

100

ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

Очень просто!



УДК 641/642
БЕК36.997
С 81

Составитель Г. С. Выдревич

С 81 **100 лучших рецептов холодных закусок** / [сост.
Г. С. Выдревич]. - М.: ЭКСМО; СПб.: Терция, 2009. - 64 с -
(Очень просто).

Закуска — одно из самых популярных блюд в русской кухне. Ею можно позавтракать или поужинать, начать обед, порадовать гостей во время праздника. К повседневному столу обычно подают одну-две закуски, к праздничному обеду — несколько, обязательно разных, праздничный ужин вообще может состоять из одних закусок.

В этой книге собраны рецепты холодных закусок, и простых, и сложных. Если вы не обладаете кулинарными навыками, точно следуйте рекомендациям. Если же считаете себя мастером, эти рецепты могут послужить основой, благодаря которой ваша фантазия поможет создать нечто новое и изысканное.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-32112-4

© «Терция», составление, 2009
© «Терция», оформление, 2009
© ООО «Издательство «Эксмо», 2009

ПРЕДИСЛОВИЕ

Закуска — одно из самых популярных блюд в русской кухне, ибо оно практически универсальное. Ею можно позавтракать или поужинать, начать обед, порадовать гостей во время праздника. Закуски призваны возбуждать аппетит перед основными блюдами трапезы, поэтому их принято готовить небольшими порциями, приправлять острыми специями, придающими блюду пикантный вкус. К повседневному столу обычно подают одну-две закуски, к праздничному обеду — несколько, обязательно разных, праздничный ужин вообще может состоять из одних закусок.

Закуски подразделяют на горячие и холодные, но это деление весьма условное, ибо многие горячие закуски можно использовать в холодном виде, и наоборот.

Готовят закуски из овощей, фруктов, грибов, яиц, мяса, рыбы, птицы, морепродуктов, как свежих, так и консервированных или замороженных.

Холодные закуски подают на фарфоровой, мельхиоровой либо металлической посуде, предварительно охладив ее. Их в отличие от горячих расставляют на столе заранее, но не позднее чем за час до прихода гостей. Если закусок предполагается несколько, сначала принято подавать рыбные, потом мясные, из птицы и овощные.

Выбирая ту или иную закуску, важно помнить, что ее главное назначение — подготовить организм к приему основной пищи, вызвать аппетит, поэтому закуска не должна быть



ни чрезмерно питательной, ни обильной. По этой же причине нередко закуски делают острыми или подают к ним острые приправы: это способствует выделению желудочного сока.

Традиционно на Руси большинство закусок делали из овощей, грибов и рыбы. Мясо как весьма недешевый продукт встречалось значительно реже, в основном — по праздникам. Блюда из птицы готовили намного чаще.

Овощные и грибные закуски всегда были и остаются многочисленными и многообразными. Прежде всего потому, что «подножный корм» доступен всем, а также и по той причине, что хранить овощи несложно (можно сделать запасы на зиму). Кроме того, многие овощи, а тем более грибы можно солить, мариновать, сушить и потому их используют круглый год почти в неограниченном количестве. Да и вкус у них отменный. Даже сейчас, когда в магазинах можно приобрести практически все, многие хозяйки предпочитают самостоятельно квасить капусту, солить и мариновать грибы. Потому что в этих процессах есть некое таинство, дающее конечному блюду особый аромат и непередаваемый вкус. Да и результат налицо: получается готовая закуска, которую можно и не приправлять.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов требует особых навыков. Во-первых, нужно правильно выбрать посуду. Варить и запекать рыбу надо только в эмалированной или глиняной посуде, ибо металл (кроме черного чугуна) ухудшает внешний вид блюда (рыба приобретает серый оттенок) и ее вкус, разрушает многие микроэлементы.

В разной рыбе содержится разное количество белков, жиров, минеральных веществ, и поэтому готовить ее надо по-разному. Например, скумбрию или тунца лучше не жарить: блюдо выйдет не сочным, а вот если их отварить или припустить — пальчики оближешь. Зато жареные палтус или камбала послужат украшением любого стола, особенно если обжарить их в тесте.

Особое внимание нужно уделить специям и приправам, которые могут значительно улучшить или, наоборот,



безнадёжно испортить готовое блюдо. Многие рыбные блюда не терпят большого количества приправ, как, например, осетрина, обладающая неповторимым естественным вкусом. А вот к щуке, запах которой нередко бывает чрезмерно резким, лучше добавить побольше пряностей.

Главная ценность рыбы — белок, который очень легко усваивается (говядину человек переваривает около 5 часов, рыбу — 2–3 часа). Кроме того, в ней есть все необходимые людям аминокислоты, особенно в морской рыбе. Рыбные жиры тоже усваиваются лучше животных, содержат мало холестерина, в них много биологически активных соединений (незаменимых жирных кислот), витаминов F, A, D, E. В мясе рыбы и морепродуктов немало витаминов группы B, минеральных веществ (йода, бора, железа, фтора, брома, кальция, магния и др.). А креветки хороши еще и тем, что в них почти нет сахара и жира, но много белка (так что они прекрасно утоляют голод и поэтому особо полезны любителям поесть) и витамина B₁₂, необходимого для выработки гемоглобина.

Для мясных закусок мясо лучше покупать нежирное, молодое, которое не требует долгой тепловой обработки. А чтобы мясо стало еще более мягким и сочным, его можно вымочить в легком маринаде, в квасе, кислом молоке или рассоле — огуречном либо капустном.

Мясные закуски — блюдо весьма сытное. Так что если вы подаете их к праздничному (а следовательно, обильному) столу, таких закусок должно быть немного, а порционные куски лучше делать небольшими.

На одном столе с мясными вполне уместными окажутся закуски из сыра, яиц, грибов, овощей. Рыбным закускам удачное соседство составят сырные, яичные, овощные. Если на закуску вы приготовили паштет, смесь из различных овощей, блюдо из мелких кусочков любых продуктов, гостям можно предложить гренки, тосты, сухие хлебцы, чтобы на них можно было положить закуску.



И не забудьте об украшении. При виде красивого блюда рот должен наполняться слюной. Можно сделать цветы из яиц, моркови, свеклы, редиса, редьки. Можно просто оригинально расположить веточки различной зелени. Можно вырезать фигурки из огурца, моркови, помидора...

В этой книге собраны рецепты холодных закусок, и простых, и сложных.

Если вы не обладаете кулинарными навыками, точно следуйте рекомендациям. Если же считаете себя мастером, эти рецепты могут послужить основой, благодаря которой ваша фантазия поможет создать нечто новое и изысканное.

ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ



Грибная закуска

500 г шампиньонов, 0,5 стакана яблочного уксуса, 0,3 стакана растительного масла, 20–30 горошин черного перца, 2–3 дольки чеснока, 3 ч. ложки сахара, соль.

Грибы очистить, вымыть, посолить и поперчить по вкусу, добавить сахар, выложить на сковородку, полить маслом и уксусом. Довести до кипения, накрыть крышкой и кипятить на слабом огне 5–7 мин. Снять с огня, добавить мелко на рубленный чеснок. Остудить до комнатной температуры и поставить в холодильник на 3–4 ч.

Мелкие шампиньоны можно не чистить, а только тщательно вымыть.



Грибы по-гречески

400 г мелких шампиньонов, 250 г помидоров черри, 12 маслин без косточек, 5 ст. ложек оливкового масла, 150 мл белого сухого вина, 1 долька чеснока, 1 ч. ложка семян



кориандра, 2 pity, 2 небольших лавровых листа, белый молотый перец, соль.

Приготовить маринад. Соединить оливковое масло, вино, мелко нарезанный чеснок, лавровый лист, кориандр, перемешать. Накрыть посуду крышкой, довести до кипения и варить в течение 5 мин.

Положить в маринад тщательно вымытые целые грибы, мелко нарезанные помидоры без кожицы, измельченные маслины, тщательно перемешать. Варить под крышкой еще в течение 3 мин. Затем шампиньоны извлечь, выложить на блюдо.

Маринад варить, пока он не выварится наполовину. Готовый маринад остудить, извлечь лавровый лист, посодить и поперчить по вкусу. Получившейся смесью залить грибы и поставить их в холодильник.

Подавать грибы холодными с кусочками теплой pity.



Капустные трубочки

300 г белокочанной капусты, 1 клубень картофеля, 1 средний свежий огурец, 60 г варено-копченого окорока, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, зелень, соль.

Капусту разобрать на листья, отварить в подсоленной воде, остудить, листья свернуть трубочками.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Окорок и огурец нарезать кубиками. Ингредиенты соединить, заправить сметаной, слегка посолить, тщательно перемешать.



Получившейся начинкой заполнить трубочки и украсить их зеленью.

Окорок можно в начинку не добавлять.



Грибы с вином в сметане

250 г свежих белых грибов, 20 г сливочного масла, 2 ст. ложки белого полусухого вина, 60 г сметаны, 40 г швейцарского сыра, 200 г хлеба, черный молотый перец, паприка, соль.

Грибы очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками, обжарить в растопленном масле в течение 15 мин. Затем влить вино, перемешать, прогреть на сильном огне в течение 2 мин. Уменьшить огонь до слабого, посолить и поперчить по вкусу, добавить сметану и тертый сыр. Готовить, помешивая, пока смесь не загустеет. Готовую смесь остудить.

Хлеб разрезать на ломтики, подсушить их на сухой сковороде или в тостере, смазать маслом, выложить на ломтики грибы.

Вместо белых грибов можно использовать шампиньоны.



Баклажаны с орехами

3–4 крупных баклажана, 1 стакан ядер грецких орехов, 4–5 долек чеснока, 30 г кинзы, 30 г зелени петрушки, 30 г укропа, уксус, растительное масло, белый молотый перец, соль.



