделию округлую форму, уложить швом вниз на противень, выстеленный пергаментом. Выпекать в духовке при 190 °С около 10 минут.

Пасхальные слоеные конвертики

ПРОДУКТЫ

250 г слоеного теста, 200 г шампиньонов, ½ красного сладкого перца, 4 отварных перепелиных яйца, зелень, растительное масло, соль и специи по вкусу, желток для смазывания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шампиньоны нарезать, обжарить на масле. Добавить мелко нарезанный сладкий перец, жарить до готовности, приправить солью и специями по вкусу. Всыпать рубленую зелень, перемешать и снять с огня. Слоеное тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать на 4 квадрата со стороной 12 см. Разложить грибную начинку, сверху уложить по очищенному отварному яйцу. Противоположные уголки квадрата соединить и защипнуть над начинкой. Уложить слойки на противень, выстеленный пергаментом, смазать желтком. Выпекать в духовке при 190 °С около 12 минут.

Омлетные конвертики

ПРОДУКТЫ

4 яйца, 70 г бекона, 100 г сыра, 1 ст. л. молока, соль по вкусу, растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца слегка взбить с молоком и солью. Сковороду небольшого диаметра смазать маслом, вылить часть омлетной смеси. Когда омлет чуть схватится, в центр положить немного мелко нарезанного бекона, посыпать сыром, накрыть двумя противоположными краями. Затем накрыть другими противоположными краями (чтобы не осталось зазоров), слегка прижать лопаткой. Перевернуть, обжарить еще 1 минуту.

Яичница в конверте

ПРОДУКТЫ

300 г теста фило, 3 яйца, 3 ломтика ветчины, 3 ломтика моцареллы, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тесто фило разрезать на 3 прямоугольника. На одну половину каждого прямоугольника положить ломтик моцареллы, ломтик ветчины, аккуратно разбить яйцо, слегка посыпать солью и перцем. Начинку накрыть свободной половиной прямоугольника, края прочно защипнуть. Конвертики уложить на противень, выстеленный пергаментом. Выпекать в духовке при 180 °С около 15—20 минут.

Омлетики с творогом

ПРОДУКТЫ

4 яйца, 250 г творога, 100 г сыра, 2 ст. л. молока, 1 зубчик чеснока, зеленый лук, зелень укропа и базилика, сметана или майонез, растительное масло, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для начинки творог растереть с солью, добавить половину тертого сыра, мелко нарубленный базилик, перемешать. Если масса получится очень густой, добавить 1—2 ч. л. сметаны или майонеза. Для омлетов яйца слегка взбить с молоком, солью и перцем. Добавить

оставшийся тертый сыр, пропущенный через пресс чеснок, рубленый укроп, перемешать. В сковороде диаметром 23 см разогреть немного растительного масла, вылить ⅓ яичной смеси, круговым движением распределить ее по всей поверхности. Готовить омлет 3 минуты, перевернуть на другую сторону и готовить еще 2 минуты. Переложить лопаткой на блюдо. Так же испечь еще 2 омлета, каждый раз смазывая сковороду небольшим количеством растительного масла. На готовые омлеты разложить начинку, свернуть плотными рулетиками, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник. Перед подачей нарезать кусочками.

Запеченные яйца под соусом по-провански

ПРОДУКТЫ

3 отварных яйца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, зелень, 50 г моцареллы, 130 мл молока, 2 ч. л. сметаны, 40 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, мускатный орех, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук и чеснок нарезать, обжарить на сливочном масле (20 г) до готовности. Посыпать мукой, перемешать. Влить молоко, довести до кипения и варить на слабом огне, постоянно помешивая, до загустения. Приправить солью и специями. Отварные яйца очистить, разрезать на половинки, уложить в форму, аккуратно залить приготовленным соусом. Посыпать тертым сыром, сверху разложить кусочки оставшегося сливочного масла. Запекать в духовке при 180 °С около 12 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Яйца, фаршированные кремом

ПРОДУКТЫ

6 отварных яиц, 1 банка консервированного мяса криля, 30 г твердого сыра, 1 зубчик чеснока, майонез, молотая сладкая паприка по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца очистить, разрезать вдоль на половинки, вынуть желтки. Сыр, чеснок и желтки натереть на мелкой терке, добавить мясо криля и пропущенный через пресс чеснок, пюрировать с помощью блендера. Заправить майонезом, хорошо перемешать. Приготовленный

крем выложить в кондитерский шприц. Начинить половинки яиц кремом и слегка присыпать молотой паприкой.

Яйца, фаршированные голубым сыром и копченой курицей

ПРОДУКТЫ

5 отварных яиц, 40 г копченой курицы или ветчины, 40 г голубого сыра, 3 ст. л. майонеза, 1/3 ч. л. острой горчицы, зелень петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца очистить, разрезать вдоль на половинки, вынуть желтки. Голубой сыр и отварные желтки тщательно размять. Добавить мелко нарезанную копченую курицу, майонез и горчицу, перемешать. Полученной начинкой наполнить половинки белков и украсить зеленью.

Грибочки

ПРОДУКТЫ

5—6 отварных яиц, 1 банка печени трески, 1 ч. л. майонеза, зелень, 250 мл крепкого чая

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

У отварных яиц со стороны тупого конца ровно срезать 1/3 часть. Из обеих частей аккуратно вынуть желтки. Срезанные части белков (меньшие по размеру, это будут «шляпки») положить в емкость с крепким чаем, дать покипеть на слабом огне 10—15 минут — чай придаст насыщенный коричневый цвет, на вкус это никак не повлияет. Остудить в заварке, обсушить. Желтки тщательно растереть с печенью трески и майонезом. Все белки (белые и коричневые) наполнить полученной начинкой. На тарелку уложить веточки зелени, установить белые фаршированные белки срезом вниз — это ножки. Накрыть их коричневыми фаршированными шляпками, немного прижать.

Закусочный рулет с рыбой

ПРОДУКТЫ

4 яйца, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. крахмала, 250 г филе красной малосольной рыбы, зелень, 100 г майонеза, 70 г сливочного масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца слегка взбить с майонезом, солью и перцем, всыпать муку и крахмал, хорошо перемешать. Зелень измельчить в блендере очень мелко, добавить немного яичного теста, перемешать. Противень выстелить пергаментной бумагой, смазать маслом, вылить остальное яичное тесто. Сверху распределить тесто с зеленью. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке около 7—10 минут. Вынуть, сразу свернуть трубочкой. Филе красной рыбы измельчить в блендере, добавить лимонный сок и сливочное масло комнатной температуры, растереть. Омлет аккуратно развернуть, нанести рыбную массу и снова свернуть рулетом. Положить в холодильник на 2 часа.

Праздничный рулет

ПРОДУКТЫ

3 яйца, 3 плавленых сырочка, 200 г майонеза, 3 ст. л. муки, соль по вкусу

Для начинки:

300 г балыка или ветчины (слайсы), 250 г твердого сыра, 2 плавленых сырка, 2 отварных яйца, 1 сладкий перец, 50 г маслин без косточки, 3 зубчика чеснока, зелень, 150 г майонеза, 80 г сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца слегка взбить с майонезом и солью, добавить натертый на терке плавленый сыр и муку, перемешать. Противень выстелить пергаментной бумагой, смазать маслом, выложить яично-сырную смесь, разровнять. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 10—15 минут. Для начинки плавленый сыр, отварные яйца и чеснок натереть на терке, добавить мелко нарубленный укроп и майонез, тщательно перемешать. Твердый сыр натереть на терке отдельно, добавить мелко нарубленный сладкий перец и сливочное масло комнатной температуры, перемешать. Готовый омлетный пласт вынуть, немного остудить, переложить на рабочую поверхность пергаментом вверх, аккуратно снять пергамент. Нанести массу из плавленого сыра с зеленью, разровнять. Сверху разложить тоненькие слайсы балыка (или ветчины), выложить массу из твердого сыра со сладким перцем, равномерно распределить. По краю пласта с одной стороны выложить цепочкой маслины без косточки и, начиная с этого же края, осторожно свернуть пласт

рулетом. Завернуть в пищевую пленку, положить в холодильник не менее чем на 3—4 часа, а лучше на ночь. Подавать, нарезав ломтиками.

Нежный рулет с сыром

ПРОДУКТЫ

4 яйца, 175 г майонеза, 2 плавленых сырочка, 2 зубчика чеснока, ½ пучка укропа, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца слегка взбить со 125 г майонеза и солью по вкусу. Противень выстелить пергаментной бумагой, смазать маслом, вылить яичную смесь. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 10 минут. Плавленый сыр и чеснок натереть на терке, добавить мелко нарубленный укроп и оставшийся майонез, тщательно перемешать. Готовый омлетный пласт вынуть, немного остудить, переложить на рабочую поверхность пергаментом вверх, аккуратно снять пергамент. Нанести сырную массу, свернуть рулетом. Завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 2 часа.

Рулет «Ассорти»

ПРОДУКТЫ

600 г говядины, 300 г свинины, 300 г куриного филе, ½ моркови, ½ сладкого перца, 3—4 зубчика чеснока, 1 ст. л. дижонской горчицы, 40 г быстрорастворимого желатина, соль, итальянские травы, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо нарезать широкими пластинами, натереть солью и перцем, хорошо отбить молоточком до толщины 1—1,5 мм. Говяжьи пласты смазать с двух сторон дижонской горчицей, свиные и куриные натереть пропущенным через пресс чесноком и посыпать итальянскими травами. Все ломти сложить в миску, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник мариноваться минимум на 30 минут. На рабочую поверхность выложить ломти говядины внахлест, формируя прямоугольный пласт, посыпать ⅓ частью желатина. Сверху разложить пласты свинины, посыпать ⅓ частью желатина, распределить натертую на крупной терке морковь. Накрыть пластами куриного филе, посыпать оставшимся желатином. На край пласта с одной стороны уложить цепочкой полоски сладкого перца и, начиная с этого же края, свернуть пласт плотным рулетом. Обвязать кулинарной ниткой, уложить в рукав для запекания, концы прочно закрепить. Положить рулет в большую кастрюлю с водой, довести до кипения и варить на слабом огне 2 часа. Готовый рулет вынуть из воды, остудить, не снимая пленки, сначала при комнатной температуре, затем в холодильнике. Подавать, нарезав ломтиками.

Куриный рулет «Мраморный»

ПРОДУКТЫ

700 г куриного филе, 3—4 зубчика чеснока, ½ ч. л. зелени, 30 г желатина, молотая сладкая паприка, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриное филе нарезать небольшими кусочками. Добавить мелко нарубленный чеснок, зелень, сухой желатин, паприку, перец, соль, хорошо перемешать. Массой плотно наполнить рукав для запекания, концы прочно закрепить. Пакет положить в форму. Запекать в духовке около 1 часа. Рулет остудить до комнатной температуры и убрать в холодильник на 5—7 часов, до полного застывания желе. Перед подачей вынуть из рукава, нарезать ломтиками.

Рулет из лаваша «Мимоза»

ПРОДУКТЫ

2 тонких лаваша, 1 банка консервированного тунца, 1 отварная морковь, 2 отварных яйца, 80 г сыра, майонез, зеленый лук

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лаваши разрезать на 4 прямоугольника, щедро смазать майонезом. Консервированного тунца размять вилкой, добавить рубленый зеленый лук, перемешать. Отварную морковь, яйца и сыр натереть на мелкой терке. Первый лист лаваша посыпать тертым яйцом, свернуть рулетом. На второй лист лаваша уложить тертую морковь, распределить ровным слоем. На один край этого пласта положить уже готовый рулет с яйцом и свернуть все вместе рулетом — получится общий рулет с яйцом и морковью. На третий лист лаваша выложить подготовленного тунца, завернуть в него уже готовый рулет. Последний лист лаваша посыпать тертым сыром и завернуть

в него весь рулет. Полученный рулет накрыть пищевой пленкой, плотно завязать, положить в холодильник на несколько часов. Перед подачей пленку снять, рулет нарезать ломтиками.

Рулет из лаваша с копченым лососем

ПРОДУКТЫ

4 листа лаваша, 150 г филе копченого лосося, 100 г сливочного сыра, 2 ст. л. сметаны или майонеза, 3 ч. л. хрена, зеленый лук, зелень укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе копченого лосося очень мелко нарубить. Сливочный сыр перемешать с мелко нарубленным зеленым луком, укропом, хреном, добавить сметану или майонез. Лаваши смазать сырной массой, распределить лосося, свернуть плотными рулетами. Завернуть в пленку и положить в холодильник на 2 часа. Перед подачей пленку снять, рулеты нарезать ломтиками.

Рулет из лаваша с сыром и огурцом

ПРОДУКТЫ

1 тонкий лаваш, 2 отварных яйца, 2 плавленых сырка, 1—2 свежих огурца, 3 зубчика чеснока, 100 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отварные яйца, плавленые сырки и чеснок натереть на мелкой терке, добавить майонез, перемешать. Огурцы очистить от кожуры, нарезать вдоль длинными брусочками. На лист лаваша нанести сырную начинку, распределить ровным слоем. На край пласта с одной стороны уложить цепочкой брусочки огурца и, начиная с этого края, свернуть лаваш плотным рулетом. Завернуть его в пищевую пленку и положить в холодильник на несколько часов. Перед подачей пленку снять, рулет нарезать ломтиками.

Рулет из лаваша с консервированной рыбой

ПРОДУКТЫ

2 тонких лаваша, 1 банка консервированного лосося, 2 отварных яйца, 2 плавленых сырочка, 100 г пекинской капусты или листьев салата, 3 зубчика чеснока, майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Майонез соединить с пропущенным через пресс чесноком, щедро смазать листы лаваша. Пекинскую капусту мелко нарубить, слегка перетереть руками. Отварные яйца натереть на средней терке, сырки — на мелкой. Консервированного лосося размять вилкой. На первый лист лаваша уложить тертый сыр, распределить половину нарезанной капусты. Накрыть вторым лавашем, чуть прижать. Сверху уложить консервированную рыбу, посыпать тертыми яйцами и распределить оставшуюся капусту. Свернуть лаваши плотным рулетом, накрыть пленкой, хорошо завязать, положить в холодильник на 1—2 часа. Перед подачей пленку снять, рулет нарезать ломтиками.

Конвертики из лаваша с сыром и зеленью

ПРОДУКТЫ

2 тонких лаваша, 150 г твердого сыра, 2 яйца, зелень, растительное масло для жарки, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лаваши нарезать на квадраты. Сыр натереть на мелкой терке, перемешать с мелко нарубленной зеленью. Яйца слегка взбить с солью, вылить в глубокую миску. На лаваши разложить сырную начинку, свернуть конвертиками, обмакнуть в яйцо, сразу уложить швом вниз на разогретую сковороду с маслом. Обжарить с двух сторон до зарумянивания. Выложить на бумажные полотенца, чтобы удалить излишки жира. Подавать горячими.

Конвертики из лаваша с сыром и ветчиной

ПРОДУКТЫ

1—2 тонких лаваша, 100 г ветчины, 100 г сыра, 2 яйца, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лаваши нарезать на квадраты. Ветчину и сыр нарезать тонкими слайсами. Яйца слегка взбить с солью, вылить в глубокую миску. На каждый квадрат лаваша положить пластину сыра, затем ветчину и накрыть еще одной пластиной сыра. Свернуть конвертиками, обмакнуть в яйцо, сразу уложить швом вниз на разогретую сковороду с маслом. Обжарить с двух сторон до зарумянивания. Выло-

жить на бумажные полотенца, чтобы удалить излишки жира. Подавать горячими.

Лаваши с крабовыми палочками в кляре

ПРОДУКТЫ

1—2 больших тонких лаваша, 200 г крабовых палочек, 200 г моцареллы, 3 зубчика чеснока, зелень укропа, 1 ст. л. сметаны, растительное масло

Для кляра:

2 яйца, 1 ст. л. муки, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лаваши разрезать на 3 прямоугольных пласта. Крабовые палочки мелко нарезать. Моцареллу и чеснок натереть на мелкой терке, добавить мелко нарубленную зелень, сметану, перемешать. На первый лист нанести 1/3 сырной массы, сверху распределить 1/3 крабовых палочек. Накрыть вторым листом лаваша, слегка прижать, нанести 1/3 сырной массы, сверху распределить 1/3 крабовых палочек. Накрыть третьим листом лаваша, слегка прижать и выложить оставшуюся начинку. Свернуть лаваши плотным рулетом, завернуть в пищевую пленку, положить в холодильник на 1 час. Для кляра яйца слегка взбить с солью, всыпать муку, хорошо перемешать. Рулет достать из холодильника, снять пленку, нарезать острым ножом на ломтики толщиной 1—2 см, окунуть в кляр и сразу же обжарить в разогретом масле со всех сторон до зарумянивания. Выложить на бумажные полотенца, чтобы удалить излишки жира. Подавать горячими.

Блинные мешочки с жюльеном

ПРОДУКТЫ

8 тонких блинов, 300 г куриного филе, 300 г шампиньонов, 2 луковицы, 3 ст. л. жирной сметаны, растительное масло, соль и специи по вкусу, стебли зеленого лука

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриное филе мелко нарезать, слегка обжарить на масле. Добавить рубленый лук, обжарить, перемешивая, 3—4 минуты. Затем добавить нарезанные шампиньоны, обжарить до полного выпаривания жидкости. Влить сметану, приправить солью и специями, тушить под

крышкой до готовности. Начинку немного остудить, разложить на готовые блины. Собрать края блина мешочком и перевязать стеблем зеленого лука.

Блинный торт с грибами

ПРОДУКТЫ

8 готовых блинов, 500 г шампиньонов, 1 луковица, 200 г твердого сыра, 100 г сметаны (20 %), соль и специи по вкусу, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Выбрать несколько красивых шампиньонов, нарезать их пластинками, обжарить с двух сторон и отложить — они понадобятся для украшения торта. Остальные грибы и лук мелко нарубить, обжарить на масле до готовности. Влить сметану, приправить солью и специями, тушить пару минут, до легкого загустения. Собрать торт в разъемной форме. На первый блин положить немного грибной начинки, слегка посыпать тертым сыром. Накрыть вторым блином, немного прижать, снова выложить немного начинки и сыра. Таким образом уложить все блины, прослаивая грибной начинкой и посыпая сыром. Верх торта украсить обжаренными ломтиками грибов. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 20 минут.

Печеночный торт

ПРОДУКТЫ

600 г куриной печени, 3 яйца, 3 ст. л. сметаны (жирностью 20 %), 3 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, соль и специи по вкусу

Для начинки:

2 моркови, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 250—300 г майонеза

Для оформления:

3 отварных яйца, 1 отварная морковь, зелень петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриную печень промыть, очистить от пленок и остатков желчного пузыря, нарезать, измельчить с помощью блендера или пропустить через мясорубку. Добавить яйца, сметану, соль и специи по вкусу, слегка взбить. Всыпать муку, тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Должно получиться тесто такой же консистенции, как блинное. Сковороду хорошо разогреть, смазать маслом.

Порциями наливая тесто половником и распределяя его по всей поверхности сковороды, жарить блины на среднем огне с двух сторон до легкого зарумянивания. Готовые блинчики складывать стопкой. Для начинки лук мелко нарубить, морковь натереть на терке. Овощи обжарить на сковороде до готовности, остудить. Майонез перемешать с пропущенным через пресс чесноком.

Собрать торт. Первый блинчик смазать майонезом, распределить небольшое количество начинки. Накрыть вторым блинчиком, слегка прижать, снова смазать майонезом и выложить немного начинки. Так уложить все блинчики, смазывая майонезом и прослаивая начинкой. Накрыть торт последним печеночным блинчиком. Бока и поверхность хорошо смазать майонезом, бока посыпать тертыми белками, а верх — тертыми желтками, украсить ломтиками отварной моркови и зеленью.

Закусочный торт «Княжеский»

ПРОДУКТЫ

300 г куриного филе, 500 г грибов, 1 кабачок, 2—3 луковицы, 100 г сыра, 4 яйца, 1 стакан сливок, ¾ стакана молока, 300 г муки, майонез, растительное масло, зелень, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриное филе пропустить через мясорубку, добавить 2 яйца, сливки, 1—2 ст. л. масла, соль и перец, хорошо перемешать. Небольшими порциями всыпать столько муки, чтобы получилось жидкое тесто, похожее на блинное. Поджарить из него на разогретой сковороде с маслом 3 мясных блинчика, остудить. Кабачок натереть на терке, отжать лишний сок, добавить 2 яйца, молоко, 1—2 ст. л. масла, мелко нарубленную зелень, соль, перец, хорошо перемешать. Небольшими порциями всыпать столько муки, чтобы получилось жидкое тесто, похожее на блинное. Поджарить из него на разогретой сковороде с маслом 3 овощных блинчика, остудить. Для начинки лук и грибы мелко нарезать, обжарить на масле до готовности, приправить солью и перцем, остудить. Собрать торт. Выложить куриный блинчик, распределить ⅓ грибной начинки, слегка полить майонезом и посыпать тертым сыром. Сверху уложить овощной блинчик, полить майонезом и посыпать сыром. Так, чередуя, уложить все мясные и кабачковые блинчики. Верх торта посыпать оставшимся сыром. Запекать в разогретой до 200 °С духовке около 10 минут, чтобы сыр расплавился.

Профитроли с лососем

ПРОДУКТЫ

200 г филе слабосоленого лосося, зелень укропа, каперсы, ½ лимона, взбитые сливки

Для теста:

150 г муки, 4 яйца, 100 г сливочного масла, 125 мл молока, 125 мл воды, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для теста в кастрюлю налить молоко и воду, добавить сливочное масло, соль, довести до кипения на среднем огне. Интенсивно помешивая, всыпать всю муку, убавить огонь и тщательно перемешивать в течение 1—2 минут, пока тесто не начнет собираться в однородный комок. Снять с огня, перемешивать тесто, пока оно немного не остынет. По одному добавить яйца, хорошо перемешивая после каждого. Удобно делать это с помощью миксера (насадка для теста) на маленькой скорости. Должно получиться однородное тесто. Противень выстелить пергаментом, смазать маслом. С помощью двух столовых ложек или кулинарного шприца отсадить на противень тесто в виде небольших шариков (получится около 20—25 штук). Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 30 минут, затем убавить огонь и выпекать еще 10 минут.

Готовые профитроли остудить в выключенной духовке, затем достать и аккуратно срезать верхушку. Наполнить их взбитыми сливками, украсить цветками из ломтиков семги, веточками укропа, каперсами и ломтиками лимона.

Слоеные тарталетки с курицей, грибами и сыром

ПРОДУКТЫ

200 г слоеного теста, 200 г куриного филе, 150 г шампиньонов, ½ луковицы, зелень петрушки, 50 г сыра, сметана или майонез, соль и специи по вкусу, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной до 5 мм, вырезать заготовки нужного размера, уложить в порционные формочки для маффинов. Накрыть тесто пергаментом (предварительно пергамент хорошо помять, чтобы он стал податливым), сверху насыпать любые

бобовые (чтобы тарталетки не деформировались). Выпекать в духовке при 180 °С около 10—15 минут. Для начинки куриное филе мелко нарезать, слегка обжарить на масле. Добавить рубленый лук, обжарить, перемешивая, 3—4 минуты. Затем добавить нарезанные шампиньоны, обжарить до полного выпаривания жидкости. Приправить солью и специями, добавить рубленую зелень, немного остудить. Тарталетки вынуть из духовки, снять пергамент с бобовыми. Разложить начинку, смазать сметаной или майонезом и щедро посыпать тертым сыром. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 7—10 минут, чтобы сыр расплавился.

Жюльен в тарталетках

ПРОДУКТЫ

12 тарталеток из песочного теста, 400 г шампиньонов, 1 луковица, 100 г сыра, 150 г сметаны, 1—2 ч. л. муки, растительное масло, смесь итальянских трав, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук и грибы мелко нарезать, обжарить до готовности. Посыпать мукой, перемешать. Добавить сметану, приправить солью и специями, тушить пару минут, до легкого загустения. Приготовленную начинку разложить в тарталетки, посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 5—10 минут, до легкого зарумянивания.

Тарталетки с красной рыбой

ПРОДУКТЫ

10 тарталеток, 100 г филе слабосоленой семги, 200 г сливочного сыра, майонез, зелень, ломтики огурца для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Семгу нарезать небольшими ломтиками. Сливочный сыр растереть с майонезом, положить в корнетик, красиво выпустить в тарталетки. Украсить ломтиками семги, свежего огурца и зеленью.

Рулетики из ветчины

ПРОДУКТЫ

200 г ветчины (большие слайсы), 100 г плавленого сыра, 50 г моркови по-корейски, 2 отварных яйца, 1—2 ст. л. майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Плавленый сыр и отварные яйца натереть на мелкой терке, добавить мелко нарубленную морковь по-корейски, майонез, хорошо перемешать. Полученную начинку разложить на ломтики ветчины, свернуть рулетиками, при необходимости можно закрепить их шпажками.

Рулетики из семги с огурцом

ПРОДУКТЫ

150 г филе семги, 50 г полутвердого сыра, 4 ст. л. сыра филадельфия, 1 свежий огурец, зелень укропа, кунжут для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе семги нарезать тонкими слайсами. Полутвердый сыр натереть на мелкой терке. Сыр филадельфия перемешать с мелко нарубленным укропом (по желанию можно добавить немного пропущенного через пресс чеснока). Огурец очистить от кожуры, нарезать длинными тонкими брусочками. На столе расстелить пищевую пленку, уложить ломтики семги внахлест, формируя прямоугольный пласт. Посыпать тертым сыром, сверху равномерно распределить мягкий сыр с укропом. По краю пласта с одной стороны уложить цепочкой брусочки огурца и, начиная с этой же стороны, свернуть пласт плотным рулетом. Завернуть его в пищевую пленку как можно туже и положить в холодильник на 1 час. Перед подачей пленку снять, рулет нарезать ломтиками и посыпать кунжутом.

Сырные рулетики с начинкой

ПРОДУКТЫ

1 упаковка плавленого сыра в пластинах (8 шт.), 50 г мягкого сыра, 2 отварных яйца, 100 г моркови по-корейски, 1—2 зубчика чеснока, 1 ст. л. майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мягкий сыр, отварные яйца и чеснок натереть на мелкой терке. Морковь по-корейски мелко нарубить или измельчить с помощью блендера, соединить с сырной массой, заправить майонезом, перемешать. Полученную начинку выложить на пластины плавленого сыра, свернуть рулетиками и слегка прижать, чтобы края «склеились».

Сыр, жаренный во фритюре

ПРОДУКТЫ

200 г твердого сыра, 2 яйца, орегано, соль по вкусу, панировочные сухари, растительное масло для фритюра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца слегка взбить с солью. Сыр нарезать на порционные ломтики толщиной 7—10 мм, посыпать орегано. Обмакнуть их в яичную смесь, обвалять в сухарях, затем еще раз обмакнуть в яичную смесь и снова запанировать в сухарях. Сразу же обжарить в горячем фритюре со всех сторон до золотистой корочки, выложить на бумажные полотенца, чтобы избавиться от излишков жира.

Моцарелла в кляре

ПРОДУКТЫ

500 г моцареллы, 2 яйца, 2 ст. л. молока, 2—3 ст. л. муки, сухари и мука для панировки, соль по вкусу, растительное масло для фритюра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца слегка взбить с молоком и солью, всыпать муку, тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Моцареллу нарезать небольшими ломтиками толщиной около 1 см. Каждый ломтик обвалять в муке, обмакнуть в кляр, запанировать в сухарях и сразу же быстро обжарить в горячем фритюре со всех сторон до золотистой корочки. Выложить на бумажные полотенца, чтобы избавиться от излишков жира.

Сырные шарики во фритюре

ПРОДУКТЫ

120 г сыра твердых сортов, 2 яичных белка, мука, соль по вкусу, растительное масло для фритюра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сыр натереть на мелкой терке. Белки с щепоткой соли тщательно взбить до устойчивых пиков. Соединить с тертым сыром, перемешать. Из массы сформовать небольшие шарики, хорошо обвалять их в муке (панировка должна быть достаточной толстой, иначе сыр начнет вытекать). Сырные шарики быстро обжарить в горячем фритюре со всех сторон до золотистой корочки. Выложить шумовкой на бумажные полотенца, чтобы избавиться от излишков жира. При подаче по желанию можно посыпать сахарной пудрой или мелко натертым пармезаном.

Сырная закуска «Снежки»

ПРОДУКТЫ

3 плавленых сырочка, 100 г твердого сыра, 3 зубчика чеснока, 2—3 ст. л. майонеза, листья салата для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Плавленые сырочки и чеснок натереть на мелкой терке, добавить майонез, тщательно перемешать. Смочить руки холодной водой, скатать из массы небольшие шарики, положить на блюдо или поднос и отправить в холодильник на 20—30 минут. Твердый сыр натереть на мелкой терке, обсыпать сырные шарики со всех сторон. Подавать «снежки» на свежих салатных листьях.

Сырная закуска на чипсах

ПРОДУКТЫ

100 г крупных чипсов, 100 г сыра, 100 г крабовых палочек, 100 г консервированной кукурузы, зелень укропа, 2—3 ст. л. майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сыр натереть на мелкой терке. Крабовые палочки и укроп мелко нарубить. С кукурузы слить жидкость. Подготовленные продукты соединить, добавить майонез, хорошо перемешать. Сырную закуску охладить. Затем выложить на чипсы и сразу же подать на стол.

Крабовые шарики

ПРОДУКТЫ

100 г плавленого сыра, 160 г крабовых палочек, 2 отварных яйца, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. майонеза, соль по вкусу, зелень для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Плавленый сыр, крабовые палочки, отварные яйца и чеснок натереть на мелкой терке. Немного тертых крабовых палочек отложить для

оформления. Остальные соединить со всеми подготовленными ингредиентами, добавить майонез, приправить солью по вкусу, перемешать. Из полученной массы скатать небольшие шарики, положить в холодильник на 1 час. Перед подачей обвалять их в оставленных тертых крабовых палочках и украсить зеленью.

Тарталетки с крабовыми палочками и ананасами

ПРОДУКТЫ

10 тарталеток, 150 г крабовых палочек, 5 колец консервированных ананасов, 50 г твердого сыра, 2 зубчика чеснока, зелень укропа, майонез по вкусу, красная икра и зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Крабовые палочки и ананасы мелко нарезать. Сыр и чеснок натереть на мелкой терке. Зелень укропа мелко нарубить. Соединить все подготовленные продукты, добавить майонез, перемешать. Разложить массу в тарталетки, украсить красной икрой и зеленью.

Фаршированные крабовые палочки

ПРОДУКТЫ

200 г крабовых палочек, 100 г твердого сыра, 2 отварных яйца, 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сыр, отварные яйца и чеснок натереть на мелкой терке. Добавить майонез, хорошо перемешать. Аккуратно развернуть крабовые палочки, нанести сырную массу тонким слоем и свернуть рулетиками.

Помидоры, фаршированные брынзой

ПРОДУКТЫ

4 помидора, 100 г брынзы, 30 г твердого сыра, 4 оливки, 3 зубчика чеснока, зелень укропа, 2—3 ст. л. сметаны или майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Брынзу и чеснок натереть на мелкой терке, добавить сметану или майонез, хорошо перемешать. У помидоров срезать «крышечки», при помощи чайной ложки аккуратно вынуть мякоть. Нафаршировать помидоры начинкой из брынзы, посыпать тертым твердым сыром, украсить оливками и укропом. Подавать сразу после приготовления.

Картофельные лодочки с маринованной сельдью

ПРОДУКТЫ

300 г филе слабосоленой сельди, 6 крупных картофелин, 1 луковица, 2 ст. л. рубленого укропа, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. горчицы, 2 ч. л. уксуса, листья салата, ломтики помидора и огурца для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе сельди нарезать маленькими кубиками, добавить мелко нарубленный лук, уксус, горчицу, 1 ст. л. растительного масла, аккуратно перемешать, оставить для маринования на 1 час. Картофель отварить в мундире, разрезать пополам (вместе с кожурой), ложкой аккуратно вынуть часть мякоти. Мякоть мелко нарубить, добавить к маринованной сельди, аккуратно перемешать. Половинки картофеля слегка обжарить в сковороде с разогретым маслом только с одной стороны — со стороны кожуры, выложить на бумажные салфетки, остудить. Полученные «лодочки» наполнить смесью маринованной сельди с луком и картофелем. Листья салата выложить на блюдо, на них уложить картофельные лодочки, украсить ломтиками помидоров и огурцов.

Картофельные лодочки с грибами

ПРОДУКТЫ

4 картофелины, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 100 г твердого сыра, 2 ст. л. сметаны (жирностью 20 %), 30 г сливочного масла, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, разрезать пополам. Аккуратно вынуть часть мякоти, оставив дно и стенки толщиной около 1 см. Картофельную мякоть мелко нарубить. Несколько красивых шампиньонов нарезать тонкими пластинками и отложить — они понадобятся для украшения. Остальные грибы и лук нарезать, обжарить на сливочном масле до готовности. Добавить измельченную

картофельную мякоть, сметану, приправить солью и перцем, тушить пару минут, до легкого загустения. Остудить. Добавить к остывшей начинке половину тертого сыра, перемешать и наполнить подготовленные половинки картофеля. Посыпать их тертым сыром, украсить оставленными пластинами шампиньонов. Запекать в духовке при 200 °С около 20 минут, до румяной корочки. Подавать картофель теплым.

Паштет из фасоли

ПРОДУКТЫ

1 стакан сухой фасоли, 2—3 средние луковицы, 3 зубчика чеснока, соль и перец по вкусу, растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Фасоль предварительно замочить на 8—12 часов. Затем промыть, залить свежей водой и варить на небольшом огне до мягкости, около 40—60 минут (в зависимости от сорта фасоли). Лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле до золотистого цвета. С готовой фасоли слить воду, оставив на дне кастрюли около ½ стакана отвара. Измельчить фасоль с помощью блендера или протереть через сито вместе с отваром. Добавить обжаренный лук с маслом, пропущенный через пресс чеснок, приправить солью и перцем по вкусу, хорошо перемешать.

Паштет из шампиньонов с грецкими орехами

ПРОДУКТЫ

500 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 отварных яйца, 40 г грецких орехов, 2 ст. л. коньяка, 100 г сливочного масла, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шампиньоны и лук мелко нарезать. В сковороде растопить половину сливочного масла, обжарить грибы с луком до готовности, остудить. Затем положить их в чашу блендера, добавить нарезанные отварные яйца, грецкие орехи, коньяк и оставшееся сливочное масло, измельчить до однородности. Приправить солью и перцем по вкусу, перемешать. Готовый паштет переложить в салатник, плотно закрыть и поставить в холодильник примерно на 1 час.

Фаршированные сушки

ПРОДУКТЫ

300 г несладких сушек, 300 г куриного фарша, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 50 г сыра, 1 стакан молока, сметана, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук и чеснок мелко нарубить, соединить с куриным фаршем, приправить солью и специями по вкусу. Сушки замочить в молоке на 5 минут, затем выложить на противень, выстеленный фольгой. В отверстие каждой сушки уложить подготовленный фарш, хорошо утрамбовать, сверху уложить еще горочку фарша, смазать сметаной. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 15—20 минут. Затем положить на каждую сушку тонкую пластину сыра и запекать еще 5 минут.

Фаршированные шампиньоны

ПРОДУКТЫ

8 крупных шампиньонов, 300 г отварного куриного мяса, 1 луковица, 100 г сыра, 1—2 ст. л. сливочного масла, майонез, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шляпки шампиньонов отделить от ножек, промыть, обсушить, слегка посыпать солью и перцем внутри, смазать майонезом снаружи. Лук мелко нарезать, обжарить на сливочном масле до готовности. Отварное мясо мелко нарезать, перемешать с обжаренным луком, приправить солью и специями по вкусу. Остудить, добавить половину тертого сыра, перемешать. Оставшийся сыр нарезать тонкими пластинами. Шляпки шампиньонов наполнить мясной начинкой, уложить на противень, выстеленный фольгой. Фаршированные грибы накрыть пластинками сыра. Запекать в духовке при 180 °С около 15—20 минут (желательно в режиме верхнего и нижнего нагрева).

Фаршированные шампиньоны «Деликатесные»

ПРОДУКТЫ

9—10 крупных шампиньонов, 150 г мясного фарша, ½ луковицы, 1 яйцо, 30 г сыра, 30 г сливочного масла, майонез, зелень, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шляпки шампиньонов отделить от ножек, промыть, обсушить, слегка посыпать солью и перцем внутри, смазать майонезом снаружи. Лук и ножки грибов мелко нарезать, обжарить на сливочном масле до готовности, остудить. Соединить с мясным фаршем, добавить яйцо, рубленую зелень, соль и специи по вкусу, перемешать. Шляпки шампиньонов наполнить приготовленной начинкой, уложить на противень, выстеленный фольгой. Фаршированные грибы накрыть пластинками сыра. Запекать в духовке при 180 °С около 25 минут.

