

БЛЮДА ДЛЯ ПИКНИКА

Новые идеи



Серия «Кулинария. Новые идеи»

Идея серии Юлии Орловой

Смаковец Елена

С50 Блюда для пикника (шашлык, кулеш, салат). — Х.: Аргумент Принт, 2010. — 128 с.— (Кулинария. Новые идеи).

ISBN 978-617-570-080-8

ББК 36.997

Эта книга станет настоящим помощником и советчиком, как начинающим хозяйкам, так и опытным кулинарам., собравшимся на пикник. Для вас мы собрали не только самые лучшие рецепты шашлыков и барбекю, но и блюда, без которых на пикнике тоже не обойдешься. Рецепты бутербродов, удобных для «походных условий» закусок, пирожков и сладких блюд помогут вам быстро составить меню и подготовиться к пикнику так, чтобы и самим отдохнуть на природе.

Для всех, кто без особых усилий и затрат хочет устроить кулинарный праздник себе и своим близким.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

ГОТОВИМ ДОМА

Бутерброды, сэндвичи, грэнки

Сэндвичи с редисом и базиликом.....	9
Сэндвичи с крабовыми палочками.....	10
Сэндвичи с тунцом.....	11
Сэндвичи с рыбой.....	12
печень трески.....	13
Сэндвичи с лимоном и помидорами.....	14
Торт бутербродный.....	15
Бутерброды с ветчиной и яйцом.....	16
Бутерброды «Дели».....	17
Бутерброды икорные.....	18
Грэнки со шпротами.....	19
Рулет с сыром.....	20
Мини-бургеры.....	21
Гамбургеры «N-ские».....	22
Сэндвичи с помидорами и луком.....	23
Сэндвичи с омлетом из сельди.....	24
Бутербродный торт с креветками.....	25
Крабовые рулетики.....	26
Крабовые палочки в кляре.....	27
Бутерброды с красной рыбой.....	28

Фуршетные заготовки

Эклеры.....	29
Тарталетки.....	30
Мясная начинка для тарталеток.....	31

Творожная начинка для тарталеток.....	32
Форшмак.....	33
Грибная начинка для тарталеток.....	34
Пикантная начинка для эклеров.....	35
Начинка для тарталеток «Крабик».....	36
яичный паштет.....	37

Канapé

Канapé с печеночным паштетом.....	38
Канapé с грибами.....	39
Канapé с огурцами.....	40
Канapé с рыбой и икрой... ..	41
Канapé из анчоусов «Медальон».....	42

Фуршетные закуски

Закуска из репчатого лука.....	43
Творожные кольца.....	44
Груши, фаршированные креветками.....	45
Яблоки, фаршированные овощами и орехами.....	46
Закуска «Мухоморы».....	47
Яйца с куриной печенью... ..	48
«Мешочки» с грибами.....	49
Кальмары фаршированные.....	50
Яйца, фаршированные сельдью.....	51
Помидоры с брынзой.....	52
Яйца с кабачковой икрой.. ..	52
Перец, фаршированный яйцами и сыром.....	53

Лимонные корзиночки	
с курицей.....	54
Селедка в яблоках.....	55
Закуска «кораллы».....	56
Рулеты из сельди.....	57
Рулеты из баклажанов.....	58
Ветчина с хреном.....	59

Пирожки и лепешки

Жареные пирожки	
с зеленым луком	
и яйцами.....	60
Пирожки с капустой.....	62
Лепешки с чесноком.....	64
Хачапури по-грузински.....	65

Сладкие блюда

Гренки «Красная шапочка».	66
Тертый пирог.....	67
Булочки-жаворонки.....	68
Гренки «Пьяные».....	70
Гренки апельсиновые.....	71
Масляное печенье.....	72
Мандариновый бисквит.....	73
Ореховые рулетики.....	74
Рогалики с вишнями.....	75
Кекс «по сусекам».....	76
Мраморный кекс.....	77

ГОТОВИМ НА ПИКНИКЕ

Мясо кусковое

Шашлык традиционный.....	78
Шашлык классический.....	79
Шашлык по-кавказски.....	80
Шашлык «Вкусный».....	81
Шашлык в кефире.....	82
Шашлык в майонезе.....	83
Шашлык с томатами.....	84

Шашлык по-таджикски.....	85
Шашлык в красном вине.....	86
Шашлык из говядины	
с шампиньонами.....	87
Шашлык по-узбекски.....	88
Шашлык из баранины	
с луком.....	89
Барбекю «Ринц».....	90
Барбекю по-украински.....	91
Барбекю по-йллинойски.....	92
Филе, жаренное	
на решетке	
или вертеле.....	93
Бастурма из филе.....	94
Барбекю «Длинный	
Джо».....	95
Шашлык из баранины	
в баклажанах.....	96
Шашлык «Острый».....	97
Барбекю по-абхазски.....	98

Шашлык из птицы

Шашлык из курицы	
с острым соусом.....	99
Шашлык из утки в лимоне	100
Шашлык из куриного	
филе.....	101
Гриль из куриных грудок..	102
Барбекю «Тоledo».....	103
Барбекю «Сюрприз».....	104
Куриные крылышки	
по-мексикански.....	105
Барбекю по-каталонски...	106
Барбекю по-русски.....	107
Барбекю	
«Гадкий утенок».....	108
Курица на углях.....	109
Цыпленок с чесноком.....	110

Шашлык из субпродуктов

Шашлык из телячьего сердца.....	111
Шашлык из печени.....	112
Шашлык из почек и сердца.....	113
Барбекю «Аравита».....	114
Барбекю из говяжьей печени.....	115
Барбекю «Ричард».....	116
Барбекю по-японски.....	117
Барбекю «Шиули».....	118
Барбекю «Лиссабон».....	119
Печенка домашней птицы на шпажке.....	120

Мясо рубленное

Рубленное мясо на вертеле.....	121
Люля-кебаб.....	122
Домашние колбаски.....	123

Рыба

Запеченная рыба.....	124
Рыба, запеченная с овощами.....	125

Кулеш

Кулеш «Козацкий».....	126
Кулеш «полевой».....	127

ВВЕДЕНИЕ

В вашей семье день рождения? Или просто надоела городская суета и хочется на природу? Нет проблем! Наша книга поможет вам быстро и уверенно подготовиться к пикнику.