Баклажаны вымыть, нарезать вдоль на полоски толщиной 1 см, поджарить в большом количестве кипящего масла до золотистого цвета. Откинуть на сито, чтобы масло стекло.

Кинзу, петрушку и укроп мелко порубить. Грецкие орехи натереть на мелкой терке или растолочь в ступке. Чеснок мелко порубить или натереть на терке. Зелень, орехи и чеснок соединить, добавить перец, соль и уксус и перемешать. Понемногу вливать воду до тех пор, пока смесь не приобретет консистенцию жидкой каши.

Получившейся массой смазать обжаренные баклажаны и свернуть их в трубочку. Выложить на блюдо и украсить по своему усмотрению.

Можно вместо воды добавить майонез.



Кабачки в маринаде

400 г кабачков, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 150 г белокочанной капусты, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Для маринада: 1 луковица, 250 мл воды или овощного бульона, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки томат-пюре, 1 ч. ложка муки, уксус, сахар, красный молотый перец, соль.

Кабачок очистить, нарезать кружочками, удалить сердцевину. Получившиеся кольца опустить в кипящую воду на 5 мин, аккуратно извлечь из воды и остудить.

Приготовить маринад. Лук мелко порубить; подрумянить в кипящем масле, добавить муку и томат-пюре, тщательно перемешать. Влить воду или бульон, посолить



и поперчить по вкусу, добавить сахар и уксус по вкусу, довести до кипения и снять с огня.

Приготовить начинку. Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами. Овощи обжарить в горячем масле.

Кольца из кабачков заполнить начинкой, положить в глубокую сковороду, залить маринадом. Тушить в разогретой духовке в течение 20–25 мин. Готовую закуску остудить.



Ежик из цветной капусты

1 крупный кочан цветной капусты, 2 небольших свежих огурца, 1 морковь, 1 свекла, зелень, уксус, майонез, соль.

Кочан отварить целиком в подсоленной воде с уксусом. Аккуратно извлечь из отвара, выложить в дуршлаг, обсушить и остудить, а затем переложить на блюдо.

Морковь и свеклу отварить отдельно друг от друга, остудить, очистить, нарезать соломкой. Огурцы нарезать соломкой. Нафаршировать кочан морковью, свеклой и огурцами, аккуратно вставляя соломку между соцветиями. Полить майонезом и украсить зеленью.



Фаршированные огурцы

600 г свежих огурцов, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 30 г стеблей чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, зелень, соль.



Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать маленькими кубиками. Морковь вымыть, очистить, натереть на средней терке. Стебли чеснока и зелень вымыть, обсушить, мелко порубить. Ингредиенты соединить, посолить по вкусу, тщательно перемешать.

Огурцы вымыть, обсушить, разрезать каждый вдоль пополам, с помощью ложки удалить семена. Заполнить овощной смесью, полить растительным маслом, украсить зеленью.



Фаршированные зеленые помидоры

6–8 зеленых помидоров, 5 стручков сладкого перца, 1 стакан ядер грецких орехов, 1 головка чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка измельченной петрушки, 1 ст. ложка измельченного укропа, 1 ст. ложка измельченной кинзы, 1 ст. ложка измельченной зелени сельдерея, черный молотый перец, соль.

Помидоры вымыть, обсушить, надрезать сбоку.

Приготовить начинку. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, мелко нарезать. Петрушку, укроп, сельдерей и кинзу вымыть, обсушить и мелко порубить. Чеснок мелко нарезать (две дольки отложить). Перец, зелень и чеснок истолочь в ступке, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Нафаршировать помидоры начинкой, выложить их в сковороду и запечь в духовке на среднем огне.

Приготовить ореховую пасту. Орехи, чеснок и немного кинзы истолочь в ступке. Растереть в одно-



родную массу, постепенно добавляя растительное масло. Из получившейся массы отжать масло, а выжатую пасту посолить и поперчить по вкусу.

Готовые помидоры выложить на блюдо, остудить, густо намазать ореховой пастой и полить отжатым маслом.



Запеченный лук

2 крупные луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 кубика говяжьего бульона.

Луковицы очистить, срезать верхушку. Каждую луковицу разделить на четыре-пять долек. Разрезать не до конца, чтобы луковицы не распались. Луковицы выложить на куски фольги, густо посыпать раскрошенными бульонными кубиками, полить растопленным сливочным маслом. Фольгу плотно завернуть. Заготовки поместить в гриль или поставить на древесные угли мангала, или в духовку, разогретую до 350° С. Запекать примерно 45 мин.

С готовых луковиц аккуратно снять фольгу (жидкость, образовавшуюся при запекании, сохранить), выложить их в бульонные чашки, полить жидкостью.



Луковые кольца

3 крупные луковицы, 1 стакан муки, 1 стакан пива, растительное масло, черный молотый перец, 1 ч. ложка красного молотого перца, 0,5 ч. ложки соли.



Лук очистить, нарезать кольцами толщиной около 0,5 см, кольца разделить.

Приготовить тесто. Муку соединить с красным перцем и солью, добавить черный перец по вкусу, перемешать. Влить пиво и взбить, пока не образуется пена.

Луковые кольца положить в тесто, а затем по одному выложить на тарелку или доску, застланную салфеткой, обсушить от излишков теста.

В сковороду налить немного масла, разогреть его и обжарить кольца с двух сторон до образования румяной корочки. Обжаренные кольца выложить в один слой на противень. Запечь в духовке, разогретой до 200° С, в течение 6 мин. Готовые кольца можно подавать и горячими, и холодными.

Кольца можно не запекать, а обжарить во фритюре, а затем обсушить от излишков жира.



Закуска «Аппетитная»

500 г помидоров, 400 г баклажанов, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 25 г любого сыра, 100–150 г майонеза, 100 г растительного масла, зелень петрушки, соль.

Помидоры вымыть, обсушить. У каждого помидора срезать пласт с нижней части плода, удалить семена и часть мякоти. Вырезанную мякоть мелко порубить и слегка обжарить.

Баклажаны вымыть, очистить от кожицы, вымочить в подсоленной воде в течение получаса, отжать, нарезать маленькими кубиками и обжарить до золотистого цвета. Лук мелко порубить, обжарить. Чеснок мелко нарезать.

Мякоть помидоров, баклажаны, лук и чеснок соединить, посолить по вкусу, заправить половиной



майонеза, перемешать. Получившейся смесью заполнить помидоры, положить их на смазанный маслом противень, полить оставшимся майонезом, посыпать тертым сыром. Запечь в предварительно разогретой духовке в течение 3–5 мин — пока не расплавится сыр.

Готовую закуску выложить на блюдо и остудить. Украсить петрушкой.



Сыр из сушеных белых грибов

1 стакан сушеных белых грибов, растертых в порошок, 0,5 стакана тертого сыра, 4 ст. ложки сливочного масла, зелень, соль.

Порошок из грибов просеять, добавить сыр и размягченное масло, посолить по вкусу, тщательно перемешать. Получившуюся смесь выложить в застланную марлей форму и поставить в холодильник до тех пор, пока она не застынет.

Готовый сыр нарезать ломтиками и украсить зеленью.

Вместо белых грибов можно использовать любые другие грибы.



Шампиньоны, фаршированные голубым сыром

14–15 средних шляпок шампиньонов, 1 ст. ложка измельченного сыра с голубой плесенью, 1 стакан мягких хлебных крошек, 3 ст. ложки размягченного сливочного масла, 1 ч. ложка лимонного сока.



Приготовить начинку. Соединить сыр, 2 ст. ложки масла, лимонный сок и крошки, тщательно перемешать.

Получившейся смесью начинить шляпки, выложить их в сковороду или на противень, полить оставшимся растопленным маслом. Запечь в духовке до готовности.

Готовые шляпки остудить. Можно посыпать измельченной зеленью.



Закуска из квашеной капусты с апельсинами и орехами

100 г квашеной капусты, 2 апельсина, 0,3 стакана крупно молотых ядер грецких орехов, 0,3 стакана изюма, майонез, несколько веточек зелени петрушки.

Апельсины аккуратно разрезать пополам и вынуть мякоть. Отложить немного для украшения, а остальное измельчить, смешать с орехами, распаренным изюмом и капустой, заправить майонезом, перемешать. Получившейся смесью наполнить половинки апельсинов. Украсить веточками петрушки и кусочками мякоти.



Овощи с ореховым соусом

На выбор: 300 г шпината, 250 г свекольной ботвы, 150 г белокочанной капусты, 250 г цветной капусты, 140 г стручковой фасоли (свежей или консервированной),



180 г спаржи, 250 г крапивы, 150 г картофеля, 170 г маринованной кольраби, 180 г баклажанов, 140 г свеклы, 60 г красной фасоли.

Для соуса: 30 г ядер грецких орехов, 20 г репчатого лука, 10 мл винного уксуса, 3 дольки чеснока, кинза, укроп, черный или красный молотый перец, соль.

Шпинат, свекольную ботву, крапиву, спаржу, у которой удалены твердые части стеблей, тщательно перебрать, промыть и припустить в небольшом количестве кипящей воды, затем отжать и порубить. Белокочанную капусту нашинковать, отварить и остудить. Стручковую фасоль очистить от прожилок, обломить кончики, крупно нарезать и тоже отварить. Картофель и свеклу сварить в кожуре отдельно друг от друга, остудить, очистить и нарезать ломтиками. Баклажаны с кожицей нарезать кубиками, отварить и остудить. Маринованную кольраби очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками, листья и стебли мелко нашинковать. Цветную капусту отварить, охладить и разобрать на мелкие кочешки. Предварительно замоченную красную фасоль отварить, немного размять и остудить.

Приготовить соус: грецкие орехи истолочь вместе с чесноком, перцем, солью, добавить мелко шинкованный лук, измельченные кинзу и укроп, развести уксусом и все тщательно перемешать, пока орехи не побелеют.