Заливное ассорти

ПРОДУКТЫ

700 г филе говядины, 1 луковица, 1 морковь, 100 г корня сельдерея, 2—3 маринованных огурца, ¼ красного сладкого перца, ¼ оранжевого сладкого перца, 200 г отварных креветок, 12 отварных перепелиных яиц, 20—25 г листового желатина, соль, свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук, морковь и сельдерей нарезать крупными кусками. Мясо залить 1,5 л холодной воды, довести до кипения, посолить, варить 1 час, снимая пену. Через 30 минут в бульон добавить лук, морковь и сельдерей. Бульон процедить, посолить и поперчить. Желатин залить холодной водой на 10 минут, отжать, добавить в бульон и перемешать до растворения. Мясо, огурцы и сладкий перец нарезать маленькими кубиками. Креветок и яйца разрезать вдоль пополам. В часть формочек положить по половинке яйца, овощи и креветок, в другие — яйца, овощи и мясо. Разлить в формочки бульон с желатином, поставить в холодильник на 4—5 часов, до полного застывания.

Заливное с рулетиками

ПРОДУКТЫ

700 г сырого свиного окорока, 2 сладких перца, 2 лимона, 500 мл яблочного сока без мякоти, 25 г желатина, 5—6 горошин черного перца, лавровый лист, соль

Для маринада:

3 зубчика чеснока, 50 мл оливкового масла, 1 ст. л. горчицы с зернышками, 100 мл белого сухого вина, листики 2—3 веточек тимьяна

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мелко нарезать чеснок. Соединить чеснок с оливковым маслом, горчицей, вином и тимьяном, посолить и поперчить. Смазать этим маринадом окорок. Убрать в холодильник на 6—8 часов. Окорок выложить в рукав для запекания. Сделать в рукаве проколы. Положить рукав на противень. Запекать при 180 °С около 40 минут. Затем разрезать рукав и запекать еще 10—15 минут. Готовое мясо вынуть из рукава, немного остудить и нарезать тонкими ломтиками. Желатин залить 100 мл яблочного сока. Оставшийся сок соединить с 500 мл воды, добавить перец и лавровый лист, довести до кипения, немного остудить, процедить через сито. Соединить с желатином. Сладкий перец разрезать пополам, удалить семена и плодоножки, нарезать длинными кусочками. Лимоны вымыть щеткой, ошпарить кипятком и нарезать кружочками, удалить мякоть, чтобы осталось только кольцо кожуры. На каждый кусочек мяса положить ломтик перца и свернуть рулетиком. Продеть рулетики в кольца лимона и уложить в формочки, залить желатином. Поставить в холодильник на 4—5 часов, до полного застывания.

Заливное из осетра

ПРОДУКТЫ

800 г филе осетра, 400 г мелкой рыбы, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, ¼ корня сельдерея, 40 г желатина в гранулах, лавровый лист, соль, белый перец

Для оформления:

7 отварных перепелиных яиц, 1 лимон, зелень петрушки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Желатин предварительно замочить в небольшом количестве воды. Мелкую рыбу положить в кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, снять пену. Добавить крупно нарезанную морковь, лук, корень петрушки, корень сельдерея, лавровый лист, перец и соль. Варить 30 минут, периодически снимая пену. Бульон процедить в чистую кастрюлю, положить куски осетра и варить на слабом огне 15 минут. Аккуратно переложить рыбу шумовкой на блюдо. Яйца очистить, разрезать пополам. Петрушку вымыть, обсушить, разобрать на листики. Лимон нарезать тонкими полукруглыми ломтиками. Разложить на блюде кусочки осетра и лимона, половинки яиц и зелень петрушки. Бульон процедить через 3 слоя марли, добавить набухший желатин и нагревать на медленном огне, перемешивая,

пока желатин не растворится. Снять с огня, посолить, поперчить, немного остудить и аккуратно залить уложенные на блюдо продукты. Поставить в холодильник до застывания.

Трехслойное заливное из трески

ПРОДУКТЫ

1,5 л воды, 1,5 кг трески, 1 морковь, 1 луковица, зелень петрушки, 300 г майонеза, 45 г желатина, 3—4 лавровых листа, 2 шт. гвоздики, черный и душистый перец горошком, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбу очистить, разделать на филе. Рыбные обрезки (голова, хвост, плавники, хребет, кожа) положить в кастрюлю, залить 1,5 л холодной воды, довести до кипения. Добавить крупно нарезанную морковь, лук, варить на среднем огне около 1 часа. Бульон процедить, снова довести до кипения, положить филе трески, приправить солью и перцем, варить приблизительно 15—20 минут. Рыбу вынуть, бульон процедить. Отлить ⅓ бульона в отдельную емкость. Оставшийся бульон постепенно соединить с майонезом, постоянно помешивая. Половину получившегося белого бульона с майонезом отлить в отдельную емкость. В оставшемся бульоне растворить 15 г желатина. Отварную рыбу разделить на кусочки, положить в прозрачную форму для заливного, залить белым бульоном с желатином, оставить до застывания. Когда первый слой желе застынет, взять оставшийся белый бульон, растворить в нем 15 г желатина, перемешать до его полного растворения (при необходимости слегка подогреть), полностью остудить и аккуратно вылить в форму поверх застывшего слоя, дать второму слою застыть. Затем взять оставшийся прозрачный бульон, растворить в нем оставшийся желатин, перемешать до его полного растворения (при необходимости слегка подогреть), полностью остудить. На застывший белый слой в форме уложить красивые листики петрушки и аккуратно залить полностью остывшим прозрачным бульоном с желатином. Поставить в холодильник застывать.

Телятина под соусом из тунца

ПРОДУКТЫ

500 г отварной телятины, 150 г консервированного тунца, 4 анчоуса, кинза, 50 г каперсов, 100 г майонеза, молотый перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Телятину нарезать очень тонкими ломтиками, толщиной 2 мм. Тунца и анчоусы измельчить. Кинзу мелко нарубить. Приготовить соус: в майонез добавить каперсы, тунца и анчоусы, посолить и поперчить. Выложить мясо в один слой на блюдо, полить соусом и посыпать зеленью кинзы.

Карпаччо из говяжьего языка

ПРОДУКТЫ

1 говяжий язык, 2 ст. л. горчицы, 1 ч. л. меда, сок ½ лимона, палочка корицы, 2 звездочки аниса, 2 шт. гвоздики, щепотка перца чили, щепотка семян фенхеля, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Специи соединить, растереть в ступке. Отварить язык в подсоленной воде со специями до готовности. Очистить, нарезать тонкими ломтиками. Соединить горчицу, лимонный сок и мед, перемешать до однородности. Подавать язык на тарелке вместе с соусом.

СУПЫ

Бульон с сырными чипсами

ПРОДУКТЫ

1 л прозрачного мясного бульона, 50 г сыра, 2 яйца, 2 ст. л. муки, щепотка разрыхлителя, соль и крупномолотый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яичные желтки отделить от белков. Белки взбить с солью в густую пену. Желтки слегка взбить, добавить тертый сыр (1 ст. л. сыра отложить), муку и разрыхлитель, перемешать. Аккуратно ввести взбитые белки. Противень покрыть пергаментной бумагой, смазать маслом, выложить полученную массу слоем толщиной 5 мм, посыпать крупномолотым перцем и оставленным тертым сыром. Выпекать в духовке, разогретой до 200 °С, 20 минут. Готовый корж нарезать небольшими квадратиками. Горячий бульон разлить в тарелки, в каждую порцию положить горячие сырные чипсы.

Луковый суп

ПРОДУКТЫ

1,5 л бульона (куриного или говяжьего), 1,5 кг лука, 3—4 зубчика чеснока, 4 ломтика хлеба, 50 г твердого сыра, 200 мл белого сухого вина, 4 ч. л. кальвадоса или коньяка, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук нарезать полукольцами толщиной 5 мм. В глубокой кастрюле с толстым дном разогреть сливочное масло, положить лук и мелко нарубленный чеснок, тушить на слабом огне до карамельного цвета, периодически перемешивая. Процесс может занять 1 час и даже больше. Лук должен приобрести насыщенный золотисто-коричневый оттенок, от этого будет зависеть вкус и цвет готового блюда. Но в то же время он ни в коем случае не должен пригореть. Посыпать обжаренный лук мукой, хорошо перемешать, обжарить еще 2—3 минуты. Влить вино, тщательно перемешать, отделяя приставшие частички от дна кастрюли. Когда вино почти выпарится, влить кипящий бульон, приправить солью и перцем по вкусу, накрыть

крышкой и варить 30 минут. Приготовить сухарики. Кусочки хлеба нарезать, положить на противень, немного подрумянить в духовке, разогретой до 200 °С. Готовый суп разлить в порционные горшочки, добавить в каждый по 1 ч. л. кальвадоса или коньяка, сверху положить подсушенные сухарики и щедро посыпать тертым сыром. Отправить в духовку буквально на 5 минут, чтобы сыр хорошо расплавился и немного подрумянился.

Итальянский суп с сырными кубиками

ПРОДУКТЫ

3 л куриного бульона, 4 яйца, 60 г сливочного масла, 80 г твердого сыра, 120 г манной крупы, 50 г шпината, 2 ч. л. томатной пасты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сливочное масло комнатной температуры соединить с яйцами, тщательно перемешать (или взбить миксером), чтобы не осталось кусочков масла. Всыпать сыр, натертый на мелкой терке, и манную крупу, перемешать. Разделить тесто на 3 части. Одну часть оставить как есть, во вторую добавить мелко нарезанный шпинат, в третью — томатную пасту. Тщательно перемешать каждую часть по отдельности. Противень покрыть пекарской бумагой, выложить 3 вида теста слоем толщиной 1 см. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке около 10 минут. Достать из духовки, дать коржам остыть и нарезать их кубиками 1×1 см (не больше, потому что при варке кубики увеличатся примерно в 1,5 раза). Бульон довести до кипения, опустить в него кубики и варить при слабом кипении около 5 минут. Дать супу чуть настояться и разлить по тарелкам.

Суп-пюре из красного перца со сливками

ПРОДУКТЫ

800 мл овощного бульона, 4 больших красных перца, 1 картофелина, 2 луковицы, зелень укропа, 100 мл сливок, 60 г сливочного масла, сок ½ лимона, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Перец очистить от семян и плодоножек, нарезать небольшими кубиками. Измельчить лук. На слабом огне растопить масло в ка-

стрюле с толстым дном и тушить овощи, пока они не станут мягкими, около 10 минут. Добавить натертый на терке картофель, влить кипящий бульон, довести до кипения, варить под крышкой на слабом огне около 30 минут. Овощи вместе с бульоном измельчить с помощью блендера и протереть через сито. Овощное пюре вернуть в кастрюлю, влить сливки, проварить до нужной консистенции. В конце приправить лимонным соком, солью и перцем по вкусу. Подавать, посыпав рубленым укропом.

Овощной суп с сырными клецками

ПРОДУКТЫ

2 л мясного бульона, 50 г копченого шпика с прожилками мяса, 1 средний кочан кольраби, 1 средняя картофелина, 250 г моркови, 1 корень петрушки, зелень, соль и специи по вкусу

Для клецек:

1 яйцо, 2 ст. л. тертого сыра эмменталь, 2 ст. л. панировочных сухарей, 30 г сливочного масла, мускатный орех, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Овощи очистить, мелко нарезать или натереть на специальной терке. Шпик нарезать небольшими кубиками, положить в кастрюлю, слегка обжарить на умеренном огне. Добавить нарезанные овощи, тушить, перемешивая, около 10 минут. Влить кипящий мясной бульон, варить 20 минут, приправить солью и специями по вкусу. Для клецек яйцо слегка взбить, добавить тертый сыр, панировочные сухари, сливочное масло комнатной температуры, соль и специи, перемешать, дать постоять 10 минут. Формируя двумя ложками клецки, выкладывать их в кипящий овощной суп. Варить при слабом кипении несколько минут. Подавать суп, посыпав рубленой зеленью.

Минестроне

ПРОДУКТЫ

3 л мясного бульона, 150 г шпика или бекона, 150 г макарон, 300 г отварной фасоли, ¼ кочана капусты, 2 картофелины, 2 моркови, 1 луковица, 1 стебель сельдерея, 2 зубчика чеснока, зелень, 2 ст. л. оливкового масла, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шпик, картофель, морковь, лук и стебель сельдерея нарезать кубиками. Капусту мелко нашинковать. Чеснок нарубить. В кастрюле с толстым дном разогреть оливковое масло, обжарить шпик на среднем огне в течение 3 минут. Добавить картофель, морковь, лук, сельдерей и чеснок, уменьшить огонь и тушить овощи 5 минут, перемешивая и не давая им подгореть. Влить кипящий бульон, варить суп на медленном огне 10 минут. Всыпать капусту, проварить 3 минуты. Добавить отварную фасоль, макароны, приправить солью и специями по вкусу, варить до готовности. При подаче посыпать суп зеленью (можно еще и тертым пармезаном).

Испанская похлебка с ветчиной и яйцом

ПРОДУКТЫ

1,2 л мясного бульона, 150 г нежирной ветчины, 150 г хлеба, 6 яиц, 3—4 зубчика чеснока, 3 ст. л. топленого смальца, 1 ст. л. молотой сладкой паприки, 1 ч. л. семян зиры, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В сковороде разогреть смалец, положить нарезанную тонкими кубиками ветчину и рубленый чеснок, обжарить на небольшом огне 1 минуту. Добавить кубики хлеба, посыпать паприкой, обжарить, перемешивая, 2 минуты. Содержимое сковороды разложить в 6 горшочков, залить кипящим подсоленным бульоном. В каждый горшочек аккуратно выпустить по сырому яйцу и поставить в разогретую до 170 °С духовку на 5—10 минут. Белок яиц должен схватиться, а желток остаться жидковатым. Подавать сразу же, посыпав растертыми в пальцах семенами зиры.

Берлинский картофельный суп с колбасками

ПРОДУКТЫ

1,25 кг картофеля, 125 г ветчины, 500 г венских сосисок, 500 г замороженных овощей для супа, 2 луковицы, зелень, 1 ст. л. сливочного масла, 1 бульонный кубик, лавровый лист, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель очистить, отварить до мягкости, размять в пюре. Картофельный отвар сохранить. В кастрюле с толстым дном растопить

сливочное масло, обжарить нарезанную кубиками ветчину. Добавить нарезанный лук, обжарить все вместе. Положить овощи, влить 500 мл воды, довести до кипения, добавить бульонный кубик, лавровый лист, варить на небольшом огне 10 минут. Добавить картофельное пюре. Вливая картофельный отвар, довести суп до нужной консистенции. Сосиски нарезать кружочками, положить в суп, приправить солью и перцем, варить около 5 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Сербский картофельный суп

ПРОДУКТЫ

1,5 л бульона, 500 г говяжьего фарша, 750 г картофеля, 3 стручка красной паприки, 2 моркови, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 4 ст. л. растительного масла, 3 лавровых листа, 1 ст. л. молотой сладкой паприки, тимьян, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель, стручки паприки и морковь нарезать кубиками. В кастрюле вскипятить бульон, положить нарезанные овощи, добавить лавровый лист, довести до кипения и варить на среднем огне 15—20 минут. Лук и чеснок мелко нарубить, обжарить в сковороде на оливковом масле. Добавить мясной фарш, жарить до готовности. Содержимое сковороды переложить в кастрюлю к овощам, приправить солью и специями, варить 10 минут.

Венгерский густой картофельный суп

ПРОДУКТЫ

1,5 кг картофеля, 4 копченые колбаски «Охотничьи», 1 красный сладкий перец, 1 желтый сладкий перец, 1 помидор, 2 луковицы, 3—4 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатной пасты, молотая паприка, розовый перец, тмин, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук нарезать крупными кубиками, чеснок мелко нарубить. В кастрюле разогреть масло, припустить лук и чеснок. Добавить сладкий перец, нарезанный средними кусочками, обжарить 5 минут. Помидор очистить от кожицы, нарезать четвертинками, добавить в кастрюлю к овощам. Положить томатную пасту, паприку, тмин, влить 1 стакан кипящей воды, перемешать, тушить 5 минут. Картофель

очистить, нарезать кубиками, добавить в кастрюлю к овощам. Влить столько воды, чтобы она покрывала картофель. Довести до кипения, варить на небольшом огне 15—20 минут. Колбаски нарезать кружочками, положить в суп, приправить солью и перцем, варить 5 минут.

Чешский картофельный суп с грибами

ПРОДУКТЫ

5 картофелин, 400 г шампиньонов, 20 г сушеных грибов, зелень укропа, лавровый лист, щепотка тмина, душистый перец, соль по вкусу

Для заправки:

250 мл жирных сливок, 2 ст. л. сметаны, 40 г муки, соль, молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сушеные грибы хорошо промыть, залить кипятком, дать настояться 30—40 минут. Картофель нарезать кубиками, положить в кастрюлю, добавить замоченные грибы, залить водой, варить 15 минут. Добавить мелко нарезанные шампиньоны, лавровый лист, тмин, душистый перец, долить при необходимости воды и варить до готовности. Для заправки сливки соединить со сметаной, всыпать муку, соль и перец, тщательно перемешать с помощью миксера, чтобы не было комочков. Вынуть из супа лавровый лист, влить заправку, хорошо перемешать и варить на небольшом огне, постоянно помешивая, 3—5 минут. В конце посолить по вкусу. Подавать, посыпав рубленым укропом.

Крупеня грибная

ПРОДУКТЫ

300 г сушеных грибов, ⅓ стакана гречневой крупы, 2 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 3—4 веточки петрушки, 200 мл сливок, 30 г топленого масла, 2 лавровых листа, ¼ ч. л. черного перца, 1 ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сушеные грибы замочить на ночь в 1,5 л воды, затем отварить в той же воде. Готовые грибы вынуть шумовкой. Бульон процедить, довести до кипения, положить нарезанный кубиками картофель, варить 5 минут. Всыпать промытую гречневую крупу, варить 10 минут. Лук

и отварные грибы мелко нарезать, морковь натереть на терке. Овощи с грибами обжарить в сковороде на топленом масле до готовности, переложить в суп, варить 5 минут. Влить сливки, приправить солью и специями, довести до кипения, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в духовку, разогретую до 200 °С, на 20 минут. Духовку выключить, оставить в ней суп еще на 20 минут. Затем всыпать рубленую петрушку, перемешать и подавать.

Грибной суп-пюре

ПРОДУКТЫ

150 г белых грибов, 300 г шампиньонов, 2 картофелины, 1 луковица, 300 мл молока, 300 мл сливок, 1 ч. л. сливочного масла, 2 ст. л. оливкового масла, соль, перец по вкусу, сливки, зелень и сухарики для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Все грибы, картофель и лук нарезать кубиками. В кастрюле разогреть сливочное и оливковое масло, положить овощи с грибами, слегка обжарить. Влить молоко, немного посолить и тушить на слабом огне под крышкой до мягкости картофеля. Полученную массу измельчить с помощью блендера, вернуть в кастрюлю. Влить сливки, довести до кипения и варить до нужной консистенции пюре. В конце приправить солью и перцем по вкусу. Подавать суп-пюре, слегка полив сливками и украсив зеленью. Отдельно подать сухарики.

Грибная солянка

ПРОДУКТЫ

600 г шампиньонов, 3—4 луковицы, 3 огурца, 3 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. томатной пасты, зелень, каперсы, маслины, сметана, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шампиньоны очистить, промыть, нарезать, залить водой и варить до готовности. Готовые грибы вынуть шумовкой, бульон процедить. Снова соединить бульон с грибами, довести до кипения. Лук мелко нарезать, обжарить на сливочном масле до готовности. Добавить мелко нарезанные огурцы, томатную пасту, перемешать, тушить под крышкой 5 минут. Переложить зажарку в кипящий бульон с грибами, добавить каперсы, варить на слабом огне 10 минут. В конце

положить маслины, приправить солью и перцем по вкусу. Подавать солянку со сметаной, посыпав зеленью.

Картофельный суп с ленивыми пельменями

ПРОДУКТЫ

2,5 л куриного бульона, 4 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, зелень, 2 ст. л. топленого масла, лавровый лист, соль и специи по вкусу, сметана для подачи

Для пельменей:

350 г мясного фарша, 2 луковицы, 2 яйца, 3,5 стакана муки, 200 мл воды, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для пельменей соединить яйца и подсоленную воду, всыпать муку, замесить тесто. Накрыть его пленкой, поставить в холодильник на 30 минут. Мясной фарш соединить с мелко нарубленным луком, солью и перцем, перемешать. Тесто разделить на 4 части, каждую раскатать в прямоугольный пласт, распределить мясную начинку, свернуть плотными рулетами и нарезать кусочками. Выложить их на доску, присыпанную мукой, и убрать в морозильную камеру. В кастрюле для супа вскипятить бульон, положить нарезанный кубиками картофель, варить 15 минут. Лук нарезать, морковь натереть на крупной терке. Овощи обжарить на топленом масле до готовности, переложить в кастрюлю к картофелю. Довести до кипения, аккуратно опустить замороженные пельмени, приправить солью, специями и варить до готовности. Подавать суп со сметаной, посыпав зеленью.

Картофельный суп с копченостями

ПРОДУКТЫ

150 г бекона, 150 г вареной колбасы или сосисок, 100 г салями, 4 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 2 стебля сельдерея, 3 горошины черного перца, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Бекон нарезать брусочками, лук и морковь — кубиками. Разогреть сковороду, слегка обжарить бекон, добавить лук и морковь, жарить до готовности. Картофель и сельдерей нарезать маленькими куби-

ками, сосиски, колбасу и салями — небольшими кусочками. Копчености, картофель и сельдерей положить в кастрюлю, добавить обжаренные овощи с беконом (вместе с вытопившимся жиром), залить кипятком, приправить перцем и варить на слабом огне до готовности картофеля. В конце посолить.

Мясная солянка с клецками

положить в кастрюлю с бульоном, варить 20 минут. Лук и морковь очистить, нарезать, обжарить на масле до готовности. Добавить нарезанные маринованные огурцы, влить томатный сок, тушить 10 минут. Содержимое сковороды положить в солянку, довести до кипения. Балык и вареную колбасу нарезать кубиками, обжарить на масле до легкого зарумянивания, положить в суп. Добавить оливки, приправить солью, специями и лимонным соком по вкусу. Снять

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо, картофель и сельдерей нарезать крупными кубиками, морковь — толстыми кружочками, порей — тонкими колечками. Репчатый лук нарубить, обжарить на масле до золотистого цвета. Все подготовленные продукты уложить слоями в большую толстостенную кастрюлю: сначала мясо, затем картофель, обжаренный лук, морковь, сельдерей и порей. Приправить паприкой, солью, перцем, влить бульон, чтобы он покрывал овощи примерно на палец. Довести до кипения и готовить под крышкой на очень слабом огне 1,5 часа. Готовый суп аккуратно перемешать, разложить по тарелкам и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Густой суп

ПРОДУКТЫ

2 л воды, 500 г мяса, 3 картофелины, 250 г белокочанной капусты, 200 г консервированной фасоли в томате, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зелень, 4 ст. л. тертого сыра, 2 ст. л. растительного масла, ½ лаврового листа, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо крупно нарезать, обжарить в кастрюле на масле до зарумянивания. Влить кипящую воду, накрыть крышкой, варить 30 минут. Картофель нарезать кубиками, морковь и корень петрушки — брусочками, лук нашинковать. Нарезанные овощи положить в кастрюлю к мясу, варить 20 минут. Добавить мелко нашинкованную капусту и лавровый лист, варить 7 минут. Затем добавить консервированную фасоль, крупно нарезанный чеснок, приправить солью и перцем по вкусу, варить до готовности. Дать супу настояться под крышкой 15 минут. Подавать, посыпав тертым сыром и рубленой зеленью.

Белорусский жур с курицей

ПРОДУКТЫ

1 л куриного бульона, 250 г куриного мяса, 50 г шампиньонов, 1 морковь, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 30 г сливочного масла, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, майоран и соль по вкусу, сметана и зелень для подачи

Для закваски:

1 л воды, 150 г овсяных хлопьев, 50 г хлеба, 2 зубчика чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для закваски овсяную крупу смолоть на кофемолке, залить 1 л горячей кипяченой воды, добавить хлеб и измельченный чеснок. Поставить в теплое место на 1,5—2 дня. Когда появится характерный кисловатый запах, процедить, жмых хорошо отжать. Полученную жидкость использовать для приготовления жура. В кастрюле разогреть сливочное масло. Шампиньоны, морковь и лук нарезать, обжарить до готовности. Влить кипящий куриный бульон, добавить нарезанное кубиками мясо, варить 5 минут. Затем влить закваску, добавить рубленый чеснок, специи, соль, довести до кипения на слабом огне, снять с огня и дать настояться под крышкой 10 минут. Подавать со сметаной и зеленью.

Куриный бульон с мясом и грибами

ПРОДУКТЫ

1 цыпленок, 100 г небольших шампиньонов, 1 морковь, 100 г корня сельдерея, 1 луковица, зелень, 2 яичных белка, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Цыпленка залить 2 л холодной воды, довести до кипения. Положить очищенную морковь, корень сельдерея, лук, соль, перец, варить до готовности мяса. Мясо вынуть, отделить от костей, нарезать кусочками. В кипящий куриный бульон влить яичные белки, перемешать, снять с огня, дать постоять 10 минут, затем процедить через марлю. Небольшие шампиньоны отварить отдельно. Процеженный куриный бульон довести до кипения. В тарелки положить куриное мясо, отварные шампиньоны, залить кипящим куриным бульоном и посыпать зеленью.

Суп «Янтарная россыпь» с курицей

ПРОДУКТЫ

1 л куриного бульона, 500 г куриного филе, 1 банка консервированной кукурузы, 1 сладкий перец, 1 морковь, 1 луковица, зелень, топленое масло, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В кастрюле разогреть топленое масло. Куриное мясо нарезать кусочками размером с грецкий орех, обжарить до побеления. Добавить

нарезанный лук и тертую морковь, тушить, периодически перемешивая, около 5 минут. Всыпать мелко нарубленный сладкий перец, тушить еще 2 минуты. Залить кипящим бульоном, варить 10 минут. Добавить консервированную кукурузу, приправить солью и специями, проварить еще 2—3 минуты. Подавать, посыпав зеленью.

Овощной суп с курицей

ПРОДУКТЫ

2 л воды, 400 г куриного мяса, 200 г замороженной брокколи, 200 г замороженной стручковой фасоли или горошка, 1 морковь, 1 лук-порей, 2 зубчика чеснока, зелень, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо залить 2 л холодной воды, довести до кипения, добавить соль, специи и варить до готовности. Мясо вынуть, нарезать кусочками. Бульон процедить и снова довести до кипения. Положить в бульон нарезанные морковь и лук-порей, варить 10 минут. Затем добавить брокколи, стручковую фасоль (или горошек), рубленый чеснок, варить до готовности овощей. В конце добавить кусочки мяса, приправить солью и специями по вкусу. Подавать, посыпав зеленью.

Куриный суп-карри с ананасами

ПРОДУКТЫ

1,5 л воды, 250—300 г куриного филе, 6 помидоров черри, 300 г замороженных овощей, 100 г консервированных ананасов, 1 морковь, 1 луковица, 1 маленький перчик чили, зелень, 150 мл сливок, 1 ч. л. карри, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриное мясо нарезать кусочками, положить в кастрюлю с кипящей водой, варить 20 минут. Морковь и лук нарезать небольшими кубиками, положить в кастрюлю к курице, варить 7 минут. Добавить замороженные овощи, варить 10 минут. Влить сливки, довести до кипения. Помидоры черри разрезать пополам, консервированные ананасы нарезать кубиками, перец чили мелко нарубить. Нарезанные продукты положить в кипящий суп, приправить карри, солью и перцем по вкусу, проварить 3 минуты. Всыпать рубленую зелень и снять с огня. Дать супу настояться под крышкой 10 минут.

Харчо с курицей

ПРОДУКТЫ

2 л воды, 500 г куриного мяса, ½ стакана риса, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зелень, 4 ст. л. томатного соуса, 4 ст. л. соуса ткемали, топленое масло, лавровый лист, хмели-сунели, перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо залить 2 л холодной воды, довести до кипения, добавить соль, специи, варить до готовности. Мясо вынуть, нарезать кусочками. Бульон процедить и снова довести до кипения. Всыпать промытый рис, варить 20 минут. Лук нарезать, обжарить на топленом масле до готовности. Добавить томатный соус и ткемали, перемешать, прогреть 2 минуты. Содержимое сковороды переложить в кастрюлю с рисом, варить 5 минут. Добавить кусочки мяса, рубленый чеснок, зелень, соль, специи, довести до кипения и снять с огня. Дать настояться под крышкой 10 минут.

Балканский суп с чечевицей

ПРОДУКТЫ

2,5 л воды, 500 г говядины, 3 стакана чечевицы, 3 картофелины, 1 помидор, зелень, 30 мл оливкового масла, сок 2 лимонов, паприка, перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чечевицу предварительно замочить на 2 часа. Мясо нарезать кусочками, обжарить в кастрюле на масле до легкого зарумянивания. Влить кипящую воду, добавить соль, перец, варить 30 минут. Положить в кастрюлю к мясу замоченную чечевицу и нарезанный кубиками картофель, варить 25 минут. Добавить нарезанный помидор, лимонный сок, варить еще 15 минут. В конце приправить солью и специями, всыпать рубленую зелень. Снять с огня, дать настояться под крышкой 15 минут.

Суп с мясом и грибами по-латышски

ПРОДУКТЫ

1,5 л бульона, 300 г свинины, 400 г шампиньонов, 800 г картофеля, 1 луковица, 60 г томатной пасты, лавровый лист, перец, соль

по вкусу, смалец или растительное масло для жарки, зелень и сметана для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свинину нарезать брусочками, обжарить в кастрюле на смальце. Добавить нарезанные грибы и лук, жарить, время от времени перемешивая, пока не выпарится весь выделившийся сок. Добавить томатную пасту, перемешать. Положить нарезанный кубиками картофель, лавровый лист, соль, перец, влить бульон и варить на слабом огне до готовности. Подавать, положив в каждую порцию сметану и посыпав зеленью.

Суп по-мексикански

ПРОДУКТЫ

2 л бульона, 500 г говядины, 150 г консервированной красной фасоли, 150 г консервированной белой фасоли, 150 г консервированной кукурузы, 2 картофелины, 4 помидора, 1 сладкий перец, 2 стебля черешкового сельдерея, 1 морковь, 1 луковица, 2 зубка чеснока, зелень, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. томатного соуса, молотая зира, молотый кориандр, острый перец, соль по вкусу, сметана для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Говядину нарезать крупными кусочками, положить в кастрюлю с кипящим бульоном, варить 40 минут. Добавить нарезанный картофель, варить 20 минут. Затем положить нарезанный сладкий перец и черешковый сельдерей, варить 5 минут. Лук нарезать, морковь натереть на терке. Обжарить овощи на растительном масле до готовности. Добавить протертые помидоры, томатную пасту, перемешать, тушить 5 минут. Зажарку переложить в суп, добавить консервированную фасоль, кукурузу, измельченный чеснок, соль, специи, варить 10 минут. Снять с огня, дать настояться под крышкой 15 минут. Подавать, положив в каждую порцию сметану и посыпав зеленью.

Крем-суп с мясом, овощами и сыром

ПРОДУКТЫ

800 мл мясного бульона, 500 г говяжьего фарша, 2 картофелины, 1 морковь, 3 стебля черешкового сельдерея, 1 луковица, зелень,

300 г плавленого сыра, 100 г сметаны, 250 мл молока, 2 ст. л. масла, 1 ст. л. крахмала, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В кастрюле с толстым дном разогреть масло, обжарить мясной фарш. Добавить нарезанную морковь, сельдерей и лук, обжарить, перемешивая, 5 минут. Затем положить нарезанный кубиками картофель, обжарить еще 2—3 минуты. Влить кипящий бульон, варить 20 минут. Влить молоко, довести до кипения. Добавить плавленый сыр, варить на слабом огне, перемешивая, до его полного растворения. Влить сметану, перемешать. Развести крахмал в 2 ст. л. воды, добавить в суп, приправить солью и специями по вкусу, довести до кипения, проварить пару минут. Подавать, посыпав зеленью.

Чешский суп

ПРОДУКТЫ

2 л воды, 400 г свиного фарша, 3 картофелины, 300 г белокочанной капусты, 200 г помидоров, 100 г сладкого перца, 1 луковица, 5 зубчиков чеснока, зелень, 1 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. растительного масла, 2 лавровых листа, 5—6 горошин черного перца, молотый перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель нарезать кубиками, положить в кастрюлю, залить водой, варить 15 минут. Добавить нашинкованную капусту, варить 7 минут. В сковороде разогреть масло, обжарить мясной фарш. Добавить нарезанный лук, жарить, периодически перемешивая, 5 минут. Добавить нарезанный сладкий перец и помидоры, тушить 5 минут. Затем положить томатную пасту, перемешать, тушить 3 минуты. Зажарку переложить в суп, добавить рубленый чеснок, лавровый лист, соль, перец, варить 10 минут. Снять с огня, дать супу настояться 10 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Суп с куриными фрикадельками

ПРОДУКТЫ

1,5 л воды, 2 картофелины, 100 г вермишели, 1 морковь, 1 луковица, зелень, топленое масло, лавровый лист, перец, соль по вкусу

Для фрикаделек:

300 г куриного фарша, 1 яйцо

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель нарезать кубиками, положить в кастрюлю с кипящей водой, варить 10 минут. Куриный фарш перемешать с яйцом, сформовать фрикадельки, опустить в кастрюлю с картофелем, варить 10 минут. Лук нарезать, морковь натереть на мелкой терке. Овощи обжарить на топленом масле до мягкости, переложить в суп, добавить лавровый лист, соль, перец, варить 5 минут. Всыпать вермишель, перемешать и варить еще 5—7 минут, до готовности. В конце приготовления добавить в суп рубленую зелень, перемешать и снять с огня. Дать настояться под крышкой 10 минут.

Восточный суп с фрикадельками и нутом

ПРОДУКТЫ

2 л бульона, 2 картофелины, 200 г отварного нута, 100 г свежей или замороженной брокколи, 1 сладкий перец, 1 помидор, 1 морковь, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, ½ ч. л. куркумы, молотый кориандр, перец, соль по вкусу

Для фрикаделек:

300 г говяжьего мяса, 100 г отварного риса, 1 луковица, 1 яйцо, соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для фрикаделек мясо и лук пропустить через мясорубку. В мясной фарш добавить отварной рис, яйцо, соль, специи, хорошо перемешать. Картофель нарезать кубиками, положить в кастрюлю с кипящим бульоном, варить 10 минут. Осторожно опустить в кастрюлю мясные фрикадельки, варить 10 минут. Затем добавить соцветия брокколи и нарезанный сладкий перец, варить 3 минуты. Лук нарезать, морковь натереть на крупной терке. Обжарить овощи на масле до готовности, переложить в суп. Добавить отварной нут, нарезанный помидор, рубленый чеснок, соль и специи, варить 5 минут. Снять с огня, дать настояться под крышкой 15 минут.

Греческий яичный суп с фрикадельками

ПРОДУКТЫ

1,5 л воды, 500 г мясного фарша, 150 г отварного риса, 1 морковь, 2 луковицы, зелень, 3 яйца, сок 1 лимона, 1 ст. л. муки, оливковое масло, молотая паприка, перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для фрикаделек соединить мясной фарш, отварной рис, 1 мелко нарезанную луковицу, 1 яйцо, соль и перец, перемешать. Сформовать из массы небольшие фрикадельки размером с грецкий орех. В кастрюле разогреть оливковое масло, обжарить нарезанный лук и натертую на крупной терке морковь. Влить кипящую воду, посолить, перемешать, аккуратно опустить мясные фрикадельки, варить при слабом кипении 20 минут. Взбить по отдельности 2 яичных белка и 2 желтка. В желтки добавить лимонный сок, всыпать муку, тщательно растереть. Аккуратно вмешать взбитые белки. Небольшими порциями влить 4—5 ч. л. кипящей жидкости из супа, тщательно перемешивая. Полученную смесь влить в суп, нагревать на очень слабом огне, постоянно перемешивая, около 2 минут, приправить солью и специями. Подавать, посыпав зеленью.

Суп с клецками из печенки

ПРОДУКТЫ

1,5 кг говядины с косточкой, 100 г шпика, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 50 г муки, 200 мл сливок (жирностью 10 %), 100 г сметаны, лавровый лист, 6 горошин черного перца, 1 ч. л. молотой сладкой паприки, соль по вкусу

Для клецек:

300 г говяжьей печенки, 800 г картофеля, 2 яйца, 150 г муки, 50 г манной крупы, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовить клецки. Картофель отварить в мундире, дать остыть, затем очистить и натереть на терке. Печенку пропустить через мясорубку. Соединить с картофелем, добавить муку, манную крупу, соль и перец, вбить яйца, тщательно перемешать. Поставить в холодильник на 1 час.