Определитесь, сколько вас будет. От этого зависит и количество еды, и необходимое количество приборов и емкостей, и количество посадочных мест.

Решите, где будет проходить пикник. На берегу реки? В лесу? На оборудованной площадке? Каждое место имеет свою специфику.

На **берегу реки**, где обычно есть песок, следует быть особенно осторожным, ведь песок имеет свойство безвозвратно портить еду при порыве самого легкого ветерка. Кроме того, следует помнить, что возле воды после заката всегда становится прохладно.

Устраивая пикник **на открытом месте**, не забудьте взять с собой какой-нибудь тент от солнца.

В **лесу, на траве** можно расположиться на земле, позаботившись о скатерте. Лучше всего при устройстве «стола» использовать два туристических коврика, покрыв их сверху клеенкой или крахмальной скатертью. Кстати, такие же коврики прекрасно подходят для устройства посадочных и даже лежачих мест (1 коврик на 3—4 человека). Здесь тоже понадобится тент от солнца, а если вы собираетесь засидеться допоздна — то и фонарик.

Выбирая **оборудованную площадку**, вам нужно убедиться, что мест хватит для всех. Об остальном уже позаботились: чаще всего здесь есть и вода, и электричество, и тент.

А теперь сделайте прикидку, сколько чего нужно взять, чтобы на пикнике вы не оказались в роли обслуживающего персонала.

Итак, приборы. **Вилки и ножи, стаканов и тарелок** должно быть на 5—10 шт. больше, чем вас будет, даже если берете металлические приборы и стеклянную или фаянсовую посуду. Одноразовых приборов и посуды возьмите больше.

Если вашим меню не предусмотрены жидкие блюда, **ложек** можно взять около 10 — для накладывания салатов и пр.

Обязательно понадобятся **салфетки и бумажные полотенца**. Кроме того, в необорудованном месте нужна будет **техническая вода** — для мытья рук. Если вы добираетесь на машине, возьмите хотя бы 10 л. Если же пешком возьмите 2 л и расходуйте экономно.

Пригодятся и **пакеты для мусора** — не устраивать же вокруг себя свалку!

Не забудьте о **питье**! Не о спиртном, а о минеральной воде, компотах, газированных напитках. Без них будет тяжело. Особенно, если с вами будут дети.

А теперь несколько слов о **меню**.

В целом, на пикнике можно обойтись одними шашлыками. Но чаще всего так не получается. Поэтому лучше, если все остальное вы подготовите дома: порежете хлеб, колбасу, ветчину и сыр, подготовите бутерброды, салаты, закуски, вымоете овощи и фрукты. Ну и, конечно, замаринуете мясо. А если планируется сладкий стол, лучше откажитесь от тортов с кремом. Есть их «в походных условиях» не слишком удобно. Для пикника лучше всего подойдут пирожные типа эклеров, песочное печенье, тертый пирог.

Рецепты удобных для трапезы на природе блюд приведены в нашей книге с указанием количества получающихся из исходных ингредиентов порций. Конечно, чтобы подготовиться к пикнику, придется потрудиться дома, зато на природе отдохнут не только ваши гости, но и вы.

И не забудьте взять **рашнер**, **барбекюшницу** или **мангал**, а также шампуры и большое блюдо (на него удобно выкладывать мясо). Хорошо бы еще на вечер запастись чайничком или просто котлом с крышкой, где можно будет закипятить воду и заварить ароматный чай.

Для удобства рецепты в книге размещены по тематическим разделам. А маленькие повара на ее страницах с удовольствием поделятся с вами маленькими кулинарными хитростями.

Чтобы ориентироваться в рецептах было проще, каждый имеет свой условный значок:



вкусно (рецепты, по которым приготовленные блюда станут настоящим украшением стола);



быстро (рецепты, по которым приготовление блюд займет у Вас минимум времени);



дешево (рецепты, которые не опустошат Ваш кошелек).

ГОТОВИМ ДОМА

БУТЕРБРОДЫ, САНДВИЧИ, ГРЕНКИ

САНДВИЧИ С РЕДИСОМ И БАЗИЛИКОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

*хлеб «Украинский» — 12 ломтиков;
редис — 300 г; базилик — 1 пучок;
йогурт — 4 ст. ложки;
творог — 400 г;
сок лимонный — 2 ст. ложки;
перец черный молотый, соль — по вкусу*

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 12

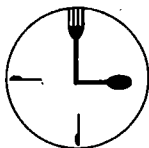
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Базилик мелко нарезать, оставив несколько листиков, взбить с йогуртом, затем смешать с творогом, добавить соль, перец, лимонный сок.

Редис мелко нарезать и смешать с листиками базилика, нарезанными соломкой.

Ломтики хлеба смазать творожной массой, сверху уложить редис, посолить и поперчить.

САНДВИЧИ С КРАБОВЫМИ ПАЛОЧКАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

булочки для сэндвичей — 12 шт.;

крабовые палочки — 24 шт.;

яйца вареные — 4 шт.;

майонез — 6 ст. ложек;

листья зеленого салата — 12 шт.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 12

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Булочки разрезать пополам.

Нижнюю часть смазать майонезом, сверху положить нарезанные ломтиками крабовые палочки, на них — кружочки яиц и лист салата.

Накрыть верхней частью булочки.

САНДВИЧИ С ТУНЦОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

консервированный тунец — 1 банка;
консервированная кукуруза — 1 банка;
репчатый лук — 1 шт.;
корень сельдерея — 1 шт.;
майонез;
хлебцы поджаренные — 6 шт.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6

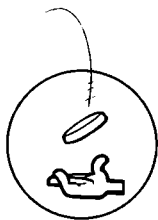
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нарезать мелко лук и сельдерея, добавить кукурузу и тунец, все это перемешать и добавить майонез. Намазать поджаренные хлебцы данной массой.

Бутерброды, сэндвичи, гренки как нельзя лучше подходят для пикника. Большие бутерброды лучше разрезать на несколько частей, чтобы получились симпатичные канапе.