Этим соусом заправить любые из упомянутых овощей.



Икра из кабачков и помидоров

1 кг кабачков, 300 г помидоров, 1–2 луковицы, 100 г зеленого лука, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст.



ложки уксуса, 1 ст. ложка сахара, черный молотый перец, соль.

Кабачки вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать кружочками, запечь в духовке до готовности, остудить, а затем мелко порубить или пропустить через мясорубку.

Помидоры вымыть, обсушить, мелко нарезать. Лук мелко нарезать, обжарить до прозрачности. Добавить помидоры и жарить, помешивая, пока овощи не станут мягкими. Затем добавить кабачки. Тушить, помешивая, пока смесь не загустеет. Влить уксус, положить сахар, посолить и поперчить по вкусу, перемешать и остудить.

Выложить икру в салатник, посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Вместо помидоров можно использовать 100 г томата-пюре. Уксус и сахар можно не добавлять.



Закуска из картофеля с помидорами

3 средних клубня картофеля, 3 средних помидора, 4 ломтика бекона, 0,3 стакана оливкового масла, 2 ст. ложки белого винного уксуса, 2 ч. ложки дижонской горчицы, 2 ст. ложки измельченного свежего базилика, 0,25 ч. ложки черного молотого перца, 0,5 ч. ложки соли.

Картофель вымыть, очистить, нарезать кружочками толщиной около 0,5 см, залить небольшим количеством воды (так, чтобы она едва покрывала картофель), довести до кипения на сильном огне, убавить огонь до среднего, варить в течение 10 мин. Воду аккуратно слить, картофель остудить.



Бекон нарезать ломтиками, обжарить на среднем огне в течение 6–8 мин, остудить, мелко нарезать.

Помидоры вымыть, обсушить, нарезать кружочками толщиной около 0,5 см.

Приготовить заправку. Соединить горчицу, базилик, перец и соль, хорошо перемешать. Взбивая, понемногу влить уксус и масло.

На плоское блюдо выложить кружочки картофеля, чередуя их с кружочками помидора. Полить заправкой, посыпать кусочками бекона. До подачи на стол держать закуску в холодильнике.

Бекон можно не использовать, а закуску посыпать зеленью или семенами кунжута.



Помидоры, фаршированные грибами

1 кг помидоров, 300 г свежих грибов, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 50 г томатной пасты, 100 г панировочных сухарей, 100 г сыра, 2–3 дольки чеснока, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Помидоры вымыть и обсушить. Срезать верхушку, слегка отжать, вырезать сердцевину.

Приготовить фарш. Для этого грибы очистить, измельчить и обжарить в растительном масле вместе с мелко нарезанным репчатым луком. Добавить сердцевину помидоров, томатную пасту, немного воды, половину указанной нормы сухарей, измельченный чеснок, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Варить на слабом огне, пока смесь не загустеет.



Готовый фарш слегка остудить, начинить им помидоры, посыпать смесью тертого сыра и сахара, полить растопленным сливочным маслом и запечь в духовке до образования золотистой корочки. Готовую закуску остудить. Вместо свежих грибов можно использовать замороженные или консервированные шампиньоны.



Сациви из баклажанов

400 г баклажанов, 40 г ядер грецких орехов, 30 г репчатого лука, 4 дольки чеснока, 50 мл уксуса, 20 г сушеной зелени, красный молотый перец, соль.

Баклажаны промыть, удалить концы, надрезать вдоль, обдать кипятком, выдержать в нем 5 мин. Затем выложить под груз на 30–40 мин.

Орехи порубить. Лук мелко нарезать. Чеснок порубить или раздавить. Соединить половину орехов, лука и чеснока, перемешать. Получившейся смесью начинить баклажаны.

Оставшиеся орехи, лук и чеснок соединить с зеленью, полить уксусом, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Получившейся смесью залить фаршированные баклажаны и мариновать 2–3 дня в холодном месте.



Закуска из помидоров с маслинами и сыром

4 крупных помидора, 1 крупная красная луковица, 85 г козьего сыра, 12 маслин без косточек, 25 г салата роккет, 1 ст. ложка бальзамического уксуса, 1 ст. ложка готовой приправы для салатов, соль.



Лук нарезать тонкими полукольцами, залить смесью уксуса и 1 ст. ложки воды, мариновать в течение 5 мин. Затем маринад слить, лук промыть в холодной проточной воде.

Помидоры вымыть, обсушить, нарезать толстыми кружочками (каждый помидор — на 4–5 кружочков). Выложить на блюдо. На кружочки помидора положить лук, салат роккет, половинки маслин. Посыпать приправой, слегка посолить. Сверху выложить раскрошенный сыр.



Перец, фаршированный сыром

4 стручка сладкого перца, 200 г сыра, 60 г сливочного масла, 1 яйцо, зелень.

Перец вымыть, обсушить, удалить плодоножки, очистить от семян и перегородок.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, натереть на мелкой терке. Сыр натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. Добавить размягченное масло, яйцо и мелко нарезанную зелень, тщательно перемешать.

Получившейся смесью плотно набить перцы и поместить их в холодильник, чтобы начинка застыла. Затем нарезать перцы кружочками, выложить на блюдо и украсить зеленью.



Острая морковная закуска

1 кг моркови.

Для маринада: 1 крупная головка чеснока, 10 грецких орехов, 4–5 ст. ложек уксуса, 3 ст. ложки сахара,



2 ч. ложки семян кинзы, 0,5 стакана растительного масла, 1 ч. ложка черного молотого перца, 0,25 ч. ложки красного молотого перца, 1 ч. ложка

соли.

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Приготовить маринад. Чеснок мелко порубить. Орехи очистить, ядра мелко порубить. Семена кинзы обжарить на сухой сковороде, а затем раздавить или пропустить через мясорубку. Соединить чеснок, орехи, семена кинзы, добавить масло, уксус, сахар, красный и черный перец, соль. Тщательно перемешать до полного растворения сахара и соли.

Морковь залить маринадом и поставить на сутки в холодильник.

ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ



Заливная говядина с сыром и грибами

2 кг говядины на кости, 200 г любого сыра, 200 г свежих грибов, 50 г укропа, 20 г желатина, 3 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки кетчупа, 3 лавровых листа, 2 бутона гвоздики, 10 горошин черного перца, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, соль.

Сыр натереть на крупной терке. Грибы вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать. Морковь, а также корни петрушки и сельдерея очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук тонко нашинковать.

Грибы соединить с луком, обжарить на масле, затем добавить немного воды и потушить до готовности на слабом огне.

Желатин размочить в едва теплой воде.

Мясо вымыть, нарезать вместе с костью, залить холодной водой, добавить морковь и корни, перец горошком, лавровый лист, посолить по вкусу. Варить до готовности, время от времени снимая пену. Затем извлечь из бульона мясо, морковь и корни. В бульон положить гвозди-



ку и молотый перец, прокипятить на слабом огне в течение 10 мин. После этого бульон процедить, соединить с набухшим желатином, довести до кипения и еще раз процедить.

Мясо отделить от костей, мелко нарезать, выложить в форму. Сверху положить кружочки моркови и кореньев, а также грибы. Посыпать сыром и залить горячим бульоном. Остудить до комнатной температуры, а затем поставить в холодильник на 4–5 ч.

Готовое заливное опрокинуть на блюдо, полить кетчупом, посыпать укропом.



Паштет в тесте

1 кг мякоти телятины, 1 луковица, 3–4 ст. ложки майонеза, черный молотый перец, соль.

Для теста: 1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль.

Для смазывания теста: 1 яйцо.

Для смазывания противня: растительное масло.

Мясо вымыть, нарезать крупными кусками, дважды пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Приготовить тесто. Муку просеять, высыпать ее горкой в миску, сделать в середине углубление, положить в него сметану, размягченное масло, яйца, сахар и соль. Вымесить тесто, выдержать его в течение 1 ч в теплом месте, затем разделить пополам и раскатать в два пласта толщиной около 0,5 см. Один пласт положить на смазанный маслом противень,

выложить на него телятину, разровнять. Накрыть вторым пластом, края теста защипать. Смазать взби-



тым яйцом. В верхнем пласте сделать два-три отверстия диаметром около 1 см.

Выпекать в духовке, разогретой до 180° С, в течение 2–2,5 ч.

Готовый паштет остудить, не снимая с противня, затем через отверстия влить майонез. Снять паштет с противня, поставить в прохладное место на 1 ч, после чего нарезать порционными кусками.



Буженина, шпигованная чесноком и луком

900 г свиного окорока, 200 г репчатого лука, 50 г чеснока, 50 г зелени петрушки, 20 г мяты, 50 мл 3%-го уксуса, 700 мл хлебного кваса, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Окорок освободить от костей, нашпиговать чесноком и луком, посыпать перцем, натереть солью, положить в керамическую или эмалированную посуду, залить смесью хлебного кваса и уксуса, добавить сухую мяту и лавровый лист и выдержать на холоде в течение 12 ч.

Затем окорок вынуть, слегка обсушить, выложить на противень и довести до готовности в духовке. Получившуюся буженину остудить, нарезать ломтями и подавать с зеленью петрушки.



Карпаччо из говядины

250 г филе говядины, 2 апельсина, 2–3 ст. ложки измельченных грецких орехов, 2 ч. ложки бальзамиче-



ского уксуса, 3 ст. ложки орехового масла, 2 ч. ложки вустерского соуса, красный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, положить на 2 ч в морозильную камеру, а затем нарезать очень тонкими ломтиками. Затем положить их между двумя слоями полиэтиленовой пленки и отбить плоской стороной молотка так, чтобы ломтики стали прозрачными.

Приготовить маринад. Соединить уксус, вустерский соус, ореховое масло, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Апельсины очистить от кожуры, удалить семена и белые пленки. Разделить на дольки. Выделившийся при этом сок влить в маринад и перемешать.