Говядину вымыть, положить в кастрюлю с 3 л воды, довести до кипения, снять пену. Положить в бульон 1 очищенную морковь, 1 очищенную луковицу и очищенный корень петрушки, варить 1 час. За 10 минут до готовности добавить лавровый лист и горошины перца. Готовое мясо вынуть, нарезать кусочками. Бульон процедить, снова довести до кипения. Шпик нарезать небольшими кусочками, оставшийся лук — полукольцами, морковь — соломкой. На раскаленной сковороде обжарить сало 3 минуты. Уменьшить огонь, до-

бавить лук и морковь, готовить 6 минут. Посыпать мукой и паприкой, влить немного бульона, хорошо перемешать. Зажарку положить в кипящий бульон, добавить сметану, сливки, посолить, довести до кипения. Из картофельно-печеночной массы сформовать клецки, осторожно опустить в суп, варить при слабом кипении 10 минут. Снять суп с огня, разлить по тарелкам.

Суп-пюре с лососем

ПРОДУКТЫ

400 г филе лосося, 3 картофелины, 1 кабачок, 100 г цветной капусты, 1 сладкий перец, 1 морковь, 1 луковица, зелень, 150 мл жирного молока, лавровый лист, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе лосося положить в кастрюлю, залить 1,5 л воды, добавить соль, перец, варить 15 минут. Рыбу вынуть. В бульон положить все нарезанные овощи, приправить солью и специями, варить около 30—40 минут, до мягкости овощей. Лавровый лист удалить, овощи с бульоном измельчить с помощью блендера. Полученный суп-пюре поставить на огонь, влить молоко, уварить до нужной консистенции. Подавать, положив в каждую порцию ломтик отварного лосося и украсив зеленью.

Лососевый суп со сливками

ПРОДУКТЫ

500 г филе лосося, 4 картофелины, 2 помидора, 2 моркови, 1 луковица, 200 мл сливок, топленое масло, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе лосося положить в кастрюлю, залить 2 л воды, добавить соль, перец, варить 15 минут. Рыбу вынуть, нарезать кусочками. В бульон положить нарезанный кубиками картофель, варить 15 минут. Лук нарезать, морковь натереть на крупной терке. Овощи обжарить на масле до готовности. Помидоры протереть через сито (или очистить от кожицы и нарезать ломтиками), добавить в сковороду к овощам, тушить 3 минуты. Переложить зажарку в кастрюлю к картофелю, варить 10 минут. Затем влить сливки, приправить солью и специями, довести до кипения. Положить в суп кусочки лосося, прогреть пару минут и снять с огня.

Суп по-мексикански с рыбой

ПРОДУКТЫ

700 г трески, 100 г риса, 3 картофелины, 1 морковь, ¼ корня сельдерея, 2 стебля черешкового сельдерея, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зелень, 50 г оливок, 100 г каперсов, 80 г томатной пасты, 3 ст. л. оливкового масла, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разделать рыбу. Кости и обрезки положить в кастрюлю, залить 2 л воды, добавить соль, перец, сварить бульон. Готовый бульон процедить, довести до кипения. Всыпать промытый рис, варить 15 минут. В сковороде разогреть оливковое масло, обжарить нарезанные лук, морковь и корень сельдерея 5 минут. Добавить нарезанный картофель и черешковый сельдерей, жарить еще пару минут. Овощи переложить в бульон к рису, добавить кусочки свежей рыбы, посолить, поперчить, варить 5 минут. Затем добавить рубленый чеснок, оливки, каперсы, томатную пасту и варить до готовности. Подавать, посыпав зеленью.

Рыбный суп с тефтельками

ПРОДУКТЫ

500 г обрезков рыбы (голова, хребет, хвост), 2 картофелины, 2—3 помидора, 1 морковь, 1 корень петрушки, ¼ корня сельдерея, 1 луковица, ½ лука-порея (белая часть), зелень, оливковое масло, 2 лавровых листа, соль и перец по вкусу

Для тефтелей:

200 г филе рыбы, 1 лук-порей, 1 ч. л. майонеза, 25 г сливочного масла, несколько капель лимонного сока, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для тефтелей рыбное филе пропустить через мясорубку. Лук-порей мелко нарубить, припустить на сливочном масле, остудить. Соединить рыбный фарш с обжаренным луком, добавить майонез, лимонный сок, соль, перец, перемешать. Фарш положить в холодильник. Для бульона обрезки рыбы положить в кастрюлю, залить 2 л воды, довести до кипения. Добавить очищенный корень петрушки, корень сельдерея, репчатый лук, лук-порей, приправить специями, варить 1 час. Готовый рыбный бульон процедить, довести до кипения. Картофель нарезать кубиками, морковь натереть на терке, положить в кипящий

бульон, варить 10 минут. Помидоры протереть через сито, добавить в суп, довести до кипения, уменьшить огонь. Из рыбного фарша сформовать тефтельки, опустить в кипящий суп и варить на слабом огне до готовности. Подавать суп с гренками, посыпав зеленью.

Солянка рыбная

ПРОДУКТЫ

800 г рыбной мелочи, 200—300 г крупной рыбы, 3 луковицы, 2 соленых огурца, оливки, маслины, 2—3 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. сливочного масла, ½ лимона, 3 лавровых листа, 5—6 горошин перца, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Из рыбной мелочи сварить бульон, процедить. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, мелко нарезать. Лук нашинковать, обжарить на масле до готовности, добавить нарезанные огурцы, томатную пасту, тушить, перемешивая, около 5 минут. Переложить зажарку в бульон, добавить порционные куски крупной рыбы, оливки, лавровый лист, перец, соль и варить до готовности. При подаче положить ломтики лимона и маслины.

Мадьярский рыбный суп с клецками

ПРОДУКТЫ

3 л воды, 1 кг филе судака, 400 г сладкого перца, 5 помидоров, 1 морковь, 4 луковицы, зелень, 100 г томатной пасты, растительное масло, молотая паприка, перец, соль по вкусу

Для клецек:

2 яйца, 2 стакана муки, вода и соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В кастрюле вскипятить воду. Филе судака нарезать на порционные куски, положить в кипящую воду, варить 10 минут. Лук нарезать полукольцами, морковь — мелкой соломкой, обжарить на растительном масле до мягкости. Добавить нарезанный кубиками сладкий перец, тушить до готовности. Посыпать паприкой, влить томатную пасту, перемешать, прогреть под крышкой пару минут. Зажарку положить в рыбный бульон, довести до кипения. Помидоры очистить от кожицы, нарезать кубиками, положить в суп, приправить солью и перцем, варить на слабом огне 10 минут. Для клецек соединить муку, яйца, воду и соль, замесить тесто. Клецки удобно опускать в суп при помощи двух чайных ложек, смоченных в холодной воде. После всплытия клецек варить суп еще 5 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Финский суп

ПРОДУКТЫ

1 кг трески, 4 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, ½ стебля лука-порея, зелень, 400 мл сливок, 1 ст. л. муки, соль, молотый черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбу вымыть, разрезать на 2 части, положить в кастрюлю, залить 1,5 л холодной воды, довести до кипения, снять пену. Добавить в кастрюлю вымытую неочищенную луковицу, несколько веточек зелени, связанных нитью, и варить на маленьком огне под крышкой 25 минут. Рыбу вынуть, отделить филе от костей, разделить на небольшие кусочки. Бульон процедить, довести до кипения.

Морковь нарезать кружочками, картофель — ломтиками. Овощи положить в кипящий бульон, варить 20 минут. Лук-порей нарезать колечками, добавить в суп, варить еще 5 минут. Муку развести сливками, влить в суп, довести до кипения, посолить, поперчить по вкусу, варить еще 5 минут. Готовый суп разлить в тарелки, в каждую положить немного рыбного филе и посыпать зеленью.

Финский сливочный рыбный суп

ПРОДУКТЫ

500 г филе форели, 4—5 картофелин, 1 луковица, зелень, 400 мл сливок, 1 ст. л. муки, несколько капель лимонного сока, перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В кастрюле вскипятить 1 л воды. Картофель нарезать крупными кубиками, лук — полукольцами. Овощи положить в кипящую воду, варить 10 минут. Рыбу нарезать крупными кусками, полить лимонным соком, добавить в кастрюлю к овощам, приправить солью и перцем, варить 10 минут. Молоко соединить с мукой, тщательно перемешать до однородности. Влить молочную смесь в суп, довести до кипения, проварить пару минут и снять с огня. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Кролик по-французски

ПРОДУКТЫ

Тушка кролика (примерно 1,5 кг), 350—400 г куриного филе, 2 яйца, 2 моркови, 1 луковица, 4 зубчика чеснока, 100 г сметаны, лавровый лист, соль, перец по вкусу, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тушку кролика выпотрошить, срезать лопатки, вымыть и обсушить бумажными полотенцами. 2 зубчика чеснока нарезать на пластинки. Лавровый лист покрошить на мелкие кусочки. Нашпиговать кролика пластинками чеснока и кусочками лаврового листа, посолить, поперчить и положить в холодильник. Мясо, срезанное с лопаток, печень, сердце, почки, куриное филе пропустить через мясорубку. Морковь натереть на терке. Лук мелко нарезать. Морковь с луком обжарить на сковороде в растительном масле. 2 зубчика чеснока измельчить. Соединить молотое мясо и овощи, посолить, поперчить, добавить пару ложек сметаны, яйца и нарезанный чеснок. Нафаршировать тушку кролика начинкой и аккуратно зашить нитками. Обмазать тушку сметаной. На противень положить пергамент, смазать маслом. На пергамент уложить тушку кролика спинкой вверх. Запекать в духовке при 180 °С до готовности. Во время запекания поливать тушку соком. Подавать с запеченными овощами.

Кролик с рисом по-гречески

ПРОДУКТЫ

Кролик (весом 1,5—2 кг), 300 г белого круглого риса, 2 пучка свежего зеленого лука, пучок укропа, немного мяты, 100 г светлого изюма без косточек, 30 г сливочного масла, оливковое масло для жарки, уксус, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кролика нарубить на порционные куски и на пару часов замочить в воде с добавлением уксуса, соли и перца. Рис сварить. Изюм перебрать и промыть. Зеленый лук и укроп нарезать. В большой сковороде на среднем огне на оливковом масле обжарить до мягкости зеленый лук, затем добавить укроп и листики мяты. Добавить к зелени изюм и рис, хорошо перемешать, прогреть, посолить, поперчить и снять с огня. Глубокий противень смазать оливковым маслом. Распределить на противне рис с зеленью. На рисе разложить кусочки кролика. Каждый кусочек слегка посыпать перцем. Положить сверху небольшой кусочек сливочного масла или маргарина. Залить в противень холодную воду (воды должно быть в 2 раза больше риса). Поставить в духовку, разогретую до 180 °С. Через 1 час проверить, осталась ли вода на противне. Если воды нет, долить горячую воду. Накрыть противень фольгой и отправить в духовку еще на 30 минут.

Жаркое из кролика

ПРОДУКТЫ

1 кролик, 1 л куриного бульона, 200 г бекона, 100 г муки, 2 моркови, 2 луковицы, 4 стебля черешкового сельдерея, несколько веточек укропа, петрушки, тимьяна, несколько зубчиков чеснока, 3 лавровых листика, 6—8 шт. перца горошком, растительное масло, соль, черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Хорошо вымыть кролика, нарезать кусочками. Бекон нарезать небольшими кубиками. В кастрюле с толстым дном разогреть немного растительного масла. Обвалять каждый кусок кролика в муке и обжарить с двух сторон. Кролика выложить на тарелку. В той же кастрюле обжарить бекон. Лук, морковь и сельдерей очистить, нарезать мелкими кубиками, обжарить в кастрюле 10—15 минут. Добавить в кастрюлю тимьян, вернуть кролика, аккуратно перемешать и жарить еще примерно 15 минут. Влить в кастрюлю куриный бульон, уменьшить огонь, посолить, поперчить и закрыть крышкой. Тушить около 1 часа. При необходимости добавить еще бульона. Нарезать петрушку, укроп и несколько зубчиков чеснока. Добавить в жаркое зелень, лавровые листики, перец горошком и чеснок за 5—10 минут до готовности.

Кролик в горчично-сливочном соусе

ПРОДУКТЫ

1 кролик, 4 луковицы, 200 мл куриного бульона, 150 мл коньяка, 150 мл жирных сливок, 2 ст. л. дижонской горчицы, 1 ст. л. расти-

тельного масла, 2 ч. л. сливочного масла, 1 ч. л. сахара, ¼ ч. л. черного молотого перца, тархун, тимьян, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тушку кролика промыть, разрезать на части, отделить мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Луковицы очистить и нарезать дольками. Разогреть в сковороде оливковое и сливочное масло, выложить лук, посыпать его сахаром и закарамелизировать. Добавить к луку куски мяса и листья тимьяна, перемешать, обжарить кролика до золотистой корочки. Влить коньяк, дать ему выпариться. Затем влить бульон, посолить, поперчить и подождать, пока жидкость выкипит (крышкой не накрывать!). Добавить горчицу, влить сливки, перемешать и томить 10 минут на очень маленьком огне. Тархун мелко нарубить, посыпать мясо, перемешать и выключить огонь.

Кролик по-мюнхенски

ПРОДУКТЫ

1 кролик, 30 г сушеных грибов, 3 моркови, 3 луковицы, 1 головка чеснока, 2 веточки розмарина, 5 веточек тимьяна, 100 г бекона, 250 мл сухого белого вина, 100 мл сливок, 30 г сливочного масла, лавровый лист, перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сушеные грибы замочить в кипятке. Тушку кролика вымыть, обсушить бумажным полотенцем и нарезать крупными кусками. Растопить в кастрюле сливочное масло, обжарить кролика до золотистой корочки, выложить на тарелку. Лук и морковь очистить. Бекон, лук и морковь крупно нарезать, слегка обжарить в кастрюле. Вернуть мясо, добавить чеснок, лавровый лист, посолить, поперчить, влить вино и дать ему выпариться на сильном огне. Воду, в которой были замочены грибы, процедить через сито в кастрюлю, добавить веточки розмарина, грибы и томить все на небольшом огне около 1 часа. Влить сливки, прогреть, но не кипятить. Подавать с любым овощным гарниром, украсив листиками тимьяна.

Кролик в винном соусе

ПРОДУКТЫ

1 тушка кролика, 3 луковицы, 2 зубчика чеснока, зелень, 150 мл красного вина, 3 ст. л. винного уксуса, 2 ст. л. томатной пасты,

50 мл оливкового масла, 2 лавровых листа, палочка корицы, 5 горошин душистого перца, 5 шт. гвоздики, 1 ч. л. смесь сухих итальянских трав, 1 ст. л. сахара, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тушку кролика разрубить на крупные куски, положить в кастрюлю (лучше использовать жаровню), добавить вино, уксус, чеснок, смесь трав, лавровый лист, палочку корицы, сахар и душистый перец. Поставить в холодильник минимум на 4 часа, а еще лучше на ночь. Лук крупно нарезать, обжарить на сковороде с оливковым маслом до зарумянивания. Выложить на отдельную тарелку. Кролика достать из маринада, обжарить на этой же сковороде со всех сторон до золотистой корочки. Вернуть кролика в кастрюлю с маринадом, добавить томатную пасту, воду, чтобы она покрыла все мясо (около 1 л), посолить, поперчить, довести до кипения и тушить на маленьком огне в течение нескольких часов. Вода должна выкипеть, чтобы соус загустел. В конце добавить обжаренный лук, перемешать.

Жаркое из кролика со сливками

ПРОДУКТЫ

1 тушка кролика, 4 картофелины, 2 моркови, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 50 мл белого вина, 500 мл сливок (20—30 %), 1 ст. л. растительного масла, соль, перец, специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тушку кролика вымыть, обсушить и нарубить на порционные кусочки. Очистить картофель, морковь, лук и чеснок. Картофель нарезать кубиками. Морковь нарезать кружочками. Лук нарезать мелкими кусочками. Чеснок пропустить через пресс. Разогреть в сковороде масло и обжарить овощи 5 минут на среднем огне. Добавить соль и перец по вкусу. Влить вино. Когда вино выпарится, переложить овощи в сотейник. Мясо кролика посолить и поперчить, обжарить в той же сковороде, в которой готовились овощи. Обжаривать мясо до образования красивой золотистой корочки. Переложить кусочки мяса к овощам, влить 500 мл сливок. Если сливки не покрывают мясо с овощами, добавить в сотейник немного воды. Тушить кролика под крышкой или в духовке при температуре 180 °С примерно 1 час.

Баранья нога по-французски

ПРОДУКТЫ

1 баранья нога, 10—12 зубчиков чеснока, пучок кинзы, 1 ст. л. соли, 2 ч. л. свежемолотого перца (черного, розового, белого), растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Баранью ногу очистить от пленок. 10—12 крупных зубчиков чеснока разрезать пополам, кинзу измельчить. Нашпиговать ногу чесноком, обмазать маслом, солью и перцем, посыпать кинзой. Оставить на 30 минут. Завернуть ногу в фольгу и выложить на противень. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 1 часа. Подавать, полив образовавшимся соусом.

Пасхальный барашек с чесночно-ореховым соусом

ПРОДУКТЫ

1 задняя баранья нога (весом 1,7—2 кг), 1 веточка тимьяна, 6 зубчиков чеснока, сок ½ лимона, оливковое масло, соль, свежемолотый черный перец

Для соуса:

200 г белого хлеба, 100 мл белого винного уксуса, 5—7 веточек мяты, веточка тимьяна, 1 головка молодого чеснока, 100 г фундука, 200 мл оливкового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовить соус. Срезать корки с хлеба, положить мякиш в миску, залить уксусом и 1,5 стакана холодной воды, оставить на 15 минут. Снять листочки зелени с веточек. Очистить и нарезать чеснок. Чеснок с зеленью измельчить в блендере, постепенно подсыпая орехи. Соединить чесночно-ореховую смесь с отжатым хлебом, влить оливковое масло, посолить, перемешать. Дать соусу настояться 2—3 часа.

С бараньей ноги срезать лишний жир и удалить пленки. Натереть ногу солью и перцем. Снять листочки тимьяна с веточки. Чеснок очистить и мелко нарезать. Соединить чеснок с тимьяном, 3 ст. л. оливкового масла и соком лимона. Натереть полученной смесью ногу со всех сторон. Мариновать 2 часа. Промариновавшуюся ногу запекать на решетке 15 минут при 250 °С, затем 50—60 минут

при 160 °С. Переложить на блюдо, накрыть фольгой и дать отдохнуть 20 минут. Подавать с соусом.

Ягненок по-швейцарски

ПРОДУКТЫ

Нога ягненка без бедренной кости, большой пучок зелени, 1 зубчик чеснока, 100 мл белого вина, 3—5 ст. л. растительного масла, свежая зелень для подачи

Для соуса:

1 зубчик чеснока, 1 луковица, 2—3 ст. л. сливочного масла, соль, перец, лимонный сок по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Ногу ягненка обмазать солью, перцем и измельченным чесноком. Положить в форму для запекания на подушку из свежей зелени. Полить растительным маслом. Запекать в духовке при 200 °С примерно 40 минут. Перевернуть на другую сторону и запекать еще 20 минут. Готовую ногу полить белым вином. Для соуса обжарить мелко нарезанные лук и чеснок на сливочном масле, добавить сок из формы, где запекалось мясо, лимонный сок, соль и перец по вкусу. Подавать ногу ягненка на подушке из свежих трав, отдельно подать соус.

Баранина в вине

ПРОДУКТЫ

1,5 кг баранины на кости, 2 луковицы, 1 лук-порей, 8 зубчиков чеснока, 3 веточки розмарина, 500 мл красного сухого вина, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. муки, ¼ ч. л. белого перца горошком, 1 ч. л. морской соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чеснок очистить. Лук очистить, нарезать полукольцами. Светлую часть лука-порея нарезать кружочками. В кастрюле, которую можно ставить в духовку, разогреть растительное масло. Мясо обвалять в муке и обжарить со всех сторон до появления золотистой корочки, затем выложить из кастрюли. Весь нарезанный лук и зубчики чеснока целиком положить в кастрюлю, в которой обжаривалось мясо, добавить соль, перец и половину листьев розмарина. Прогреть на небольшом огне около 10 минут. Вернуть в кастрюлю баранину,

влить вино, накрыть крышкой и отправить в разогретую духовку на 2 часа. Баранина должна отходить от костей и буквально таять во рту. Готовую баранину посыпать оставшимися листьями розмарина.

Баранина с чесноком в коньяке

ПРОДУКТЫ

2 куска баранины на косточке, 15 зубчиков чеснока, мята, 150 мл коньяка, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, перец и соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В тяжелой глубокой сковороде или кастрюле с толстым дном разогреть сливочное и растительное масло, обжарить куски баранины со всех сторон до золотистой корочки, поперчить и посолить. Влить коньяк и 150 мл воды, добавить очищенный чеснок. Накрыть кастрюлю бумагой для выпечки, а сверху — крышкой. Тушить на медленном огне 2—2,5 часа. Готовую баранину посыпать листиками мяты.

Баранья лопатка

ПРОДУКТЫ

1 баранья лопатка (1,2 кг), 1 ст. л. сухой аджики, 2 кг соли, 3 яйца, 1 ч. л. тимьяна, 1 морковь, 1 луковица, изюм

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лопатку вымыть, тщательно обсушить бумажным полотенцем, натереть сухой аджикой. В соль добавить яйца и перемешать. На противень положить пергамент, уложить лопатку, посыпать тимьяном, затем выложить соль так, чтобы она полностью закрывала мясо. Запекать в духовке при 220 °С около 1,5 часа. Достать из духовки противень. Молотком разбить солевую корку. Мясо переложить на блюдо. Морковь и лук нарезать, обжарить. Добавить изюм, обжарить пару минут и распределить на поверхности мяса.

Бараньи ребрышки с гранатовым соком

ПРОДУКТЫ

2 кг бараньих ребрышек, 3 веточки тимьяна, 2 ст. л. бульона, 1 ст. л. хереса, 1 ст. л. гранатового соуса, 1 ст. л. сиропа гренадин,

1 ст. л. жидкого меда, 1 ст. л. оливкового масла, ½ ч. л. молотой сладкой паприки, ¼ ч. л. хмели-сунели, ¼ ч. л. молотого кориандра, щепотка молотого перца чили, черный молотый перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В ступке соединить хмели-сунели, кориандр, паприку, растереть, добавить соль, свежемолотый перец, влить оливковое масло, перемешать. Противень выстелить фольгой, выложить мясо и смазать его со всех сторон пряной смесью. Накрыть баранину фольгой и отправить в разогретую духовку. Через 10 минут фольгу приоткрыть и продолжать запекать мясо. Последние 8—10 минут запекать баранину под грилем. Приготовить соус: в небольшой кастрюле соединить гранатовый соус, сироп гренадин, жидкий мед, влить 1—2 ст. л. горячей воды, горячий бульон, перемешать и поставить на огонь. Добавить тимьян, молотый перец чили, влить херес и слегка уварить, чтобы получилась жидкая карамель. Готовый соус процедить через сито. Готовому мясу дать немного отдохнуть, затем нарезать, полить приготовленным соусом и подавать.

Ягнятина с помидорами, томленная в вине

ПРОДУКТЫ

6 небольших кусков ягнятины на кости, 4 помидора, 2 луковицы, 8 зубчиков чеснока, 5 веточек розмарина, 1 стакан овощного бульона, 200 мл красного сухого вина, 3 ст. л. муки, 2 ст. л. соуса сацебели, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сливочного масла, 7 горошин черного перца, молотый перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Ягнятину вымыть, обсушить бумажным полотенцем, поперчить и посолить, обвалять в муке. Разогреть в большой кастрюле 1 ст. л. оливкового и 1 ст. л. сливочного масла. Обжарить мясо с обеих сторон до золотистой корочки и выложить на тарелку. Лук очистить и нарезать полукольцами. Зубчики чеснока очистить и раздавить плоской стороной ножа. В кастрюлю, где жарилось мясо, добавить, если нужно, еще немного оливкового масла и обжарить лук и чеснок до легкого золотистого цвета. Помидоры нарезать крупными дольками, добавить к луку и чесноку. Вернуть в кастрюлю мясо, влить вино, овощной бульон и соус сацебели, перемешать, добавить

розмарин и перец горошком, накрыть крышкой и томить ягнятину на медленном огне не меньше часа. Снять с огня и оставить под крышкой еще на 30 минут.

Баранина с луком, чесноком и рисом

ПРОДУКТЫ

2 куска рубленой баранины на кости, 2 моркови, 150 г риса, 6 луковиц-шалот, 1 красная луковица, 8 зубчиков чеснока, 300 мл мясного бульона, 2 ст. л. оливкового масла, 3 ст. л. муки, молотый перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку соединить с солью и перцем, обвалять в этой смеси куски баранины. Разогреть в сковороде оливковое масло, обжарить баранину со всех сторон, затем переложить ее в другую посуду. Морковь очистить, нарезать небольшими брусочками. Шалот очистить и разрезать пополам. Красный лук очистить и разрезать на 4 части. Зубчики чеснока очистить и оставить целиком. Обжарить морковь, чеснок, красный лук и шалот в сковороде, в которой жарилась баранина. Выложить мясо и овощи в форму для запекания, влить горячий бульон, накрыть фольгой и отправить в разогретую до 200 °С духовку на 40—60 минут. Снять фольгу, всыпать рис, снизить температуру до 180 °С и запекать еще 1 час.

Томленая ягнятина с лимонным соусом

ПРОДУКТЫ

1,5 кг ягнятины, 1 морковь, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 3 веточки розмарина, 300 мл белого вина, 2 ст. л. оливкового масла, 2 лавровых листа, соль и перец

Для соуса:

1 лимон, свежая кинза, 2 ст. л. нежирной сметаны, щепотка куркумы, молотый перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Ягнятину нарезать крупными кусками. Разогреть в кастрюле оливковое масло и на сильном огне обжарить мясо со всех сторон до золотистой корочки. Морковь, лук и чеснок очистить, нарезать крупными кусочками. К обжаренному мясу добавить нарезанные овощи, розмарин, лавровый лист, посолить, поперчить, влить вино. Когда жидкость закипит, накрыть кастрюлю крышкой и томить мясо на медленном огне 1,5 часа. Для соуса цедру лимона натереть на мелкой терке, выжать 2—3 ст. л. сока. Кинзу мелко нарубить. Сметану соединить с лимонным соком и цедрой, добавить кинзу, куркуму, посолить, поперчить и перемешать. Томленую ягнятину подавать с лимонным соусом.

Мясное рагу по-перуански

ПРОДУКТЫ

1 л воды, 1 кг говядины без костей, 200 г свежего зеленого горошка, 200 г картофеля, 1 ч. л. соли

Для соуса:

1 кг свежих или замороженных зерен кукурузы, 100 г мякоти тыквы, 6 веточек кинзы, 6 зубчиков чеснока, 1 небольшая луковица, ⅔ стакана воды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для соуса лук и чеснок мелко нарезать. Мякоть тыквы нарезать небольшими кубиками. Соединить все компоненты для соуса в блендере и измельчить до однородной консистенции. Говядину нарезать на небольшие кусочки. Картофель очистить и нарезать кубиками. Вскипятить воду в большой кастрюле, добавить говядину, картофель и горошек, посолить. Закрыть крышкой. Тушить на медленном огне 45 минут, пока мясо не станет мягким. Добавить в кастрюлю соус, хорошо перемешать и готовить еще 15—20 минут.

Чакапули

ПРОДУКТЫ

1 кг телятины на косточке, 4—5 зубчиков молодого чеснока, 1 стручок острого перца, 150 г зеленого лука, по 60 г тархуна, кинзы и петрушки, 150 мл белого сухого вина, 1—2 ст. л. аджики, соус ткемали, молотый перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо хорошо промыть, нарубить кусочками размером со спичечный коробок. Зеленый лук, тархун, кинзу и петрушку крупно нарезать. Острый перец разрезать пополам, удалить семена, стручок измель-

Scan by Tetyanka_&TTT22

чить. Чеснок мелко нарезать. Все ингредиенты выложить в кастрюлю с толстым дном слоями: сначала положить мясо, затем слой зелени с измельченным острым перцем и соус ткемали. Залить вином, добавить аджику, соль, перец. Долить воды, чтобы мясо было полностью покрыто жидкостью. Тушить на медленном огне 1,5—2 часа, пока мясо не станет мягким.

Тушеная говядина

ПРОДУКТЫ

500—600 г говядины на кости, 1 стакан мясного бульона, ½ стакана воды, ¼ стакана темного пива, 2 моркови, 1 луковица, 3 зубчика чеснока, 1 ч. л. тертого имбиря, 3 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. острого томатного соуса, 3 ст. л. соевого соуса, ¼ ч. л. молотого перца чили, ½ ч. л. черного молотого перца, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Говядину натереть солью и перцем, обжарить на растительном масле до румяной корочки со всех сторон. Лук и чеснок нарубить. Морковь нарезать кружочками. Выложить говядину в глубокую огнеупорную кастрюлю, добавить бульон, воду, пиво, томатный соус, молотый перец чили, соевый соус, лук, чеснок, морковь и имбирь. Накрыть кастрюлю крышкой. Тушить мясо в духовке при температуре 220—240 °С в течение 80 минут.

Пряная говядина, запеченная в фольге

ПРОДУКТЫ

1 кг говяжьей вырезки, 5—7 зубчиков чеснока, 1 ст. л. красной паприки, ½ ч. л. хмели-сунели, ¼ ч. л. молотого красного перца, ¼ ч. л. молотого черного перца, 20 мл оливкового масла, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чеснок измельчить. Мясо натереть смесью перца, хмели-сунели, солью, паприкой и чесноком. Поставить в холодильник мариноваться на 2—3 часа. Сбрызнуть мясо оливковым маслом, завернуть в фольгу и запекать в духовке, разогретой до 200 °С, 2 часа. Готовую говядину нарезать тонкими кусочками поперек волокон.

Scan by Tetyanka_&TTT22

Говядина «Веллингтон»

ПРОДУКТЫ

500 г слоеного теста, 600 г говяжьей вырезки, 300 г шампиньонов, 100 г бекона, 2 зубчика чеснока, 2 веточки тимьяна, 2 ст. л. оливкового масла, 1 яйцо, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Грибы мелко нарезать, обжарить на сковороде с оливковым маслом. Посолить по вкусу. Выпарить воду из грибов. Остывшие грибы измельчить в блендере. Вырезку посолить, поперчить и обжарить на сковороде с оливковым маслом с добавлением зубчиков чеснока и веточек тимьяна для ароматизации. Разогреть духовку до 180 °С. Бекон нарезать ломтиками. Мясо смазать горчицей. На слоеное тесто выложить ломтики бекона, грибы, мясо, завернуть в тесто, защипнуть края. На тесте сделать надрезы, смазать взбитым яйцом. Запекать в духовке при 200 °С около 1 часа. Чтобы тесто не пригорело, в процессе запекания накрыть фольгой.

Говядина по-бургундски

ПРОДУКТЫ

1 говяжья лопатка, 300 г шампиньонов, 2 моркови, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 500 мл красного сухого вина, 300 мл бульона, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. муки, 2 лавровых листа, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогреть духовку до 180 °С. Говядину нарезать крупными кубиками со стороной приблизительно 5 см. Разогреть сковороду с оливковым маслом, обжарить на ней куски мяса со всех сторон до образования румяной корочки. Обжаренное мясо выложить в жаропрочную кастрюлю с крышкой. Морковь, лук и чеснок крупно нарезать. Обжарить овощи на этой же сковороде в течение 4—5 минут. Добавить соль, перец, томатную пасту, муку и 100 мл бульона, тушить еще 2—3 минуты. Отдельно обжарить разрезанные на 2 части шампиньоны. Овощную смесь переложить к мясу, добавить оставшийся бульон, красное сухое вино, лавровый лист, соль и перец. Закрыть жаровню крышкой и поставить в духовку на 2—2,5 часа. За 20 минут до готовности добавить в жаровню шампиньоны.

Отбивные из телятины на гриле

ПРОДУКТЫ

400 г вырезки телятины, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. оливкового масла, 10 лавровых листьев, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо нарезать тонкими пластинами, отбить кулинарным молотком. Посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и добавить лавровые листья. Оставить на 3 минуты. Для приготовления этого блюда идеально подходят свежие листья, но можно обойтись и сухими. Разогреть сковороду-гриль, смазать ее оливковым маслом. Выложить кусочки телятины вместе с лавровым листом и обжарить с двух сторон до легкой корочки. Важно не пересушить мясо.

Митболы в томатном соусе

ПРОДУКТЫ

800 г говяжьего фарша, 400 г томатов, 100 г стеблей черешкового сельдерея, 3 зубчика чеснока, 2 веточки тимьяна, 50 г томатной пасты, 1 ст. л. оливкового масла, щепотка молотого кориандра, щепотка молотой паприки, щепотка перца чили, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В фарш добавить специи, соль и перец. Духовку разогреть до 180 °С. Томаты нарезать небольшими кусочками, обжарить на оливковом масле. Добавить измельченный сельдерей, чеснок, тимьян, томатную пасту, соль и перец. Если соус очень густой, добавить немного воды. Из фарша скатать маленькие шарики и выложить в форму для запекания. Залить томатным соусом и отправить в духовку на 25—30 минут.

Пряные митболы в томатном соусе

ПРОДУКТЫ

500 г говяжьего фарша, 1 яйцо, 600 мл томатного сока, оливковое масло для жарки, 1 зубчик чеснока, 10 г свежего имбиря, 5 г перца чили, 3 шт. гвоздики, 3 горошины душистого перца, щепотка корицы, 50 г сахара, соль по вкусу

Scan by Tetyanka_&TTT22

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясной фарш посолить, добавить яйцо и хорошо перемешать. Скатать из фарша небольшие шарики и обжарить на сковороде с оливковым маслом до золотистой корочки со всех сторон. Оставить митболы на сковороде. Приготовить томатный соус. Чеснок и имбирь нарубить и немного обжарить на другой сковороде с оливковым маслом, чтобы их аромат раскрылся. Добавить томатный сок, остальные специи и сахар, проварить 5 минут. Процедить соус через сито. Залить соусом митболы и поставить на средний огонь. Тушить, пока соус не загустеет.

Рагу из говядины

ПРОДУКТЫ

400 г говядины, 150 г шампиньонов, 100 г помидоров, 100 г кабачков (или цукини), 1 морковь, ½ луковицы, 100 г лука-порея, 3 зубчика чеснока, 3 веточки тимьяна, 2 веточки розмарина, 150 мл томатного сока, 100 мл бульона, 20 г сливочного масла, лавровый лист, гвоздика, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Все овощи нарезать средними брусочками. Мясо нарезать крупными кусками, посолить, поперчить. Обжарить в глубокой кастрюле со сливочным маслом 5 минут, перемешивая. Добавить овощи, перемешать, жарить 2 минуты. Влить томатный сок и бульон, добавить лавровый лист и гвоздику, довести до кипения. Отправить в разогретую до 180 °С духовку на 30—40 минут.

Крученики в подливке из белых грибов

ПРОДУКТЫ

4 ломтя телятины, 50 г сушеных белых грибов, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, зелень, 2 яйца, 1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливок, 3 ст. л. соевого соуса, соль, перец, растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Ломти телятины хорошенько отбить, посолить, залить соевым соусом, отправить в холодильник на ночь. Сушеные белые грибы залить водой и поставить на огонь. Когда вода закипит, варить 3—5 минут. Грибы вынуть шумовкой, грибной отвар процедить. Часть грибов

нарезать кубиками. Добавить взбитые яйца, немного зелени, посолить. Пожарить омлет. На кусочек отбитого мяса положить кусочек омлета, плотно свернуть рулетиком и обжарить в масле со всех сторон. Лук и оставшиеся грибы нарезать мелкими кубиками, обжарить в сотейнике на масле. Посыпать мукой, перемешать, залить грибным отваром и тушить до загустения. Влить сливки, добавить мелко нарезанный чеснок, соль, перец, проварить 5 минут. Уложить крученики в форму для запекания, залить соусом, накрыть фольгой и отправить в духовку на 15—20 минут.

Мясо по-австрийски

ПРОДУКТЫ

1 кг говядины на кости, 1 морковь, 1 головка чеснока, веточка розмарина, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. бренди, 1 ч. л. горчицы, 1 ч. л. сахара, щепотка тмина, черный перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо посолить, натереть оливковым маслом. Морковь и чеснок очистить, нарезать. Нашпиговать мясо морковью и чесноком. Соединить горчицу, сахар, бренди, перец, тмин и натереть мясо. Положить в пакет, добавить розмарин, положить для маринования в холодильник минимум на 2 часа (можно и дольше, если вы располагаете временем). Запекать в разогретой до 190 °С духовке примерно 1 час.