САНДВИЧИ С РЫБОЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

булочки «хот-дог» — 6 шт.;
филе рыбы — 6 шт.;
сладкий перец разного цвета — 2 шт.;
морковь — 2 шт.;
растительное масло — 8 ст. ложек;
горчица — 2 ст. ложки;
уксус винный — 4 ч. ложки;
смесь пряностей — 1 ст. ложка;
перец, соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе рыбы посыпать смесью пряностей.

Для соуса: 4 столовые ложки масла смешать с горчицей, уксусом, солью и перцем.

Рыбу выложить в форму, смазанную маслом, залить половиной приготовленного соуса, запекать 15 минут, охладить.

Сладкий перец и морковь нашинковать, спассеровать на оставшемся масле, охладить.

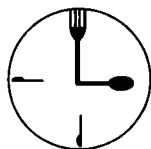
Подготовленные овощи соединить, добавить оставшийся соус и перемешать.

Булочки разрезать пополам.

На одну половинку булочек выложить овощную массу, затем рыбу и накрыть оставшейся половинкой.

Украсить зеленью.

ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

хлеб пшеничный — 10 кусочков;
печень трески консервированная — 200 г;
измельченная зелень петрушки —
1 ст. ложка;
яйцо — 1 шт.;
соленый огурец — 1 шт.;
растительное масло — 1 ст. ложка;
соль, перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 10

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйцо отварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками.

Печень промыть, нарезать кусочками.

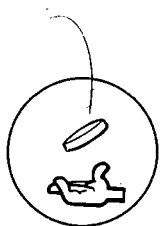
Огурец вымыть, очистить, нарезать небольшими ломтиками.

Хлеб обжарить в масле.

Выложить слоями печень, кружочки яйца, ломтики соленого огурца.

Посолить, поперчить.

САНДВИЧИ С ЛИМОНОМ И ПОМИДОРАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

хлеб — 1 буханка;
лимон — 1 шт.;
майонез — 1/3 стакана;
помидоры — 4 шт.;
киндза, соль, перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 10

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовить 1 чайную ложку лимонного сока и 1/2 чайной ложки цедры. Смешать сок, цедру, майонез, киндзу, соль и перец.

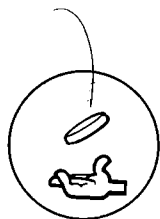
Нарезать хлеб ломтиками, оставив горбушки.

Слегка поджарить хлеб в тостере.

Половину кусочков хлеба смазать майонезной смесью.

Выложить помидоры на непромазанные ломтики, сверху накрыть промазанным хлебом, майонезной стороной вниз.

ТОРТ БУТЕРБРОДНЫЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

хлеб «Украинский» — 1 буханка;
паштет из свиной печени — 1 банка;
ветчина — 100 г;
яйцо вареное — 1 шт.;
сыр — 100 г;
сливочное масло — 100 г;
измельченная зелень укропа — 1 ч. ложка;
измельченная киндза — 1 ч. ложка;
майонез — 1/2 стакана

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 15

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб разрезать вдоль на 3 пласта.

Сыр и желток натереть, зелень, ветчину и белок измельчить.

Сыр соединить с частью зелени и 1/2 нормы сливочного масла.

Смазать пласт хлеба сырной массой, накрыть вторым пластом, смазать паштетом, сверху уложить оставшийся пласт, покрыть майонезом.

Боковую поверхность торта смазать оставшимся маслом, посыпать измельченной зеленью.

Украсить торт ветчиной, яичными белками, желтками и зеленью.

Перед подачей торт охладить и разрезать на порции.

БУТЕРБРОДЫ С ВЕТЧИНОЙ И ЯЙЦОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

черный хлеб — 10 ломтиков;

тертый хрен со сметаной — 2 ст. ложки;

соленый огурец — 1 шт.;

яйца — 2 шт.;

ветчина — 100 г;

сливочное масло — 50 г

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 20

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Каждый ломтик хлеба намазать толстым слоем сливочного масла.

Оставшиеся продукты, не перемешивая, мелко изрубить.

Приготовленную смесь уложить на хлеб полосками, хрен положить рядом с ветчиной, остальные — произвольно.

Бутерброд разрезать на треугольники.

БУТЕРБРОДЫ «ДЕЛИ»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

хлеб — 10 ломтиков;
сыр — 5 ломтиков;
сливочное масло — 100 г;
сметана — 1 ст. ложка;
горчица — 1/2 ч. ложки;
соль — 1/2 ч. ложки;
репчатый лук — 1 шт.;
помидоры — 3 шт.;
огурцы — 2 шт.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 20

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Размягченное сливочное масло растереть добела, смешать со сметаной, мелко нарезанным луком, сухой горчицей и солью.

Хорошо перемешать, охладить.

Кусочки белого хлеба одинаковой величины слегка поджарить с одной стороны, а другую намазать приготовленной массой. Сверху нее положить тонкий ломтик сыра, затем кружочек помидора и кружочек огурца.

Накрыть другим кусочком хлеба, обжаренным уже с обеих сторон.

В каждый бутерброд воткнуть 4 шпажки и разрезать на соответствующее количество частей.

БУТЕРБРОДЫ ИКОРНЫЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

хлеб — 6 ломтиков;

зелень петрушки — 25 г;

сыр — 6 ломтиков;

икра мойвы копченая — 6 ст. ложек;

помидоры «черри» — 3 шт.

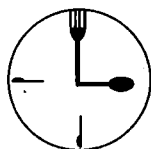
КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ломтики хлеба намазать икрой и посыпать мелко измельченной зеленью, сверху положить по ломтику сыра.

Украсить каждый бутерброд половинкой помидора, приколов его к хлебу шпажкой.

ГРЕНКИ СО ШПРОТАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

батон — 250 г;

сливочное масло — 4 ст. ложки;

шпроты — 150 г;

измельченная зелень — 2 ст. ложки;

огурец — 1 шт.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Батон нарезать на прямоугольные ломтики, обжарить с обеих сторон.

На каждый ломтик положить шпроты или сардины, кружочек огурца и посыпать зеленью.