Ломтики мяса положить на блюдо, полить соусом. Сверху положить дольки апельсинов. Посыпать обжаренными на сухой сковороде орехами. Накрыть пищевой пленкой и до подачи на стол держать в холодильнике.



Пахтет из телятины

700 г постной телятины, 0,25 стакана крошек соленых крекеров, 1 яйцо, 0,5 стакана мелко нарезанного зеленого сладкого перца, 0,5 стакана мелко нарезанного репчатого лука, 0,5 стакана мелко нарезанного сельдерея, 1 стакан мелко нарезанной моркови, 0,5 ч. ложки белого молотого перца, 0,5 ч. ложки молотой паприки, 0,5 ч. ложки измельченного базилика, 1 ст. ложка порошка чили, 2 ч. ложки острого соуса, 0,25 стакана соуса «Барбекю».

Для соуса «Барбекю»: 50 г томатной пасты, 50 г острой томатной приправы, 50 мл уксуса, 1 долька



чеснока, 1 маленькая луковица, 1,5 ч. ложки растительного масла, 2 ст. ложки светлого пива, 1 ст. ложка сахара, 0,25 ч. ложки молотого мускатного ореха, 0,5 ч. ложки молотого душистого перца, 0,25 ч. ложки черного молотого перца, соль.

Приготовить соус. Репчатый лук и чеснок мелко порубить и тушить в масле до тех пор, пока лук не станет мягким и прозрачным. Добавить томатную пасту, острую томатную приправу, уксус, пиво, сахар, соль, черный и душистый перец, мускатный орех и тщательно перемешать. Варить на слабом огне, не закрывая крышкой, в течение 15 мин. Готовый соус остудить.

Телятину дважды пропустить через мясорубку, добавить белый перец, паприку, базилик, чили и острый соус. Перемешать, положить яйцо, соленые крекеры и овощи, еще раз тщательно перемешать. Выложить смесь в форму и залить соусом «Барбекю». Духовку разогреть до 180° С и выпекать паштет в течение 1–1,5 ч. Затем вынуть его из духовки, слегка остудить, вынуть из формы и охладить.



Поросенок, фаршированный языком

1 поросенок (около 2 кг), 1,5 кг нежирной свинины или телятины, 400 г вареного языка, 10 яиц, 200 г очищенных фисташек, 1–1,5 стакана молока, 10 г молотого мускатного ореха, 2–3 ст. ложки коньяка или мадеры, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, зелень, черный молотый перец, соль.

Приготовить начинку. Свинину или телятину пропустить через мясорубку. Помешивая фарш, до-



бавить в него яйца (по одному), влить молоко, посолить и поперчить по вкусу, добавить мускатный орех, коньяк или мадеру, перемешать. Затем положить фисташки и нарезанный маленькими кубиками язык. (Можно добавить немного сала, нарезанного кубиками.) Все снова перемешать.

Трех-четырёхнедельного поросенка выпотрошить, удалить копыта. Тушку разрезать вдоль от головы до хвоста по брюшку, удалить кости. Положить начинку, отверстие зашить.

Подготовленного поросенка завернуть в салфетку, концы салфетки связать, тушку перевязать в нескольких местах шпагатом. Поросенка вместе с извлеченными костями положить в глубокую посуду, добавить коренья и лук, залить холодной водой. Варить на слабом огне при очень малом кипении до готовности.

Отварного поросенка охладить, не вынимая из бульона, положить брюшком вниз под пресс и поставить в холодильник на несколько часов.

Перед подачей снять салфетку, удалить нитки из брюшка, нарезать поросенка порционными кусками и выложить на блюдо. В качестве гарнира можно подать сырые, тушеные или маринованные овощи.



Рулет из телятины с языком

1 кг телячьей грудинки, 800 г языка, 2 головки чеснока, 4–6 лавровых листов, 10–14 горошин душистого перца, черный молотый перец, соль.

Чеснок мелко порубить. Лавровый лист измельчить.

Душистый перец раздавить. Смешать чеснок, лавровый лист, душистый и черный перец, соль.



Телятину вымыть, очистить от костей и сухожилий, разрезать вдоль пополам, отбить, натереть смесью специй.

Язык обдать кипятком, очистить от шкурки, разрезать вдоль пополам и натереть смесью специй.

На одну половину языка положить слой телятины, затем — вторую половину языка и еще один слой телятины. Свернуть все рулетом и перевязать его шпагатом. Подготовленный рулет положить под груз и выдержать в холодном месте 10–15 дней.

Затем промыть рулет холодной водой, положить в кипящую воду и отварить до готовности. После этого рулет остудить, освободить от шпагата и разрезать на порционные куски.



Муфалетта с луково-оливковой пастой

250 г ветчины, 250 г сыра, 1 стакан измельченного репчатого лука, 0,5 луковицы, 0,5 стакана оливок, фаршированных перцем, 0,25 стакана оливкового масла, 0,25 стакана измельченного свежего базилика, 2 ст. ложки каперсов, 1 ст. ложка красного винного уксуса, 1 ч. ложка измельченного свежего орегано, 1 французский батон.

Соединить измельченный лук, оливки, оливковое масло, базилик, каперсы, уксус и орегано. С помощью миксера или кухонного комбайна измельчить до образования однородной массы. Переложить массу в миску, накрыть крышкой и поставить в холодильник на 1 ч.

Пол-луковицы нарезать тонкими полукольцами, батон, ветчину и сыр — ломтиками.



Ломтики хлеба намазать луково-оливковой пастой, сверху положить по ломтику сыра и ветчины, украсить луком.



Заливная буженина

500 г буженины, 1 кг свиных костей, 2–3 моркови, 2–3 луковицы, 1 корень сельдерея, 2 помидора, 2 свежих огурца, 1 стручок сладкого перца, 40 г желатина, 50 г укропа, 2 ст. ложки горчицы, 1 ст. ложка уксуса, 2 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 3–4 горошины черного перца, черный молотый перец, соль.

Морковь очистить, вымыть, нарезать кружочками. Корень сельдерея очистить, вымыть, крупно нарезать, сбрызнуть уксусом. Лук нарезать колечками.

Желатин размочить в едва теплой воде.

Кости вымыть, залить холодной подсоленной водой. Варить в течение 2 ч, время от времени снимая пену, затем положить морковь, корень сельдерея и лук. Варить еще в течение 20 мин. После этого кости, лук и коренья извлечь из бульона. Бульон процедить, положить в него лавровый лист, перец горошком и гвоздику. Прокипятить на слабом огне в течение 10 мин, а затем снова процедить. Соединить его с разбухшим желатином, довести до кипения и снять посуду с огня.

Помидоры вымыть, обсушить, нарезать тонкими дольками. Укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать колечками. Огурцы вымыть, обсушить, нарезать тонкими дольками.



Буженину нарезать порционными кусками, выложить их в один ряд в форму, сверху разместить лук, корень сельдерея, морковь. Залить бульоном и поставить в прохладное место на 4–5 ч, пока желе не застынет.

Готовое заливное разрезать, поперчить по вкусу, смазать горчицей. Украсить помидорами, перцем, огурцами, посыпать укропом.



Хе из говядины

300 г говяжьей вырезки, 2 ст. ложки очищенных кедровых орехов, 20 г оливкового или кунжутного масла, 1 ст. ложка сахара, 1–2 дольки чеснока, 1 ч. ложка подсолненного кунжута, 1 ст. ложка соевого соуса, сок 1–2 груш, черный молотый перец, соль.

Вырезку вымыть, обсушить, нарезать поперек волокон ломтиками толщиной около 0,5 см, а затем — полосками.

Лук очень мелко порубить. Чеснок растолочь.

Мясо полить небольшим количеством масла, добавить сахар, тщательно перемешать, положить лук и чеснок, кунжут, посолить и поперчить по вкусу, еще раз перемешать, влить оставшееся масло и соевый соус, снова перемешать.



Студень из субпродуктов

2 свиные, говяжьи или бараньи ножки, 2 свиных уха, 1–2 свиных рыльца, 2 моркови, 1 корень петрушки,



3 дольки чеснока, 2 луковицы, лавровый лист, 20 горошин черного перца, соль.

Все субпродукты опалить, выскоблить, тщательно вымыть, залить холодной водой. Варить на слабом огне в течение 4–5 ч, снимая образующуюся пену. Вынуть субпродукты из бульона, мясо отделить от костей. Кости положить обратно в бульон, добавить очищенные морковь, корень петрушки, лук, чеснок, посолить по вкусу, положить лавровый лист и перец горошком. Варить еще около 1 ч. После этого жир снять, бульон процедить, дать ему отстояться, а затем аккуратно слить.

Мясо и вареные овощи мелко нарезать, часть моркови нарезать кружочками. Положить все в бульон, довести до кипения, разлить по формам и охладить. Когда студень застынет, опустить каждую форму на несколько секунд в горячую воду и опрокинуть на тарелку.

Готовый студень можно украсить зеленью.



Свинина с черносливом и яблоками по-датски

1,5 кг свинины, 150 г чернослива, 2 кислых яблока, 4 ст. ложки жира для жарки, 200 мл мясного бульона, 0,5 стакана сливок, имбирь, черный молотый перец, 0,5 ч. ложки соли.

Чернослив залить водой, проварить, остудить, вынуть косточки. Яблоки очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину и нарезать крупными кусками. Мясо вымыть, обсушить, разрезать на три одинаковых пласта. Каждый пласт натереть солью, перцем, имбирем. На первый пласт выложить слой чернослива и яблок, накрыть



его вторым пластом, положить еще один слой чернослива и яблок, сверху — третий пласт мяса. Обвязать «сэндвич» ниткой, положить его в глубокую посуду с разогретым жиром и немного подрумянить мясо. Жир слить.