Говядина с корицей и горчицей

ПРОДУКТЫ

600 г говядины, 6 зубчиков чеснока, 100 мл красного вина, 4 ст. л. горчицы, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. молотой корицы, ½ ч. л. острого молотого перца, 4 звездочки бадьяна, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Духовку предварительно разогреть до 220 °С. Мясо вымыть, обсушить, нарезать на ломти толщиной 10 мм, слегка отбить и смазать с обеих сторон горчицей. Зубчики чеснока очистить. Чеснок, бадьян, перец, корицу и соль растереть в ступке, добавить растительное масло, перемешать. Смазать чесночной смесью мясо, уложить в глубокий противень, влить вино, накрыть фольгой. Запекать в духовке 1 час.

Ростбиф с горчичной корочкой

ПРОДУКТЫ

1,5 кг говядины, 300 г лука-шалота, 500 мл мясного бульона, 175 мл красного сухого вина, 1 ст. л. муки, 4 ст. л. растительного масла, ½ буханки белого хлеба, 50 г твердого сыра, петрушка, тимьян, 2 ч. л. сухой горчицы, щепотка черного свежемолотого перца, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Говядину посолить и поперчить. Разогреть в сковороде 2—3 ст. л. растительного масла и обжарить мясо со всех сторон до золотистой корочки. Лук очистить, разрезать пополам, уложить на дно противня, сбрызнуть растительным маслом, посолить и поперчить. Выложить на лук обжаренное мясо и запекать в разогретой духовке 1 час. Хлеб нарезать, подсушить в духовке или на сковороде, измельчить в блендере вместе с листьями тимьяна и петрушки, добавить тертый сыр, горчицу, по щепотке соли и перца и еще раз измельчить все вместе. Разложить получившуюся массу между двумя листами бумаги и раскатать в тонкий пласт, затем, не вынимая из бумаги, отправить на 1 час в холодильник. Достать противень из духовки, положить на мясо горчичную корочку и запекать еще 10 минут. Затем снять мясо с противня и дать ему отдохнуть 20 минут. В противень к луку добавить муку, вино и бульон, перемешать и уварить все наполовину. Подавать мясо с луковым соусом.

Телячьи тефтельки с соусом из помидоров

ПРОДУКТЫ

600 г фарша из телятины, 2 стебля зеленого лука, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. муки, 1 ч. л. молотого кориандра, ¼ ч. л. куркумы, ¼ ч. л. карри, щепотка черного молотого перца, щепотка соли

Для соуса:

2 помидора, ½ красной луковицы, 1 зубчик чеснока, 6 веточек свежей кинзы, 1 ст. л. оливкового масла, щепотка черного свежемолотого перца, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В фарш добавить рубленый зеленый лук, кориандр, куркуму, карри, посолить, поперчить, перемешать. Сформовать из фарша тефтельки

Scan by Tetyanka_&TTT22

или небольшие котлетки и обвалять их в муке. Разогреть в сковороде 2 ст. л. оливкового масла и обжарить тефтельки со всех сторон, а затем выложить на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки жира. Для соуса красный лук, чеснок и кинзу мелко нарубить. Помидоры натереть на крупной терке. В сковороде разогреть оливковое масло, обжарить лук и чеснок. Добавить натертые помидоры, посолить и посыпать кинзой, затем снять с огня и слегка поперчить. Подавать тефтельки с соусом из помидоров.

Бифштекс с фасолью и жареными грибами

ПРОДУКТЫ

Большой бифштекс на косточке, 200 г свежих грибов, 200 г белой фасоли, 2 зубчика чеснока, 6 веточек майорана, 2 веточки розмарина, 4 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сливочного масла, молотый перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Фасоль замочить в воде на ночь, затем отварить до готовности, в самом конце варки посолить. Отварную фасоль отцедить, заправить 1—2 ст. л. оливкового масла, немного поперчить и посыпать листьями розмарина. Грибы промыть, очистить, нарезать. Чеснок очистить и крупно нарубить. Разогреть в сковороде 1 ст. л. сливочного и 1 ст. л. оливкового масла, выложить грибы, посолить, поперчить, добавить майоран, чеснок и жарить до готовности. Разогреть сковороду-гриль, смазать оливковым маслом. Обжарить мясо по 5—7 минут с каждой стороны, в конце посолить. Подавать мясо с фасолью и грибами.

Телячьи отбивные на косточке с шалфеем

ПРОДУКТЫ

6 телячьих отбивных на косточке, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. оливкового масла, свежий шалфей, молотый перец и соль по вкусу, ломтики лимона для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отбивные вымыть, обсушить бумажным полотенцем, посолить и поперчить. Разогреть в сковороде 1 ст. л. сливочного и 1 ст. л. оливкового масла, обжарить отбивные по несколько минут с каждой стороны, до золотистой корочки. Готовое мясо выложить на тарелку,

Scan by Tetyanka_&TTT22

накрыть фольгой, оставить на несколько минут. Добавить в сковороду оставшееся сливочное масло и листья шалфея, тушить 1—2 минуты. Полить мясо сливочным маслом с шалфеем и подать с дольками лимона.

Телячьи отбивные

ПРОДУКТЫ

4 телячьи отбивные (по 100—150 г), 100 г сыра, 4 ломтика ветчины (по 20—30 г), 1 яйцо, 2 ст. л. муки, хлебные крошки для панировки, 2 ст. л. растительного масла, молотый перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Каждую отбивную надрезать таким образом, чтобы в ней получился карман. Сыр нарезать небольшими пластинами. Уложить ветчину и сыр внутрь отбивных, скрепить края зубочистками. Посолить и поперчить. Яйцо слегка взбить вилкой. Каждую отбивную обвалять в муке, затем обмакнуть в яйцо и запанировать в хлебных крошках. Разогреть в сковороде с толстым дном растительное масло, обжарить отбивные с каждой стороны, время от времени переворачивая, чтобы они не подгорели.

Рулетики из говядины

ПРОДУКТЫ

500 г говядины, 150 мл овощного бульона, цедра 1 лимона, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. французской горчицы, ½ ч. л. орегано, соль, перец

Для начинки:

100 г бекона, 60 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, зелень петрушки, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сухарей, ½ ч. л. прованских трав, молотый перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовить начинку. Лук и петрушку мелко нарубить. Свежие грибы и бекон нарезать маленькими кусочками. Разогреть в сковороде 1—2 ст. л. растительного масла, обжарить лук до мягкости. Добавить свежие грибы, бекон, петрушку, прованские травы, щепотку перца и соли, обжарить. Выложить начинку на тарелку, добавить сухари, перемешать. Говядину нарезать большими тонкими пластами, по-

солить, поперчить, накрыть пленкой и слегка отбить. На каждый пласт мяса положить по 1 ст. л. начинки, свернуть рулетиком и скрепить зубочисткой. Разогреть в сковороде 1 ст. л. растительного масла, обжарить рулетики со всех сторон. Влить в сковороду овощной бульон или воду и тушить на медленном огне 30 минут. Добавить цедру лимона, чеснок, горчицу, орегано, соль, перец и тушить еще 20—30 минут, чтобы соус уварился.

Говяжья печень по-венециански

ПРОДУКТЫ

500 г говяжьей печени, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 веточка петрушки, 100 мл белого вина, 2 ст. л. коньяка, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. оливкового масла, молотый перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук очистить, нарезать крупными полукольцами. Разогреть в сковороде 1 ст. л. сливочного масла, обжарить лук до прозрачности. Добавить измельченный чеснок, перемешать и жарить еще 2—3 минуты, затем посолить и поперчить. Влить вино, дать ему выпариться. Снять с огня. Печень вымыть, обсушить бумажным полотенцем, удалить пленки, разрезать на длинные полоски шириной 1,5 см. В тяжелой сковороде разогреть оливковое и оставшееся сливочное масло, выложить печень, посолить, поперчить и жарить пару минут. Затем перевернуть и жарить еще пару минут. Влить коньяк, снова перевернуть печень, подержать на огне буквально 30 секунд и выложить на тарелку вместе с получившимся соусом. Подавать печень с карамелизированным луком, посыпав петрушкой.

Говядина в пиве

ПРОДУКТЫ

1,5 кг говядины, 600 г лука-шалота, 1 помидор, 500 мл светлого пива, 2 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. дижонской горчицы, 1 ч. л. сладкой паприки, лавровый лист, 15 горошин черного перца, 1 ст. л. сахара, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо вымыть, обсушить, нарезать крупными кубиками. Паприку и 10 горошин черного перца растереть в ступке. Обвалять мясо

Scan by Tetyanka_&TTT22

в муке и перце с паприкой. В глубоком тяжелом сотейнике разогреть 2 ст. л. оливкового и 1 ст. л. сливочного масла, обжарить мясо до появления золотистой корочки, переложить на блюдо. Сотейник протереть бумажным полотенцем, разогреть в нем оставшееся оливковое и сливочное масло. Лук-шалот очистить, разрезать на четвертинки, обжарить 1—2 минуты. Помидор натереть на терке, добавить горчицу, 5 горошин перца, сахар, перемешать и отправить все вместе с мясом в сотейник к шалоту. Влить 300 мл кипятка, пиво, добавить лавровый лист и накрыть крышкой. Тушить на маленьком огне 2 часа, затем посолить и тушить до готовности.

Эскалопы с ветчиной и сыром

ПРОДУКТЫ

6 телячьих эскалопов, 100 г сулугуни, 100 г ветчины, 5 кусочков белого хлеба, 1 яйцо, небольшой пучок петрушки, 2 ст. л. оливкового масла, молотый перец и соль по вкусу

Для соуса бешамель:

1 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, 150 мл молока, щепотка молотого мускатного ореха

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сухой хлеб измельчить в блендере в мелкую крошку. Эскалопы отбить молоточком, слегка посолить и поперчить. Приготовить бешамель: растопить в сковороде сливочное масло, всыпать муку, тщательно растереть, затем тонкой струйкой влить молоко, перемешать до получения однородного соуса. Снять сковороду с огня, добавить мускатный орех и еще несколько минут вымешивать. Яйцо посолить, поперчить, слегка взбить вилкой. Сулугуни и ветчину нарезать ломтиками. На 3 эскалопа выложить по ломтику сыра, смазать соусом бешамель, сверху положить ветчину, снова смазать соусом и накрыть оставшимися эскалопами. Обмакнуть эскалопы в яйцо, затем обвалять со всех сторон в хлебных крошках. Разогреть в сковороде оливковое масло и обжарить мясо с двух сторон до готовности. Петрушку мелко нарубить и посыпать готовые эскалопы.

Фаршированная телячья лопатка

ПРОДУКТЫ

1 телячья лопатка без костей, 500 г телячьего фарша, 500 г телячьей печени, 4 горсти грецких орехов, 4 луковицы, 4 зубчика

чеснока, 3 ст. л. оливкового масла, ¼ ч. л. тмина, ¼ ч. л. куркумы, ½ ч. л. смеси перцев, ¼ ч. л. морской соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Духовку предварительно разогреть до 220 °С. Лук и чеснок очистить и крупно нарезать. Грецкие орехи крупно нарубить. Соединить лук и чеснок с орехами, всыпать соль, тмин, куркуму, смесь перцев, добавить телячий фарш, перемешать. Печень нарезать небольшими кусочками, добавить к фаршу, перемешать. Противень выстелить пищевой фольгой, разложить 3—4 пищевые нити, чтобы концы свешивались, сверху уложить телятину, на нее равномерно выложить фарш. Края мяса соединить и скрепить нитками. Телятину посолить, поперчить, полить оливковым маслом и прикрыть с боков свободными краями фольги. Отправить в разогретую духовку. Через 30 минут понизить температуру до 170 °С и запекать мясо еще около 1,5 часа, до готовности, затем дать ему отдохнуть 15 минут.

Рулька, фаршированная грибами, в соусе

ПРОДУКТЫ

2 свиные рульки, лавровый лист, соль, черный перец горошком

Для начинки:

100 г сушеных белых грибов, 400 г мякоти свинины, 2 большие луковицы, оливковое масло, соль и перец

Для соуса:

2 желтка, 3 ст. л. дижонской горчицы, 2 ч. л. меда, оливковое масло, соль и перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рульку положить в большую кастрюлю, залить кипящей водой, добавить соль, лавровый лист и перец горошком. Довести до кипения, снять пену, варить на слабом огне около 1 часа. Для начинки грибы замочить в теплой воде на 30 минут, затем отварить в той же воде в течение 20 минут, промыть и мелко нарезать. Свиную мякоть пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить в масле. Добавить мясной фарш, жарить на сильном огне 5—7 минут, хорошо перемешивая. Добавить грибы, жарить, перемешивая, еще 5 минут. Посолить, поперчить и остудить. Для соуса взбить желтки с солью, перцем, медом и горчицей, добавить немного оливкового масла,

Scan by Tetyanka_&TTT22

взбить до однородности. Из отварной рульки аккуратно вынуть кость. Начинить рульку фаршем, обмазать медово-горчичным соусом и уложить в форму для запекания. Запекать в духовке при 220—240 °С около 20 минут.

Буженина великолепная

ПРОДУКТЫ

1,5 кг свиного окорока, соль, перец и горчица по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо вымыть, обсушить полотенцем, натереть солью и перцем или любой приправой по вкусу. Обмазать горчицей. Завернуть в фольгу, убрать в холодильник на сутки. За час до запекания вынуть мясо из холодильника. Духовку разогреть до 200 °С. Запекать мясо в фольге 1,5 часа, затем приоткрыть фольгу и запекать еще 30 минут. Выключить духовку, оставить в ней мясо остывать до утра.

Буженина сочная

ПРОДУКТЫ

1 кг свинины, 6—7 зубчиков чеснока, 1 ст. л. крахмала, 1 ст. л. молотой сладкой паприки, по ½ ч. л. молотого черного перца, базилика, кориандра, лаврового листа, майорана, 1 ч. л. сахара, 1,5 ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить крахмал, молотую сладкую паприку, молотый черный перец, базилик, кориандр, лавровый лист, майоран, 1 ч. л. сахара и 1,5 ч. л. соли. Мясо нашпиговать чесноком, положить в пакет для запекания, всыпать смесь пряностей, завязать пакет зажимом, хорошенько встряхнуть. Убрать на ночь в холодильник. Пакет проколоть вилкой в 2—3 местах и положить в разогретую до 180 °С духовку. Запекать мясо около 1 часа. Готовую буженину вынуть из пакета, остудить и нарезать.

Свиная колбаса

ПРОДУКТЫ

500 г мякоти свиной шейки, 500 г филе куриных бедрышек, 150 г свиной печени, 150 г свиных кишок, 1 средняя белая луковица,

3—5 зубчиков чеснока, пучок петрушки, по 1 ч. л. молотой зиры, свежемолотого черного перца и соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свиные кишки вывернуть наизнанку, тщательно промыть в холодной проточной воде. Свинину, печень и куриное филе очень мелко нарубить. Лук, чеснок и петрушку мелко нарезать. Соединить фарш, лук, чеснок и петрушку, посыпать специями и солью, хорошо перемешать. Влить ½ стакана ледяной воды, тщательно вымесить. Набить кишки фаршем. Проколоть колбаски зубочисткой в нескольких местах. Вскипятить воду в кастрюле и опустить колбаски на пару минут. Затем выложить их на противень, застеленный пергаментом, и запекать в духовке до готовности (около 40 минут).

Колбаса праздничная

ПРОДУКТЫ

3 кг свинины, 700 г сала, 3 головки чеснока, 3 ст. л. воды, соль, молотый перец, свиные кишки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо нарезать кусочками 1,5×1,5 см, сало — более мелкими кусочками (до 1 см). Чеснок пропустить через пресс. Соединить мясо, сало и чеснок, добавить соль, перец, воду, хорошо перемешать руками. Наполнить кишки фаршем. Готовые колбаски проткнуть зубочисткой в нескольких местах. Опустить в кипящую воду на 7 минут, затем уложить в рукав для запекания. Запекать в разогретой до 200 °С духовке 1,5 часа. За 10 минут до готовности разрезать рукав, чтобы колбаски подрумянились.

Венгерский мясной рулет «Штефания»

ПРОДУКТЫ

250 г свиного фарша, 250 г говяжьего фарша, 1 луковица, 300 г белого хлеба, сливки, 30 г копченого сала, панировочные сухари, соль, перец, пряности, 150 г сыровяленой колбасы для начинки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Копченое сало и лук нарезать мелкими кубиками, обжарить. Хлеб замочить в молоке, через 5—10 минут отжать. Соединить свиной

и говяжий фарш, добавить обжаренный лук, отжатый хлеб, соль и пряности, тщательно перемешать. Противень выстелить фольгой. На фольгу насыпать панировочные сухари, выложить фарш в виде пласта. На край пласта положить колбасу и, начиная с этой стороны, аккуратно свернуть пласт рулетом. Чтобы рулет получился плотным и ровным, надо выкатать его на сухарях. Рулет завернуть в фольгу, но не плотно, чтобы в процессе выпечки фольга не прилипла к рулету и не испортила корочку. Разогреть духовку до 180 °С. Запекать рулет 30 минут, затем приоткрыть фольгу и запекать до образования румяной корочки.

Кебаб из свинины с креветками

ПРОДУКТЫ

600 г нежирной свинины, 300 г тигровых креветок, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо пропустить через мясорубку, тщательно перемешать с солью и перцем, хорошо отбить. Креветок мелко нарезать, соединить с мясным фаршем. Сформовать из массы кебабы небольшого размера на деревянных или металлических шампурах. Обжарить их на гриле, периодически переворачивая, до готовности (20—25 минут).

Свиная рулька в темном пиве

ПРОДУКТЫ

1 свиная рулька, 2 л темного пива, 2 луковицы, 2 моркови, 1 ст. л. горчицы, 1 ч. л. меда, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свиную рульку обильно натереть солью и перцем. Вымытую морковь и лук (не очищая) крупно нарезать, уложить в жаровню без жира и подрумянить до темных подпалин. Переложить овощи в кастрюлю, а в жаровне таким же образом обжарить рульку со всех сторон. Положить рульку к овощам, залить пивом, чтобы мясо было полностью покрыто жидкостью. Довести до кипения, накрыть крышкой. Тушить мясо на маленьком огне в течение 2 часов. При необходимости можно добавить еще немного пива. Разогреть духовку до 180 °С. Снять крышку с кастрюли, смазать мясо горчицей с медом и поставить в духовку на 15 минут.

Свиные ребра в медово-чесночном соусе

ПРОДУКТЫ

800 г свиных ребер, 2 зубчика чеснока, 30—40 мл коньяка, 50 мл соевого соуса, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. горчицы, соус чили, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогреть духовку до 190 °С. Чеснок очистить и мелко нарубить. В большой миске смешать все ингредиенты для соуса, кроме горчицы. Ребра положить в маринад на 5—10 минут, периодически переворачивать. Выложить ребра на противень, застеленный фольгой, смазать горчицей и отправить в духовку на 35—40 минут. Затем включить в духовке режим гриля и запекать еще 10 минут.

Свинина с томатным соусом

ПРОДУКТЫ

1 кг свинины, 1 белая луковица, 1 красная луковица, 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. корня сельдерея, зелень, 1 ст. л. муки, 2,5 ст. л. томатной пасты, растительное масло, 1 ст. л. прованских трав, лавровый лист, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарезать лук полукольцами, обжарить в кастрюле на масле до золотистого цвета. Добавить нарезанную свинину, чеснок, посолить и жарить в течение 10 минут. Посыпать мукой, перемешать. Добавить томатную пасту, перемешать и жарить еще 3 минуты. Залить горячей водой, добавить лавровый лист, варить 1 час. За 5 минут до готовности добавить корень сельдерея, зелень, пряности и соль по вкусу.

Свинина с орегано и лимоном

ПРОДУКТЫ

1 свиная лопатка, цедра и сок лимона, орегано, соль и перец по вкусу, оливковое масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В куске мяса сделать глубокие надрезы, натереть солью и перцем. Разогреть духовку до 180 °С. Равномерно смазать мясо оливковым

маслом, натереть цедрой лимона, полить лимонным соком и обильно посыпать орегано. Запекать в духовке до готовности (30—40 минут).

Свиные ребрышки по-американски

ПРОДУКТЫ

800 г свиных ребер, 80 г яблочного пюре, 80 г кетчупа, сок ½ лимона, 2 ст. л. соевого соуса, по ½ ч. л. черного молотого перца, сладкой паприки, сушеного чеснока, молотой корицы, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Ребрышки разрезать на порционные куски. Соединить все ингредиенты для соуса. Положить мясо в соус, хорошо обмазать каждый кусок и оставить для маринования на 30 минут. Выложить ребра на противень, накрыть фольгой. Запекать при 220 °С около 1,5 часа. Оставшимся соусом смазывать ребра каждые 20—30 минут. В конце приготовления фольгу снять.

Жаркое из свинины

ПРОДУКТЫ

400 г свинины, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зелень, 100 г томатной пасты, 2 ст. л. сливок, 3 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовить соус. Лук и чеснок нарезать, обжарить на масле. Добавить рубленую зелень, томатную пасту, соль и перец, тушить до мягкости. Влить сливки, проварить до загустения. Мясо нарезать крупными кубиками, обжарить на сковороде до легкого зарумянивания, приправить солью и перцем. Залить соусом, перемешать. Сделать конвертик из фольги, выложить в него мясо с соусом и запекать в духовке при 200 °С около 10 минут.

Свинина по-королевски

ПРОДУКТЫ

500 г свинины, 1 соленый огурец, 2 ст. л. измельченных грецких орехов, 2 зубчика чеснока, зелень, 2 ст. л. майонеза, соль, перец, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо нарезать порционными кусками, отбить молоточком, посолить, поперчить. Обжарить с двух сторон до полуготовности. Приготовить соус: мелко нарезать огурец, чеснок, зелень, добавить орехи и майонез. Мясо уложить в форму, сверху распределить соус. Запекать в духовке при температуре 220 °С около 20—30 минут.

Ростбиф по-саксонски

ПРОДУКТЫ

250 г слоеного теста, 800 г свиной вырезки, 3 сладких перца, 300 г лука, 2 зубчика чеснока, зелень, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо посолить, поперчить, обжарить со всех сторон на смеси сливочного и растительного масла. Овощи и зелень нарезать. Раскатать тесто, распределить овощную массу. Сверху уложить обжаренное мясо и завернуть в тесто, края хорошо защипнуть. Выложить швом вниз на противень, смазанный растительным маслом. Смазать взбитым яйцом. Запекать в духовке при 220 °С около 50—80 минут.

Суфле из свинины

ПРОДУКТЫ

1 кг свинины, 500 мл молока, 5 яиц, 1 ст. л. молотого мускатного ореха, соль по вкусу, масло и сухари для формы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо промыть, обсушить и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Влить молоко, вбить яйца, добавить мускатный орех и соль, перемешать. Оставить на 15—20 минут. Форму для запекания смазать маслом, посыпать сухарями. Выложить мясную массу. Запекать при 200°С около 35—40 минут.

Свинина в винном соусе

ПРОДУКТЫ

1 кг свинины, 1 луковица, 4 ст. л. портвейна, 1 ст. л. коньяка, 2 ст. л. сливочного масла, перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свинину нарезать крупными ломтями, отбить, натереть солью и перцем, обжарить на масле со всех сторон. Снять со сковороды. Лук очистить, нарезать полукольцами. В сковороде разогреть оставшееся масло, обжарить лук. Добавить свинину, влить коньяк, портвейн, 100 мл кипятка и тушить под крышкой до готовности.

Свинина в шампанском

ПРОДУКТЫ

4 куска свиной корейки, 2 помидора, 2 груши, 4 зубчика чеснока, 300 мл сухого шампанского, 2 лавровых листа, тмин, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Ломти свиной корейки отбить, натереть солью и перцем. Положить в форму для запекания. Сверху распределить нарезанные помидоры, груши, чеснок, добавить лавровый лист и тмин. Залить мясо шампанским. Запекать в духовке при 190 °С около 45—60 минут. В период выпекания желательно пару раз полить мясо соусом, в котором оно готовится.

Свинина по-баварски

ПРОДУКТЫ

2,5 кг свинины, 100 г копченого сала с мясными прослойками, 500 г белокочанной капусты, 1 яблоко, 3 луковицы, 3 зубчика чеснока, 500 мл овощного бульона, ½ ч. л. семян фенхеля, ¼ ч. л. черного молотого перца, ½ ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Духовку предварительно разогреть до 200 °С. Лук очистить, нарезать полукольцами. Сало нарезать тонкими полосками, слегка обжарить в глубокой сковороде. Добавить лук, обжарить до прозрачности. Уложить в сковороду кусок свинины, обжарить со всех сторон до золотистой корочки. Влить половину нормы бульона, тушить 20 минут. Капусту и чеснок нарубить. Яблоко нарезать кубиками. Нарезанные продукты положить в сковороду к свинине, влить оставшийся бульон, добавить соль и специи. Запекать в духовке около 1 часа. Затем выключить духовку и оставить в ней свинину еще на 10—15 минут.

Свинина по-гавайски

ПРОДУКТЫ

600 г мякоти свинины, 200 г твердого сыра, 4 кольца консервированных ананасов, 200 г помидоров черри, оливковое масло, зелень, майоран, мускатный орех, перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо разрезать на 4 порционных куска. Каждый кусок отбить, поперчить, посолить, посыпать майораном и мускатным орехом. Оставить на 10—15 минут. Затем смазать оливковым маслом и выложить на противень, выстланный пергаментом для выпекания. Запекать в хорошо разогретой духовке 20 минут. Сыр нарезать толстыми ломтиками, выложить на каждый кусок мяса, сверху уложить кружок ананаса. Запекать еще 10 минут.

Свинина в молоке

ПРОДУКТЫ

600 г свинины одним куском, 1 лимон, 3 зубчика чеснока, 500 мл молока, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. семян кориандра, ¼ ч. л. черного свежемолотого перца, 1 ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соль, перец и кориандр растереть в ступке. Свинину вымыть, обсушить салфеткой и обвалять в специях. В большой сковороде разогреть оливковое масло, обжарить свинину со всех сторон, затем снять со сковороды и дать мясу отдохнуть. Цедру лимона тонко срезать овощечисткой. Чеснок очистить и мелко нарубить. Сковороду вымыть, разогреть в ней сливочное масло и немного обжарить чеснок. Выложить в сковороду с чесноком свинину, добавить цедру лимона и влить горячее молоко — мясо должно быть покрыто на ¾. Тушить под крышкой на небольшом огне не менее 2 часов.

Свинина, томленная с помидорами

ПРОДУКТЫ

1 свиная лопатка, 1 стакан измельченных консервированных помидоров, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 2 горсти изюма, 5 веточек тимьяна, 2 веточки розмарина, 300 мл красного сухого вина,

2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. томатной пасты, 2 лавровых листа, ½ ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свинину нарезать на кусочки. Разогреть в тяжелой сковороде оливковое и сливочное масло, обжарить нарезанные лук и чеснок. Добавить веточки розмарина и тимьяна, лавровые листья, перемешать. Выложить нарезанную свинину, обжарить до появления золотистой корочки. Влить красное вино, дать ему выпариться на сильном огне. Добавить помидоры, томатную пасту, перемешать, тушить под крышкой 5 минут. Добавить к мясу изюм и томить под крышкой 40—45 минут. В конце приготовления посолить.

Запеченные свиные котлетки на косточке

ПРОДУКТЫ

4 свиные отбивные на косточке, 4 груши

Для маринада:

1 луковица, 2 зубчика чеснока, 8 веточек розмарина, 3 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. бальзамического уксуса, ½ ч. л. тмина, молотый перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовить маринад: лук, чеснок и розмарин мелко нарубить, добавить оливковое масло, бальзамический уксус, тмин, по щепотке соли и перца, перемешать. Отбивные обсушить салфеткой и обмазать со всех сторон маринадом. Груши разрезать на 4 части, вырезать сердцевину. Уложить свинину в один слой в глубокую жаропрочную посуду, сверху распределить маринад вместе с луком и чесноком, между кусками мяса плотно уложить дольки груш. Запекать в духовке при 180 °С около 1 часа.

Свиные ребрышки в имбирном соусе

ПРОДУКТЫ

2 кг свиных ребер, 1 маленький стручок красного перца чили, 750 мл имбирного эля, 2 ст. л. бальзамического уксуса, 2 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. вустерширского соуса, 2 ст. л. соуса барбекю, 2 ст. л. сахара, ¼ ч. л. соли, 2 ч. л. кунжутных семечек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свинину разделить по ребрам, положить в кастрюлю с кипящей водой, довести до кипения, уменьшить огонь, накрыть кастрюлю крышкой и варить ребрышки 20—30 минут, периодически снимая образующуюся пену и жир. Перец чили нарезать колечками. Отварные ребрышки положить в форму для запекания, добавить нарезанный перец чили, имбирный эль, бальзамический уксус, соевый и вустерширский соус, соус барбекю, посыпать сахаром, посолить, перемешать. Запекать в разогретой духовке около 1,5—2 часов, периодически поливая образующимся соусом. Готовые ребрышки посыпать кунжутом.

Рулетики из свинины с омлетом

ПРОДУКТЫ

500 г свинины, 50 г шампиньонов, 2—3 яйца, ½ луковицы, зелень, 30 г муки, растительное масло, соль и перец по вкусу

Для панировки:

1 яйцо, мука, панировочные сухари

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук и грибы мелко нарезать, обжарить на масле до готовности, приправить солью и перцем, остудить. Яйца слегка взбить с солью и перцем, добавить обжаренные (остывшие) нарезанные грибы с луком, мелко нарубленную зелень, муку, перемешать. Из полученной смеси приготовить на сковороде омлет. Свиные битки натереть солью и перцем, хорошо отбить. Сверху уложить порцию омлета, свернуть плотным рулетом, сколоть зубочистками. Обвалять рулеты в муке, обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в сухарях и обжарить во фритюре со всех сторон. Переложить в форму, накрыть фольгой, запекать в разогретой духовке около 15—20 минут.

Мясное ассорти с грибами в горшочках

ПРОДУКТЫ

70 г куриного фарша, 85 г свиного фарша, 100 г говядины, 100 г шампиньонов, 2 картофелины, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. соевого соуса, 3 ст. л. томатной пасты, ½ ч. л. сушеного базилика, 3 ст. л. растительного масла, соль и смесь перцев по вкусу

Scan by Tetyanka_&TTT22

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Говядину нарезать кусочками, обжарить в сковороде на масле. Добавить нарезанный лук, слегка обжарить все вместе. Затем положить в сковороду 2 вида мясного фарша, жарить 5 минут, время от времени перемешивая. Добавить нарезанные грибы, соевый соус, сушеный базилик, готовить в течение 7—8 минут. В конце влить томатную пасту, перемешать. В горшочки выложить половину мяса и грибов. Сверху уложить нарезанные кубиками картофель и морковь, накрыть оставшимся мясом с грибами. Приправить солью и специями, влить немного воды. Готовить в разогретой до 200 °С духовке около 1 часа.

Котлеты с омлетом

ПРОДУКТЫ

500 г мяса, 50 г шампиньонов, 2—3 яйца, ½ луковицы, зелень, 30 г муки, панировочные сухари, растительное масло, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук и грибы мелко нарезать, обжарить на масле до готовности, приправить солью и перцем, остудить. Яйца слегка взбить с солью и перцем, добавить обжаренные (остывшие) нарезанные грибы с луком, мелко нарубленную зелень, муку, перемешать. Из полученной смеси приготовить на сковороде омлет. Мясо пропустить через мясорубку, добавить соль и перец по вкусу. Из фарша сформовать небольшие лепешки, уложить на них порции омлета, края соединить и придать изделиям форму котлет. Запанировать в сухарях и обжарить на масле до готовности.

Утка в вишневом соусе

ПРОДУКТЫ

2 утиные ножки, 100 г свежемороженой вишни, 100 мл красного сухого вина, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. крахмала, 1 ч. л. сахара, веточки орегано, смесь перцев и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Утиные ножки вымыть и обсушить. Сделать глубокие надрезы, натереть солью, смесью перцев и посыпать орегано. Обжарить ножки на растительном масле с обеих сторон до золотистого

цвета. Завернуть в фольгу. Запекать в духовке при температуре 220 °С в течение 45—50 минут. Подогреть вино, но не кипятить, добавить размороженную вишню, посыпать смесью перцев, добавить 1 ч. л. сахара. Крахмал развести водой, добавить в соус, варить на медленном огне в течение 10 минут. Полученную массу протереть через сито. Ножки полить вишневым соусом, украсить свежими веточками и листочками орегано.

Утка с мандаринами

ПРОДУКТЫ

1 утка, 600 г мандаринов, 2 ст. л. яблочного уксуса, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогреть духовку до 180 °С. Утку обильно натереть солью и свежемолотым перцем снаружи и внутри. Мандарины очистить от кожуры, из половины мандаринов выжать сок, остальные разобрать на дольки. Уложить утку в форму для запекания, вложить внутрь дольки мандаринов, остальные положить рядом. Полить утку соком мандаринов и уксусом. Запекать в духовке 1,5—2 часа. Каждые 20 минут поливать образовавшимся соусом.

Курица с ананасами

ПРОДУКТЫ

1 большая курица, 200 г отварного риса, ½ красного сладкого перца, ½ желтого сладкого перца, ½ зеленого сладкого перца, 1 луковица, 5 колец консервированного ананаса, 100 мл ананасового сока, 80 г сливочного масла, оливковое масло, соль, свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Нарезать ананас, сладкий перец и лук кубиками. Разогреть в сковороде оливковое масло, обжарить лук до мягкости. Добавить сладкий перец, жарить 5 минут. Соединить отварной рис, ананасы и обжаренные овощи, посолить, поперчить, перемешать. Добавить ананасовый сок. Натереть курицу солью и перцем, нафаршировать рисовой начинкой. 40 г сливочного масла нарезать небольшими кусочками, вложить под кожу на грудке. Зашить брюшко. Оставшееся масло растопить, смазать им курицу сверху. Запекать в духовке, разогретой

Scan by Tetyanka_&TTT22

до 200 °С, около 20 минут. Затем снизить температуру до 180 °С и запекать еще около часа. Периодически поливать птицу соком, образовавшимся в противне. Готовую птицу достать из духовки и накрыть фольгой на 10 минут. Затем переложить на блюдо и удалить нитки.

Курица в сырном кляре

ПРОДУКТЫ

600 г куриного филе, 100 г сыра, 2 яйца, 7 ст. л. крахмала, 3 ст. л. муки, 4 ст. л. воды, укроп, петрушка, растительное масло, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо нарезать полосками. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарубить, соединить с тертым сыром. Соединить муку и крахмал, влить воду, вбить яйца, посолить и поперчить по вкусу. Добавить сырную смесь, перемешать. Растительное масло раскалить на сковороде. Кусочки мяса окунать в кляр и обжаривать.

Курица, фаршированная хлебом

ПРОДУКТЫ

1 курица (1,5—1,8 кг), 4 зубчика чеснока, 70 г сливочного масла, 1 французский багет, ½ стакана молока, специи и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Курицу тщательно смазать внутри и снаружи тертым чесноком, перцем и солью. Разломать багет на небольшие кусочки, залить молоком. Сливочное масло нарезать кусочками. Наполнить курицу хлебом и кусочками сливочного масла, брюшко зашить. Уложить курицу в рукав. Запекать в духовке при 200 °С около 10 минут. Затем уменьшить температуру до 180 °С и запекать еще 40—50 минут.

Куриные отбивные с красным соусом

ПРОДУКТЫ

500 г куриного филе, соль, специи, растительное масло для жарки

Для кляра:

2 яйца, 2,5 ст. л. муки

Для соуса:
4 ст. л. кетчупа, 4 ст. л. майонеза, 2 ст. л. горчицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Куриное филе нарезать ломтями, посыпать солью и специями, накрыть пищевой пленкой и тщательно отбить. Для кляра яйца слегка взбить, соединить с мукой. Обмакнуть полоски мяса в кляр и обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Выложить на бумажные полотенца, чтобы избавиться от излишков жира. Соединить все ингредиенты для соуса, хорошо перемешать. Подавать отбивные горячими, вместе с соусом.

Куриные отбивные в орехах

ПРОДУКТЫ
400 г куриного филе, 2 яйца, 70 г грецких орехов, 50 г панировочных сухарей, черный перец и соль по вкусу, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Куриное филе вымыть, обсушить и отбить с обеих сторон. Посыпать солью и перцем. Орехи измельчить. Соединить орехи с панировочными сухарями. Яйца взбить вилкой. Каждый кусочек филе обмакнуть в яйцо, затем обвалять в панировке. Жарить на разогретом масле до готовности.