РУЛЕТ С СЫРОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

*багет — 1 шт.;
плавленный сыр — 6 шт.; сливки — 150 г;
маслины (без косточек) — 12 шт.;
огурцы маринованные — 2 шт.;
сладкий перец — 1 шт.;
зелень укропа — 20 г;
каперсы — 3 ст. ложки;
перец черный, перец красный, соль —
по вкусу*

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 15

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сыр растереть со сливками до образования однородной массы.

Добавить мелко нарезанные огурцы, зелень укропа и сладкий перец, каперсы, соль, черный и красный перец.

Хорошо перемешать.

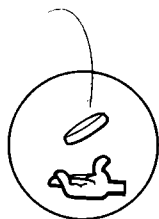
Багет разрезать вдоль на 2 части, вынуть мякоть.

Половинки батона плотно заполнить сырной массой, на нижнюю по центру по всей длине положить маслины, затем накрыть второй половинкой и хорошо прижать.

Нафаршированный багет завернуть в пищевую пленку и поставить в холодильник на 1 час.

Перед подачей нарезать ломтиками.

МИНИ-БУРГЕРЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

хлеб — 8 ломтиков;

колбаса — 200 г;

помидоры — 2 шт.;

огурцы — 2 шт.;

сметана — 150 г

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Из каждого ломтика хлеба вырезать по 2 кружочка.

Помидоры, огурцы и колбасу нарезать ломтиками.

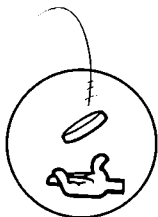
Половину кружочков хлеба смазать сметаной, сверху уложить ломтики колбасы, помидора и огурца.

Накрыть оставшимися кружочками хлеба.

Украсить сметаной и зеленью.

Продукты, нарезанные ломтиками, можно прикрепить к хлебу бутербродной вилочкой.

ГАМБУРГЕРЫ «N-СКИЕ»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

говядина — 500 г;
сало — 50 г; чеснок — 3 зубка;
панировочные сухари — 4 ст. ложки;
хлебцы — 6 шт.;
вода — 3 ст. ложки;
листья зеленого салата — 6 шт.;
огурцы — 1 шт.;
плавленый сыр — 50 г;
растительное масло — 4 ст. ложки;
семена кориандра — 1/2 ч. ложки;
перец, соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мякоть говядины с салом и чесноком дважды пропустить через мясорубку, добавить воду, посолить, поперчить и перемешать.

Из полученной массы сформировать котлеты, запанировать в сухарях и обжарить на масле.

Нарезать тонкими пластинами огурец.

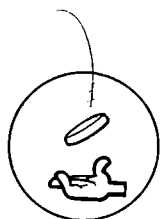
Разрезать на половинки хлебцы.

Одну половинку хлебцов смазать плавленым сыром, посыпать семенами кориандра.

На оставшиеся половинки хлебцов уложить листья зеленого салата, пластинки огурца и котлету.

Подготовленные половинки хлебцов соединить.

САНДВИЧИ С ПОМИДОРАМИ И ЛУКОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

хлеб — 10 кусочков;
репчатый лук — 1 шт.;
помидоры — 2 шт.;
томатная паста — 2 ст. ложки;
сливочное масло — 150 г;
горчица, зелень, соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 5

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Размягченное сливочное масло взбить.

Добавить измельченный лук, томатную пасту, горчицу, соль и хорошо перемешать.

Намазать полученной массой 5 ломтиков хлеба, а сверху положить оставшиеся ломтики.

Украсить сэндвичи зеленью и дольками помидоров.

САНДВИЧИ С ОМЛЕТОМ ИЗ СЕЛЬДИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

багет — 1 шт.;
яйца — 4 шт.;
водка — 10 г;
сельдь — 50 г;
творог — 100 г;
сливочное масло — 20 г;
укроп — 5 г;
сахар — 5 г;
уксус для суши — 1 ст. ложка;
салат — 3 листа

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 15

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешать яйца с водкой и перцем.

Сельдь нарезать тонкими ломтиками и замариновать в смеси уксуса и сахара.

Растопить на сковороде сливочное масло и жарить на ней яйца до того момента, когда яичная масса не начнет застывать.

После этого выложить на середину омлета ломтики сельди, посыпать творогом, посыпать укропом.

Затем завернуть края омлета, сделав конверт.

Выключить огонь, подержать омлет на сковороде еще около минуты.

На обжаренные кусочки багета выложить салатные листья и омлет, посыпать измельченным укропом.

БУТЕРБРОДНЫЙ ТОРТ С КРЕВЕТКАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

хлеб круглый — 1 шт.; креветки — 25 шт.;
мясо крыла консервированное — 1 банка;
икра красная — 140 г;
сливочное масло — 250 г;
зелень укропа — 1 пучок;
карри — на кончике ножа;
перец красный молотый, соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 15

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

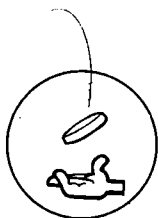
Масло взбить, разделить на три части. Одну часть смешать с половиной икры, другую — с измельченным мясом крыла, солью и перцем. Оставшееся масло соединить с измельченной зеленью укропа и карри. Креветки очистить и проварить в кипящей подсоленной воде 2 минуты, охладить.

С хлеба срезать корки и разрезать его на 3 части. Нижнюю часть намазать сливочным маслом с крилем, уложить на нее вторую часть, намазать его икорным маслом и накрыть оставшейся частью.

Уложить на торт груз и поставить в холодильник на 4 часа. Затем намазать верх торта маслом с зеленью, боковую поверхность — массой с икрой.

Украсить торт кружочками яиц, креветками, оставшейся икрой и зеленью.

КРАБОВЫЕ РУЛЕТКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

крабовые палочки — 250 г;

огурцы — 2 шт.;

яйца вареные — 3 шт.;

лаваш (тонкий) — 2 листа;

майонез, укроп, петрушка — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 10

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лаваш обмазать майонезом.

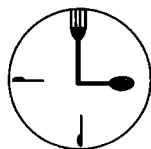
Крабовые палочки, огурцы и яйца мелко нарезать.