Полить мясо бульоном и поставить в разогретую до 180° С духовку. Жарить в течение 1–1,5 ч. Затем мясной соус слить, мясо остудить.

Мясной соус проварить со сливками, солью и перцем. С мяса удалить нитки и нарезать его ломтиками. Соус подавать отдельно.



Свиная шейка в желе

1 кг варено-копченой свиной шейки, 6 листов белого желатина, 2 моркови, 100 мл белого сухого вина, 0,5 стручка сладкого красного перца, 4 небольших маринованных огурца, 500 мл жирного мясного бульона, 1 лавровый лист, 4 горошины белого перца, соль.

Желатин замочить в холодной воде.

Морковь очистить, нарезать тонкими ломтиками, прогреть в небольшом количестве подсоленной воды в течение 10 мин. Затем добавить тонко нашинкованный сладкий перец и готовить еще около 5 мин.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, сложить в форму или сотейник, переложив куски мяса тушеными овощами и кружочками огурцов.

Бульон довести до кипения, положить лавровый лист и белый перец, кипятить на слабом огне около 10 мин. Снять посуду с огня, влить вино, положить разбухший



желатин, перемешать. Получившейся смесью залить мясо, остудить до комнатной температуры, а затем выдержать шейку в холодильнике не менее трех часов, чтобы желе застыло.



Свиная печень с квасом

1 кг свиной печени, 500 мл кваса, 1 луковица, 3–4 дольки чеснока, 1 ст. ложка консервированного зеленого горошка, 1 лавровый лист, зелень петрушки, укроп, черный молотый перец, соль.

Печень одним куском вымыть, обсушить бумажной салфеткой.

Лук и чеснок мелко нарезать, нашинговать ими печень, натереть ее смесью соли и перца. Залить печень квасом, добавить лавровый лист. Мариновать в течение 1,5–2 ч.

Замаринованную печень запечь в предварительно разогретой духовке до готовности. Каждые 10 мин поливать маринадом.

Готовую печень остудить, нарезать ломтиками, выложить на блюдо. Украсить горошком, а также зеленью петрушки и укропом.



Заливной язык

1 кг языка, 20–25 г желатина, 2,5–3 стакана бульона, 2 яйца, несколько веточек петрушки, 1 корень петрушки, 1 луковица, соль.



Язык сварить с корнем петрушки и на несколько минут положить в холодную воду. Начиная с тонкого конца, снять кожу. Очищенный язык положить в бульон, в котором он варился, и охладить. На этом же бульоне приготовить желе, для чего смешать бульон и набухший желатин, довести смесь до кипения и немного остудить. Охлажденный язык нарезать тонкими ломтиками, выложить их в форму, украсить кружками из яйца, сваренного вкрутую, и веточками петрушки, после чего в несколько приемов залить полужестким желе и поставить в холодное место.



Заливные фрикадельки из говядины

1 кг мякоти говядины, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2 яйца, 10 г желатина, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 2 лавровых листа, 3–4 горошины черного перца, черный молотый перец, соль.

Морковь и коренья вымыть, очистить, нарезать кружочками. Лук нарезать колечками и обжарить в сливочном масле. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками.

Желатин размочить в едва теплой воде.

Мясо вымыть, залить холодной водой, довести ее до кипения, посолить по вкусу, добавить морковь и коренья, перец горошком, лавровый лист. Варить до готовности мяса, время от времени снимая пену.

Готовое мясо, морковь и коренья извлечь из бульона. Бульон процедить, добавить набухший жела-



тин, перемешать, довести до кипения и сразу снять с огня.

Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить сметану, поперчить по вкусу, как следует перемешать. Из получившейся массы сформовать небольшие фрикадельки.

Четверть бульона с желатином вылить в форму. Когда желе застынет, разложить морковь, коренья, кружочки яиц и фрикадельки. Залить оставшимся бульоном и поставить в прохладное место до тех пор, пока желе не застынет.



Салтисон

1 свиной желудок, 1 говяжий язык, 2 свиные почки, 200 г свиной кожи, 300–400 г мякоти свинины, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки горчицы, 200 мл молока, 50 г майонеза, 5 бутонов гвоздики, 12 горошин душистого перца, соль.

Желудок тщательно выскоблить, промыть и обсушить. Почки вымыть, залить молоком, выдержать в нем в течение 20 мин, а затем обсушить. Язык, кожу и свинину тщательно вымыть. Язык обдать крутым кипятком и очистить от кожи.

Морковь и корень петрушки вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук нарезать колечками.

Язык, кожу, почки и мясо нарезать крупными кусками, опустить в кипящую воду, добавить лук, морковь, коренья, гвоздику, душистый перец, посолить по вкусу. Варить в течение 1–1,5 ч, время от времени снимая пену. После этого мясо, субпродукты, морковь, петрушку и лук извлечь из бульона и остудить. Бульон процедить.



Мясо, язык, почки и кожу мелко нарезать, соединить, перемешать. Получившейся смесью начинить подготовленный желудок, завязать его.

Бульон довести до кипения, опустить в него желудок. Варить на слабом огне в течение 1 ч, затем извлечь из бульона, положить под гнет и поставить в прохладное место на 2 ч. Готовый салтисон нарезать порционными кусками, смазать майонезом и горчицей.



Студень из субпродуктов

2 свиные ножки, уши, рыльца, 2 моркови, 3 дольки чеснока, 2 луковицы, 2 яйца, 18 горошин черного перца, корень петрушки, лавровый лист, соль.

Свиное рыльце, уши, ножки хорошо очистить, промыть, залить холодной водой и варить на слабом огне 5–6 ч, снимая пену. Мясо вынуть из бульона и отделить от костей. Кости положить в бульон, добавить морковь, петрушку, лук, чеснок, лавровый лист, перец, соль и варить еще около часа. Затем снять жир, бульон процедить и дать ему отстояться, а потом слить.

Мясо и вареные овощи мелко нарезать или пропустить через мясорубку, 1 морковь нарезать кружочками. Все положить в процеженный бульон, довести до кипения, потом разлить в формы и охладить.

Если студень нужно украсить, на дно формы налить бульон слоем 1–2 см и дать ему застыть, затем положить на него кружочки вареных яиц и моркови, а сверху залить еще одним слоем бульона и охладить. После этого налить слой бульона с мясом и вновь охладить. Когда бульон



застынет, форму опустить на несколько секунд в горячую воду, перевернуть и выложить студень на мелкую тарелку.



Свиной студень с орехами и изюмом

1 кг свиных субпродуктов (ноги и голова), 500 г мякоти свинины, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 100 мл сухого белого вина, 1 ст. ложка измельченных ядер грецких орехов, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка изюма без косточек, 25 г зелени пастернака, 3 ст. ложки хрена, 0,25 ч. ложки молотого шафрана, 0,5 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка лимонного сока, черный молотый перец, соль.

Лук, морковь и корень петрушки очистить, вымыть, крупно нарезать. Пастернак вымыть, обсушить, измельчить. Изюм вымыть и вымочить в теплой воде в течение 20 мин. Хрен соединить с лимонным соком, перемешать.

Свиные ноги и голову опалить, вымыть, вымочить в горячей воде в течение 2–3 ч, затем обскоблить и снова промыть. Мясо вымыть.

В нижней части головы сделать два глубоких надреза, извлечь язык, обдать его кипятком, очистить от кожи. Отрезать рыльце и уши, промыть, положить в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, снять с огня. Бульон слить.

Голову и ноги нарубить, залить холодной водой, добавить язык, рыльце, уши, мясо. Варить в течение 5–6 ч на очень слабом огне. Затем добавить морковь, лук, корень петрушки, пастернак. Варить еще в течение 40 мин. Мясо и субпродук-

ты извлечь из бульона, мясо отделить от костей, мелко нарезать.



Бульон процедить, положить в него мясо, посолить и поперчить по вкусу, добавить шафран, лавровый лист, изюм, орехи, уксус, вино и сахар. Довести до кипения, снять с огня.

Получившуюся смесь разлить по формам, поставить в прохладное место до тех пор, пока студень не застынет.

Готовый студень нарезать порционными кусками, смазать хреном.



Икра из мозгов по-болгарски

1 кг говяжьих мозгов, 0,75 стакана растительного масла, 2–3 дольки чеснока, лимонный сок, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Мозги залить холодной водой, выдержать в течение 1 ч. Вымоченные мозги сварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на сито, обсушить и слегка остудить. Теплые мозги протереть через сито, а затем очень малыми дозами, непрерывно размешивая, влить растительное масло, добавить толченый чеснок и лимонный сок по вкусу. Посолить и поперчить по вкусу, опять тщательно растереть.

Получившуюся массу выложить в салатник и украсить зеленью.



Баранья ножка по-болгарски

1 крупная баранья ножка, 1 луковица, 1 морковь, 1 ломтик корня сельдерея, 2–3 корня петрушки, 3 пластины желатина, лимонный сок, зелень, соль.



Желатин размочить в едва теплой воде. Лук крупно нарезать. Морковь и корни очистить, вымыть, крупно нарезать. Овощи залить водой, довести ее до кипения.

Баранью ногу очистить от пленки. Опустить в кипящую воду с овощами, посолить по вкусу. Накрыть посуду крышкой и варить до готовности мяса. По мере необходимости доливать воду.

Готовую ножку извлечь из бульона и охладить. Бульон процедить. Набухший желатин развести 250 мл бульона, добавить лимонный сок по вкусу, перемешать. Поставить в прохладное место, пока желе не застынет. Готовое желе мелко порубить. Баранью ногу нарезать тонкими ломтиками, посыпать измельченным желе, украсить зеленью.



Баранина в желе

500 г мякоти баранины, 100 г белого редиса, 20 г черемши, 40 г желатина, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка молотого имбиря, 1 ч. ложка соли, зелень петрушки.