Курица с овощами в восточном стиле

ПРОДУКТЫ
600 г куриного филе, 150 г замороженного зеленого горошка, 150 г замороженной стручковой фасоли, 1 небольшая морковь, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. соевого соуса, ½ ч. л. куркумы, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Нарезать курицу небольшими кубиками, посолить и поперчить по вкусу. Хорошо разогреть сковороду, влить 2 ст. л. растительного масла. Обжарить кусочки мяса примерно 5 минут. Снять со сковороды. В ту же сковороду выложить кубики моркови, зеленый горошек и стручковую фасоль, жарить примерно 2—3 минуты. Добавить

Scan by Tetyanka_&TTT22

к овощам куриное филе, влить соевый соус, посыпать куркумой, перемешать и тушить до готовности.

Куриные крылья с апельсином на гриле

ПРОДУКТЫ
800 г куриных крыльев, 1 ст. л. дижонской горчицы, 1 ст. л. меда, сок 1 апельсина, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Положить куриные крылья в миску, добавить все остальные ингредиенты, перемешать и оставить для маринования на 2 часа. Затем жарить на гриле 20—25 минут, переворачивая каждые 3 минуты.

Куриные ножки с ананасами

ПРОДУКТЫ
8 куриных голеней , 200 г консервированных ананасов, сок 1 лайма, 5 зубчиков чеснока, 2 ст. л. растительного масла, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Духовку разогреть до 180 °С. Куриные голени полить соком лайма, натереть тертым чесноком, солью и перцем. Обжарить на сковороде с растительным маслом до золотистой корочки. Выложить куриные ножки в форму для запекания, сверху распределить ананасы. Готовить в духовке 20 минут.

Индейка в соусе терияки

ПРОДУКТЫ
800 г филе индейки, зеленый лук, 1 ч. л. кунжута, оливковое масло, соль, перец по вкусу

Для соуса:
3 см корня имбиря, 3 зубчика чеснока, ½ перца чили, 350 мл соевого соуса, 50 мл белого сухого вина, 50 г меда, 100 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ
Приготовить соус терияки. Чеснок, имбирь и чили мелко нарубить. Соединить в небольшой кастрюле с остальными ингредиентами, довести до кипения и варить на самом маленьком огне 30 минут.

После чего процедить соус через сито. Индейку натереть солью и перцем и обжарить на сковороде с оливковым маслом до золотистой корочки со всех сторон. Духовку разогреть до 180 °С. Выложить обжаренное филе индейки в форму для запекания, полить соусом терияки и запекать в духовке 20—25 минут. При подаче на стол посыпать индейку измельченным зеленым луком и кунжутом.

Куриная грудка с моцареллой

ПРОДУКТЫ

500 г куриного филе, 200 г моцареллы, 2 веточки базилика, 20 мл лимонного сока, паприка, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриные грудки полить лимонным соком, натереть паприкой и солью. На грудках сделать горизонтальные надрезы, достаточно глубокие, но не до конца, чтобы не повредить целостность филе. Выложить филе на противень и запекать в разогретой духовке 35 минут. Моцареллу нарезать слайсами. Достать филе из духовки, вложить в надрезы моцареллу и листики базилика. Запекать еще несколько минут, пока моцарелла не расплавится.

Индейка с сухофруктами и клюквенным соусом

ПРОДУКТЫ

1 грудка индейки с кожицей, курага, сушеный инжир, белое вино, оливковое масло, барбарис, корица, соль, перец

Для клюквенного соуса:

200 г замороженной клюквы, сахар и мед по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мелко нарезать курагу и сушеный инжир (сухофруктов должно быть столько, чтобы они могли обильно покрыть индюшиную грудку). Добавить вино, оливковое масло, барбарис, корицу, соль и перец, перемешать. Натереть смесью мясо. Мясо должно быть густо покрыто сухофруктами и пряностями. Индейку завернуть в фольгу. Запекать при 180 °С около 35 минут. Затем приоткрыть фольгу и запекать до зарумянивания. Приготовить клюквенный соус. Клюкву залить горячей водой, чтобы она разморозилась. Когда ягоды разморозятся, протереть их через сито, поставить на огонь. Как только

клюква нагреется, добавить сахар и мед. Варить на медленном огне, пока соус не загустеет. Подавать индейку вместе с клюквенным соусом.

Курица в кляре

ПРОДУКТЫ

400 г куриного филе, 100 г крахмала, 100 г муки, 2 яйца, соль и перец по вкусу, 500 мл растительного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриную грудку нарезать кубиками, приправить солью и перцем. Для кляра муку соединить с крахмалом, влить столько воды, чтобы получилось однородное жидкое тесто. Яйцо взбить отдельно. Окунуть кусочки курицы в яйцо, потом обмакнуть в кляр и обжарить в кипящем масле до золотистой корочки.

Крылья в соусе из чернослива

ПРОДУКТЫ

4 куриных крыла, 8 шт. чернослива, 20 мл соевого соуса, 15—20 мл кетчупа, 1 яйцо, мука для панировки, растительное масло, 1 ст. л меда, щепотка молотой корицы, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовить соус. Разрезать чернослив на 2 части, положить в небольшую кастрюльку, добавить соевый соус, кетчуп, мед и корицу. Довести до кипения на маленьком огне, проварить 5—10 минут. Следить, чтобы соус не пригорел. Куриные крылья разрезать по суставу, приправить солью и перцем. Каждое крыло обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в муке и обжарить на растительном масле до золотистой корочки. Выложить в форму для запекания, залить соусом. Запекать в духовке при 180 °С около 15 минут.

Индюшиная голень с клюквенным соусом

ПРОДУКТЫ

1 индюшиная голень, 150 г замороженной клюквы, 50 г сахара, палочка корицы, звездочка бадьяна, веточка розмарина, оливковое масло, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогреть духовку до 180 °С. Индюшиную голень натереть солью и перцем, обжарить на сковороде с маслом и веточкой розмарина со всех сторон до золотистой корочки. Затем отправить в духовку на 30—40 минут (в зависимости от размера ножки). Приготовить клюквенный соус. В небольшой кастрюле соединить клюкву, сахар и специи, довести до кипения и проварить на маленьком огне 10 минут. Затем протереть соус через сито. Подавать запеченную голень с соусом.

Галантин из курицы

ПРОДУКТЫ

2 куриных филе, 50 мл сливок (30 %), 25 г оливок без косточки, цедра ½ лимона, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриное филе зачистить от жира, разрезать ножом на 2 части, но не до конца. Отбить кулинарным молоточком, немного посолить и поперчить. Один кусок филе использовать для начинки — измельчить в чаше блендера, добавить сливки, соль и перец. На отбитое филе выложить куриный фарш, добавить крупно нарезанные оливки, свернуть рулетом. Завернуть в четыре слоя пищевой пленки, обвязать кулинарной ниткой. В большой кастрюле воду довести до кипения, затем уменьшить огонь, чтобы вода едва кипела, и погрузить рулет в пленке. Готовить 45 минут, после чего достать галантин, охладить и отправить в холодильник на ночь. Развернуть пленку, нарезать кружочками и посыпать лимонной цедрой. Также идеальным дополнением к куриному галантину станет острый соус чили.

Цыпленок в беконе

ПРОДУКТЫ

2 тушки цыплят, 100 г бекона, 100 мл сливок (15 %), 100 г сметаны, 50 мл десертного вина, 50 г персикового джема, 20 г сливочного масла, 1 ст. л. оливкового масла, чеснок, 2 лавровых листа, тмин, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Цыплят разрезать на порционные кусочки. Приготовить соус: соединить сливки, сметану, вино, джем, измельченный чеснок, тмин,

соль и перец. Смазать цыплят соусом, положить в холодильник на 2 часа, чтобы мясо замариновалось. Затем каждый кусочек цыпленка завернуть в ломтик бекона, уложить в форму, смазанную оливковым маслом. Сверху распределить кусочки сливочного масла, лавровый лист. Запекать в духовке при 190 °С до готовности (около 30 минут).

Курица фаршированная

ПРОДУКТЫ

1 курица, 1 кг картофеля, 2 ст. л. растительного масла, ¼ ч. л. соли

Для начинки:

50 г ветчины, 3 зубчика чеснока, зелень (петрушка, кинза, укроп), 100 г сливочного масла, 1 лимон, перец и соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для начинки лимон разрезать на 4 части, ветчину мелко нарезать, чеснок пропустить через пресс, зелень нарубить. Сливочное масло комнатной температуры растереть со щепоткой соли и перца, зеленью, чесноком и ветчиной. Масляную начинку распределить под кожей курицы, вложить в небольшие надрезы на ножках. Внутрь курицы вложить ломтики лимона. Уложить курицу в форму для запекания. Вокруг распределить крупно нарезанный картофель, полить растительным маслом, посолить. Запекать в разогретой духовке около 1 часа.

Фаршированные куриные грудки

ПРОДУКТЫ

6 куриных грудок, 100 г ветчины, 100 мл белого сухого вина, 1 ст. л. сливочного масла, 4 ст. л. растительного масла, перец, соль

Для начинки:

200 г отварного риса, 2 ст. л. творога, 5 зубчиков чеснока, ⅓ веточки тархуна, 1 веточка петрушки, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. оливкового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Духовку предварительно разогреть до 180 °С. Приготовить начинку: разогреть в сковороде сливочное и оливковое масло, добавить отварной рис, творог, измельченный чеснок, зелень, приправить солью

и перцем, перемешать и снять с огня. Куриные грудки натереть солью и перцем, отбить в тонкие пласты. На каждый пласт мяса положить тонкий ломтик ветчины, немного рисово-творожной начинки и свернуть рулетиком. Перевязать их ниткой или сколоть зубочистками. Обжарить рулетики в сковороде на растительном масле со всех сторон до золотистого цвета. Уложить в форму, сверху распределить кусочки сливочного масла, залить вином. Запекать в разогретой духовке 25—30 минут.

Куриные грудки, фаршированные грибами

ПРОДУКТЫ

4 куриные грудки, 4 крупных шампиньона, 200 г бекона, 200 г сливочного сыра, большой пучок шпината, перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Грудки вымыть, обсушить и надрезать острым ножом таким образом, чтобы получился карман. Грибы нарезать тонкими пластинками, 50 г бекона — небольшими кусочками. Шпинат крупно нарубить. Соединить грибы, бекон и шпинат, посолить, поперчить и перемешать со сливочным сыром. Начинить грудки сырной начинкой, сколоть место разреза зубочисткой. Каждую грудку завернуть в тонкие полоски бекона, уложить в форму. Запекать в разогретой духовке 30 минут.

Фрикасе из цыплят

ПРОДУКТЫ

2 цыпленка, 2 помидора, 1 сладкий перец, 1 луковица, 100 г сала с мясными прослойками, 1 веточка розмарина, 150 мл белого вина, 200 мл куриного бульона, 2 ст. л оливкового масла, соль, перец

Для маринада:

2 зубчика чеснока, 2 веточки тимьяна, 1 веточка розмарина, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. молотой сладкой паприки, 2 лавровых листа, свежемолотый черный перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Цыплят разделать на порционные куски. Приготовить маринад: чеснок, тимьян и розмарин измельчить, добавить все остальные

ингредиенты, перемешать. Выложить мясо в глубокую посуду, смазать со всех сторон маринадом и оставить на 30 минут. Разогреть в большой сковороде 1 ст. л. оливкового масла, обжарить цыплят со всех сторон до золотистой корочки, переложить на блюдо. В сковороде, где жарилось куриное мясо, разогреть оставшееся оливковое масло, положить крупно нарезанные лук, сладкий перец и помидоры, посолить, томить 5—7 минут, до мягкости. Когда овощи практически будут готовы, добавить сало, нарезанное маленькими кусочками, перемешать, немного обжарить. Добавить в сковороду кусочки цыплят, влить вино и бульон, накрыть крышкой и тушить все на медленном огне 30—35 минут. Приправить солью и перцем по вкусу. Готовое фрикасе посыпать листиками розмарина.

Курица в грибном соусе с луком и беконом

ПРОДУКТЫ

500 г куриных бедер, 500 г куриных голеней, 300 г шампиньонов, 150 г бекона, 10 луковиц-шалот, 4 зубчика чеснока, 5 веточек тимьяна, 200 мл красного вина, 400 мл овощного бульона, 1 ст. л. оливкового масла, перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Духовку предварительно разогреть до 170 °С. Куриные бедра и голени вымыть, обсушить бумажным полотенцем, посолить, поперчить. Разогреть в сковороде оливковое масло и обжарить куски курицы со всех сторон до золотистого цвета, переложить в форму. В сковороде, где жарилась курица, обжарить мелко нарезанные бекон, лук и грибы. Добавить листики тимьяна, влить вино, бульон, посолить и поперчить, перемешать и дать жидкости выпариться примерно на треть. Когда соус будет почти готов, добавить измельченный чеснок. Курицу залить грибным соусом, накрыть форму фольгой. Запекать в разогретой духовке 15—20 минут, затем снять фольгу и запекать еще 5 минут, чтобы образовалась золотистая корочка.

Фаршированная грудка индейки с соусом мостарда

ПРОДУКТЫ

1,5 кг филе индейки, 300 г фарша из телятины, 300 г свиного фарша, 1 луковица, зелень петрушки, ломоть белого хлеба без

корки, 3 ст. л. молока, 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. оливкового масла, перец и соль по вкусу

Для соуса мостарда:

2 горсти винограда без косточек, 1 лук-шалот, 1 маленький стручок перца чили, 2 ст. л. красного винного уксуса, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. горчицы с зернами, 1 ч. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Духовку предварительно разогреть до 190 °С. Хлебный мякиш замочить в молоке. Соединить оба вида фарша, добавить замоченный хлеб, слегка посолить, поперчить. Репчатый лук очистить и мелко нарубить. Разогреть в сковороде 1 ст. л. сливочного и 1 ст. л. оливкового масла, обжарить лук до прозрачности. Добавить мелко нарубленную петрушку, немного прогреть, остудить. Соединить обжаренный лук с мясным фаршем, перемешать. Филе индейки вымыть, обсушить, сделать сбоку глубокий надрез, чтобы получился карман. Наполнить надрез начинкой, края сколоть зубочистками. Индейку смазать со всех сторон оставшимся сливочным маслом, посолить, поперчить и уложить на противень. Запекать в разогретой духовке 30 минут, затем снизить температуру до 160 °С и запекать еще 15—20 минут. Приготовить соус мостарда. Шалот нарезать тонкими кольцами, перец чили без семян мелко нарубить и слегка обжарить на разогретом в сковороде оливковом масле. Добавить виноград, горчицу, сахар, влить уксус, дать ему выпариться. Соус немного уварить. Готовой индейке дать отдохнуть минут 15, чтобы весь сок остался внутри, затем вынуть зубочистки и нарезать индейку крупными кусками. Подавать, полив соусом мостарда.

Курица с яблоками и яблочным сидром

ПРОДУКТЫ

1 небольшая курица, 200 г бекона, 2 яблока, 2 луковицы, 3 веточки розмарина, 300 мл яблочного сидра, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. сахара, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тушку курицы вымыть и обсушить бумажным полотенцем. В кастрюле с толстым дном разогреть 1 ст. л. сливочного и 2 ст. л. оливкового масла, обжарить курицу со всех сторон, вынуть из кастрюли. Лук очистить, нарезать полукольцами. Бекон нарезать небольшими

Scan by Tetyanka_&TTT22

полосками. Отправить лук и бекон в кастрюлю, добавить листья с двух веточек розмарина, поперчить, посолить и обжарить до золотистого цвета. Вернуть курицу в кастрюлю, влить сидр, накрыть крышкой и томить около часа на медленном огне, перевернув 1 раз. Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками. Разогреть в сковороде оставшееся сливочное масло вместе с сахаром и слегка закарамелизировать яблоки. Когда курица будет готова, добавить в кастрюлю яблоки, потомить еще 5 минут, посыпать оставшимися листьями розмарина и подавать.

Куриные ножки в панировке

ПРОДУКТЫ

4 куриные четверти, 1 яйцо, панировочные сухари, растительное масло, 2 ст. л. муки, по ½ ч. л. молотой паприки, сушеного тимьяна, соль и перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриное мясо натереть перцем и солью. Соединить муку с паприкой и тимьяном. Обвалять курицу в смеси специй. Яйцо слегка взбить. Обмакнуть курицу в яйцо, запанировать в сухарях и обжарить на масле со всех сторон. Затем выложить курицу на противень и запекать в духовке 30—40 минут, до готовности.

Цыпленок по-французски в красном вине

ПРОДУКТЫ

1 крупный цыпленок, 100 г куриной печени, 50 г бекона, 300 г замороженных белых грибов, 1 помидор, 8 луковиц-шалот, 1 лук-порей, 2 стебля черешкового сельдерея, 2 зубчика чеснока, 4 веточки петрушки, 4 веточки тимьяна, 40 г сливочного масла, 700 мл красного вина, 50 мл коньяка, лавровый лист, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тушку цыпленка вымыть, обсушить бумажным полотенцем, разрезать на крупные куски, слегка посолить и поперчить. В большой кастрюле разогреть сливочное масло, добавить нарезанные лук, чеснок, сельдерей, слегка обжарить. Отправить в кастрюлю с овощами куски цыпленка, обжарить. Добавить в кастрюлю нарезанные грибы, бекон, помидор, веточки петрушки и тимьяна (немного

тимьяна оставить), лавровый лист. Влить коньяк и вино, посолить, накрыть крышкой и томить на небольшом огне около часа. Если жидкости маловато, время от времени подливать немного воды. Вынуть куски курицы, грибы и бекон. Оставшийся в кастрюле соус протереть через сито, вылить его обратно в кастрюлю, добавить куриную печень, посолить, поперчить и томить на огне до готовности, затем измельчить печенку вместе с соусом в блендере. Вернуть куски цыпленка и грибы в соус, прогреть, посыпать оставшимся тимьяном.

Курица с соусом песто

ПРОДУКТЫ

4 куриных филе, 4 ст. л. сметаны, оливковое масло

Для соуса:

50 г петрушки, 1 зубчик чеснока, 15 г грецких орехов, 3 ст. л. пармезана, 5 ст. л. оливкового масла, ½ ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовить соус. Петрушку мелко нарубить, добавить пропущенный через пресс чеснок, измельченные орехи, тщательно растереть. Добавить соль, пармезан. Постепенно вливая оливковое масло, тщательно взбить. Куриное филе нарезать полосками, обжарить в сковороде на масле с двух сторон. Добавить сметану, 3 ст. л. соуса, тушить до готовности. В конце добавить еще пару ложек соуса и перемешать.

Курица в медово-лимонном соусе

ПРОДУКТЫ

4 куриных филе, 1 лимон, 2 ст. л. меда, 1 ст. л. дижонской горчицы, 1 ст. л. оливкового масла, соль и перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогреть духовку до 180 °С. Куриное филе натереть солью и перцем, отбить. Каждую порцию положить на отдельный лист фольги. Сверху на мясо уложить по кружочку лимона. Из оставшегося лимона выжать сок. Соединить его с медом, горчицей, оливковым маслом, солью и перцем. Курицу полить полученным соусом, завернуть в фольгу. Запекать в духовке 20 минут. Затем приоткрыть фольгу и запекать курицу еще 10 минут.

Scan by Tetyanka_&TTT22

Курица с лимонным соусом

ПРОДУКТЫ

4 куриные грудки, 250 г риса, 4 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. кедровых орешков, 1 лимон, 600 мл куриного бульона, 3 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. эстрагона, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриные грудки натереть солью, перцем, отбить и обжарить в сковороде на разогретом масле. Переложить на тарелку. В сковороде обжарить нарезанные лук и чеснок, переложить в форму для запекания. Сверху насыпать рис, распределить ломтики лимона. Аккуратно влить бульон и уложить мясо. Запекать в духовке, разогретой до 190 °С, около 40 минут. За это время бульон должен впитаться, а рис приготовиться. Перед подачей на стол посыпать кедровыми орешками и рубленым эстрагоном.

Курица с пореем и грибами под слоеным тестом

ПРОДУКТЫ

300 г слоеного теста, 2 куриные грудки, 250 г шампиньонов, 2 стебля порея, 1 зубчик чеснока, тимьян, 200 г сливочного сыра, 1 яйцо, 25 г сливочного масла, соль и перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Курицу нарезать большими кусочками, обжарить на сливочном масле. Добавить нарезанные грибы, порей и чеснок, жарить до выпаривания жидкости. Положить тимьян, приправить солью и перцем, перемешать. Выложить смесь в форму для запекания, сверху распределить сливочный сыр и накрыть пластом слоеного теста. Тесто смазать яйцом. Запекать в духовке, разогретой до 220 °С, около 25 минут.

Куриные котлеты с курагой

ПРОДУКТЫ

500 г куриного фарша, 4 луковицы, 8 шт. кураги, 3 ст. л. оливкового масла, соль и перец

Для соуса:

8 ст. л. йогурта, 1 свежий огурец, свежая мята

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук и курагу мелко нарубить. Соединить куриный фарш с курагой и луком, поперчить, посолить. Сформовать котлеты, обжарить на масле под крышкой с двух сторон до готовности. Для соуса свежий огурец натереть на терке, мяту мелко нарубить, заправить йогуртом, перемешать. Подавать котлеты с соусом.

Рагу по-итальянски

ПРОДУКТЫ

1 кг куриных бедер и голеней, 150 г бекона, 150 г шампиньонов, 1 кг картофеля, 1 луковица, 500 г томатного соуса, оливковое масло, розмарин, соль и перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель очистить, крупно нарезать, обжарить в сковороде на оливковом масле до легкой золотистой корочки. В кастрюле с толстым дном разогреть оливковое масло, обжарить куриные бедра и голени. Добавить нарезанные шампиньоны, бекон и лук, обжарить до выпаривания жидкости. Добавить обжаренный картофель, посолить, поперчить, влить томатный соус, немного воды, довести до кипения. Накрыть кастрюлю крышкой, уменьшить огонь и тушить рагу 45 минут. Затем посыпать рагу розмарином и поставить в духовку, разогретую до 200 °С, на 30 минут.

Курица с картофелем и овощами

ПРОДУКТЫ

4 куриные ножки, 500 г картофеля, 250 г моркови, 3 стебля порея, 1 головка чеснока, оливковое масло, сок 1 лимона, розмарин, соль и перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Каждый стебель лука-порея разрезать на 6 частей. Чеснок разделить на зубчики. Розмарин измельчить. Морковь нарезать крупными кусками. Картофель отварить, нарезать крупными ломтиками. В форму для запекания положить картофель, морковь, лук-порей, чеснок, куриные ножки. Сбрызнуть оливковым маслом, посолить и поперчить. Запекать в духовке, разогретой до 220 °С, около 30 минут. Затем полить курицу и овощи лимонным соком, посыпать розмарином и запекать еще 30 минут.

Курица с сыром и пореем

ПРОДУКТЫ

1 куриная грудка, 2 стебля лука-порея, зеленый лук, багет, 50 г твердого сыра, 300 мл сливок (20 %), 1 ст. л. горчицы, соль и перец по вкусу, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриную грудку нарезать полосками, слегка обжарить на масле. Добавить нарезанный лук-порей, зеленый лук, влить сливки, посолить, поперчить, перемешать. Готовить на слабом огне около 15 минут. Ломтики багета подрумянить на сухой сковороде, смазать горчицей. Курицу с соусом переложить в форму для запекания, сверху уложить гренки с горчицей и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке, разогретой до 200 °С, около 10 минут.

Курица с картофелем в винном соусе

ПРОДУКТЫ

4 куриных бедра, 4 картофелины, 2 сладких перца, 4 луковицы, 1 головка чеснока, 1 лимон, эстрагон, 200 мл белого сухого вина, 200 мл куриного бульона, оливковое масло, соль и перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Курицу натереть солью и перцем, уложить в форму для запекания. Посыпать измельченным чесноком и эстрагоном, распределить полукольца лука и ломтики лимона. Картофель и сладкий перец крупно нарезать, разложить вокруг курицы. Сбрызнуть оливковым маслом, приправить солью и перцем, залить белым вином и бульоном. Накрыть форму фольгой. Запекать в духовке, разогретой до 220 °С, 30 минут. Затем снять фольгу и запекать еще 30 минут.

Курица, фаршированная сыром бри

ПРОДУКТЫ

4 куриные грудки, 200 г сыра бри, 8 ломтиков бекона, 1 зубчик чеснока, зелень, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чеснок пропустить через пресс, зелень мелко нарубить. Добавить мягкий сыр бри, перемешать. Куриные грудки натереть солью и пер-

цем, сделать глубокий надрез в виде кармана, наполнить сырной начинкой. Каждую грудку завернуть в два ломтика бекона. Уложить на противень, выстеленный фольгой. Запекать в разогретой духовке 30 минут.

Куриные ножки в глазури

ПРОДУКТЫ

1 кг куриных ножек, 6 ст. л. кетчупа, 6 ст. л. меда, 2 зубчика чеснока, сок ½ лимона, ½ ч. л. аджики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чеснок пропустить через пресс. Соединить кетчуп, мед, чеснок, лимонный сок и аджику. Выложить мясо в форму для запекания и залить приготовленным соусом. Запекать 35—40 минут.

Курица под соевым соусом

ПРОДУКТЫ

1 курица, сок 1 лимона, сок 1 лайма, 60 г меда, 3 ст. л. соевого соуса, соль и перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить сок лимона и лайма, мед и соевый соус. Курицу натереть солью и перцем, залить маринадом, положить в холодильник на ночь. Затем уложить в форму и запекать в духовке, разогретой до 220 °С, около 30 минут. Уменьшить температуру до 180 °С и запекать еще 30 минут.

Курица в горчичном соусе

ПРОДУКТЫ

4 куриные грудки, 4 луковицы, 1 ст. л. горчицы, 6 ст. л. сметаны, растительное масло, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриное мясо нарезать крупными кубиками, обжарить на растительном масле. Добавить нарезанный лук, жарить, перемешивая, несколько минут. Добавить сметану, горчицу, приправить солью и перцем, тушить на слабом огне до готовности, время от времени перемешивая. При необходимости долить немного воды.

Курица с вином и перцем

ПРОДУКТЫ

4 куриные грудки, 300 г консервированного перца, 3 зубчика чеснока, 15 г пластинок миндаля, 150 мл хереса, 150 мл куриного бульона, оливковое масло, соль и перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриные грудки и консервированный перец нарезать полосками. Нагреть масло в сковороде, обжарить мясо. Добавить нарезанный перец, измельченный чеснок, влить бульон с вином, приправить солью и перцем, довести до кипения. Накрыть крышкой и тушить, пока соус не загустеет. Подавать, посыпав обжаренным миндалем.

Куриные ножки с перцем и оливками

ПРОДУКТЫ

4 куриные ножки, 2 сладких перца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 50 г оливок, оливковое масло, томатный соус, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Обжарить куриные ножки в оливковом масле, выложить их на тарелку. На той же сковороде обжарить нарезанный лук, сладкий перец и чеснок. Добавить томатный соус, влить стакан кипятка, приправить солью и перцем. Положить к овощам обжаренную курицу, накрыть крышкой и тушить до готовности. В конце добавить оливки.

Курица в соусе с грибами

ПРОДУКТЫ

4 куриные грудки, 250 г шампиньонов, 250 мл белого вина, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. муки, ½ бульонного кубика, соль и перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриные грудки нарезать крупными кубиками, обжарить на оливковом масле, переложить на тарелку. В той же сковороде обжарить нарезанные грибы. Когда выпарится весь выделившийся из них сок, добавить сливочное масло, посыпать бульонным кубиком и мукой,

перемешать. Влить вино, приправить солью и перцем, тушить до легкого загустения. Добавить обжаренные кусочки курицы, накрыть крышкой и тушить до готовности на слабом огне, время от времени перемешивая.

Курица с моцареллой и помидорами

ПРОДУКТЫ

2 куриных филе, 3 помидора, 50 г моцареллы, 2 ч. л. оливкового масла, сушеный чеснок, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриное филе промыть, обсушить, сделать глубокие надрезы в виде кармана. Натереть внутри и снаружи сушеным чесноком, солью и перцем. В каждый надрез вложить по кружочку помидора и моцареллы. Из фольги сделать лодочки и уложить в них куриные филе. Запекать в духовке при 200 °С около 30 минут.

Курица под эстрагонным соусом

ПРОДУКТЫ

4 куриные грудки, 1,5 ст. л. крахмала, 150 мл белого сухого вина, 150 мл куриного бульона, 6 ст. л. жирных сливок, оливковое масло, 2 веточки эстрагона, соль и перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриные грудки нарезать пластинами, натереть солью и перцем, отбить и обжарить на масле с двух сторон до легкого зарумянивания. Переложить на тарелку. В жир, оставшийся в сковороде, вмешать крахмал. Влить вино и куриный бульон, довести до кипения, непрерывно помешивая. Добавить сливки, эстрагон, приправить солью и перцем. Положить в соус обжаренное мясо, аккуратно перемешать и тушить под крышкой на слабом огне около 10—15 минут.

Курица по-марокански

ПРОДУКТЫ

4 куриные грудки, 250 г кускуса, 1 красный перец чили, 25 г кедровых орешков, зелень, 300 мл куриного бульона, оливковое масло, 1 ч. л. корицы, цедра и сок 1 лимона, соль и перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кускус залить горячим бульоном, накрыть крышкой, оставить на 15 минут. Натереть куриные грудки корицей, солью и перцем, нарезать крупными кусочками. Нагреть оливковое масло в сковороде, обжарить мясо. Уменьшить огонь, добавить перец чили и кедровые орешки. Через пару минут добавить цедру, лимонный сок и 6 ст. л. воды. Чуть усилить огонь и немного уварить соус. Кускус соединить с зеленью, сверху уложить курицу и полить соусом.

Курица барбекю

ПРОДУКТЫ

4 куриные ножки, 2 зубчика чеснока, 75 мл кетчупа, 15 г сахара, 3 ст. л. меда, сок ½ лимона, соль и перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриные ножки натереть солью и перцем, уложить в форму и запекать в разогретой духовке 30 минут. Соединить пропущенный через пресс чеснок, кетчуп, сахар, мед и лимонный сок. Смазать этим соусом ножки, накрыть фольгой и запекать еще 25 минут, пока подливка не начнет кармелизоваться.

Курица с козьим сыром и тимьяном

ПРОДУКТЫ

4 куриные грудки, 200 г помидоров, 140 г твердого козьего сыра, свежий тимьян, 2 ст. л. белого сухого вина, оливковое масло, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриные грудки натереть солью и перцем, сделать глубокий надрез в виде кармана, слегка отбить. В надрез вложить пластины козьего сыра и листики тимьяна. Уложить грудки в форму для запекания, полить вином. Сверху распределить кружочки помидоров. Запекать в духовке при 190 °С около 40 минут.

Куриные ножки по-индийски

ПРОДУКТЫ

8 куриных ножек, 140 мл йогурта, 1 ст. л. тмина, 1 ст. л. молотого кориандра, 2 ч. л. куркумы, 1 ч. л. молотого перца чили, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Надрезать кожицу на ножках в нескольких местах. Соединить все ингредиенты маринада, хорошо смазать ножки, оставить мариноваться на пару часов. Затем запекать в духовке, разогретой до 200 °С, около 30 минут.

Куриный эскалоп с пряным маслом

ПРОДУКТЫ

2 куриные грудки, 4 оливки, 2 зубчика чеснока, зелень, 25 г сливочного масла, 1 ст. л. оливкового масла, сок и цедра ½ лимона, соль и перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриные грудки нарезать большими ломтями, натереть солью и перцем, отбить. Соединить оливковое масло, половину рубленой зелени, пропущенный через пресс чеснок, цедру и лимонный сок. Залить маринадом курицу, оставить на 30 минут. Затем обжарить на сковороде-гриль до готовности. Сливочное масло комнатной температуры растереть с оставшейся зеленью, добавить мелко нарубленные оливки. На горячие эскалопы выложить пряное масло и сразу подавать.

Курица в остро-сладком соусе

ПРОДУКТЫ

500 г куриного филе, 1 сладкий перец, ½ стручка свежего чили, 3 зубчика чеснока, небольшой кусочек корня имбиря, 1 яйцо, 1 лайм, 5—10 г крахмала, 50—60 г муки, 60 г томатной пасты, 150 мл соевого соуса, 40 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриное филе нарезать, замариновать в соевом соусе на 20—30 минут. Взбить яйцо и подготовить тарелку с мукой. Курицу обвалять в яйце, затем в муке. Должен получиться плотный кляр. Обжарить курицу в большом количестве масла (почти как фритюр) до золотистой корочки. Салфеткой убрать лишнее масло. Для соуса обжарить на масле мелко натертый имбирь, кусочки чили и мелко нарезанный чеснок (пару минут). Ввести соевый соус, томатную пасту, сок лайма, сахар. Если соус очень соленый, можно разбавить его водой. Соус должен быть сладковатым. Проварить его 5—7 минут. В небольшой емкости крахмал развести в небольшом количестве холодной воды, ввести в соус, постоянно помешивая. Довести до кипения, проварить до загустения. Соус должен быть достаточно густым. Процедить его через сито. На отдельной сковороде обжарить крупные кубики болгарского перца на большом огне. Добавить обжаренную курицу и соус, перемешать и сразу же снять с огня. При подаче можно посыпать кунжутом.

Курица по-техасски

ПРОДУКТЫ

4 куриных бедра, 6 зубчиков чеснока, цедра 1 лимона, 1 ст. л. горчичного порошка, 1 ст. л. паприки, ½ ч. л. молотого кайенского перца, 1 ч. л. молотого черного перца, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чеснок пропустить через пресс. Соединить все ингредиенты для техасского соуса. Хорошо смазать соусом куриные бедрышки и отправить их в холодильник на пару часов или на ночь. Затем обжарить окорочка на сковороде-гриль до готовности или запекать в духовке около 40 минут.

Куриные рулетики с двойной сырной начинкой

ПРОДУКТЫ

1 кг куриного филе, 1 яйцо, 50 г феты, 6 пластин твердого сыра, зелень кинзы, 2 зубчика чеснока, 30 мл соевого соуса, 20 мл оливкового масла, 50 г панировочных сухарей

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриное филе нарезать пластами, замариновать в соевом соусе (10—15 минут). Затем накрыть пленкой и отбить с одной стороны, чтобы филе стало плоским и податливым. Приготовить начинку: фету нарезать кубиками, кинзу мелко нарубить, чеснок измельчить. На куриное филе уложить пластину сыра, добавить немного начинки, свернуть рулетиком. В глубокой миске взбить яйцо. Окунуть рулетики в яйцо, запанировать в сухарях и обжарить на масле со всех сторон до золотистой корочки. Затем переложить их в форму для запекания и отправить в разогретую до 190 °С духовку на 10 минут.

Курица с ананасом

ПРОДУКТЫ

900 г куриного филе, 1 банка консервированных ананасов, 60 г сметаны, 100 г сыра, 2 ст. л. дижонской горчицы, 1 ч. л. паприки, ½ ч. л. карри, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриное филе нарезать большими ломтиками, натереть солью и перцем, слегка отбить. Уложить в форму, посыпать карри и паприкой. Консервированные ананасы нарезать кубиками, распределить сверху. Смазать смесью сметаны с горчицей, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 40 минут.

Курица, фаршированная моцареллой и чеддером

ПРОДУКТЫ

4 куриные грудки, 8 полосок бекона, 125 г моцареллы, 50 г чеддера, 1 ст. л. дижонской горчицы, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриные грудки натереть солью и перцем, сделать глубокий надрез в виде кармана, слегка отбить. Моцареллу и чеддер натереть на терке, добавить горчицу, перемешать. Наполнить надрезы горчично-сырной смесью, каждую грудку обернуть беконом. Запекать в духовке при 200 °С около 30 минут.

Курица в лимонно-медовой глазури

ПРОДУКТЫ

4 куриные грудки, 3 зубчика чеснока, цедра и сок 1 лимона, 1 ст. л. дижонской горчицы, 1 ч. л. меда, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Острым ножом сделать на куриных грудках по 2—3 надреза, натереть солью и перцем, слегка отбить. Мед соединить с цедрой и соком лимона, тертым чесноком и горчицей. Смазать грудки этим маринадом, оставить на пару часов. Затем запекать в духовке при температуре 200 °С около 40 минут.

Шарики из курицы и сыра

ПРОДУКТЫ

300 г куриного филе, 50 г твердого сыра, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. кетчупа, 1 яйцо, 30 г муки, 40 г панировочных сухарей, 2 ст. л. соевого соуса, соль и перец по вкусу, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриное филе отварить до готовности, измельчить с помощью блендера или пропустить через мясорубку. Сыр и чеснок натереть на мелкой терке. Добавить куриный паштет, кетчуп и 1 ст. л. соевого соуса, перемешать до однородности. Сформовать из массы шарики размером с грецкий орех. Яйцо взбить венчиком. В одну тарелку насыпать муку, в другую — панировочные сухари. Шарики сначала обвалять в муке, затем обмакнуть в яйцо и запанировать в сухарях. В сотейнике разогреть большое количество растительного масла, обжарить шарики до золотистого цвета. Выложить на бумажные полотенца, чтобы удалить излишки жира.