Выложить на лаваш палочки, огурцы, яйца, укроп, петрушку.

Свернуть в рулет и поставить на 1 час в холодильник.

Нарезать на небольшие кусочки (около 7 см длиной).

КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ В КЛЯРЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

крабовые палочки — 200 г;

для кляра: яйцо — 1 шт.;

мука — 3 ст. ложки;

молоко — 1/4 стакана

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 20

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все ингредиенты для кляра перемешать, чтобы получилось жидкое тесто.

Крабовые палочки целиком обмакнуть в кляр и обжарить на раскаленном масле.

Для детского пикника, особенно, если кормить детей предполагается не один раз, прекрасно подойдет кулеш — блюдо, придуманное казаками Великого Луга, обязательными компонентами которого являются вода и сало. Остальное — что найдется. В общем — «каша из топора».

Крупа в кулеш годится любая, которая хорошо разваривается, но по традиции используется пшено. (См. стр. 126)



БУТЕРБРОДЫ С КРАСНОЙ РЫБОЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

хлеб — 12 ломтиков;

красная рыба — 260 г;

майонез — 3 ст. ложки;

листья салата, зелень укропа — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 24

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хлеб разрезать на треугольники.

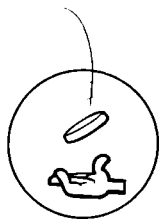
Каждый треугольник смазать майонезом и положить листик салата.

Красную рыбу нарезать тонкими ломтиками. Каждый ломтик согнуть пополам, проколоть шпажкой и воткнуть в серединку бутерброда.

Украсить бутерброды веточкой укропа.

ФУРШЕТНЫЕ ЗАГОТОВКИ

ЭКЛЕРЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

*пшеничная мука — 2 стакана;
вода — 1 стакан; масло сливочное — 150 г;
яйца — 10 шт.; соль — 1/2 ч. ложки*

ВЫХОД: 0,5 кг (около 20 шт.)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В воду добавить соль, вскипятить, добавить масло и снова дать закипеть. Как только вода закипит, всыпать муку и хорошо размешать, затем убавить огонь, и полученную массу мешать до тех пор, пока она не загустеет.

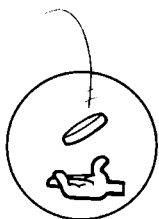
Снять тесто с огня и вбивать по одному яйцу, непрерывно помешивая, до тех пор, пока масса не станет эластичной.

На смазанный маслом и посыпанный мукой противень выложить столовой ложкой небольшие порции теста.

Выпекать в хорошо нагретой духовке (180—200°) 30—35 минут.

Готовые эклеры остудить, надрезать и наполнить любой начинкой.

ТАРТАЛЕТКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

мука — 200 г; маргарин — 50 г;
молоко — 50 мл; яичный желток — 1 шт.;
сахар — 1 ч. ложка;
соль

ВЫХОД: 15 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Соль и сахар растворить в молоке, добавить часть муки, желток и хорошо размешать.

Взбить маргарин, соединить с приготовленной массой и оставшейся мукой.

Раскатать тесто в пласт, вырезать кружки по размеру формочек.

Кружочки выложить в смазанные маргарином формочки, прижать к внутренней поверхности, дно проколоть вилкой.

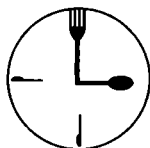
Выпекать в духовке до золотистого цвета.

Охладить.

Чтобы сократить время на подготовку и облегчить транспортировку, можно приготовить дома фуршетные закуски и начинить ими готовые корзиночки-тарталетки или эклеры.



МЯСНАЯ НАЧИНКА ДЛЯ ТАРТАЛЕТОК



ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриное мясо отварное — 300 г;

сыр — 150 г;

майонез — 5 ст. ложек;

маслины — для оформления;

зелень петрушки — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 15

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Куриное мясо пропустить через мясорубку.

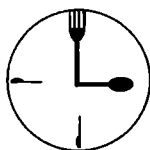
Добавить тертый сыр, майонез, измельченную зелень.

Хорошо перемешать.

Приготовленной закуской наполнить тарталетки.

Украсить маслинами и зеленью.

ТВОРОЖНАЯ НАЧИНКА ДЛЯ ТАРТАЛЕТОК



ИНГРЕДИЕНТЫ:

*творог — 150 г;
чеснок — 2 зубка;
морковь — 2 шт.;
репчатый лук — 1 шт.;
соль, специи — по вкусу*

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 8

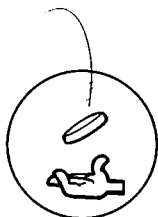
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Порезать лук и натереть морковь на терке, все обжарить на сковороде.

Добавить соль, специи, чеснок, творог.

Тщательно перемешать до получения однородной массы и начинить тарталетки.

ФОРШМАК



ИНГРЕДИЕНТЫ:

сельдь соленая — 1 шт.;

яйцо — 1 шт.;

картофель — 2 шт.;

сметана — 2 ст. ложки;

репчатый лук — 1 шт.;

лимонный сок — 1 ст. ложка

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 12

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сельдь очистить, удалить кости, мякоть растереть в однородную массу.

Картофель отварить, охладить, очистить и нарезать кубиками.

Добавить картофель, охлажденное мелко порезанное крутое яйцо, сметану, измельченный репчатый лук, перец.

Все тщательно взбить до однородной массы.

Поставить в прохладное место.

Начинить эклеры или подать в открытой посуде для самостоятельного намазывания на хлеб.

ГРИБНАЯ НАЧИНКА ДЛЯ ТАРТАЛЕТОК



ИНГРЕДИЕНТЫ:

шампиньоны — 200 г;
хлеб — 6 ломтиков;
сливочное масло — 2 ст. ложки;
вино белое — 2 ст. ложки;
сметана — 2 ст. ложки;
сыр — 40 г; зелень укропа — 1/4 пучка;
соль, перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Зелень укропа измельчить.

Грибы нарезать ломтиками, обжарить на сливочном масле в течение 5 минут.

Влить вино и прогреть на сильном огне 2 минуты, после чего уменьшить огонь, посолить, добавить сыр, сметану, поперчить и перемешать.