Редис вымыть, очистить, мелко нарезать. Черемшу мелко нарезать. Желатин растворить в едва теплой воде.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кубиками, залить водой так, чтобы она полностью покрывала мясо. Довести до кипения, снять пену, влить соевый соус, положить редис, черемшу, имбирь, сахар и соль. Накрыть посуду крышкой. Варить на слабом огне в течение 2 ч.

Готовое мясо извлечь из бульона, выложить в форму.

Бульон процедить, соединить с набухшим желатином, перемешать. Получившейся смесью залить мясо, по-

ставить в прохладное место до тех пор, пока желе не застынет. Готовое блюдо нарезать ломтиками, украсить зеленью.



Рулет из телятины с курагой

1–1,5 кг телячьей корейки (одним куском), 12–15 шт. кураги, 100 г сыра, 2 ст. ложки топленого масла, 3 ст. ложки майонеза, 4 ст. ложки мясного бульона, 1 ч. ложка желатина, 1 ч. ложка молотого имбиря, зелень, черный молотый перец, соль.

Курагу вымыть, залить холодной водой. Вымачивать в течение 3–4 ч.

Телятину очистить от пленок, сбоку сделать глубокий надрез, распластать мясо и отбить его, чтобы получился большой кусок. Посолить и поперчить по вкусу, приправить имбирем. Сыр нарезать ломтиками и выложить на мясо. По краям куска разложить курагу. Сформовать рулет, скрепить его деревянными зубочистками или перевязать суровой ниткой.

Форму смазать маслом, положить в нее рулет. Готовить в разогретой до 270° С духовке до образования золотистой корочки. Влить бульон, уменьшить температуру до 170° С. Запекать до готовности, время от времени поливая бульоном. Готовый рулет охладить.

Желатин размочить в холодной кипяченой воде в течение 40 мин. Лишнюю жидкость слить, растопить на водяной бане, остудить, перемешать с майонезом.

Рулет покрыть майонезом в несколько приемов, давая застыть каждому нанесенному слою. Нарезать порционными кусками, украсить зеленью.

ЗАКУСКИ ИЗ ПТИЦЫ



Сыр из курицы

1 небольшая курица (около 1 кг), 75 г голландского сыра, 75 г сливочного масла, 100 мл куриного бульона, 1 ст. ложка мадеры, молотый мускатный орех, соль.

Тушку вымыть, обсушить, натереть солью снаружи и изнутри, положить спинкой вниз на противень. Готовить в духовке, разогретой до 240°C , до образования румяной корочки. Затем уменьшить температуру до 170°C , довести до готовности. Курицу охладить. Мякоть отделить от костей и два-три раза пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить тертый сыр, размягченное масло и, вливая малыми дозами холодный бульон, взбить в пышную массу. Посолить по вкусу, заправить вином и мускатным орехом.

Из получившейся массы сформовать батон, остудить.



Фаршированная курица

42 *1 средняя курица, 200 г куриных потрохов, 500 г мякоти говядины, 2 ст. ложки тертой моркови, 3 яйца,*



50 мл коньяка, 100 мл кетчупа, 2 ст. ложки сливок, 0,5 ч. ложки молотого мускатного ореха, 2 лавровых листа, 3–4 горошины черного перца, черный молотый перец, соль.

Курицу вымыть, обсушить, срезать кончики крыльев и ножек, сделать разрез от шеи до гузки. Аккуратно снять кожу с тушки, стараясь не повредить ее. Кожу посолить и поперчить по вкусу, сбрызнуть 1 ч. ложкой коньяка.

Мясо отделить от костей. Кости и потроха вымыть, залить холодной водой, довести до кипения, добавить морковь, лавровый лист, перец горошком, посолить по вкусу. Варить в течение 40 мин, время от времени снимая пену. Готовый бульон процедить.

Мясо курицы и говядину пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить яйца, сливки, оставшийся коньяк, мускатный орех, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Получившимся фаршем заполнить куриную кожу, разрез зашить. Заготовку завернуть в хлопчатобумажную салфетку, концы салфетки завязать. Положить в кипящий бульон, накрыть посуду крышкой. Варить на слабом огне в течение 1 ч. Остудить в бульоне.

С охлажденной курицы снять салфетку, удалить нитки, которыми был зашит разрез. Нарезать порционными кусками, выложить на блюдо, полить кетчупом.



Курица в майонезе

1 средняя курица, 1,5 л воды, 1 луковица, 4 моркови, 1 корень петрушки, 2 свежих огурца, 2 клубня картофеля, 3 яйца, 0,5 банки консервированного зеленого горошка,



1 пучок листового салата, 500 г майонеза, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка желатина, 2 лавровых листа, 4 горошины черного перца, соль.

Майонез соединить с сахаром и растереть.

Приготовить овощной салат. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать кубиками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Огурцы вымыть, остудить, нарезать кубиками. Три моркови вымыть, отварить до готовности, остудить, очистить, нарезать кубиками. Ингредиенты соединить, добавить горошек, заправить половиной майонеза и перемешать.

Сырую морковь и корень петрушки очистить, вымыть. Добавить лук, залить водой, довести до кипения. Положить курицу, отварить до готовности, остудить в бульоне.

Желатин развести в 0,5 стакана холодного бульона. Емкость с желатином поставить на плиту между конфорками, зажечь их. Держать емкость, пока желатин не растворится. Соединить его с оставшимся желатином. Емкость с этой смесью поставить в посуду с холодной водой. Взбивать венчиком до образования пены.

Курицу нарезать порционными кусками, извлечь из них кости. Овощной салат выложить на блюдо, сверху положить куски курицы, залить их смесью майонеза с желатином. Украсить мелко нарезанным салатом. Поставить в холодильник до тех пор, пока желе не застынет.



Гусиный паштет под острым соусом

44

1 небольшой гусь, 1 гусиная печень, 100 г сала, 3 яйца, 100 г черствого белого хлеба, 2 шампиньона,



1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 лавровый лист, 2–3 горошины черного перца, 1 ст. ложка свиного жира, 250 г майонеза, 1 яблоко, сок 0,5 лимона, черный молотый перец, сахар, соль.

Тушку гуся выпотрошить, вымыть, обсушить, разрубить на части. Овощи и грибы очистить, вместе с гусем залить небольшим количеством воды и поставить на огонь. Когда вода начнет закипать, снять пену, положить печень и сало, тушить на слабом огне 30 мин. Затем гусиную печень и сало вынуть, а мясо тушить до готовности (примерно 2 ч), добавив соль и перец горошком.

У готового гуся снять кожу, мясо отделить от костей, а в бульоне, оставшемся от тушения, замочить ломтики хлеба. Мясо, овощи, грибы и отжатую хлеб дважды пропустить через мясорубку или измельчить в миксере. Получившуюся смесь соединить с сырыми яйцами, посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.

Форму смазать свиным жиром, дно выложить ломтиками вареного сала и на три четверти высоты заполнить приготовленной массой. Запечь в духовке до готовности. Затем остудить, вынуть из формы, завернуть в фольгу, поставить в холод. Перед употреблением нарезать ломтиками.

Подать с острым соусом. Для этого майонез соединить с натертым на мелкой терке яблоком, добавить по вкусу сахар и лимонный сок, все тщательно перемешать.



Куриное мясо в желе

400 г куриного мяса, 2 свежих огурца, 100 мл куриного бульона, 1 стручок маринованного сладкого перца,



2 луковицы, 25 г укропа, 50 г кулинарного жира, 5 г желатина, красный молотый перец, соль.

Куриное мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, посолить и поперчить по вкусу, обжарить в кулинарном жире до готовности.

Лук и маринованный перец нарезать колечками. Огурцы вымыть, обсушить, нарезать тонкими дольками. Укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Желатин замочить в холодной воде. Когда он набухнет, соединить с бульоном и довести до кипения.

Кусочки курицы выложить в форму. Сверху разложить колечки лука и перца, дольки огурцов. Залить горячим бульоном. Остудить до комнатной температуры, а затем поставить в холодильник до тех пор, пока не застынет желе.

Готовое блюдо нарезать порционными кусками и посыпать укропом.



Закуска из тушеного куриного мяса

500 г куриного мяса, 2 ст. ложки измельченных маринованных грибов, 4 помидора, 2 яйца, 4 ст. ложки майонеза, маслины, лимонный сок, соль.

Мясо мелко нарезать, посолить по вкусу, добавить немного воды. Тушить под крышкой до готовности. Готовое мясо остудить, соединить с грибами, заправить майонезом, перемешать.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать крупными кубиками.

Помидоры вымыть, обсушить, разрезать каждый пополам, очистить от сердцевины. Посолить изнутри,



сбрызнуть лимонным соком. Образовавшиеся полости заполнить смесью с мясом. Сверху аккуратно разложить кубики яиц и маслины.



Заливное из гусиной печени

200 г гусиной печени, 50 г бекона, 0,5 стакана белого вина, 1 ст. ложка сливочного масла, молоко.

Для желе: 500 мл бульона, 1 лавровый лист, 5 горошин душистого перца, сок 0,5 лимона, 15 г желатина.

Вскипятить бульон с лавровым листом и перцем, немного остудить и добавить лимонный сок. Желатин залить двумя столовыми ложками холодной воды, размешать и вылить в горячий бульон. Вскипятить еще раз.

Охладить в морозильной камере формочки для кексов и залить горячее желе так, чтобы оно равномерно покрывало только стенки и дно формочек тонким слоем.

Очищенную от пленок печень залить молоком на 1–2 ч, затем переложить в кастрюльку с беконом и маслом, залить вином и тушить до мягкости. Готовую печенку нарезать небольшими ломтиками, уложить в формочки и залить оставшимся желе. Выдерживать в холодильнике до тех пор, пока желе не застынет.