Индейка в чесночной заливке

ПРОДУКТЫ

1,5 кг индейки, чеснок, зелень кинзы, 100 мл молока, 250 мл воды, 3 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. хмели-сунели, 1 ч. л. кориандра, 1 ч. л. молотого перца, 1,5 ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо нарезать на порционные куски. Соединить соль, хмели-сунели, кориандр, молотый перец. Обвалять в пряной смеси кусочки индейки и обжарить в казане на масле до румяной корочки. Влить 200 мл воды (можно пива или бульона), тушить под крышкой на минимальном огне 20—25 минут. Затем увеличить огонь, снять крышку и выпарить лишнюю жидкость. Приготовить чесночную заливку. Молоко налить в отдельный сотейник, добавить 50 мл воды, слегка посолить, поставить на огонь, довести до кипения. Как только закипит, снять с огня, добавить пропущенный через пресс чеснок, перемешать и оставить, накрыв крышкой. Когда в казане с курицей почти не останется жидкости, всыпать туда измельченную кинзу, перемешать, прогреть. Снять казан с огня, влить чесночную заливку, перемешать, накрыть крышкой и дать постоять 5 минут.

Шарики из индейки под сливочным соусом

ПРОДУКТЫ

300 г индейки, 1 яйцо, 1 луковица, 1 ч. л. манной крупы, 1 ч. л. муки, ¼ ч. л. мускатного ореха, ½ ч. л. смеси перцев, ¼ ч. л. молотого черного перца, соль по вкусу

Для заливки:

100 мл сливок, 70 г моцареллы, 1 зубчик чеснока, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе индейки мелко нарубить или пропустить через мясорубку. Лук и яйцо измельчить с помощью блендера. В мясной фарш добавить яично-луковую смесь, манную крупу, муку, соль и специи, перемешать, оставить на 1 час. Из приготовленной массы сформовать небольшие шарики, уложить их в форму, выстеленную фольгой. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 15—20 минут. Приготовить заливку. Моцареллу и чеснок натереть на терке, добавить сливки, слегка присолить. Вынуть из духовки форму с шариками, полить их сырно-сливочной смесью и запекать еще 15—20 минут.

Индейка по-испански

ПРОДУКТЫ

500 г филе индейки, 2 сладких перца, 2 луковицы, 50 г сыра, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. оливкового масла, соль, перец

Для соуса:

4 помидора, 3 зубчика чеснока, ½ стакана сливок (20 %), 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. прованских трав, молотый мускатный орех, перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе индейки нарезать на порционные кусочки, посолить, поперчить, обжарить на смеси сливочного и оливкового масла. Переложить в форму для запекания. Лук нарезать полукольцами, обжарить до мягкости, распределить поверх индейки. Сладкий перец нарезать тонкой соломкой, обжарить до мягкости, уложить поверх лука. Для соуса помидоры протереть через сито. Чеснок мелко нарубить, слегка обжарить в сковороде на масле. Добавить протертые помидоры, прованские травы, мускатный орех, соль, перец. Влить сливки, перемешать. Варить соус на медленном огне 5 минут. Залить этим соусом индейку с овощами. Накрыть фольгой, отправить в духовку.

Запекать при температуре 200 °С около 30 минут. Достать форму из духовки, снять фольгу, посыпать запеканку тертым сыром и вернуть в духовку еще на 15 минут.

Трехслойная мясная запеканка

ПРОДУКТЫ

2 кг куриного филе, 300 г твердого сыра, 400 г моркови, 400 г лука, 150 г майонеза, соль, перец, растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук мелко нарезать. Морковь натереть на крупной терке. Овощи обжарить на масле до готовности, остудить. Куриное филе нарезать ломтями, натереть солью и перцем, хорошо отбить. Форму смазать растительным маслом, уложить внахлест ⅓ ломтей мяса. Сверху распределить ⅓ обжаренных овощей, посыпать ⅓ частью тертого сыра. Таким образом уложить еще два слоя. Верхний слой сыра полить майонезом. Запекать в духовке при 180 °С около 1 часа. В середине процесса запекания накрыть форму фольгой. Подавать запеканку горячей или теплой, нарезав на порции.

Куриный рулет

ПРОДУКТЫ

800 г куриного филе, 3—4 зубчика чеснока, ½ ч. л. тимьяна, сушеный базилик, орегано, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриное филе нарезать пластами толщиной около 1 см, натереть солью и перцем, хорошо отбить. Расстелить на столе листы фольги в два слоя. Выложить внахлест ломти филе, смазать пропущенным через пресс чесноком, посыпать сушеными травами. С помощью фольги свернуть плотным рулетом, завернуть в фольгу. Запекать в духовке при 180 °С около 1 часа.

Индейка в слоеном тесте

ПРОДУКТЫ

270 г слоеного теста, 700 г филе индейки, 500 г мясного фарша, 50 г грецких орехов, 50 мл сливок, 2 ст. л. оливкового масла, соль, перец, яйцо и кунжут для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В мясной фарш добавить молотые грецкие орехи, сливки, соль, перец, хорошо перемешать. Филе индейки надрезать, развернуть как книжку, натереть солью и перцем, отбить. Из мясного фарша сформовать колбаску по длине пласта филе, уложить ее на пласт с одного края и свернуть рулетом. Завернуть его в фольгу. Запекать в духовке при 190 °С около 1 часа. Готовый рулет остудить, снять фольгу. Слоеное тесто раскатать в пласт, нарезать полосками шириной 3 см. Обернуть полоски теста вокруг рулета, смазать взбитым яйцом, посыпать кунжутом. Выпекать в духовке при 180 °С около 20 минут.

Курица с томатами и сухарями

ПРОДУКТЫ

4 куриные грудки, 400 г консервированных томатов, 1 зубчик чеснока, 4 ломтя хлеба, 1 ч. л. бальзамического уксуса, 1 ч. л. томатной пасты, 2 ч. л. сушеных прованских трав, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Каждую куриную грудку надрезать и раскрыть как книгу. Натереть солью и перцем, слегка отбить, уложить в форму для запекания. Консервированные томаты измельчить, соединить с чесноком, уксусом и томатной пастой. Ломти хлеба раскрошить, подсушить и соединить с травами. На куриные грудки выложить томатный соус, посыпать крошками хлеба. Запекать в хорошо разогретой духовке 50 минут.

Куриные рулетики с соусом песто

ПРОДУКТЫ

1 кг куриной грудки, 400 г помидоров черри, 150 г моцареллы, 200 г соуса песто, соль и перец по вкусу, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриную грудку нарезать на ломти, натереть солью и перцем, хорошо отбить. Каждый кусочек мяса смазать соусом песто, сверху положить нарезанные кружочками помидоры, посыпать тертым сыром, свернуть рулетиком, закрепить зубочисткой. Обжарить рулетики на среднем огне до золотистого цвета с обеих сторон. Затем в сковороду к рулетикам влить немного воды, положить нарезанные оставшиеся помидоры, посыпать оставшимся сыром и тушить под крышкой на слабом огне до готовности.

Сочные рулетики

ПРОДУКТЫ

600 г куриного филе, 1 морковь, 2 луковицы, зелень петрушки, соль и перец по вкусу, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Обжарить овощи на масле до готовности, приправить солью и перцем, остудить. Добавить мелко нарубленную петрушку, перемешать. Куриное филе нарезать ломтями, натереть солью и перцем, хорошо отбить. Выложить на пласты овощную начинку, свернуть рулетиками. Нитью можно не обвязывать, рулетики и так хорошо держат форму. Уложить их швом вниз на разогретую сковороду с маслом и обжарить под крышкой на среднем огне до готовности.

Рулетики из индейки в томатном соусе

ПРОДУКТЫ

600 г филе индейки, соль, перец по вкусу, растительное масло для жарки

Для начинки:

200 г маслин, 3 ст. л. грецких орехов, 6 вяленых томатов, 80 г твердого сыра, 3 ст. л. оливкового масла, несколько веточек тимьяна, 1 веточка розмарина

Для соуса:

6 помидоров, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 стебель сельдерея, 40 г томатной пасты, 1 л овощного бульона, 1 ст. л. сушеного базилика, соль, перец, оливковое масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе индейки нарезать ломтями, натереть солью и перцем, накрыть пленкой и отбить молоточком. Для начинки все ингредиенты соединить и измельчить с помощью блендера до пастообразной консистенции. Нанести начинку на ломти индейки, свернуть рулетиками, можно обвязать кулинарной нитью. Обжарить в масле со всех сторон. Для соуса мелко нарезать лук, чеснок и сельдерей, обжарить в кастрюле на оливковом масле. Помидоры очистить от кожицы, мелко нарезать, положить в кастрюлю к обжаренным овощам, тушить, перемешивая, пару минут. Влить овощной бульон, проварить на среднем огне около 15 минут. В конце добавить соль и специи,

перемешать. В кипящий соус уложить обжаренные рулетики, томить на медленном огне 20 минут.

Куриные рулетики с сыром и чесноком

ПРОДУКТЫ

300 г куриного филе, 50 г твердого сыра, 3—4 зубчика чеснока, зелень, 2—3 ст. л. сметаны, соль, перец, итальянские травы по вкусу, растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе нарезать ломтями, натереть солью и перцем, хорошо отбить. Для начинки сыр натереть на терке, добавить пропущенный через пресс чеснок, мелко нарубленную зелень, сметану, итальянские травы, перемешать. Нанести начинку на ломти мяса, свернуть их рулетиками и слегка обжарить на масле со всех сторон, чтобы держали форму. Уложить рулетики в форму для запекания, накрыть фольгой. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 30 минут.

Мясные стожки

ПРОДУКТЫ

500 г куриного филе, 2 картофелины, 1 луковица, 150 г твердого сыра, 100 г майонеза, 1 яйцо, 2 ломтя белого хлеба, 1 ч. л. острой горчицы, 1 ч. л. уксуса (9 %), соль и перец по вкусу, растительное масло, мука для панировки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мясо пропустить через мясорубку, добавить размоченный хлеб, горчицу, уксус, 1 ст. л. растительного масла (этот маринад смягчит сухое филе), соль и перец, вбить яйцо, хорошенько перемешать. Должен получиться мягкий, но не жидкий фарш. Поставить его в холодильник на 30 минут. Для начинки лук нарезать тонкими полукольцами, подрумянить на растительном масле 5—7 минут, остудить. Мокрыми руками сформовать из мясного фарша котлеты, запанировать в муке, положить на смазанный маслом противень на небольшом расстоянии. Сверху на котлеты уложить обжаренный лук. Сырой картофель натереть на крупной терке (заранее его натирать нельзя, иначе он потемнеет), положить поверх лука, посыпать тертым сыром и полить майонезом. Запекать в духовке при 180 °С около 40—50 минут, до румяной корочки.

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Карп в панировке

ПРОДУКТЫ

1 кг филе карпа, 50 г сливочного масла (82,5 %), 2 яйца, 250 г муки, 250 г сухарей, сок 1 лимона, молотый черный перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе рыбы разрезать на порционные куски, полить лимонным соком, посолить, поперчить. Обвалять карпа в муке, затем обмакнуть во взбитые яйца, запанировать в сухарях и обжарить на сливочном масле с двух сторон до готовности.

Рыбные котлеты в желе

ПРОДУКТЫ

1 кг рыбного филе, 3—4 большие луковицы, 3 яйца, 1,5 ч. л. желатина, 3 ст. л. панировочных сухарей, 6 ст. л. растительного масла без запаха, ½ ч. л. соды, соль и специи по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В кастрюлю с толстым дном положить мелко нарезанный лук, налить 4 ст. л. растительного масла и 1 стакан воды, добавить соду. Варить на среднем огне, пока лук не станет совсем мягким. Когда вода выкипит, чуть прижарить лук и снова налить 1 стакан воды. Так повторить 2—3 раза, пока соус не станет светло-коричневого цвета и однородным. Рыбное филе пропустить через мясорубку, добавить яйца, половину остывшего лукового соуса, соль, перец и панировочные сухари, хорошо перемешать. Поставить фарш в холодильник на 30 минут. В оставшийся луковый соус добавить 2 стакана воды, довести до кипения. Добавить соль и специи по вкусу. В сковороде разогреть 2 ст. л. масла. Из фарша сформовать котлетки среднего размера, обжарить на масле с двух сторон. Осторожно переложить в кастрюлю с кипящим луковым соусом. Уменьшить огонь и тушить 10 минут. Готовые котлетки уложить на сервировочное блюдо. Желатин залить 2 ст. л. соуса, в котором жарились котлеты, подождать, пока разбухнет. Соединить с остальным соусом, немного нагреть

и перемешать, чтобы все гранулы желатина растворились. Залить смесью котлетки и поставить в холодильник до полного застывания.

Фаршированная щука

ПРОДУКТЫ

1 щука (весом около 1 кг), 100 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 1 яйцо, 50 г панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. растительного масла, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Щуку очистить от чешуи, вымыть. Отрезать голову, плавники, удалить жабры и внутренности, промыть. Голову не выбрасывать. Аккуратно снять кожу, дойдя до плавников, аккуратно их подрезать ножницами изнутри. Дойдя до хвоста, перерезать кость ножом. Кожа должна остаться с хвостом. Отделить мякоть от костей, пропустить через мясорубку вместе с 1 луковицей и чесноком. Оставшийся лук и шампиньоны нарезать, обжарить на сливочном масле, остудить, соединить с рыбным фаршем и пропустить через мясорубку. Добавить в фарш яйцо, сухари, посолить и поперчить. Кожу щуки плотно набить фаршем. Противень выстелить фольгой, сверху накрыть пекарской бумагой. Уложить фаршированную рыбу, приставить к ней голову, смазать рыбу растительным маслом. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 1 час. Немного остудить и нарезать на порции.

Форель в чесночном соусе

ПРОДУКТЫ

2 форели, сок и цедра 1 лимона, соль, свежемолотый черный перец, специи для рыбы

Для соуса:

зелень петрушки и укропа, 3—4 зубчика чеснока, 50—70 г сливочного масла, 2—3 ст. л. оливкового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбу вымыть, очистить, полить лимонным соком, оставить на 20 минут. Затем посолить, поперчить, посыпать специями для рыбы, положить в холодильник на 2 часа. В блендере взбить все ингредиенты для соуса, посолить и поперчить. Вынуть рыбу из холодильника, смазать соусом снаружи и внутри. Завернуть каждую рыбу в отдельный лист фольги, уложить на противень. Запекать в духовке при 200 °С около 15 минут. Затем приоткрыть фольгу и запекать рыбу еще 15 минут, чтобы подрумянилась.

Фаршированная форель под сливочно-грибным соусом

ПРОДУКТЫ

1 форель (около 450 г), лимонный сок, соль, белый перец, приправа для рыбы

Для начинки:

200 г шампиньонов, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 50 г кедровых орешков, зелень петрушки, 25 г сливочного масла, 2 ст. л. оливкового масла

Для соуса:

100 мл сливок (20 %), 1/3 стакана белого вина, 1/3 стакана куриного бульона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбу очистить, аккуратно вынуть хребет и косточки, сбрызнуть соком лимона, посолить, поперчить, посыпать рыбной приправой. Для начинки лук и чеснок мелко нарезать, обжарить на смеси сливочного и оливкового масла. Добавить нарезанные шампиньоны, тушить на слабом огне под крышкой до готовности. Приправить солью и перцем, добавить кедровые орешки и рубленую зелень, перемешать, остудить.

Подготовленную рыбу нафаршировать грибной начинкой, уложить на лист фольги, смазать оливковым маслом, завернуть в фольгу. Запекать в духовке, разогретой до 200 °С, около 20 минут. Затем приоткрыть фольгу и запекать рыбу еще 10 минут.

Для соуса к оставшейся грибной начинке добавить сливки, вино и бульон, приправить солью и специями, проварить на небольшом огне 5 минут. Соус должен загустеть. Подавать рыбу, полив грибным соусом.

Рыбное филе с травами

ПРОДУКТЫ

600 г рыбного филе, 3—4 зубчика чеснока, петрушка, шалфей, розмарин, орегано, мята, зеленый лук, оливковое масло, сок лимона, соль, свежемолотый перец, приправа для рыбы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе нарезать на порционные куски, полить соком лимона, посолить, поперчить, посыпать приправой, оставить на 30 минут. В сковороде разогреть масло, обжарить рыбу до образования легкой золотистой корочки. Чеснок пропустить через пресс, соединить с мелко нарезанными травами. Обжаренную рыбу уложить в форму для запекания, посыпать смесью трав с чесноком, полить оливковым маслом. Запекать в разогретой духовке 7—8 минут.

Жареный карп с соусом из трав

ПРОДУКТЫ

8 кусков карпа, 5 зубчиков чеснока, зелень (петрушка, укроп, базилик), ⅓ стакана белого сухого вина, ½ стакана воды, 1 бульонный кубик, сок ½ лимона, 1 ч. л. молотой сладкой паприки, соль, перец, мука для панировки, масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куски карпа вымыть, промокнуть салфеткой, посолить, поперчить, тщательно запанировать в муке и обжарить на масле с двух сторон до готовности. Выложить на бумажное полотенце, чтобы удалить лишний жир. В масле, оставшемся после жарки рыбы, обжарить мелко нарубленный чеснок и зелень. Влить вино, воду, лимонный сок, добавить бульонный кубик, соль и специи. Соус довести до кипения и уварить вдвое. Подавать рыбу, полив соусом.

Лосось с картофельной корочкой

ПРОДУКТЫ

2 куска филе лосося, 2 картофелины, 1 ст. л. тертого пармезана, 1 яйцо, мука, растительное масло, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель очистить, натереть на специальной терке, чтобы получилась тонкая соломка. Тертый картофель выложить в дуршлаг, хорошо промыть, чтобы смыть крахмал. В кастрюле вскипятить воду. На том же дуршлаге опустить картофель в кипящую подсоленную воду на полминуты. Затем вынуть и обсушить на полотенце. Рыбное филе посолить, поперчить. Яйцо взбить вилкой, добавить пармезан. Филе рыбы сначала обвалять в муке, затем обмакнуть в яйцо и хорошо запанировать в картофеле. Обжарить в масле на сковороде до зарумянивания.

Рыба, запеченная с картофелем и помидорами

ПРОДУКТЫ

700 г филе рыбы, 1 кг картофеля, 3—4 помидора, 1 луковица, зелень, 100 г сыра, 2 ст. л. сметаны, растительное масло, 1 ч. л. прованских трав, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбу нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, оставить на 20 минут. Картофель и помидоры нарезать тонкими кружочками, лук — полукольцами. Зелень измельчить. Сыр натереть на терке. Форму для запекания смазать растительным маслом, выложить половину картофеля, слегка посолить и поперчить. Затем распределить половину нарезанного лука, уложить рыбу, посыпать зеленью. Разложить кружочки помидоров, оставшийся лук, приправить солью, перцем и прованскими травами. Накрыть оставшимся картофелем, смазать сметаной и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке, разогретой до 190 °С, примерно 40—50 минут. Когда картофель станет мягким, блюдо готово.

Лосось в слоеном тесте

ПРОДУКТЫ

8 листов теста фило, 4 порции филе лосося (по 150 г), 350 г замороженного шпината, 2 зубчика чеснока, зелень, 2 яйца, 100 мл сливок (20 %), 40 г пармезана, 125 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, сок и цедра 1 лимона, ½ ч. л. кориандра, ⅓ ч. л. мускатного ореха, специи для рыбы, белый перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе лосося полить соком ½ лимона, посолить, поперчить по вкусу, посыпать специями для рыбы. Чеснок нарезать пластинками, обжарить на растительном масле, убрать из сковороды. В чесночное масло положить шпинат, тушить 2—3 минуты, полить соком ½ лимона. Добавить сливки, кориандр, мускатный орех, соль и тушить 5 минут. Остудить. Добавить к шпинату мелко нарезанную зелень,

яйца, тертый пармезан, цедру ½ лимона, хорошо перемешать. Филе лосося обмазать шпинатной массой. Нагреть духовку до 190 °С. Противень выстелить пергаментом. Каждый лист теста смазать растопленным сливочным маслом и разрезать пополам, чтобы получилось 16 листов теста. Разделить их на 4 стопки, по 4 листа в каждой. На одну порцию рыбы — 4 листа теста. Аккуратно завернуть рыбу в тесто, уложить на противень, смазать растопленным сливочным маслом. Выпекать в духовке при температуре 190 °С около 30 минут. Если верх слишком зарумянится, накрыть его фольгой.

Лосось в майонезно-горчичном соусе

ПРОДУКТЫ

4 стейка лосося, 2—3 ст. л. майонеза, 1 ст. л. дижонской горчицы, сок 1 лимона, сушеный розмарин, соль, свежемолотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Стейки натереть солью и перцем, полить лимонным соком, отправить в холодильник на 1 час. Соединить майонез, горчицу, добавить сушеный розмарин, соль и перец. Рыбу смазать майонезно-горчичным соусом, завернуть в фольгу. Запекать в духовке, разогретой до 250 °С, около 15 минут. Затем приоткрыть фольгу и запекать еще 15 минут, чтобы рыба подрумянилась.

Рыба по-царски

ПРОДУКТЫ

900 г рыбного филе, 1 помидор, 1 сладкий перец, 2 луковицы, 100 г твердого сыра, майонез, соль, перец, специи для рыбы по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Помидор нарезать полукруглыми ломтиками, сладкий перец — соломкой, лук — полукольцами. Для маринада соединить лук, майонез, соль, перец, специи для рыбы, перемешать. В маринад положить филе, поставить в холодильник на 20 минут. Противень выстелить пергаментом, смазать маслом, уложить куски рыбы в маринаде. Сверху распределить ломтики помидоров и сладкий перец. Смазать майонезом, посыпать сыром. Запекать в духовке при 200 °С около 30 минут.

Рыба «Пальчики оближешь»

ПРОДУКТЫ

250 г филе рыбы, 2 картофелины, 1 помидор, 1 луковица, зелень, 50 г сыра, майонез, сок 1 лимона, соевый соус, соль, специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбу посолить, поперчить, посыпать специями, сбрызнуть лимонным соком и замариновать в соевом соусе на 30 минут. Картофель нарезать тонкими ломтиками, помидор — дольками, лук — полукольцами. Сыр натереть на крупной терке. Форму для запекания смазать маслом, уложить половину картофеля и половину лука. Посолить, поперчить, посыпать измельченной зеленью. Выложить рыбу, сверху посыпать оставшимся луком и накрыть оставшимся картофелем. Посолить, посыпать специями и зеленью. Смазать майонезом, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 45 минут.

Рыба по-гречески

ПРОДУКТЫ

4 филе любой белой рыбы, 4 помидора, 4 зубчика чеснока, 400 г сыра, 450 г майонеза, растительное масло, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Помидоры нарезать кубиками. Добавить тертый сыр и чеснок, заправить майонезом, аккуратно перемешать. Филе рыбы посолить, поперчить, уложить в форму, смазанную маслом. Сверху распределить приготовленную заправку. Запекать в хорошо разогретой духовке около 20 минут.

Рыба в горшочке

ПРОДУКТЫ

4 порции рыбного филе, 3 зубчика чеснока, 3 яичных желтка, 500 мл молока, 1 ч. л. французской горчицы, 3 лавровых листа, 1 ст. л. меда, соль и специи по вкусу

Для теста:

100 мл кефира, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 2 стакана муки, 1 ч. л. сахара, ½ ч. л. соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для теста соединить кефир, яйцо, сливочное масло комнатной температуры, сахар и соль, перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать круглые заготовки диаметром чуть больше, чем горлышко горшочков.

Молоко вскипятить, положить филе рыбы, лавровый лист, варить на среднем огне 10 минут. Рыбу вынуть, разобрать на кусочки, уложить в порционные горшочки, слегка посыпать солью и специями.

Для соуса в теплое молоко добавить тертый чеснок, французскую горчицу, мед, соль, специи перемешать. Когда смесь достаточно остынет, ввести яичные желтки, хорошо перемешать. Залить соусом рыбу в горшочках, накрыть тестом, края хорошо прижать к горлышку горшочка, чтобы не осталось зазоров. Запекать в разогретой до 180 °С духовке около 20 минут.

Рыба в конвертиках

ПРОДУКТЫ

3 лаваша, 6 порций рыбного филе, 3 помидора, 1 луковица, 150 г сметаны, 100 г майонеза, 20 мл растительного масла, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе рыбы натереть солью и перцем. Соединить сметану и майонез, залить порции рыбного филе. Листы лаваша разрезать пополам. Помидоры нарезать кружочками, лук — полукольцами. На каждый лист лаваша положить по несколько колечек лука, уложить порцию рыбы, накрыть кружочками помидора, слегка посолить. Накрыть начинку противоположными краями квадрата, соединяя их конвертиком так, чтобы не осталось зазоров. Уложить конвертики швом вниз на противень, смазанный маслом. Сверху смазать оставшейся майонезно-сметанной смесью. Выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 25—30 минут.

Фаршированный карп в овощном маринаде

ПРОДУКТЫ

1 карп (около 2 кг), 500 г любого рыбного филе, 2 яйца, 100 г белого хлеба, соль, перец

Для овощного маринада:

2 свеклы, 4 моркови, 4 луковицы, 3—4 ст. л. сметаны, 3—4 ст. л. томатной пасты, 100 мл растительного масла, 2 ст. л. лимонного сока, лавровый лист, перец, сахар, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для овощного маринада свеклу, морковь и лук мелко нашинковать. В большой кастрюле с толстым дном разогреть растительное масло, положить нарезанные овощи, обжарить на умеренном огне, время от времени перемешивая, около 10 минут. Добавить сахар, соль, влить немного воды, тушить на слабом огне под крышкой 20 минут. Затем добавить томатную пасту, лимонный сок, лавровый лист, перец, влить немного воды и тушить под крышкой на слабом огне 40 минут. Добавить сметану, перемешать, влить 500 мл воды, довести до кипения. Карпа выпотрошить, промыть, нарезать на порционные куски, натереть солью и перцем. Яйца слегка взбить, добавить к ним белый хлеб, дать ему размокнуть. Рыбное филе и хлеб с яйцом пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, хорошо перемешать. Полученной начинкой наполнить голову и куски карпа. Аккуратно уложить их в кипящий овощной маринад. Накрыть крышкой, тушить на слабом огне 1 час. Время от времени осторожно перемешивать и доливать при необходимости воду.

Рыба с грибами в омлетной заливке

ПРОДУКТЫ

500 г рыбного филе, 300 г шампиньонов, 2 луковицы, зелень укропа, 4 яйца, 3 ст. л. молока, 2 ст. л. майонеза, растительное масло, панировочные сухари, соль, перец, приправа для рыбы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбное филе нарезать на куски, посолить, поперчить, посыпать приправой. Взбить 2 яйца, окунуть в них рыбу, затем обвалять в сухарях и обжарить на сковороде в растительном масле. Шампиньоны нарезать, обжарить отдельно, приправить солью и специями. 2 яйца слегка взбить с майонезом и молоком, добавить измельченный укроп. Омлетную смесь аккуратно налить на сковороду к рыбе, стараясь распределить ее между кусочками, сверху рыбу не поливать. На омлет выложить жареные грибы, готовить под крышкой несколько минут. Подавать сразу, пока омлет пышный.

Запеченный лосось с фенхелем

ПРОДУКТЫ

500 г филе лосося, 3 сладких перца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, семена фенхеля, зелень, 100 мл овощного бульона, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе лосося вымыть, обсушить, полить лимонным соком, натереть солью и перцем. Сладкий перец нарезать соломкой, лук — тонкими полукольцами. Чеснок измельчить. Нарезанные овощи уложить в смазанную маслом форму. Сверху уложить подготовленное филе лосося, посыпать семенами фенхеля, слегка полить оливковым маслом. Аккуратно влить в форму овощной бульон. Запекать в духовке при 190 °С около 30 минут. Подавать, посыпав зеленью.

Лосось по-европейски

ПРОДУКТЫ

500 г филе лосося, зелень укропа, 70 г твердого сыра, 150 г майонеза, 4 ст. л. растительного масла, сок ½ лимона, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе лосося нарезать порциями, каждый ломтик посолить, поперчить и обжарить в масле до легкой золотистой корочки. Приготовить соус. Зелень укропа мелко нарубить, добавить тертый сыр, майонез и лимонный сок, перемешать. Обжаренную рыбу уложить в форму для запекания, сверху аккуратно распределить соус. Запекать в духовке при 180 °С около 20 минут.

Судак в ореховой панировке

ПРОДУКТЫ

6 порций филе судака (по 180 г), 50 г грецких орехов, 2 яйца, 2 ст. л. муки, 50 г панировочных сухарей, 4 ст. л. растительного масла, цедра и сок 1 лимона, соль, молотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе вымыть, обсушить, полить соком лимона, посолить и поперчить. Для панировки орехи измельчить, соединить с лимонной цедрой и сухарями. Яйца слегка взбить с солью. Порции рыбы обвалять

в муке, обмакнуть в яйца, запанировать в ореховой смеси и сразу уложить в сковороду с разогретым маслом. Жарить с двух сторон до румяной корочки.

Рыба по-королевски

ПРОДУКТЫ

500 г рыбного филе, 1,5 стакана грецких орехов, 1 яйцо, 100 г майонеза, 1 ст. л. муки, растительное масло, лимонный сок, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе рыбы нарезать порционными кусками, полить лимонным соком, посолить и поперчить. Грецкие орехи измельчить. Для кляра яйцо слегка взбить с майонезом, добавить муку, перемешать. Порции рыбы сначала обмакнуть в майонезный кляр, затем запанировать в орехах и сразу положить в сковороду с разогретым маслом. Жарить до румяной корочки.

Лосось на рисовой подушке с овощами

ПРОДУКТЫ

500 г филе лосося, 300 г отварного риса, ½ цукини, 1 красный сладкий перец, 1 помидор, 1 морковь, 1 луковица, зелень, 2 ст. л. томатного соуса, 2 ст. л. муки, 4 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе лосося нарезать порционными кусками, полить лимонным соком, натереть солью и перцем, слегка запанировать в муке и обжарить на сковороде в разогретом масле с двух сторон до готовности. Приготовить гарнир. Лук нарезать, морковь натереть на терке, обжарить овощи на масле до мягкости. Цукини и сладкий перец нарезать кубиками, положить в сковороду к овощам, жарить до готовности. Приправить солью и перцем, добавить томатный соус, тушить под крышкой пару минут. В полученный овощной соус положить отварной рис, аккуратно перемешать, прогреть под крышкой пару минут. Гарнир положить на тарелку, посыпать рубленой зеленью. Сверху уложить обжаренного лосося, украсить ломтиками помидора и сразу подавать.

Лосось с грибами и овощами

ПРОДУКТЫ

400 г филе лосося, 200 г шампиньонов, 1 цукини, 8 луковиц-шалот, 2 зубчика чеснока, растительное масло, сок и цедра 1 лимона, 3 ст. л. соевого соуса, 2 ст. л. меда, перец, соль, кунжут для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбное филе нарезать средними кусочками, посолить и поперчить. Для маринада соединить измельченный чеснок, сок и цедру лимона, соевый соус, мед, перемешать, чтобы мед полностью растворился (можно чуть-чуть подогреть на водяной бане). Рыбу полить приготовленным соусом, посыпать мелко нарубленным луком-шалотом, аккуратно перемешать, накрыть и оставить мариноваться на 3 часа. Затем вынуть из маринада, обжарить в сковороде на масле до готовности. Грибы крупно нарезать, обжарить на масле отдельно. Добавить нарезанный кубиками цукини, маринад с луком, оставшийся от рыбы, приправить солью и перцем, жарить до готовности. Овощи с грибами выложить на блюдо, сверху уложить обжаренную рыбу, сбрызнуть растительным маслом и посыпать кунжутом.

Сибас под соусом

ПРОДУКТЫ

600 г филе сибаса, 2—3 луковицы-шалот, 1—2 ст. л. рубленой зелени, 3 яичных желтка, 1 стакан рыбного бульона, 100 г сливочного масла, сок ½ лимона, 2 ч. л. тмина, 2 ч. л. прованских трав, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук-шалот мелко нарубить, уложить в форму, смазанную маслом. Филе рыбы полить лимонным соком, посолить, поперчить, уложить в форму поверх лука, посыпать тмином и прованскими травами. Аккуратно влить рыбный бульон, форму накрыть фольгой. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 40 минут. Образовавшийся при запекании соус слить, перелить в сотейник, нагреть почти до кипения. Желтки растереть со сливочным маслом комнатной температуры, маленькими порциями влить немного горячего соуса, тщательно взбить. Затем влить весь оставшийся горячий соус, поставить смесь на слабый огонь и варить, непрерывно помешивая,

до загустения, приправить солью и перцем по вкусу, немного остудить. Добавить в соус рубленую зелень, лимонный сок, перемешать. Подавать запеченную рыбу, полив соусом.

Тефтели с мясом криля

ПРОДУКТЫ

2 баночки консервированного мяса криля, 150 г отварного риса, 1 яйцо, растительное масло, соль, перец, мука для панировки

Для овощного соуса:

1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. томатного соуса, 2 ст. л. растительного масла, лимонный сок, сахар, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для тефтелей отварной рис соединить с мясом криля, добавить взбитое яйцо, соль, перец, хорошо перемешать. Сформовать из массы тефтели, запанировать в муке и обжарить в масле со всех сторон до легкой золотистой корочки. Для соуса лук мелко нарезать, морковь натереть на терке. Овощи обжарить на масле до готовности. Добавить сметану, томатный соус, перемешать. Влить 200—300 мл горячей воды, довести до кипения. Приправить лимонным соком, сахаром, солью и перцем по вкусу. В кипящий соус аккуратно уложить обжаренные тефтели, тушить при слабом кипении около 10 минут. Подавать, полив соусом. По желанию в соус можно не добавлять томат, а готовить его только со сметаной или сливками, добавив немного белого вина, — тогда получатся тефтели в белом соусе.

Рыба в пивном кляре

ПРОДУКТЫ

500 г филе рыбы, 1 яйцо, 200 мл светлого пива, 1 стакан муки, сок ½ лимона, соль, перец, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбное филе нарезать полосками, полить соком лимона, приправить солью и перцем. Для кляра яйцо слегка взбить, добавить светлое пиво и всыпать столько муки, чтобы получилось жидкое тесто, похожее на блинное. Кусочки рыбы обвалять в оставшейся муке, обмакнуть в кляр и сразу выложить на сковороду с разогретым маслом. Жарить до золотистой корочки.

Лосось, запеченный в винном соусе

ПРОДУКТЫ

600 г филе лосося, 1 корень фенхеля, 1 лук-порей, ½ стакана белого сухого вина, 1 стакан сливок, растительное масло, сок 1 лимона, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе лосося полить соком лимона, натереть солью и перцем. Фенхель и лук-порей тонко нашинковать, обжарить на растительном масле до полуготовности, уложить в форму для запекания. Сверху уложить рыбное филе, аккуратно влить вино и сливки, накрыть форму фольгой. Запекать в разогретой духовке около 40—50 минут. Подавать, полив образовавшимся при запекании соусом.

Окунь с грибами

ПРОДУКТЫ

500 г морского окуня, 200—300 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 ст. л. белого сухого вина, растительное масло, сок ½ лимона, соль, перец, специи по вкусу, мука для панировки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шампиньоны и лук нарезать, обжарить на масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу. Филе окуня нарезать порционными кусками, полить лимонным соком, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить на масле до готовности. В сковороду к рыбе положить жареные шампиньоны с луком, влить вино и тушить под крышкой 3—5 минут. Выключить огонь, дать рыбе постоять под крышкой 5 минут.

Лосось в томатно-медовом соусе

ПРОДУКТЫ

6 порций филе лосося, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. оливкового масла, лимонный сок, сушеный базилик, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для маринада соединить томатную пасту, мед, оливковое масло, сушеный базилик, соль и перец, перемешать до однородности. Порции филе полить лимонным соком, натереть солью и перцем,

уложить в форму для запекания, полить маринадом, накрыть фольгой. Оставить для маринования на 2 часа. Затем запекать в разогретой духовке около 30—40 минут.

Рыба с морковью и луком

ПРОДУКТЫ

500 г филе белой рыбы, 2—3 моркови, 2—3 луковицы, растительное масло, лимонный сок, соль, перец, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Морковь нарезать кусочками, лук — полукольцами. Овощи обжарить на растительном масле, приправить солью и специями, переложить в форму для запекания. Филе рыбы полить лимонным соком, посолить, поперчить, оставить на 15 минут, затем уложить в форму поверх овощей. Разогреть духовку до 190 °С. Запекать рыбу 30 минут.

Лосось с сырной корочкой

ПРОДУКТЫ

1 кг лосося, 100 г твердого сыра, сок ½ лимона, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбу нарезать кусками, полить лимонным соком, посолить, поперчить, уложить на противень, выстеленный фольгой. Запекать в разогретой духовке 10—15 минут. Затем посыпать тертым сыром и запекать еще 5—10 минут.