Снять с огня и добавить укроп. Перемешать.

Грибной массой наполнить тарталетки.

Большой популярностью на пикниках пользуются закуски, приготовленные из сырых, вареных, соленых и маринованных овощей, зелени и грибов, а также соленья и маринованные овощи.



ПИКАНТНАЯ НАЧИНКА ДЛЯ ЭКЛЕРОВ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

хлеб пшеничный — 150 г;

сыр — 50 г;

говядина — 50 г;

корнишоны — 25 г;

филе сельди — 50 г;

картофель — 2 шт.;

зелень укропа — 1/4 пучка;

масло растительное — 20 г

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 4

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Картофель отварить в мундирах, охладить, очистить, натереть на крупную терку.

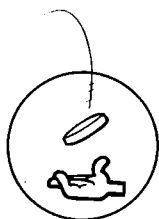
Укроп измельчить.

Сыр, мясо, корнишоны и филе сельди дважды пропустить через мясорубку.

Все смешать с натертым отварным картофелем, растительным маслом и зеленью.

Приготовленной смесью начинить эклеры.

НАЧИНКА ДЛЯ ТАРТАЛЕТОК «КРАБИК»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

крабовые палочки — 200 г;

сыр — 100 г;

яйца — 3 шт.;

чеснок — 2 зубка;

укроп, майонез — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 20

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйца отварить вкрутую, очистить и измельчить.

Крабовые палочки порезать кубиками или соломкой.

Сыр натереть на терке.

Чеснок пропустить через пресс.

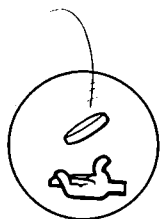
Зелень измельчить.

Соединить крабовые палочки, яйца, сыр, чеснок, зелень.

Заправить майонезом и перемешать.

Разложить в тарталетки и украсить веточкой укропа.

ЯИЧНЫЙ ПАШТЕТ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

зеленый лук — 1 пучок;

сливочное масло — 50 г;

яйца — 2 шт.;

горчица, соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 10

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сварить яйца, остудить.

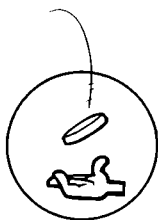
Разрезать яйца на 2 части, желтки отделить от белка и хорошо растереть со сливочным маслом.

Белок мелко измельчить, смешать с небольшим количеством горчицы, добавить желтки.

Полученным паштетом начинить эклеры или тарталетки, которые можно украсить измельченным зеленым луком.

КАНАПЕ

КАНАПЕ С ПЕЧЕНОЧНЫМ ПАШТЕТОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

крекеры для бутербродов — 6 шт.;
паштет печеночный — 200 г;
яйца — 2 шт.; грибы маринованные — 50 г;
измельченная зелень укропа — 1 ст. ложка; зерна граната — 2 ст. ложки

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйца и грибы нарезать мелкими кубиками.
Соединить паштет с яйцами, грибами, зеленью и перемешать.
Крекеры намазать паштетом.
Украсить зернами граната и зеленью.

Канапе — миниатюрные бутерброды, насаженные на шпажки, — очень удобная закуска для пикника. Фактически, это бутерброд, разрезанный на небольшие кусочки (треугольные, четырехугольные, круглые, квадратные, ромбовидные). Канапе нужно обязательно украсить: маслинкой, кусочком огурца или перца, зеленью, зернами граната.



КАНАПЕ С ГРИБАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

батон — 1 шт.;

грибы — 100 г;

сливочное масло — 6 ст. ложек;

репчатый лук — 1 шт.;

чипсы острые сырны́е — 200 г;

сыр — 50 г;

оливки и маслины (без косточек) — 100 г;

сладкий перец (разного цвета) — по 1 шт.;

перец молотый, соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 15

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

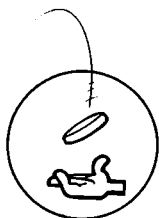
С батона срезать корочки, нарезать его вдоль широкими ломтиками и выемкой для печенья вырезать кружочки.

Обжарить кружочки с обеих сторон на масле до хрустящей корочки.

Грибы и лук мелко нарезать. Обжарить на масле репчатый лук, добавить грибы и обжарить все вместе 20 минут.

Посолить, поперчить и добавить раскрошенные чипсы. Смазать хлебные кружочки грибной массой, украсить канapé колечками оливок и маслин, кусочками стручков перца разных цветов и посыпать тертым сыром.

КАНАПЕ С ОГУРЦАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

хлеб «Дарницкий» — 10 ломтиков;
огурцы — 2 шт.;
сыр плавленый — 1 шт.;
лук зеленый — 20 г;
цедра лимона тертая — 2 ст. ложки;
укропа — 2 веточки;
перец красный молотый — по вкусу, зелень

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 15

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отрезать 20 тонких кружочков огурца и оставить для оформления.

Оставшийся огурец очистить от кожицы и мелко нарезать.

Сыр перемешать с нарезанным зеленым луком, огурцом, цедрой и перцем.

Смазать ломтики хлеба приготовленной массой, затем разрезать на четыре треугольника.

Украсить бутерброды ломтиками огурца и веточками укропа.

Канопе очень удобно готовить из багета, нарезаая его на маленькие, толщиной 0,5 см, пластинки.



КАНАПЕ С РЫБОЙ И ИКРОЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

хлеб — 10 ломтиков;
масло сливочное — 100 г;
икра красная — 100 г;
репчатый лук — 1 шт.;
филе лосося соленое — 150 г;
огурец — 1 шт.; лимон — 1/2 шт.;
творог — 120 г; сметана — 3 ст. ложки;
корень хрена тертый — 1 ст. ложка;
перец красный молотый — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 15

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Творог соединить со сметаной, добавить тертый корень хрена и перец.

Верх и боковую поверхность 5 ломтиков хлеба смазать размягченным маслом.

Слегка придавливая, боковую поверхность ломтиков покрыть измельченной зеленью.

Оставшиеся 5 ломтиков хлеба смазать творожной массой, посыпать измельченной зеленью.

На ломтики со сливочным маслом разложить икру, украсить лимоном и зеленью.