Холодец из курицы

1 курица, 500 г свиных костей, 1 луковица, 1 морковь, 2 корня петрушки, 2 яйца, 25 г укропа, 20 г желатина, 1 ч. ложка тмина, 1 ст. ложка хрена, 1 ст. ложка гор-



чицы, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, черный молотый перец, соль.

Лук нашинковать. Морковь и корни петрушки вымыть, очистить, нарезать кружочками. Укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками.

Желатин размочить в едва теплой воде.

Курицу и свиные кости вымыть. Тушку нарезать кусками, залить холодной водой, добавить кости, морковь, лук и коренья, лавровый лист, перец горошком, посолить по вкусу. Варить в течение 2–2,5 ч, время от времени снимая пену. После этого курицу, кости, морковь и коренья извлечь из бульона.

В бульон положить тмин, молотый перец по вкусу, прокипятить на слабом огне в течение 10 мин. Бульон процедить, смешать с набухшим желатином, довести до кипения, а затем снова процедить.

Мясо отделить от костей, мелко нарезать, залить бульоном. Смесь вылить в форму, сверху аккуратно разложить кусочки моркови, корня петрушки и яиц.

Поставить в прохладное место до тех пор, пока холодец не застынет. Нарезать порционными кусками, смазать хреном и горчицей, посыпать укропом.



Утиный паштет

1 утка (1,5–2 кг), 200 г нежирной ветчины, 100 г бекона, 1 маленькая луковица, 1 яйцо, сок одного апельсина, 1 ч. ложка смеси пряных трав, 1 апельсин, сливочное или растительное масло, черный молотый перец, соль.



Тушку утки выпотрошить, снять кожу, мясо отделить от костей. Грудку нарезать тонкими ломтиками и отложить, а остальное мясо поместить в кухонный комбайн, добавить ветчину, бекон, лук, яйцо и апельсиновый сок. Перемешать так, чтобы получилась однородная масса.

Половину массы выложить на тщательно смазанное маслом жаростойкое блюдо с прямыми стенками и плотно придавить. Сверху положить ломтики грудки и накрыть их слоем мясной массы. Крепко придавить, накрыть и поставить в другую форму, наполненную водой на 2–3 см. Поставить в заранее нагретую до 190°С духовку и выпекать 1,5 ч. Готовый паштет накрыть фольгой и аккуратно придавить, чтобы, когда он остынет, не образовалось пустот.

Паштет остудить, нарезать порционными ломтиками и украсить дольками апельсина.



Курица в винном желе

1 курица, 30–50 г желатина, сухое белое вино, морковь, репчатый лук, зелень петрушки, черный перец горошком, соль.

Желе размочить в едва теплой воде.

Тушку курицы тщательно вымыть, закрепить ножки и крылья, положить в глубокую кастрюлю. Залить вином, разведенным водой, так, чтобы смесь полностью покрыла курицу. Добавить по вкусу морковь, лук и петрушку, перец горошком и соль. Варить до готовности на слабом огне, время от времени снимая пену.

Готовую курицу извлечь из бульона и остудить. Бульон процедить, соединить с набухшим желатином,



тщательно перемешать. В стеклянный салатник влить горячее желе слоем около 3 см, остудить, чтобы желе застыло.

Положить целую тушку, влить желе примерно до половины высоты салатника, снова остудить. После этого влить оставшееся желе и опять остудить.

Готовую курицу аккуратно переложить на блюдо вместе с желе.



Закуска из курицы

1 куриная грудка, 1 луковица, 2 яйца, 100 г сыра, куриный жир, майонез, зелень, красный молотый перец, соль.

Куриные грудки отварить в подсоленной воде на слабом огне до готовности. Остудить, пропустить через мясорубку.

Куриный жир вытопить до состояния шкварок. Шкварки извлечь. Лук мелко нарезать и обжарить в вытопленном жире.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить. Сыр натереть на средней терке.

Соединить куриное мясо, шкварки, лук вместе с жиром, яйца и сыр, заправить майонезом, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Выложить в салатник, украсить зеленью.



Индейка со специями

На 1 кг индейки: 1 головка чеснока, 3–4 лавровых листа, 2 г селитры, черный молотый перец, соль.



Птицу выпотрошить, обмыть, отрезать крылышки, лапки, шею. Мясо отделить от костей.

Подготовленную мякоть тщательно натереть смесью из соли, селитры, мелко нарезанного лаврового листа, чеснока, перца. Свернуть мякоть рулетом и положить под пресс. Через 5–8 ч должен появиться сок (рассол). Выдержать в нем птицу 5–10 дней в холодном месте. Затем вынуть ее из рассола, тщательно промыть, отварить до готовности, остудить и разрезать на порционные куски. Подавать холодной.



Страсбургский паштет

500 г гусиных потрохов, 1 гусиная печень, 300–500 г свежих белых грибов, 0,5 стакана размягченного сливочного масла, масло для обжаривания, соль.

Потроха и печень тщательно очистить, вымыть, потушить в небольшом количестве воды с маслом до готовности. Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в масле до готовности. Потроха и печень протереть через сито, добавить грибы и размягченное сливочное масло, посолить по вкусу. Растереть в ступке, выложить в салатник.

В идеальном варианте вместо белых грибов нужно использовать трюфели.



Куриные окорочка под яичным соусом

2 куриных окорочка, 2 ст. ложки муки, 2–3 яичных желтка, уксус, черный молотый перец, соль.



Окорочка вымыть, обсушить, отварить в подсоленной воде до готовности. В процессе приготовления снимать с бульона жир.

Готовые окорочка остудить, мясо отделить от костей и мелко нарезать.

Приготовить соус. Жир, снятый с бульона, разогреть, спассеровать в нем муку, постоянно помешивая. Развести горячим бульоном. Помешивая, проварить на слабом огне, чтобы соус загустел. Посолить и поперчить по вкусу, перемешать, процедить. Слегка остудить, ввести желтки, тщательно перемешать. Заправить уксусом по вкусу.

Измельченное мясо залить соусом и поставить в холодильник на 1–1,5 ч.



Голубиный паштет по-шотландски

1 голубь, 200–250 г свиной грудинки, 100 г бекона, 200–250 г свиной печени, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 1 крупная долька чеснока, 1 яйцо, 6 ягод можжевельника, 1 ст. ложка желатина, 1 ст. ложка красного сухого вина или коньяка, 1 ст. ложка измельченной свежей зелени, 6 горошин черного перца, соль.

С тушки голубя снять все мясо, извлечь печень. Половину мяса и четверть свиной грудинки мелко нарезать и отложить. Печень обдать крутым кипятком, очистить от пленки, мелко порубить.

Оставшееся мясо голубя, оставшуюся грудинку, бекон, свиную и голубиную печень пропустить через мясорубку, соединить с отложенным мясом и перемешать.

Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить в масле.

52 Добавить зелень, взбитое яйцо, вино или коньяк, раз-



давленные ягоды можжевельника и раздавленные горошины перца, посолить по вкусу, перемешать.

Получившуюся смесь соединить с фаршем, перемешать, выложить в форму. Накрыть крышкой или листом фольги. Форму поставить в большую посуду, наполовину заполненную горячей водой. Запекать в духовке, разогретой до 150°C , в течение 2 ч. Остудить, накрыть форму пергаментом, прижать паштет гнетом, оставить на ночь.

Желатин развести в 150 мл воды. Когда он набухнет, слегка разогреть раствор, залить им паштет. Выдержать в холодильнике, пока желе не застынет.



Разноцветный рулет

500 г белого индюшачьего мяса (грудки), 300 г красного индюшачьего мяса (ножки), 3 моркови, 50 г зелени петрушки или укропа, 2–3 ст. ложки горчицы, черный молотый перец, соль.

Грудку индейки разложить пластом и тщательно отбить, чтобы она получилась как можно тоньше. Красное мясо нарезать пластинками и отбить. Грудку выложить на пищевую пленку, смазать горчицей, поперчить, посолить, посыпать мелко нарезанной зеленью. На зелень положить красное мясо, на него — кружочки вареной моркови. Сформовать рулет с помощью пленки, пленку удалить.

Выложить рулет на противень и поставить в духовку. Запекать при температуре 165°C в течение 1 ч. Остудить под прессом и нарезать на порционные куски.

ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ



Паштет из копченой рыбы

500 г филе копченой рыбы, 2 яйца, 0,25 небольшой луковицы, 75 г хлебных крошек, 150 г натурального йогурта, тосты, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, 1 ст. ложка тертой лимонной цедры, белый молотый перец, соль.

Филе рыбы нарезать мелкими кусочками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить. Лук мелко нарезать. Ингредиенты соединить, добавить крошки и йогурт, перемешать, а затем взбить до образования однородной массы. Посолить и поперчить по вкусу, добавить петрушку и цедру, перемешать.

Получившуюся смесь разложить по порционным формочкам. Подавать с тостами.



Закуска «Морская»

54

300 г белой рыбы, 3–4 клубня картофеля, 8–10 филе анчоусов, 2 соленых огурца, 3–4 помидора, 1 свекла,



1 луковица, 3–4 яйца, 1 лимон, 12–15 маслин без косточек, 6 ст. ложек майонеза, 3–4 ст. ложки растительного масла, уксус, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Рыбу отварить в подсоленной воде с небольшой примесью уксуса, остудить, очистить от кожи и костей, соединить с майонезом и перемешать.

Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности, нарезать небольшими кубиками. Лук мелко нарезать. Огурцы нарезать кубиками. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать. Картофель, лук, огурцы и зелень соединить, залить смесью растительного масла и небольшого количества уксуса, слегка посолить, перемешать.

Свеклу вымыть, обсушить, запечь в духовке до готовности, остудить, очистить, нарезать ломтиками. Залить чуть подсоленным уксусом с небольшим количеством масла, выдержать в течение 20 мин, после чего маринад слить.

Помидоры вымыть, обсушить, нарезать дольками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать дольками. Лимон вымыть, обсушить, разрезать на четыре части.