Хек с овощами

ПРОДУКТЫ

600 г хека, 2 луковицы, 1 морковь, 2—3 ст. л. сметаны, растительное масло, лимонный сок, лавровый лист, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Хека нарезать порционными кусками, полить лимонным соком, посолить, поперчить. Лук нарезать тонкими полукольцами, морковь натереть на крупной терке. Овощи уложить в форму для запекания, смазанную маслом, слегка посыпать солью и перцем, сверху рас-

пределить лавровые листья. На овощи уложить подготовленную рыбу, полить сметаной. Форму накрыть фольгой. Запекать рыбу с овощами в духовке при 200 °С около 40 минут.

Минтай с перцем чили

ПРОДУКТЫ

500 г филе минтая, 2 лука-шалота, 2 зубчика чеснока, 1—2 ст. л. растительного масла, 3 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. соевого соуса, соль, молотый перец, свежий перец чили по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук-шалот нарезать полукольцами, уложить в форму для запекания. Рыбу полить лимонным соком, посолить, поперчить, уложить поверх лука. Для соуса соединить пропущенный через пресс чеснок, растительное масло, лимонный сок, соевый соус, добавить соль, молотый перец и мелко нарубленный свежий чили по вкусу. Приготовленным соусом залить рыбу, форму накрыть фольгой. Запекать в разогретой духовке около 30—40 минут.

Форель в винном соусе

ПРОДУКТЫ

500 г филе форели, 100 мл белого вина, 1 ст. л. оливкового масла, сок 1 лимона, ½ стручка острого красного перца, 4 лавровых листа, 2 бутона гвоздики, 8 горошин душистого перца, молотый перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбу промыть, обсушить, натереть солью и перцем, уложить в форму для запекания. Приготовить маринад: соединить вино, оливковое масло, лимонный сок, мелко нарубленный острый перец, лавровый лист, гвоздику и душистый перец, добавить соль по вкусу. Рыбу залить маринадом, форму накрыть фольгой, оставить на 1,5 часа. Затем запекать в разогретой духовке около 30—40 минут.

Лосось в соевом маринаде

ПРОДУКТЫ

600 г филе лосося, 1 перец чили, 1 ч. л. меда, 6 ст. л. соевого соуса, соль по вкусу

Для соуса:

1 ч. л. муки, 3 ст. л. мягкого сыра, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Стейки лосося вымыть и обсушить. Приготовить маринад: соединить жидкий мед, мелко нарезанный перец чили и соевый соус, перемешать до однородности (можно чуть-чуть нагреть на водяной бане). Рыбу полить маринадом, оставить на 20 минут. Затем обжарить на масле с двух сторон до готовности. Приготовить соус: муку спассеровать со сливочным маслом, добавить сметану, мягкий сыр, довести до кипения и снять с огня. Подавать рыбу, полив соусом.

Фаршированная скумбрия в фольге

ПРОДУКТЫ

2 скумбрии, 2 отварных яйца, 40 г твердого сыра, зелень петрушки, сок и цедра ½ лимона, ½ ч. л. сухого порошка горчицы, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовить начинку. Отварные яйца и зелень петрушки мелко нарубить. Добавить тертый сыр, сок и цедру лимона, горчицу, соль, перец. Рыбу натереть солью и перцем внутри и снаружи, вложить в брюшко приготовленную начинку, завернуть в фольгу. Запекать в духовке при 180 °С около 30—40 минут.

Скумбрия по-фламандски

ПРОДУКТЫ

2 скумбрии, 1 луковица, зелень петрушки, 1 ст. л. сметаны или майонеза, растительное масло, сок и цедра 1 лимона, перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для начинки лук и зелень петрушки мелко нарубить, добавить сметану, сок и цедру лимона, соль, перец, перемешать. Скумбрию смазать растительным маслом, натереть солью и перцем внутри и снаружи. В брюшко вложить приготовленную начинку, завернуть в фольгу. Запекать в духовке, разогретой до 170 °С, около 30—40 минут.

«Золотая рыбка»

ПРОДУКТЫ

1 скумбрия, 150 г шампиньонов, 200 г отварного картофеля, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 100 г плавленого сыра, 100 г твердого сыра, оливковое масло, 1 дес. л. соевого соуса, соль, черный перец, прованские травы по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Скумбрию надрезать вдоль по хребту со стороны брюшка, раскрыть как книжку, удалить хребет, смазать оливковым маслом и соевым соусом, оставить на 20—30 минут. Затем натереть солью, перцем и прованскими травами по вкусу. Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить на оливковом масле. Отдельно обжарить нарезанные грибы. Отварной картофель натереть на мелкой терке, посолить и поперчить. Плавленый и твердый сыр натереть на крупной терке. Противень выстелить фольгой, смазать оливковым маслом, уложить скумбрию. Сверху распределить жареный лук и чеснок, затем плавленый сыр, следующим слоем — жареные грибы, сверху — отварной картофель. Посыпать тертым твердым сыром. Запекать в духовке при 180 °С около 30—35 минут.

Судак под польским соусом

ПРОДУКТЫ

700 г судака, 1 морковь, 1 луковица, растительное масло, лимонный сок, лавровый лист, черный перец горошком, молотый перец, соль, мука для панировки

Для соуса:

2 отварных яйца, зелень укропа, 100 г сливочного масла, соль, перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбу разрезать на порционные куски, полить лимонным соком, натереть солью и перцем, запанировать в муке и обжарить в масле с двух сторон почти до готовности. Лук нарезать, морковь натереть на крупной терке. Овощи обжарить в сотейнике на растительном масле до готовности. Добавить лавровый лист, перец горошком, соль. Сверху уложить обжаренную рыбу. Аккуратно влить в сотейник немного кипящей воды, накрыть крышкой и тушить рыбу на слабом огне 10—15 минут.

Для соуса сливочное масло растопить на сковороде, немного остудить. Добавить мелко нарубленные отварные яйца и укроп, посолить, поперчить, перемешать. Подавать тушеную рыбу, полив приготовленным соусом.

Скумбрия по-норвежски

ПРОДУКТЫ

1 скумбрия, 200 мл сливок, зелень укропа, 5 ст. л. муки, растительное масло, лимонный сок, соль и перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Скумбрию разрезать на порционные куски, полить лимонным соком, натереть солью и перцем, запанировать в муке и обжарить на масле с двух сторон почти до готовности.

Для соуса сливки вскипятить в сотейнике, добавить мелко нарубленный укроп, проварить 5 минут, чтобы сливки слегка загустели, добавить соль и перец по вкусу. Залить соусом обжаренную скумбрию, тушить под крышкой на слабом огне 5—7 минут.

Судак «Нельсон»

ПРОДУКТЫ

800 г филе судака, 300 г шампиньонов, 7 отварных картофелин, 1 луковица, 100 г сыра, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. топленого масла, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. муки, перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Судака разрезать на порционные куски, натереть солью и перцем. Шампиньоны и лук нарезать, обжарить в сковороде на топленом масле. Посыпать мукой, перемешать. Добавить 1 ст. л. сметаны, перемешать. Затем влить примерно 1 стакан кипятка, варить до загустения соуса. В конце поперчить и посолить.

Отварной картофель нарезать ломтиками, уложить в форму, смазанную растительным маслом. Сверху распределить приготовленный грибной соус, посыпать тертым сыром и уложить судака.

2 ст. л. сметаны соединить с 1 ст. л. растительного масла, посолить, поперчить, аккуратно вылить поверх судака. Форму накрыть фольгой. Запекать в разогретой до 190—200 °С духовке 30 минут.

Судак по-веракрусски

ПРОДУКТЫ

1,5 кг судака, 4 помидора, 2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 20 зеленых оливок, 3 маринованных корнишона, петрушка, 5 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. сладкой паприки, 1 ч. л. белого перца, 1 ч. л. орегано, 1 ч. л. тимьяна, ½ ч. л. красного острого перца, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить пряности. Рыбу нарезать порционными кусками, натереть смесью пряностей и солью. В форму для запекания налить 3 ст. л. оливкового масла, уложить рыбу. Посыпать мелко нарубленным чесноком и петрушкой. Сверху уложить тонко нашинкованный лук, затем нарезанные кружочками оливки и корнишоны. Помидоры очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками, распределить сверху. Полить 2 ст. л. оливкового масла. Запекать в духовке при температуре 180—190 °С около 40—50 минут.

Щука по-рыбацки

ПРОДУКТЫ

2 стейка щуки, 1 ст. л. майонеза, 1 ч. л. французской горчицы, 2 ст. л. соевого соуса, соль и перец по вкусу, мука для панировки, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовить маринад: соединить майонез, горчицу, соевый соус, соль и перец. Рыбу залить маринадом, накрыть, поставить в холодильник на 10—12 часов. Затем запанировать в муке и обжарить на масле с двух сторон до золотистой корочки. Довести до готовности на слабом огне, накрыв сковороду крышкой. При необходимости можно добавить в сковороду немного кипятка.

Щука с овощной начинкой

ПРОДУКТЫ

1 щука, 4—5 отварных картофелин, 1 морковь, 1 луковица, 50 г твердого сыра, 4—5 ст. л. сметаны, соль, перец, специи для рыбы, сливочное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить 2 ст. л. сметаны с приправой для рыбы. Полученным соусом смазать щуку внутри и снаружи. Лук нарезать, морковь натереть на крупной терке. Овощи обжарить на сливочном масле, приправить солью и специями, остудить. Овощной начинкой наполнить брюшко рыбы. Отварной картофель нарезать ломтиками, уложить в форму, смазанную сливочным маслом, слегка приправить солью и специями. Сверху уложить щуку. Оставшуюся сметану соединить с тертым сыром, полить щуку. Накрыть форму фольгой. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 40—50 минут.

Рыба, тушенная с овощами

ПРОДУКТЫ

1,2 кг горбуши, 120 г болгарского перца, 2 помидора, 1 морковь, 2 луковицы, 1 ч. л. томатной пасты, сахар, соль и специи по вкусу, мука для панировки, растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбу нарезать порционными кусками, натереть солью и специями, запанировать в муке и обжарить на масле с двух сторон до легкой корочки. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке, обжарить на масле отдельно. Немного овощей уложить в кастрюлю с толстым дном. Затем выложить обжаренную рыбу, чередуя с овощами. Для маринада помидоры очистить от кожицы, нарезать, положить в сотейник с маслом. Добавить мелко нашинкованный сладкий перец, тушить 5 минут. Добавить томатную пасту, сахар, соль, специи, влить 1 стакан горячей воды, довести до кипения. Приготовленным маринадом залить рыбу с овощами. Кастрюлю накрыть крышкой. Тушить на слабом огне около 1 часа.

Горбуша под хлебной корочкой

ПРОДУКТЫ

400 г филе горбуши, 300 г белого хлеба, 120 г твердого сыра, 3 зубчика чеснока, зелень, 70 г сливочного масла, лимонный сок, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе горбуши нарезать порционными кусками, полить лимонным соком, посолить, поперчить, оставить мариноваться на 30 минут.

Хлебный мякиш подсушить, измельчить в крошку. Сыр натереть. Чеснок пропустить через пресс. Зелень мелко нарубить. Соединить хлебный мякиш, сыр, чеснок, зелень, добавить сливочное масло комнатной температуры, посолить, перемешать. Горбушу уложить в форму для запекания, сверху распределить хлебную смесь. Запекать в духовке при температуре 160 °С, пока не появится золотистая корочка.

Рыба, запеченная с картофелем и сыром

ПРОДУКТЫ

350 г филе горбуши, 5 отварных картофелин, 1 морковь, 1 луковица, зелень, 50 г сыра, 50 мл сливок, 100 г сметаны, сливочное масло, лимонный сок, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбу полить лимонным соком, натереть солью и перцем, слегка обжарить на сливочном масле с двух сторон. Остудить, разделить на небольшие кусочки. Лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке. Обжарить овощи на сливочном масле до готовности, приправить солью и специями. Соединить сметану со сливками, добавить измельченную зелень, немного посолить. Отварной картофель натереть на крупной терке. Половину картофеля уложить в форму для запекания, слегка полить сметанным соусом. Следующим слоем выложить рыбу, распределить обжаренные овощи, полить сметанным соусом. Накрыть оставшимся картофелем, залить оставшимся сметанным соусом и посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 180—190 °С около 20—30 минут.

Лосось под горчичным соусом

ПРОДУКТЫ

2 стейка лосося, 1 зубчик чеснока, 6 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. французской горчицы, 3 ст. л. соевого соуса, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чеснок пропустить через пресс. Добавить оливковое масло, французскую горчицу, соевый соус, соль, специи, тщательно перемешать. Стейки залить маринадом, оставить на 20 минут. Затем рыбу вместе

с маринадом переложить в форму, накрыть фольгой. Запекать в духовке при температуре 180—190 °С около 30 минут. Подавать рыбу, полив образовавшимся при запекании соусом.

Рыба по-мароккански

ПРОДУКТЫ

700 г масляной рыбы, 1 морковь, 2 помидора, 2 сладких перца, ½ стручка острого перца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, зелень (кинза, петрушка), лимонный сок, соль и специи по вкусу, мука для панировки, оливковое масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе рыбы нарезать на порционные куски, полить лимонным соком, натереть солью и перцем, запанировать в муке и обжарить на масле с двух сторон. Лук нарезать, морковь натереть на крупной терке. Обжарить овощи в сотейнике на масле 5 минут. Добавить нарезанный сладкий и острый перец, а также 1 помидор, протертый через сито, тушить 5 минут. Приправить солью, специями, влить примерно 1 стакан горячей воды, перемешать. Положить в кипящий соус куски обжаренной рыбы, накрыть их кружочками оставшегося помидора. Тушить под крышкой на слабом огне 20 минут. Посыпать рыбу смесью зелени и чеснока, накрыть крышкой и через минуту снять с огня.

Горбуша фаршированная

ПРОДУКТЫ

1 горбуша, 400 г шампиньонов, 1 морковь, 4 луковицы, 4 ст. л. сметаны, 4 ст. л. майонеза, растительное масло, лимонный сок, молотый кориандр, перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Горбушу нарезать порционными кусками, полить лимонным соком, натереть солью и перцем. Шампиньоны и 2 луковицы нарезать, обжарить на масле до готовности, приправить солью и специями. Морковь натереть на крупной терке, оставшийся лук нарезать полукольцами. Обжарить овощи на растительном масле до готовности, приправить солью и специями, переложить в форму для запекания. Соединить сметану и майонез, слегка смазать куски рыбы внутри и снаружи, наполнить их грибной начинкой, уложить в фор-

му поверх овощей. Залить оставшимся сметанно-майонезным соусом, слегка посыпать солью и специями. Форму накрыть фольгой. Запекать в духовке при температуре 180—190 °С около 40 минут.

Рыба под пикантным томатным соусом

ПРОДУКТЫ

400 г филе рыбы, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, сушеная зелень, соль и перец по вкусу

Для соуса:

300 г помидоров, ½ красного сладкого перца, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. крахмала, 1 ст. л. гранатового сиропа, 2 ст. л. соевого соуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбу нарезать порционными кусками, полить лимонным соком, натереть солью и перцем. Муку соединить с сушеной зеленью, обвалять куски рыбы и обжарить на масле с двух сторон до румяной корочки. Для соуса сладкий перец мелко нарезать, обжарить на масле. Добавить протертые через сито помидоры, тушить 5 минут. Влить гранатовый сироп и соевый соус, перемешать. Крахмал развести в небольшом количестве холодной воды, вылить в соус, перемешать и тушить до загустения. Приправить солью и перцем по вкусу, добавить измельченный чеснок. Полученным соусом залить жареную рыбу, тушить под крышкой 10 минут.

Гратен с лососем и грибами

ПРОДУКТЫ

800 г филе лосося, 200 г шампиньонов, 100 г помидоров черри, 100 г моркови, 100 г лука-порея, 50 г твердого сыра, 100 г сметаны, 50 г сливочного масла, 1 ч. л. темного бальзамического уксуса, 2 ст. л. лимонного сока, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе лосося нарезать на порционные куски, натереть солью и перцем, уложить в форму для запекания. Соединить бальзамический уксус с лимонным соком, полить этой смесью рыбу. Лук-порей нарезать, морковь натереть на терке. Овощи обжарить на сливочном масле, приправить солью и специями, выложить в форму поверх

рыбы. Посыпать половиной тертого сыра, полить сметаной. Сверху уложить грибы шляпками вверх и половинки помидоров черри, приправить солью и специями. Посыпать гратен оставшимся тертым сыром, разложить кусочки сливочного масла. Форму накрыть фольгой. Запекать в разогретой духовке при температуре 180 °С около 40 минут.

Семга по-турецки

ПРОДУКТЫ

2 стейка семги

Для маринада:

1 зубчик чеснока, 1,5 ст. л. оливкового масла, 4 ст. л. соевого соуса, 1 ч. л. меда, 1 ч. л. апельсиновой цедры, лавровый лист, щепотка майорана, щепотка розмарина, щепотка орегано, щепотка чабреца, щепотка кориандра, 1 ч. л. сладкой паприки, ½ ч. л. белого перца, соль по вкусу

Для соуса:

1 маринованный огурец, ¼ зеленого яблока, 3 ст. л. сметаны, 2 ч. л. хрена, ½ ч. л. горчицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить ингредиенты для маринада (чеснок для маринада пропустить через пресс). Рыбу натереть маринадом, оставить на 1 час. Для соуса огурец и яблоко натереть на мелкой терке, добавить сметану, хрен и горчицу, перемешать. Форму для запекания смазать оливковым маслом, уложить семгу, залить яблочным соусом, накрыть фольгой. Запекать в разогретой до 180 °С духовке около 40 минут.

Филе трески в пармезане

ПРОДУКТЫ

2 филе трески, 50—70 г пармезана, 2 яйца, 4 ст. л. муки, панировочные сухари, по 2 щепотки базилика, орегано, тимьяна, соль и перец по вкусу, оливковое масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе нарезать порционными кусками, натереть солью и перцем. Яйца слегка взбить с солью. Муку смешать с сушеными травами. В сковороде разогреть оливковое масло. Кусочки филе обвалять

в мучной смеси, обмакнуть в яйцо, запанировать в сухарях и сразу выложить на сковороду. Жарить с двух сторон до готовности. Выложить на бумажные полотенца, чтобы удалить лишний жир. Пармезан натереть на мелкой терке, хорошо обвалять в нем каждый кусочек и сразу подать.

Запеканка с брокколи и копченым лососем

ПРОДУКТЫ

150 г копченого лосося, 300 г замороженной брокколи, 200 г отварного риса, 1 яйцо, 120 мл сливок (10 %), 120 г сметаны, 70 г твердого сыра, сливочное масло, свежемолотый перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Капусту разделить на соцветия, отварить в подсоленной воде в течение 3—5 минут. Форму для запекания смазать сливочным маслом, выложить отварной рис, разровнять. Сверху уложить ломтики копченого лосося и соцветия брокколи.

Для заливки яйцо слегка взбить со сливками, добавить сметану, соль, перец, перемешать. Полученной смесью залить запеканку. Запекать в духовке при температуре 190—200 °С около 30 минут.

Фаршированная горбуша

ПРОДУКТЫ

1 горбуша, 150 г отварного риса, 3 отварных яйца, 4 луковицы, 1 ст. л. йогурта, 2 ст. л. растительного масла, соль и черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

С горбуши аккуратно снять кожу. Отделить мясо от костей, пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле до мягкости, не зажаривать. Соединить рыбный фарш, отварной рис, рубленые отварные яйца и остывший лук, посолить, поперчить, перемешать.

Полученной начинкой плотно нафаршировать кожу горбуши, брюшко зашить нитками. Рыбу смазать йогуртом. Противень выстелить фольгой, смазать растительным маслом, уложить фаршированную рыбу. Запекать в духовке при температуре 180 °С примерно 30—40 минут.

Рыба под тройной шубой

ПРОДУКТЫ

6 ломтиков филе минтая, 1 морковь, 100 г твердого сыра, 1 ст. л. очищенного миндаля, 2 ст. л. муки, 200 мл сливок, ½ стакана молока, 50 мл коньяка, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. растительного масла, щепотка молотого мускатного ореха, перец, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Молоко соединить с коньяком, добавить соль и специи. Замариновать филе минтая в молочной смеси. Для соуса бешамель муку обжарить на сливочном масле, влить 100 мл сливок, перемешать. Рыбу уложить в форму, смазанную маслом, залить соусом бешамель. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 20 минут.

Морковь натереть на крупной терке, обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и перцем. Сыр натереть на терке, соединить с миндалем и оставшимися сливками. Вынуть рыбу из духовки, уложить на нее обжаренную морковь, сверху распределить сырный соус. Запекать в духовке еще 15 минут.

Жюльен с семгой и грибами

ПРОДУКТЫ

800 г филе семги, 400 г шампиньонов, 2 луковицы, 200 г твердого сыра, 250 мл сливок (10 %), 2 ст. л. растительного масла, соль и молотый черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук и шампиньоны нарезать, обжарить на масле до готовности. Рыбу нарезать небольшими ломтиками. В форму для запекания положить обжаренные грибы с луком, распределить ломтики рыбы, посолить и поперчить по вкусу. Залить сливками, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 20 минут.

Рыба в горшочках

ПРОДУКТЫ

500 г рыбного филе, 2 луковицы, 8 яиц, ½ стакана молока, 3 ст. л. муки, растительное масло, соль и черный перец по вкусу, зелень для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить на растительном масле. Лук нарезать полукольцами, обвалять в муке, обжарить до золотистого цвета. Рыбу и лук разложить в горшочки. Яйца взбить с молоком, залить рыбу в горшочках. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 25 минут. Подавать, посыпав измельченной зеленью.

Минтай в сливочном соусе

ПРОДУКТЫ

500 г филе минтая, перец и соль по вкусу, растительное масло, мука для панировки

Для соуса:

2 зубчика чеснока, 300 мл молока, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. муки, 1 ч. л. майорана, лавровый лист, перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе рыбы нарезать порционными кусочками, натереть солью и перцем, запанировать в муке и обжарить на масле с двух сторон до золотистой корочки.

Для соуса чеснок измельчить, слегка обжарить на сливочном масле в кастрюле с толстым дном. Добавить майоран, лавровый лист, всыпать муку, перемешать. Влить молоко, постоянно помешивая. Проварить соус до загустения, посолить, поперчить. Полученным соусом залить кусочки обжаренного минтая, тушить под крышкой 3—5 минут.

ТРАДИЦИОННАЯ ПАСХАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА

Орехово-лимонные пряники

ПРОДУКТЫ

2 яйца, 120 г сливочного масла, 100 г муки, 1 ч. л пекарского порошка, 80 г сахара, щепотка соли, цедра и сок 1 лимона, 50 г молотых грецких орехов

Для оформления:

джем, кокосовая стружка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сливочное масло комнатной температуры растереть с сахаром и солью, добавить цедру лимона, взбить миксером в течение 4 минут. Продолжая взбивать, ввести яйца и молотые орехи, влить лимонный сок. Всыпать муку и пекарский порошок, замесить тесто. Формы для пряников в виде пасхальных кроликов смазать маслом, разложить тесто. Выпекать в духовке при 160 °С около 40 минут. Готовые пряники немного остудить, вынуть из форм, дать полностью остыть на решетке. Затем смазать их джемом и посыпать кокосовой стружкой.

Польский пасхальный мазурек

ПРОДУКТЫ

1 стакан изюма, 1 стакан грецких орехов, 1 стакан сушеных ягод, 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, ½ ч. л. разрыхлителя, сахарная пудра для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца растереть с сахаром. Добавить орехи, ягоды и изюм. Всыпать муку с разрыхлителем, замесить тесто. Форму смазать сливочным маслом, посыпать мукой, выложить тесто. Выпекать при температуре 180 °С, пока поверхность не зарумянится, после этого уменьшить температуру до 130 °С. Готовность проверить зубочисткой. Горячий пирог разрезать на порционные квадратики, посыпать сахарной пудрой, оставить остывать.

Шотландский кекс

ПРОДУКТЫ

4 яйца, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 60 г муки, сода на кончике ножа, 100 г вареной сгущенки или шоколадной пасты, сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Отделить желтки от белков. Желтки растереть со сливочным маслом и сахаром. Белки взбить в густую пену. В желтково-масляную смесь добавить муку и соду, тщательно перемешать. Аккуратно ввести взбитые белки. Должна получиться масса, по консистенции похожая на густую сметану. Силиконовую форму в виде ягненка смазать маслом, выложить тесто. Поставить в холодную духовку и включить ее на 200 °С. Выпекать 30—40 минут. Остудить. Разрезать кекс вдоль на 2 части, смазать сгущенкой, соединить и посыпать сахарной пудрой.

Торрихас

ПРОДУКТЫ

1 белый батон, 3 яйца, 50 г сахара, 500 мл молока, цедра апельсина или лимона по вкусу, молотая корица по вкусу, сахарная пудра, растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Батон нарезать ломтиками толщиной 1—2 см. Венчиком взбить яйца с сахаром. В кастрюльку налить молоко, добавить корицу и цедру. Довести до кипения, снять с огня, дать настояться 15 минут. Ломтики батона обмакнуть в молоко, чтобы они хорошо пропитались, но не размякли. Затем обмакнуть во взбитые яйца и обжарить в разогретом масле с двух сторон до золотистой корочки. Выложить на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки масла. Подавать, посыпав сахарной пудрой.

Испанские медовые конвертики

ПРОДУКТЫ

300—350 г муки, 1 стакан белого сухого вина, 1 стакан жидкого меда, ½ стакана оливкового масла, цедра 1 апельсина, 1 ст. л. анисовых зерен, ½ ч. л. корицы, щепотка соли, масло для фритюра, сахарная пудра для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В сотейнике разогреть ½ стакана оливкового масла, добавить апельсиновую цедру и анисовые зерна, довести до кипения. Сразу снять с огня, дать остыть до комнатной температуры, процедить. Соединить сухие ингредиенты: муку, корицу, соль. Постепенно вливая вино, замесить тесто. Влить в него остывшее ароматизированное масло, тщательно вымесить. Накрыть миску с тестом полотенцем, оставить на 1 час. Раскатать тесто в пласт толщиной около 3 мм, нарезать на ровные квадраты. Противоположные уголки соединить и защипнуть, чтобы получился конвертик. Обжарить изделия во фритюре до румяной корочки. Выложить на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло. Развести мед пополам с водой, довести до кипения, добавить пару анисовых зерен. Теплые конвертики обмакнуть в мед, выложить на тарелку и посыпать сахарной пудрой.

Пасхальный веночек с фисташками

ПРОДУКТЫ

470 г муки, 50 г сахара, 50 г сливочного масла, 250 мл молока, 11 г сухих дрожжей, щепотка соли, яичный желток (для смазывания)

Для начинки:

60 г изюма, 60 г очищенных фисташек, 150 г сливочного масла, 4 ст. л. сахара, ½ пакетика ванильного сахара, сок и цедра 2 апельсинов, ½ ч. л. молотой корицы, 2 шт. гвоздики, щепотка мускатного ореха

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для теста сливочное масло растопить, остудить, соединить с молоком. Добавить сахар, соль, дрожжи, перемешать. Всыпать муку, замесить тесто. Поставить в теплое место для подъема. Приготовить начинку. Изюм промыть, обсушить, залить апельсиновым соком, добавить цедру и сахар. Оставить на 30 минут, затем проварить на медленном огне, чтобы выпарилась лишняя жидкость. Измельчить фисташки крупными кусочками, добавить молотую гвоздику, корицу, мускатный орех и ванильный сахар. Добавить сливочное масло комнатной температуры и изюм, перемешать. Тесто обмять, раскатать в пласт, выложить начинку и свернуть рулетом. Соединить рулет в кольцо, края прочно закрепить. Уложить на противень, выстеленный пергаментом, накрыть салфеткой, оставить для расстойки на 20 минут. Затем сделать на поверхности кольца глубокие

надрезы, смазать яичным желтком. Поставить пирог в духовку, разогретую до 200 °С. Через 20 минут уменьшить температуру до 180 °С и выпекать еще 20 минут.

Пасхальные веночки с маком

ПРОДУКТЫ

500 г муки, 11 г сухих дрожжей, 4 яйца, 120 мл молока, 100 г сливочного масла, 4 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли

Для начинки:

200 г мака, 100 мл молока, 50 г сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В молоке растворить дрожжи, 1 ст. л. сахара, всыпать 2 ст. л. муки, перемешать. Поставить опару в теплое место на 20 минут. Сливочное масло растопить на водяной бане, охладить. Добавить в него 3 яйца, сахар, соль, перемешать. Ввести опару, перемешать. Всыпать муку и замесить тесто. Поставить его в теплое место на 2 часа. Мак перемолоть в блендере, соединить с сахаром и молоком, вскипятить. Если начинка получилась жидкой, слить лишнюю жидкость. Поднявшееся тесто обмять, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 3—4 мм. Нанести маковую начинку, свернуть рулетом. Разрезать рулет вдоль, каждую половинку скрутить в жгут. Разрезать жгуты на части, соединить их в кольца. Уложить на противень, выстеленный пергаментом, накрыть салфеткой, оставить для расстойки на 15—20 минут. Оставшееся яйцо взбить, смазать веночки. Выпекать при температуре 180 °С около 30 минут. Остудить и украсить по желанию.

Пасхальный веночек с курагой и орехами

ПРОДУКТЫ

400 г муки, 7 г сухих дрожжей, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 175 мл жирного молока, 40 г сахара, щепотка соли

Для начинки:

100 г кураги, 75 г изюма, 50 г грецких орехов, ½ яблока, 60 мл рома, 50 г сахара, цедра ½ лимона, щепотка соли, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 25 г муки

Для декора:

100 г сахарной пудры, 2 ст. л. лимонного сока, 20 г миндальных лепестков

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Приготовить опару. В теплое молоко добавить дрожжи, сахар, соль и 1 ст. л. муки, поставить в теплое место на 15 минут. Сливочное масло растопить на водяной бане, остудить, добавить яйцо и оставшийся сахар, перемешать. Добавить опару, перемешать. Всыпать просеянную муку, замесить тесто. Вымешивать его руками не меньше 10 минут. Поставить в теплое место на 1 час. Приготовить начинку. Курагу нарезать кусочками и вместе с изюмом замочить в роме. Яблоко нарезать кубиками. Грецкие орехи измельчить. Соединить орехи, сахар, соль и цедру. Добавить в ореховую смесь сливочное масло комнатной температуры и яйцо, перемешать. Всыпать муку, перемешать. Поднявшееся тесто обмять, раскатать в прямоугольный пласт. Равномерно нанести на тесто ореховую смесь, сверху распределить кусочки яблока, изюм и курагу. Свернуть рулетом, соединить в кольцо и перенести на противень, застеленный пергаментом. Концы рулета аккуратно закрепить. На внешней стороне кольца сделать надрезы на расстоянии 3—4 см друг от друга так, чтобы была видна начинка. Накрыть салфеткой, оставить для расстойки на 1 час. Затем выпекать в духовке при температуре 170 °С около 25—30 минут. Готовый венок остудить. Сахарную пудру соединить с лимонным соком, тщательно взбить до получения гладкой массы. Смазать венок глазурью и посыпать обжаренными миндальными лепестками.

Хорватские пасхальные куколки

ПРОДУКТЫ

300 г муки, 2 ч. л. сухих дрожжей, 2 желтка, 80 г сливочного масла, 150 мл теплого молока, 40 г сахара, ¼ ч. л. соли, ванильная эссенция, 6 окрашенных сваренных яиц

Для оформления:

1 желток, 1 ч. л. молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить желтки, сливочное масло комнатной температуры, теплое молоко, сахар, соль, ванильную эссенцию. Всыпать просеянную муку с дрожжами, замесить тесто. Вымешивать нужно долго, пока тесто не начнет отставать от рук. Накрыть его салфеткой и поставить в теплое место подходить на 1—1,5 часа. За это время тесто следует обмять один раз. Разделить тесто на 6 равных частей, затем каждую еще на 3 части. Оставить отдохнуть, прикрыв полотенцем, на 10—15 ми-

нут. Из каждой части сформовать жгут длиной 20—25 см. Соединить по 3 жгута, защипнув их между собой с одного конца, положить сверху окрашенное яйцо. Обернуть левый и правый жгуты вокруг и соединить со средним, который остался под яйцом, переплести косичкой. Снизу закрепить кончики, чтобы не расплелись при выпекании. Таким же образом сформовать другие 5 куколок. Выложить на противень, покрытый пергаментом. Оставить для расстойки на 15 минут. Смазать смесью желтка и молока. Выпекать в разогретой до 200—220 °С духовке 15—20 минут, до легкого зарумянивания.

Ливанское печенье «Маамуль»

ПРОДУКТЫ

80 г манной крупы, 45 г муки, 70 мл молока, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, ½ ч. л. разрыхлителя, сахарная пудра для оформления

Для начинки:

200 г фиников, 100 г фисташек, 1 ч. л. корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Масло растопить. Добавить к нему манную крупу и хорошо растереть, чтобы не было комочков, дать постоять 15 минут. Добавить муку, сахар и разрыхлитель, перемешать. Влить холодное молоко, замесить тесто. Оно должно быть очень эластичным, мягким и не липнуть к рукам. Для начинки финики измельчить с помощью блендера, перемешать с корицей и мелко нарезанными фисташками. Тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать на прямоугольники. Из финиковой массы скатать небольшие колбаски (по размеру прямоугольников), уложить на заготовки теста, свернуть рулетиком и соединить в кольцо. Уложить в специальную форму. Выпекать в духовке при температуре 170 °С около 20—25 минут. Печенье должно чуть подрумяниться снизу, а сверху остаться светлым. Готовое печенье остудить и посыпать сахарной пудрой.

Крестовые булочки

ПРОДУКТЫ

550 г муки, 20 г свежих дрожжей, 1 яйцо, 300 мл молока, 70 г сливочного масла, 100 г сахара, щепотка соли, цедра 1 апельсина, 1 ч. л. молотой корицы, ½ ч. л. молотого имбиря, ½ ч. л. молотой гвоздики, ½ яблока, 80 г изюма, 50 г цукатов, 50 мл рома

Для оформления:

1 яйцо, 70 г муки, 4 ст. л. абрикосового или апельсинового джема

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Изюм и цедру залить ромом, оставить на 2—3 часа. Соединить молоко и растопленное (остывшее) масло, добавить дрожжи, яйцо, сахар, соль, специи, перемешать. Всыпать муку, замесить однородное, но довольно липкое тесто. Вымешивать руками 5—8 минут. Накрыть миску с тестом слегка влажным полотенцем и оставить при комнатной температуре на 1 час. Поднявшееся тесто обмять, вмешать мелко нарубленное яблоко, изюм и цукаты. Оставить еще на 1 час. Затем обмять и разделить на 18—20 частей. Сформовать булочки, уложить на застеленный пергаментом противень. Накрыть пленкой и оставить для расстойки на 1 час. Разогреть духовку до 220 °С. Смазать булочки яйцом. Для оформления муку смешать с 4—5 ст. л. воды в густую смесь. Если нужно, добавить еще немного муки или воды. Наполнить полученной смесью кондитерский мешок и нарисовать на каждой булочке крест. Выпекать в духовке около 20—30 минут. Булочки должны хорошо подрумяниться. Джем подогреть, протереть через сито и смазать горячие булочки.

Пирог с крушанками

ПРОДУКТЫ

400 г муки, 1 яйцо, 250 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 ч. л. цедры апельсина, ½ ч. л. соды, щепотка соли

Для начинки:

300—400 г свежих или замороженных ягод (вишня без косточек, черника, малина, клубника, земляника, голубика), 100 г сахара, 50 г муки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сливочное масло комнатной температуры тщательно растереть с сахаром. Добавить яйцо, цедру, соль, соду, гашенную уксусом, хорошо перемешать. Всыпать муку, быстро замесить тесто. Оно получается нежным, пластичным, хорошо держит форму. Отделить от полученного теста треть — для крушанок (крошек). Ягоды для начинки посыпать сахаром и мукой. Тесто раскатать в пласт толщиной около 1 см, уложить в форму, выстеленную пергаментом, сформовать бортики. Распределить начинку. В оставшееся тесто добавить немного муки, чтобы оно стало более плотным. Натереть

его на крупной терке прямо на начинку. Выпекать пирог в разогретой до 180—200 °С духовке 30—40 минут.