На ломтики хлеба с творожной массой выложить ломтики рыбы, украсить огурцом, колечками лука, зеленью.

КАНАПЕ ИЗ АНЧОУСОВ «МЕДАЛЬОН»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

*хлеб — 150 г;
масло сливочное — 30 г;
паста из анчоусов — 30 г;
икра красная — 50 г;
каперсы — 30 г*

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 3

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

На гренки положить слой сливочного масла, затем пасту из анчоусов, растертую с маслом.

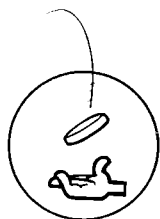
По краешку каждой гренки сделать ободок из зернистой икры, а посередине положить каперс.

Для приготовления канапе удобно пользоваться металлической выемкой-формочкой с ровными краями для выдавливания из теста печенье. Только не нужно применять формочки в виде сердечка, звездочки и т. д.; лучше всего выбрать овальную или круглую выемку.



ФУРШЕТНЫЕ ЗАКУСКИ

ЗАКУСКА ИЗ РЕПЧАТОГО ЛУКА



ИНГРЕДИЕНТЫ:

репчатый лук — 6 шт.;
растительное масло — 1 ст. ложка;
уксус — 0,5 ч. ложки;
специи — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 12

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенный репчатый лук нарезать очень тонкими кольцами, разъединить их.

Уложить на дуршлаг, обдать кипятком.

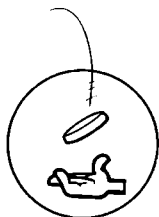
Уложить в пластиковую или стеклянную посуду, посолить, поперчить, добавить уксус, растительное масло.

Посуду, куда поместили лук, закрыть крышкой и дать постоять на холоде.

На пикнике без овощей не обойдешься. Но если вы хотите разнообразить стол, кроме вымытых огурцов, перца, помидоров и зелени, можно приготовить разнообразные, удобные для пикника закуски.



ТВОРОЖНЫЕ КОЛЬЦА



ИНГРЕДИЕНТЫ:

творог — 200 г;

масло сливочное — 100 г;

*аджика абхазская (сухая и острая) —
2 ч. ложки;*

болгарский перец (крупный) — 3 шт.;

петрушка — 3 веточки

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 18

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Творог размять со слегка размягченным сливочным маслом и аджикой.

Болгарский перец вымыть, срезать плодоножку и очистить от семечек.

Творожную массу плотно уложить в перец.

Порезать кольцами и украсить веточками петрушки.

Маринованный лук — незаменимый спутник шашлыка. Им можно посыпать любое готовое мясо или рыбу.

А можно подать как отдельную закуску.



ГРУШИ, ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

груши — 4 шт.;
креветки очищенные — 300 г;
яйца — 4 шт.;
майонез — 100 г;
кетчуп — 2 ст. ложки;
коньяк — 30 мл;
зелень укропа — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Креветки отварить в кипящей подсоленной воде в течение 5 минут.

Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко порезать.

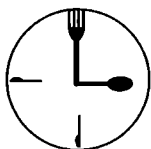
Майонез, кетчуп и коньяк смешать.

Соединить креветки с яйцами, добавить мелко нарезанную зелень укропа, перемешать, заправить смесью майонеза, кетчупа и коньяка.

Груши разрезать на две части, удалить внутреннюю часть.

Заполнить образовавшиеся отверстия подготовленным салатом.

ЯБЛОКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ И ОРЕХАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

яблоки — 5 шт.;

свекла — 1 шт.;

тертый хрен — 1 ст. ложка;

корень сельдерея — 1 шт.;

грецкие орехи — 3 шт.;

лимонный сок, растительное масло, зелень,
клюква, сахар, соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 10

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

У яблок удалить сердцевину и часть мякоти, разрезать пополам.

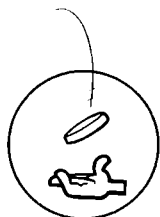
Проварить яблоки 3 минуты в подкисленной воде с сахаром, вынуть и охладить.

Свеклу испечь, очистить, натереть, смешать с тертым хреном и сельдереем, измельченными орехами.

Сбрызнуть начинку лимонным соком, заправить солью, сахаром и маслом.

Наполнить полученной массой подготовленные яблоки и украсить их зеленью и клюквой.

ЗАКУСКА «МУХОМОРЫ»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

яйца — 10 шт.;

масло — 80 г;

печень трески — 1 банка;

помидоры — 8 шт.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 10

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

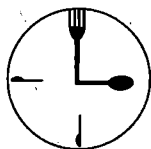
Сваренные вкрутую яйца очистить от скорлупы, срезать тупой конец. Острые концы срезать до желтка, который вынуть чайной ложкой.

Желтки растереть с печенью трески и маслом и наполнить этой массой белки.

Шляпки «мухоморов» сделать из половинок круглых помидоров, а точки на них — из взбитого масла.

«Мухоморы» разной величины поставить на блюдо с разложенным на нем зеленым салатом.

ЯЙЦА С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

яйца — 4 шт.;
куриная печень — 250 г;
сливочное масло — 2 ст. ложки;
салат — 50 г;
укроп, соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отварить яйца вкрутую, очистить от скорлупы, разрезать вдоль и достать желтки.

Куриную печень вымыть, почистить и порезать на небольшие кусочки.

Растопить в сковороде сливочное масло и обжарить в нем куски печени до полной готовности. Остудить. В глубокую посуду выложить яичные желтки и готовую куриную печень. Все вместе размять вилкой. Укроп вымыть, мелко нарезать и добавить в печеночную смесь. Тщательно все перемешать.

Из полученной массы сформировать шарики такой величины, чтобы они поместились в углубления яичных белков.

Уложить печеночные шарики в белки.

«МЕШОЧКИ» С ГРИБАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

слоеное тесто — 400 г;

шампиньоны — 300 г;

сметана — 100 г;

сыр — 50 г;

желток — 1 шт.;

репчатый лук — 1 шт.;

соль, перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 25

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Репчатый лук и грибы мелко нарезать, сыр натереть на крупной терке.