В середину блюда горкой выложить картофельный салат. Вокруг него венком разложить отварную рыбу. Вокруг рыбы разместить вперемежку ломтики свеклы, дольки помидоров и яиц. Далее поместить филе анчоусов, а между ними — маслины. Украсить дольками лимона.



Закуска из маринованной щуки

1–1,5 кг филе свежей щуки без кожи, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 3–4 луковицы, 2–3 стебля



лука-порея, 500 мл белого столового вина, лавровый лист, гвоздика, эстрагон, корица, кардамон, черный перец горошком, соль.

Филе щуки нарезать не очень крупными порционными кусками, каждый кусок натереть солью, сложить в эмалированную посуду, сверху положить деревянный круг, а на него — груз. Выдержать в течение двух дней.

Корни петрушки и сельдерея, стебли лука-порея и репчатый лук отварить в слегка подсоленной воде. Добавить подготовленные куски рыбы, отварить до полуготовности, выложить на сито, обсушить и остудить.

В вино положить по вкусу лавровый лист, гвоздику, эстрагон, корицу, кардамон и перец горошком. Довести до кипения, положить куски рыбы и отварить ее в маринаде до готовности. Извлечь из маринада, остудить, переложить в салатник. Маринад процедить, остудить и залить им рыбу.

Замаринованную таким образом рыбу можно хранить очень долго.

Таким же образом можно приготовить судака.



Рыбные медальоны

1 кг белой рыбы, 20 г желатина, майонез, зелень, черный молотый перец, соль.

Рыбу отварить до готовности, остудить, очистить от костей и кожи, размять вилкой, посолить и поперчить по вкусу. Желатин размочить в едва теплой воде. Когда он набухнет,

смешать с небольшим количеством горячего рыбного бульона, остудить.



Рыбную массу соединить с майонезом и желе, перемешать, дать смеси слегка застыть. Сформовать медальоны, поместить их в холодильник, чтобы желе застыло.

Готовые медальоны выложить на блюдо, полить майонезом, украсить зеленью.



Креветки с авокадо

*200 г отварных крупных креветок, 2 авокадо, соус васаби.
Для соуса васаби: 4 ч. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки рисового уксуса, 2 ч. ложки пасты васаби.*

Креветки очистить и нарезать. Авокадо разрезать пополам, удалить косточки, мякоть нарезать кубиками.

Приготовить соус: смешать уксус, пасту и соевый соус до образования однородной массы.

Креветки и авокадо соединить, заправить соусом и перемешать. Готовить непосредственно перед подачей, чтобы авокадо не потемнели, а васаби не утратил аромат.



Закуска из креветок по-китайски

400 г очищенных вареных креветок, 1 груша, 30 г зеленого лука, 1–2 дольки чеснока, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка уксуса, 1 ч. ложка порошка горчицы, 1 яйцо, 1 ч. ложка обжаренных зерен кунжута, 1 ч. ложка сахарной пудры, растительное масло, соль.



Грушу разрезать пополам, удалить семена, мякоть мелко нарезать, положить в подсоленную воду, выдержать в течение 20 мин, откинуть на дуршлаг, обсушить, а затем перемешать с креветками (если креветки крупные, их можно разрезать пополам или на три части).

Порошок горчицы развести в небольшом количестве холодной воды. Яйцо взбить, поджарить на масле, остудить, свернуть рулетом и нарезать соломкой. Лук мелко нарезать и раздавить ступкой, чтобы выделился сок. Чеснок раздавить.

Лук и чеснок добавить к креветкам с грушей, соединить с горчицей, зернами кунжута, соевым соусом, сахарной пудрой. Посолить по вкусу, добавить прокаленное растительное масло и перемешать. Выложить на блюдо и посыпать яичной соломкой.



Паштет из щуцъей икры

300 г щуцъей икры, 1 яйцо, 120–150 г картофельного пюре, 10 г зелени петрушки и укропа, 2 ст. ложки молотых сухарей, 40 г сливочного масла, 3–4 филе анчоусов, 1 ч. ложка лимонного сока, черный молотый перец, соль.

Икру залить небольшим количеством горячей воды, отварить в течение 10 мин, слегка остудить, растереть вилкой. Добавить яйцо, анчоусы, лимонный сок, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Форму смазать маслом, обсыпать сухарями. Выложить икру, разровнять. Сверху поместить картофельное пюре, разровнять. По поверхности разложить небольшие кусочки масла.



Запечь в предварительно разогретой духовке около получаса на среднем огне. Закуску можно подавать и горячей, и холодной.



Заливная рыба

1 кг рыбы, 1 морковь, 1 маленькая луковица, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки желатина, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, вымыть и разрезать на порционные куски. Головы и хвосты отрезать и сохранить. Из голов удалить жабры. Желатин замочить в воде.

Морковь и петрушку очистить и нарезать кружочками. Репчатый лук нарезать колечками.

Овощи выложить на дно кастрюли, сверху — головы и хвосты, влить 1–2 стакана воды и варить примерно 20 мин. После этого положить куски рыбы, добавить воды, посолить и варить около 1 ч, не накрывая кастрюлю крышкой.

Готовую рыбу аккуратно вынуть из бульона и выложить в глубокое блюдо или в специальные формочки. Бульон процедить, развести в нем набухший желатин, довести смесь до кипения, непрерывно помешивая, снять с огня и охладить. Залить рыбу охлажденной смесью и поставить в холодильник.



Рыбная закуска по-уральски

500 г любой рыбы, 1 луковица, 5 яиц, 20 г желатина, растительное масло, майонез, зелень, черный молотый перец, соль.



Рыбу отварить до готовности, очистить от кожи и костей. Мякоть пропустить через мясорубку. Лук мелко порубить, обжарить в масле до золотистого цвета. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, желтки отделить от белков. Желтки протереть, белки нарезать соломкой.

Желатин растворить в едва теплой воде. Когда он набухнет, прогреть, а затем процедить и слегка остудить.

Рыбу соединить с луком и желтком, посолить и поперчить по вкусу, добавить немного майонеза, перемешать. Из получившейся массы сформовать небольшие котлетки, выложить их на блюдо.

Теплый желатин соединить с майонезом. Получившейся смесью залить рыбу, украсить зеленью и яичным белком. Поставить в холодильник, чтобы желе застыло.



Заливные креветки

500 г замороженных креветок, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 500 г рыбного набора для супа, 1,5 ч. ложки желатина, 1 яйцо, 0,5 лимона, соль.

Креветки разморозить, опустить в кипящую подсоленную воду, довести до кипения и варить 3–5 мин. Остудить, очистить, нарезать.

Из супового набора с морковью, петрушкой, сельдереем и луком сварить крепкий бульон. Посолить по вкусу, процедить, добавить размоченный желатин, довести до кипения, охладить.

Креветок выложить в формочки или в салатник, сверху положить кружочки яйца, сваренного вкрутую,

и ломтики лимона без зерен. Залить бульоном и поставить в холодное место, чтобы желе застыло.



Рулетики из килек с грибами

1 кг соленых килек, 500 г мелких маринованных грибов,
1 стакан маринада от грибов.

Кильки очистить от костей, промыть, свернуть рулетами, закрепить деревянными зубочистками. Залить маринадом, поставить в холодильник и дать настояться в течение 1–2 дней.

Выложить на блюдо попеременно с маринованными грибами.



Холодец из карпа

2 кг карпа, 2 л воды, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 свекла, 5 ч. ложек желатина, 2 лавровых листа, 3–5 горошин черного перца, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, тщательно вымыть, удалить головы, плавники, хвосты и кости. Получившееся филе нарезать порционными кусками, посолить.

Головы, хвосты и плавники залить водой, довести до кипения, посолить по вкусу, добавить очищенные морковь, петрушку, лук, свеклу, а также лавровый лист и перец. Накрыть посуду крышкой, варить около получаса на



слабом огне. После этого положить куски рыбы и варить на слабом огне в течение 20–25 мин. Остудить в бульоне.

Желатин размочить в едва теплой воде.

Рыбу извлечь из бульона, разложить по формам или глубоким тарелкам, украсить кружочками моркови.

Бульон процедить через марлю или мелкое сито, разогреть, соединить с желатином, перемешать. Остудить до комнатной температуры, залить рыбу, поставить ее в прохладное место до тех пор, пока холодец не застынет.



Лодочки с лососем

125 г копченого лосося, 225 г сыра, 75 г красной икры, небольшие листья салата, 1 ст. ложка мелко нарезанного свежего укропа, лимон, зелень.

Сыр, лосось и укроп смешать в блендере или с помощью миксера. Салатные листья вымыть, обсушить, разложить на блюде.

Рыбную смесь выложить в кондитерский мешок с насадкой-звездочкой и выдавить ее на края листьев. Рядом положить красную икру, кусочки лимона, зелень. Перед подачей блюдо лучше подержать немного в холодильнике.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Закуски из овощей и грибов	7
Закуски из мяса и субпродуктов	23
Закуски из птицы	42
Закуски из рыбы и морепродуктов	54

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

Художественный редактор А. Г. Лютиков
Верстка А. Г. Вайник
Корректор И. Г. Иванова
Художник А. Г. Вайник

ООО «Издательский дом «Терция»,
191014, Санкт-Петербург,
ул. Артиллерийская, д. 1, лит. А, пом. 3Н
E-mail: tercia_ph@mail.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в ООО «Дип покет» E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd. for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться по тел. 411-68-59 доб. 2115, 2117, 2118.
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО «РДЦ Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО «Эксмо-Запад», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99. **В Казахстане:** ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (727) 251-59-90/91. gm.eksmo_almaty@arna.kz

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел. (495) 780-58-34.

Подписано в печать 01.11.2008.
Формат 70х100 1/32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 7620

Отпечатано с готовых файлов заказчика в ОАО «ИПК
«Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14