Пасхальный творожный торт

ПРОДУКТЫ

4 яйца, 125 г сахара, 50 г муки, 50 г крахмала, 1 ч. л. разрыхлителя

Для творожного крема:

500 г творога, 400 мл жирных сливок, 80 г сахара, 2 ч. л. ванильного сахара, 2—3 ст. л. лимонного сока, 4 пластинки желатина, 30 г рубленого миндаля, 60 г изюма, 100 г цукатов, коньяк

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Изюм и цукаты замочить в коньяке на 30 минут. Для теста взбить яйца с сахаром в пышную светлую массу. Всыпать муку, разрыхлитель и крахмал, перемешать. Выложить тесто на противень, покрытый пергаментом. Выпекать в духовке при 225 °С около 8 минут. Для крема творог протереть через сито. Добавить взбитые сливки, сахар и ванильный сахар, тщательно взбить. Ввести миндаль, изюм и цукаты, аккуратно перемешать. Желатин предварительно замочить до набухания, затем залить лимонным соком и, нагревая на водяной бане, перемешать до полного растворения гранул. Остывший желатин осторожно вмешать в творожный крем. Готовый бисквит остудить, разрезать на 2 коржа. Смазать их творожным кремом и уложить один на другой. Бока смазать оставшимся кремом. Поставить торт в холодильник минимум на 4 часа.

Пасхальный сырник

ПРОДУКТЫ

300 г муки, 1 яйцо (+ 1 для смазывания), 200 г маргарина, 2 ст. л. сметаны, 50 г сахара, ½ стакана молотого миндаля

Для начинки:

1 кг домашнего творога, 150 г изюма, 8 яиц, 350 г сахара, 50 г сливочного масла, 2 ст. л. манной крупы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Маргарин комнатной температуры растереть с мукой в крошку, добавить остальные ингредиенты и быстро замесить тесто. Завернуть его в пленку, положить в холодильник на 2 часа. Творог протереть через сито. Яичные белки отделить от желтков. Белки взбить

в пену с 3 ст. л. сахара. Желтки растереть с оставшимся сахаром, тщательно взбить. Продолжая взбивать, постепенно ввести сливочное масло и протертый творог. Аккуратно вмешать белковую массу, подготовленный изюм и всыпать манную крупу. Тесто раскатать в пласт, уложить в форму, сформовать бортики. Сверху распределить творожную начинку, разровнять, смазать яйцом. Выпекать в духовке при температуре 200 °С около 45—60 минут.

Генуэзское пасхальное печенье «Канестрелли»

ПРОДУКТЫ

300 г муки, 250 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яичный желток, цедра ½ лимона, сахарная пудра для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сливочное масло комнатной температуры растереть с мукой в крошку. Добавить яичный желток, сахар, цедру, быстро замесить тесто. Скатать его в шар, накрыть пленкой и положить в холодильник на 1—2 часа. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, вырезать цветочки с помощью формочки. Уложить печенье на противень, покрытый пергаментом. Выпекать в разогретой до 160 °С духовке 20 минут. Не следует ждать, когда печенье подрумянится, оно должно остаться светлым. Готовое печенье остудить и посыпать сахарной пудрой.

Пасхальное печенье «Куличики»

ПРОДУКТЫ

300 г муки, 1 яйцо, 130 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, щепотка соли

Для оформления:

1 яичный белок, 200 г сахарной пудры, 1 ч. л. лимонного сока, кондитерская посыпка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сливочное масло комнатной температуры нарезать на кубики. Добавить сахарную пудру, щепотку соли и яйцо, взбить. Всыпать муку, замесить тесто. Скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 1 час. Затем раскатать его в пласт, вырезать различные фигурки с помощью формочек. Уложить на противень,

покрытый пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 15 минут. Для глазури белок тщательно взбить, постепенно добавляя сахарную пудру, в конце влить лимонный сок. Остывшее печенье покрыть глазурью и украсить кондитерской посыпкой.

Песочное пасхальное печенье

ПРОДУКТЫ

250 г муки, 2 яичных желтка, 200 г сливочного масла, 80 г сахара, 2 щепотки соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку просеять, добавить сливочное масло комнатной температуры, соль, сахар, быстро растереть руками в крошку. Ввести желтки, замесить мягкое, гладкое тесто. Если необходимо, можно добавить немного воды (буквально 1 ч. л.). Тесто нельзя долго вымешивать, иначе изделия из него получатся жесткими. Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и отправить в холодильник на 1—2 часа. Затем достать, дать постоять при комнатной температуре 20 минут. Положить тесто между двумя листами пекарской бумаги, раскатать в пласт толщиной 2—3 мм. Аккуратно снять верхний лист бумаги и вырезать различные фигурки с помощью формочек. Осторожно перенести нижний лист бумаги с печеньем на противень. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 10—12 минут. Важно, чтобы печенье не пригорело и не пересушилось. Остудить его и украсить по желанию.

Греческие пасхальные бублики «Кулурья»

ПРОДУКТЫ

600 г муки, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, сок ½ апельсина, 10 г разрыхлителя

Для оформления:

1 яйцо, 2 ст. л. молока, кунжут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сливочное масло комнатной температуры растереть с сахаром. Добавить яйца и апельсиновый сок, взбить миксером. Всыпать муку с разрыхлителем, замесить тесто. Сформовать из него небольшие жгутики и соединить их в кольцо. Взбить вилкой яйцо с молоком. Обмакнуть в смесь бублики, уложить на противень, покрытый пергаментом, посыпать кунжутом. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 15—20 минут.

Пасхальные пряники

ПРОДУКТЫ

400 г муки, 1 яйцо, 1 яичный желток, 120 г сливочного масла, 10 г разрыхлителя теста, 50 г сахара, 80 г меда, 8 г молотой корицы, ½ ч. л. молотого имбиря, ½ ч. л. молотой гвоздики

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешать растопленное сливочное масло и мед, добавить специи. Соединить желток, целое яйцо и сахар, хорошо взбить венчиком. Добавить медовую смесь, перемешать. Всыпать просеянную муку с разрыхлителем, замесить тесто. Скатать его в шар, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 5—6 часов. Раскатать тесто в пласт, вырезать различные фигурки с помощью формочек. Выложить пряники на противень, покрытый пергаментом. Выпекать в духовке при температуре 190 °С около 7—10 минут, до золотистого цвета. Готовые пряники остудить и украсить по желанию.

Пасхальные булочки с творогом

ПРОДУКТЫ

550 г муки, 7 г сухих дрожжей, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 300 мл молока, 100 г сахара, ½ ч. л. соли, цедра 1 апельсина, 200 г изюма

Для начинки:

220 г творога, 1 яичный желток, 2 ст. л. сахарной пудры, ¼ ч. л. ванильного экстракта, щепотка соли

Для смазывания:

1 яичный желток, 1 ст. л. молока, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чуть теплом молоке растворить дрожжи и 1 ч. л. сахара, дать постоять 20 минут. Сливочное масло натереть на крупной терке. Добавить яйцо, оставшийся сахар, соль и цедру апельсина. Всыпать муку, растереть. Влить молоко с дрожжами, замесить тесто. Оно должно получиться не слишком крутым. Накрыть его полотенцем и поставить в теплое место на 1 час. Затем обмять, вмешать изюм и поставить подходить еще на 30 минут. Для начинки творог со-

единить с желтком, сахарной пудрой, ванильным экстрактом и щепоткой соли, хорошо перемешать. Рабочую поверхность посыпать мукой. Из теста сформовать небольшие лепешки, разложить начинку, защипнуть края, придать изделиям округлую форму. Уложить их на противень, покрытый пергаментом. Накрыть пленкой, оставить для расстойки на 10—15 минут. Яичный желток перемешать с молоком и солью, смазать булочки с помощью кисточки. Выпекать в духовке, разогретой до 200 °С, около 25—30 минут.

Пасхальные шоколадные кексы

ПРОДУКТЫ

260 г муки, 5 г сухих дрожжей, 1 яйцо, 20 г сливочного масла, 100 мл молока, 60 мл воды, 30 г какао-порошка, ½ ч. л. разрыхлителя, 60 г сахара, щепотка соли, мускатный орех, гвоздика, корица по вкусу, 85 г сушеной клюквы, 40 г шоколадных капель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Дрожжи развести в чуть теплом молоке, всыпать 60 г муки, перемешать. Поставить опару в теплое место на 30 минут. В сотейник налить воду, добавить какао, разрыхлитель, сахар и соль, перемешать, поставить на медленный огонь, довести до кипения. Когда масса станет однородной, снять с огня, остудить. Остывшую шоколадную смесь соединить с опарой, добавить яйцо, сливочное масло комнатной температуры, перемешать. Всыпать муку, замесить тесто. Поставить его в теплое место для подъема на 1 час. Подошедшее тесто обмять, вмешать в него сушеную клюкву и шоколадные капли. Снова оставить для подъема на 1 час. Затем разложить тесто в силиконовые формочки для маффинов, заполнив их на ⅓ объема. Накрыть пленкой, оставить для расстойки на 20 минут. Выпекать в духовке при 180 °С около 10 минут, затем снизить температуру до 100 °С и выпекать еще 30 минут. Готовность можно проверить шпажкой. Готовые кексы остудить, вынуть из форм и украсить по желанию.

Пасхальные творожные маффины

ПРОДУКТЫ

400 г творога (жирностью 9 %), 500 г муки, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 200 мл молока, 16 г разрыхлителя теста, 300 г сахара, 15 г ванильного сахара, щепотка соли, цедра 1 апельсина, 50 г изюма, 50 г орехов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог растереть с сахаром и щепоткой соли. Добавить растопленное масло и молоко, хорошо перемешать. Взбить венчиком яйца с ванильным сахаром. Соединить яичную смесь с творожной, добавить цедру, перемешать. Всыпать просеянную муку с разрыхлителем, замесить тесто. Вмешать в него изюм и орехи. Разложить тесто в формочки для маффинов, заполнив их на ½ объема. Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 30 минут. Остудить и украсить по желанию.

Пасхальные рогалики с творогом

ПРОДУКТЫ

400 г слоеного теста, 1 яичный желток, 200 г творога, 200 г творожного сыра, 50 г изюма, 50 г орехов, сахар и ванильный экстракт по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Творог тщательно растереть с сахаром и ванильным экстрактом. Добавить яичный желток и творожный сыр, перемешать до однородности. Вмешать орехи и изюм. Тесто раскатать в круглый пласт толщиной 4 мм, разрезать острым ножом на сегменты-треугольники. На широкую часть треугольников выложить творожную начинку и, начиная с этой же стороны, свернуть рулетиками. Уложить рогалики на противень, покрытый пергаментом. Выпекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 20 минут, до золотистого цвета.

Мальтийские пасхальные пряники «Фиголли»

ПРОДУКТЫ

800 г муки, 4 яичных желтка, 400 г сливочного масла, 350 г сахара, цедра 1 лимона

Для начинки:

600 г молотого миндаля, 600 г сахарной пудры, 3 яичных белка, цедра 2 лимонов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить масло, сахар, муку и лимонную цедру в большой миске, быстро растереть руками в крошку. Добавить яичные желтки, быстро замесить крутое тесто. При необходимости можно добавить 1—2 ч. л. воды. Разделить тесто на 2 равные части, завернуть в пи-

щевую пленку и отправить в холодильник на 45 минут. Приготовить начинку (можно использовать готовый марципан). Соединить молотый миндаль и сахарную пудру, добавить яичные белки, цедру, хорошенько вымесить до однородности. Тесто раскатать в пласты толщиной 3 мм. С помощью формочки вырезать большие одинаковые фигуры. Половину из них уложить на противень, покрытый пергаментом. Разложить начинку, отступив немного от края со всех сторон. Накрыть оставшимися парными фигурками, аккуратно прижать края, чтобы запечатать начинку. Выпекать в разогретой до 175° С духовке около 30 минут, до легкого зарумянивания. Готовые пряники остудить и украсить по желанию.

Печенье «Барашки»

ПРОДУКТЫ

200 г муки, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 1 ст. л. разрыхлителя, 1 ст. л. какао-порошка, сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сливочное масло комнатной температуры соединить с сахарной пудрой, растереть до однородности. Вбить яйцо, хорошо перемешать. Всыпать просеянную муку с разрыхлителем, замесить тесто. Отделить от него ¼ часть, вмешать какао-порошок. Два вида теста завернуть в пищевую пленку и отправить в холодильник на 30 минут. Противень выстелить пергаментом. Из охлажденного белого теста скатать небольшие шарики. Несколько шариков уложить на противень вплотную один к другому, формируя «туловище барашка», приделать ему «голову», «ухо» и «копыта» из шоколадных шариков. С помощью зубочистки обозначить глазки, ротик, сделать разрез на копытах. Точно так же уложить на противень всех остальных «барашков», формируя их из маленьких шариков. Выкладывать тела «барашков» на некотором расстоянии, при выпекании они немножко увеличатся. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 15—20 минут. Остудить, посыпать сахарной пудрой.

Пасхальный монастырский хворост

ПРОДУКТЫ

400 г муки, 3 яичных желтка, ½ стакана молока, 1 ст. л. сметаны, 20 мл коньяка, 2 ст. л. сахара, щепотка соли, масло для фритюра, сахарная пудра для посыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соединить все указанные ингредиенты, замесить тесто. Раскатать его в тонкий пласт, нарезать тонкими полосками. Порциями опуская их в разогретое масло, жарить до хрустящей корочки. Выложить хворост на бумажное полотенце и посыпать сахарной пудрой.

Нежные творожные булочки

ПРОДУКТЫ

360 г муки, 1 яйцо, 60 г сливочного масла, 70 мл молока, 1 ч. л. сухих дрожжей, 70 г сахара, щепотка соли, ½ ч. л. апельсиновой цедры

Для начинки:

100 г творога (9 %), 80 г творожного сыра, 1 яйцо, 50 г сахара

Для оформления:

1 яичный желток, кунжут

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чуть теплом молоке развести дрожжи, добавить 2 ч. л. сахара и 2 ст. л. муки, хорошо перемешать. Дать опаре постоять 30 минут. Сливочное масло растереть с сахаром, добавить яйцо, взбить. Соединить с подошедшей опарой, добавить соль, цедру апельсина. Всыпать просеянную муку, замесить мягкое тесто. Вымешивать руками не менее 5 минут. Накрыть тесто салфеткой и поставить в теплое место на 1 час. Для начинки творог протереть через сито, добавить творожный сыр. Яйцо взбить с сахаром, соединить с творогом, перемешать. Подошедшее тесто разделить на 2 части, раскатать в прямоугольные пласты. Нанести на них творожную начинку, свернуть рулетом и разрезать на ломтики толщиной 3 см. Уложить их на противень, покрытый пергаментом. Накрыть пленкой, дать постоять 15—20 минут. Смазать булочки желтком, посыпать кунжутом. Выпекать в духовке при 190 °С около 30 минут, до легкого зарумянивания.

Печенье «Пасхальные кролики»

ПРОДУКТЫ

500 г муки, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 250 мл молока, 13 г свежих дрожжей, 150 г сахара, щепотка соли, 2 ч. л. молотой корицы, изюм для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В теплое молоко добавить 50 г сахара и дрожжи, перемешать. Всыпать 100 г муки, перемешать и поставить в теплое место на 20 минут. К подошедшей опаре добавить 1 яйцо, растопленное (остывшее) сливочное масло и соль, перемешать. Всыпать муку, замесить тесто. Оставить для подъема примерно на 1 час. Затем обмять и дать ему снова подняться. Оставшийся сахар соединить с корицей. Отделить ⅔ теста, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 5 мм, нарезать на полоски шириной 3 см. По центру насыпать сахар с корицей. Защипнуть края, чтобы получились жгуты с сахаром внутри. Сформовать зайчиков: жгуты свернуть спиралью — получится тельце. Уложить их на противень, покрытый пергаментом. Из оставшегося теста сформовать небольшие «хвостики» и еще по 1 овалу на каждого зайца — это «голова», овал нужно надрезать с одного конца — это «уши». Все детали можно прикрепить с помощь небольшого количества воды. Накрыть изделия пленкой и оставить для расстойки на 25—30 минут. Смазать яйцом, посыпать оставшимся сахаром с корицей. Из изюма сделать «глазки». Выпекать в духовке при 170°С около 30 минут.

Пасхальные чизкейки

ПРОДУКТЫ

100 г песочного печенья, 250 г творога, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 2,5 ст. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Печенье пропустить через мясорубку, добавить 50 г сливочного масла комнатной температуры, растереть до однородности. Разложить массу в формочки, заполнив их на ¼ объема. Яйцо взбить с сахаром. Творог протереть через сито, тщательно растереть с оставшимся сливочным маслом комнатной температуры. Добавить взбитое яйцо, взбить. Разложить творожный крем в формочки. Выпекать в духовке, разогретой до 170 °С, около 30 минут. Остудить, вынуть из формочек и украсить по желанию.

СОДЕРЖАНИЕ

Куличи и пасхи

Французский кулич . . . 3
Болгарский пасхальный козунак с цукатами . . . 3
Болгарский кулич с миндалем . . . 4
Румынский кулич с рикоттой . . . 5
Австрийский пасхальный кекс (райндлинг) . . . 5
Итальянский кекс «Пасхальная голубка» (коломба) . . . 6
Итальянские пасхальные веночки . . . 7
Кулич «Итальянский» . . . 8
Панеттоне с изюмом, цукатами и миндалем . . . 8
Панеттоне с изюмом . . . 9
Венгерский кулич . . . 10
Закарпатский кулич . . . 10
Пасхальный каравай . . . 11
Датский пасхальный кулич с шоколадом . . . 11
Английский пасхальный кекс (симнель) . . . 12
Голландский кулич с марципаном . . . 13
Португальский кулич с корицей и марципаном . . . 14
Кулич-краффин . . . 15
Кулич-краффин с шоколадом . . . 15
Маковый кулич-краффин с яблоками . . . 16
Кулич-краффин с корицей . . . 17
Кулич-бриошь . . . 18
Пасхальный кекс . . . 18
Пасхальный кекс с белым шоколадом и изюмом . . . 19
Кулич с миндалем и изюмом . . . 19
Кулич с цукатами и изюмом . . . 20
Кулич с вишней и клюквой . . . 21
Кулич с вяленой клюквой . . . 21
Кулич из заварного теста с курагой . . . 22
Кулич заварной . . . 22
Кулич «Синнабон» с творогом . . . 23
Лимонный кулич с рикоттой . . . 24
Творожный кулич . . . 24
Кулич творожно-шоколадный . . . 25
Кулич творожный на соде . . . 26
Кулич с шафраном . . . 26
Александрийский кулич (классический рецепт) . . . 27
Кулич мускатный . . . 28
Кулич кондитерский по ГОСТу . . . 28
Кулич сдобный . . . 29
Кулич на желтках . . . 29
Кулич лимонный . . . 30
Кулич «Отличный» . . . 31
Кулич «Отменный» . . . 31
Кулич «Исключительный» . . . 32
Кулич «Идеальный» . . . 32
Кулич «Любимый» . . . 33
Кулич «Аппетитный» . . . 34
Кулич «Восхитительный» . . . 34
Кулич «Семейный» с маком . . . 35
Кулич шоколадно-фисташковый . . . 36
Кулич «На скорую руку» . . . 37
Кулич «Монастырский» . . . 37
Пасхальные кексы . . . 38
Старинная творожная пасха . . . 39
Творожная пасха «Монастырская» . . . 39
Творожная пасха классическая . . . 39
Творожная пасха с цукатами . . . 40
Творожная пасха «Щедрая» . . . 40
Творожная пасха с отварными желтками . . . 41
Творожная пасха «Царская» . . . 41
Творожная пасха «Вкусная» . . . 42
Творожная пасха на креме . . . 42
Творожно-сливочная пасха . . . 43
Творожная пасха «Карамельная» . . . 43
Творожная пасха с кремом «Пломбир» . . . 44
Творожная пасха «Слоеная» . . . 45
Творожно-шоколадная пасха . . . 45
Шоколадно-кофейная творожная пасха . . . 46
Творожная пасха с белым шоколадом . . . 46
Творожная пасха «Медовая» . . . 47
Творожная пасха «Запеченная» . . . 47
Запеченная творожная пасха «Бесподобная» . . . 48
Запеченная творожная пасха в шоколадной глазури . . . 48
Творожная пасха с маком . . . 49
Творожная пасха с апельсином . . . 49

Творожная пасха «Шоколадная» 50
Шоколадная пасха
в шоколадной глазури 50

Салаты

Салат «Яичный» 52
Салат с сухариками 52
Зеленый салат с беконом
и яйцами пашот 52
Теплый салат с яичницей
и беконом 53
Теплый картофельный салат
с беконом 53
Картофельный салат с беконом
и оливками 54
Теплый картофельный салат
«Мюнхен» 54
Картофельный салат с ветчиной 55
Салат «Нежность» 55
Салат по-швейцарски 56
Салат из ветчины, сыра и грибов 56
Салат «Дарина» 56
Салат «Изысканный» 57
Салат с ветчиной и крутонами 57
Салат «Грибная поляна» 58
Салат с шампиньонами 58
Салат с грибами, сыром
и яблоком 59
Салат «Мужской каприз» 59
Грибной салат 59
Салат из помидоров
с шампиньонами и брынзой 60
Салат «Оригинальный» 60
Салат из помидоров с говядиной ...61
Салат «Шапка Мономаха» 61
Салат «Экзотика» с мясом 62
Салат из мяса, грибов и ананасов ...62
Салат с курицей, грибами
и сыром 63
Салат «Фантазия» 63
Салат «Американка» 63
Салат с курицей и авокадо 64
Оливье пикантный 64
Салат «Вкусный» 65
Салат из курицы с омлетом 65
Салат «Королевский» 66
Салат «Вуаля» 66
Салат «Орешек» 66
Салат «Цезарь» с курицей 67
Салат из курицы с кукурузой 68
Салат в мексиканском стиле 68
Салат «Тоскана» 69
Салат «Жасмин» 69
Салат «Пасхальный» 69
Салат «Гранатовый браслет» 70
Салат-коктейль с курицей
и грибами 70
Салат «Карусель» 71
Салат со свеклой, уткой
и грушей 71
Салат «Киевский» 72
Салат с морковью и копченой
курицей 72
Салат из молодой капусты
с копченой курицей 72
Салат с копченой курицей,
сыром и помидорами 73
Салат с копченой курицей,
помидорами и ананасами 73
Печеночный салат 74
Салат с куриной печенью
и рисом 74
Теплый салат с куриной печенью ...74
Салат с куриной печенью
и яблоками 75
Салат «Аврора» с куриной
печенью и сыром 75
Теплый салат с куриной
печенью и шампиньонами 76
Салат «Ретро» 76
Салат с говяжьей печенью
и орехами 77
Салат «Печеночный» 77
Салат «Руссо» 78
Салат «Дракула» 78
Салат «Деликатес» 78
Салат с говяжьим языком 79
Салат «Объеденье» 79
Салат с говяжьим сердцем 79
Теплый салат «Сердечный» 80
Салат «Лакомка» с рыбой 80
Салат «Софиевский» с печенью
трески 81
Салат «Амстердам» с сельдью 81
Рулет «Сельдь под шубой» 81
Салат с копченой скумбрией
и крутонами 82
Картофельный салат с тунцом
и помидорами 83
Оливье с копченой скумбрией 83
Салат с копченой рыбой 84
Салат «Нисуаз» классический 84

Салат с креветками
и перепелиными яйцами 85
Салат с креветками 85
Салат с креветками и авокадо 86
Салат с креветками,
помидорами и моцареллой 86
Овощной салат с креветками
и крабовыми палочками 87
Салат «Нарцисс» 87
Салат с крабовыми палочками
и сыром 88

Закуски и блюда из яиц

Бутерброды с рыбой 89
Омлет с грибами и сыром 89
Классический французский
омлет 89
Омлет матушки Пуляр 90
Японский омлет тамаго-яки 90
Двухцветный омлет-рулет 91
Омлет с орехами 92
Омлет с овощами и беконом 92
Омлет кордон блю 92
Омлет с картофелем
и помидорами 93
Омлет «Марсель» 93
Омлет с грибами 94
Омлетный пирог с мясом
и рисом 94
Пасхальная яичница
«Шляхетская» 95
Яичница в слоеной корзинке 95
Квадратная яичница 95
Киш с яичницей и ветчиной 96
Слоеный пирог с ветчиной
и яйцом 96
Яйца в тесте 97
Пасхальные слоеные конвертики ...97
Омлетные конвертики 98
Яичница в конверте 98
Омлетики с творогом 98
Запеченные яйца под соусом
по-прованси 99
Яйца, фаршированные кремом 99
Яйца, фаршированные голубым
сыром и копченой курицей 100
Грибочки 100
Закусочный рулет с рыбой 100
Праздничный рулет 101
Нежный рулет с сыром 102
Рулет «Ассорти» 102
Куриный рулет «Мраморный» 103
Рулет из лаваша «Мимоза» 103
Рулет из лаваша с копченым
лососем 104
Рулет из лаваша с сыром
и огурцом 104
Рулет из лаваша
с консервированной рыбой 104
Конвертики из лаваша с сыром
и зеленью 105
Конвертики из лаваша с сыром
и ветчиной 105
Лаваши с крабовыми палочками
в кляре 106
Блинные мешочки с жюльеном 106
Блинный торт с грибами 107
Печеночный торт 107
Закусочный торт «Княжеский» 108
Профитроли с лососем 109
Слоеные тарталетки с курицей,
грибами и сыром 109
Жюльен в тарталетках 110
Тарталетки с красной рыбой 110
Рулетики из ветчины 110
Рулетики из семги с огурцом 111
Сырные рулетики с начинкой 111
Сыр, жаренный во фритюре 112
Моцарелла в кляре 112
Сырные шарики во фритюре 112
Сырная закуска «Снежки» 113
Сырная закуска на чипсах 113
Крабовые шарики 113
Тарталетки с крабовыми
палочками и ананасами 114
Фаршированные крабовые
палочки 114
Помидоры, фаршированные
брынзой 114
Картофельные лодочки
с маринованной сельдью 115
Картофельные лодочки
с грибами 115
Паштет из фасоли 116
Паштет из шампиньонов
с грецкими орехами 116
Фаршированные сушки 117
Фаршированные шампиньоны 117
Фаршированные шампиньоны
«Деликатесные» 117
Заливное ассорти 118
Заливное с рулетиками 118

Заливное из осетра ... 119
Трехслойное заливное из трески ... 120
Телятина под соусом из тунца ... 120
Карпаччо из говяжьего языка ... 121

Супы

Бульон с сырными чипсами ... 122
Луковый суп ... 122
Итальянский суп с сырными кубиками ... 123
Суп-пюре из красного перца со сливками ... 123
Овощной суп с сырными клецками ... 124
Минестроне ... 124
Испанская похлебка с ветчиной и яйцом ... 125
Берлинский картофельный суп с колбасками ... 125
Сербский картофельный суп ... 126
Венгерский густой картофельный суп ... 126
Чешский картофельный суп с грибами ... 127
Крупеня грибная ... 127
Грибной суп-пюре ... 128
Грибная солянка ... 128
Картофельный суп с ленивыми пельменями ... 129
Картофельный суп с копченостями ... 129
Мясная солянка с клецками ... 130
Солянка праздничная ... 130
Гуляш по-австрийски ... 131
Густой немецкий суп «Пихельштайнер» ... 131
Густой суп ... 132
Белорусский жур с курицей ... 132
Куриный бульон с мясом и грибами ... 133
Суп «Янтарная россыпь» с курицей ... 133
Овощной суп с курицей ... 134
Куриный суп-карри с ананасами ... 134
Харчо с курицей ... 135
Балканский суп с чечевицей ... 135
Суп с мясом и грибами по-латышски ... 135
Суп по-мексикански ... 136
Крем-суп с мясом, овощами и сыром ... 136
Чешский суп ... 137
Суп с куриными фрикадельками ... 137
Восточный суп с фрикадельками и нутом ... 138
Греческий яичный суп с фрикадельками ... 138
Суп с клецками из печенки ... 139
Суп-пюре с лососем ... 140
Лососевый суп со сливками ... 140
Суп по-мексикански с рыбой ... 141
Рыбный суп с тефтельками ... 141
Солянка рыбная ... 142
Мадьярский рыбный суп с клецками ... 142
Финский суп ... 143
Финский сливочный рыбный суп ... 143

Блюда из мяса

Кролик по-французски ... 144
Кролик с рисом по-гречески ... 144
Жаркое из кролика ... 145
Кролик в горчично-сливочном соусе ... 145
Кролик по-мюнхенски ... 146
Кролик в винном соусе ... 146
Жаркое из кролика со сливками ... 147
Баранья нога по-французски ... 148
Пасхальный барашек с чесночно-ореховым соусом ... 148
Ягненок по-швейцарски ... 149
Баранина в вине ... 149
Баранина с чесноком в коньяке ... 150
Баранья лопатка ... 150
Бараньи ребрышки с гранатовым соком ... 150
Ягнятина с помидорами, томленная в вине ... 151
Баранина с луком, чесноком и рисом ... 152
Томленая ягнятина с лимонным соусом ... 152
Мясное рагу по-перуански ... 153
Чакапули ... 153
Тушеная говядина ... 154
Пряная говядина, запеченная в фольге ... 154
Говядина «Веллингтон» ... 155
Говядина по-бургундски ... 155
Отбивные из телятины на гриле ... 156
Митболы в томатном соусе ... 156

Пряные митболы в томатном соусе ... 156
Рагу из говядины ... 157
Крученики в подливке из белых грибов ... 157
Мясо по-австрийски ... 158
Говядина с корицей и горчицей ... 158
Ростбиф с горчичной корочкой ... 159
Телячьи тефтельки с соусом из помидоров ... 159
Бифштекс с фасолью и жареными грибами ... 160
Телячьи отбивные на косточке с шалфеем ... 160
Телячьи отбивные ... 161
Рулетики из говядины ... 161
Говяжья печень по-венециански ... 162
Говядина в пиве ... 162
Эскалопы с ветчиной и сыром ... 163
Фаршированная телячья лопатка ... 163
Рулька, фаршированная грибами, в соусе ... 164
Буженина великолепная ... 165
Буженина сочная ... 165
Свиная колбаса ... 165
Колбаса праздничная ... 166
Венгерский мясной рулет «Штефания» ... 166
Кебаб из свинины с креветками ... 167
Свиная рулька в темном пиве ... 167
Свиные ребра в медово-чесночном соусе ... 168
Свинина с томатным соусом ... 168
Свинина с орегано и лимоном ... 168
Свиные ребрышки по-американски ... 169
Жаркое из свинины ... 169
Свинина по-королевски ... 169
Ростбиф по-саксонски ... 170
Суфле из свинины ... 170
Свинина в винном соусе ... 170
Свинина в шампанском ... 171
Свинина по-баварски ... 171
Свинина по-гавайски ... 172
Свинина в молоке ... 172
Свинина, томленная с помидорами ... 172
Запеченные свиные котлетки на косточке ... 173
Свиные ребрышки в имбирном соусе ... 173
Рулетики из свинины с омлетом ... 174
Мясное ассорти с грибами в горшочках ... 174
Котлеты с омлетом ... 175
Утка в вишневом соусе ... 175
Утка с мандаринами ... 176
Курица с ананасами ... 176
Курица в сырном кляре ... 177
Курица, фаршированная хлебом ... 177
Куриные отбивные с красным соусом ... 177
Куриные отбивные в орехах ... 178
Курица с овощами в восточном стиле ... 178
Куриные крылья с апельсином на гриле ... 179
Куриные ножки с ананасами ... 179
Индейка в соусе терияки ... 179
Куриная грудка с моцареллой ... 180
Индейка с сухофруктами и клюквенным соусом ... 180
Курица в кляре ... 181
Крылья в соусе из чернослива ... 181
Индюшиная голень с клюквенным соусом ... 181
Галантин из курицы ... 182
Цыпленок в беконе ... 182
Курица фаршированная ... 183
Фаршированные куриные грудки ... 183
Куриные грудки, фаршированные грибами ... 184
Фрикасе из цыплят ... 184
Курица в грибном соусе с луком и беконом ... 185
Фаршированная грудка индейки с соусом мостарда ... 185
Курица с яблоками и яблочным сидром ... 186
Куриные ножки в панировке ... 187
Цыпленок по-французски в красном вине ... 187
Курица с соусом песто ... 188
Курица в медово-лимонном соусе ... 188
Курица с лимонным соусом ... 189
Курица с пореем и грибами под слоеным тестом ... 189

Куриные котлеты с курагой 189
Рагу по-итальянски 190
Курица с картофелем
и овощами.....190
Курица с сыром и пореем.....191
Курица с картофелем
в винном соусе 191
Курица, фаршированная
сыром бри 191
Куриные ножки в глазури 192
Курица под соевым соусом 192
Курица в горчичном соусе 192
Курица с вином и перцем 193
Куриные ножки с перцем
и оливками 193
Курица в соусе с грибами 193
Курица с моцареллой
и помидорами 194
Курица под эстрагонным
соусом.....194
Курица по-мароккански.....194
Курица барбекю.....195
Курица с козьим сыром
и тимьяном.....195
Куриные ножки по-индийски 195
Куриный эскалоп с пряным
маслом 196
Курица в остро-сладком соусе 196
Курица по-техасски 197
Куриные рулетики
с двойной сырной начинкой.....197
Курица с ананасом.....198
Курица, фаршированная
моцареллой и чеддером 198
Курица в лимонно-медовой
глазури 198
Шарики из курицы и сыра.....199
Индейка в чесночной заливке.....199
Шарики из индейки
под сливочным соусом 200
Индейка по-испански..... 200
Трехслойная мясная запеканка.....201
Куриный рулет 201
Индейка в слоеном тесте 201
Курица с томатами и сухарями.... 202
Куриные рулетики
с соусом песто 202
Сочные рулетики..... 203
Рулетики из индейки
в томатном соусе..... 203
Куриные рулетики с сыром
и чесноком 204
Мясные стожки 204

Рыба и морепродукты

Карп в панировке 205
Рыбные котлеты в желе..... 205
Фаршированная щука 206
Форель в чесночном соусе..... 206
Фаршированная форель
под сливочно-грибным
соусом..... 207
Рыбное филе с травами 207
Жареный карп с соусом из трав... 208
Лосось с картофельной
корочкой 208
Рыба, запеченная с картофелем
и помидорами 209
Лосось в слоеном тесте..... 209
Лосось в майонезно-горчичном
соусе 210
Рыба по-царски 210
Рыба «Пальчики оближешь» 211
Рыба по-гречески 211
Рыба в горшочке 211
Рыба в конвертиках 212
Фаршированный карп
в овощном маринаде 212
Рыба с грибами в омлетной
заливке 213
Запеченный лосось с фенхелем 214
Лосось по-европейски 214
Судак в ореховой панировке 214
Рыба по-королевски.....215
Лосось на рисовой подушке
с овощами 215
Лосось с грибами и овощами 216
Сибас под соусом.....216
Тефтели с мясом криля.....217
Рыба в пивном кляре 217
Лосось, запеченный
в винном соусе.....218
Окунь с грибами 218
Лосось в томатно-медовом
соусе 218
Рыба с морковью и луком 219
Лосось с сырной корочкой.....219
Хек с овощами 219
Минтай с перцем чили 220
Форель в винном соусе 220
Лосось в соевом маринаде..... 220
Фаршированная скумбрия
в фольге 221
Скумбрия по-фламандски.....221
«Золотая рыбка» 222
Судак под польским соусом..... 222
Скумбрия по-норвежски 223
Судак «Нельсон» 223
Судак по-веракрусски..... 224
Щука по-рыбацки 224
Щука с овощной начинкой..... 224
Рыба, тушенная с овощами..... 225
Горбуша под хлебной корочкой ... 225
Рыба, запеченная с картофелем
и сыром..... 226
Лосось под горчичным соусом.... 226
Рыба по-мароккански 227
Горбуша фаршированная.....227
Рыба под пикантным томатным
соусом..... 228
Гратен с лососем и грибами 228
Семга по-турецки 229
Филе трески в пармезане 229
Запеканка с брокколи
и копченым лососем..... 230
Фаршированная горбуша 230
Рыба под тройной шубой 231
Жюльен с семгой и грибами.....231
Рыба в горшочках 231
Минтай в сливочном соусе..... 232

Традиционная пасхальная выпечка

Орехово-лимонные пряники..... 233
Польский пасхальный мазурек 233
Шотландский кекс 234
Торрихас..... 234
Испанские медовые
конвертики 234
Пасхальный веночек
с фисташками 235
Пасхальные веночки с маком..... 236
Пасхальный веночек с курагой
и орехами..... 236
Хорватские пасхальные куколки....237
Ливанское печенье «Маамуль» 238
Крестовые булочки..... 238
Пирог с крушанками 239
Пасхальный творожный торт..... 240
Пасхальный сырник 240
Генуэзское пасхальное печенье
«Канестрелли».....241
Пасхальное печенье «Куличики» ...241
Песочное пасхальное печенье 242
Греческие пасхальные бублики
«Кулурья» 242
Пасхальные пряники 243
Пасхальные булочки
с творогом..... 243
Пасхальные шоколадные кексы.... 244
Пасхальные творожные
маффины 244
Пасхальные рогалики
с творогом..... 245
Мальтийские пасхальные
пряники «Фиголли»..... 245
Печенье «Барашки» 246
Пасхальный монастырский
хворост..... 246
Нежные творожные булочки 247
Печенье «Пасхальные кролики» ... 247
Пасхальные чизкейки..... 248