Смешать все ингредиенты со сметаной.

Раскатать тесто, разрезать на небольшие квадратики, положить начинку по центру, концы скрепить, сформировать мешочки.

Смазать желтком и выпекать в разогретой до духовке 30 минут.

Не забудьте запастись приборами, которыми будет удобно брать приготовленные вами закуски.



КАЛЬМАРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

кальмары — 1 кг;
растительное масло — 100 г;
рис — 100 г;
укроп — 1 пучок;
лимон — 1 шт.;
вода — 0,5 л;
соль, перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 10

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Кальмары почистить, промыть. Как минимум 4 тушки оставить целыми. Остальные мелко порезать.

Половину растительного масла вылить в сковороду и прожарить лук. Добавить щупальца, перемешать, добавить мелко порезанный укроп, соль, перец и 100 г воды.

Уменьшить огонь и тушить 20 минут. Затем добавить рис и 200 г воды.

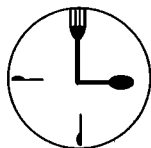
Как только рис запечется, снять с огня, добавить лимонный сок и оставить остывать.

Начинить кальмаров, оставив место для набухания риса, отверстие заколоть зубочисткой.

Выложить на противень и вылить оставшееся масло и оставшуюся воду.

Тушить до полной готовности.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ СЕЛЬДЬЮ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

яйца вареные — 4 шт.;
маслины без косточек — 4 шт.;
филе сельди — 100 г;
майонез — 50 г;
зелень петрушки — 0,5 пучка;
соль, перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

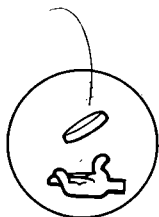
Яйца очистить, разрезать на 2 части вдоль, вынуть желтки.

Филе сельди пропустить через мясорубку, смешать с растертыми желтками, солью, перцем и майонезом.

Полученной смесью нафаршировать яйца.

Украсить маслинами и веточками петрушки.

ПОМИДОРЫ С БРЫНЗОЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

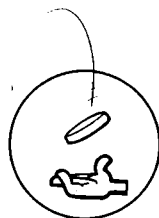
*брынза — 300 г; чеснок — 5 зубков;
помидоры — 8 шт.;
зелень, соль, перец — по вкусу*

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 16

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разрезать помидоры на две части. Аккуратно вынуть мякоть, чтобы получились чашечки. Чеснок, мякоть помидоров, брынзу и укроп смешать в блендере. Полученной массой нафаршировать помидоры.

ЯЙЦА С КАБАЧКОВОЙ ИКРОЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

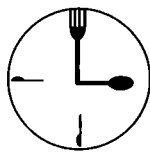
*яйца — 6 шт.;
кабачковая икра — 6 ст. ложек;
зелень, соль — по вкусу*

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 12

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать вдоль. Каждую половинку яйца по вкусу посолить и положить на нее по 1 чайной ложке кабачковой икры. Украсить измельченной зеленью.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЯЙЦАМИ И СЫРОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

сладкий перец — 4 шт.;

яйца — 4 шт.;

сыр — 250 г;

чеснок — 6 долек;

майонез

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 25

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перец вымыть, почистить.

Сыр натереть на мелкой терке.

В натертый сыр добавить чеснок и майонез.

В середину каждого перца вложить сваренное вкрутую и очищенное яйцо, а вокруг сырную массу. Заполнять перец необходимо очень плотно.

Готовые перцы поставить на 4 часа в холодильник, чтобы масса застыла.

Перед подачей на стол порезать на кружочки.

ЛИМОННЫЕ КОРЗИНОЧКИ С КУРИЦЕЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

лимон — 10 шт.;
филе курицы — 400 г;
кабачки — 8 шт.;
зелень петрушки — 2 пучка;
масло растительное — 6 ст. ложки;
перец, соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 10

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Из каждого лимона вырезать по корзиночке и вынуть мякоть.

Кабачки нарезать небольшими кубиками и припустить до полуготовности, отвар слить.

Филе мелко нарезать и обжарить в масле.

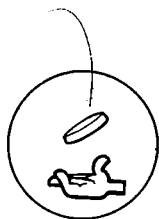
Часть зелени измельчить.

Из неостребованных частей лимона срезать цедру в виде тонких ленточек или натереть на терке.

Смешать кабачки с курицей, цедрой и зеленью. Заправить маслом, перцем и солью.

Наполнить корзиночки приготовленной начинкой, оформить зеленью.

СЕЛЕДКА В ЯБЛОКАХ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

филе слабосоленой сельди — 2 шт.;

яблоки кислые — 3 шт.;

яйца — 5 шт.;

майонез — 200 г;

лимон — 1 шт.;

репчатый лук — 1 шт.;

приправы, зелень, маслины — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки помыть, разрезать пополам, удалить семена, оставив слой толщиной 5 мм.

Филе сельди вымочить в молоке.

Мякоть яблок, отварные яйца (3 шт.), репчатый лук и филе сельди мелко порубить и заправить майонезом.

Полученной смесью нафаршировать половинки яблок. Выложить на блюдо и украсить каждое яблоко натертым яйцом, маслиной и долькой лимона.

ЗАКУСКА «КОРАЛЛЫ»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

творог — 600 г;
сливочное масло — 150 г;
маслины — 25 шт.;
чеснок — 4 дольки;
крабовые палочки — 100 г;
перец, соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 20

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

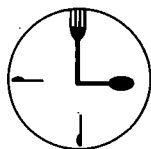
В творог добавить измельченный чеснок, сливочное масло, соль и перец.

Все тщательно перемешать и поставить на 30 минут в холодильник.

Крабовые палочки натереть на мелкой терке.

Небольшое количество творожной массы размять в лепешку, положить на нее маслину и скатать в шарик. Получившиеся шарики обкатать в крабовых стружках. Положить в холодильник для застывания.

РУЛЕТЫ ИЗ СЕЛЬДИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

слабосоленая сельдь — 2 шт.;

соленые огурцы — 2 шт.;

оливки зеленые — 20 шт.;

горчица — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 16

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сельдь почистить, отделить филе, нарезать из него небольшие тонкие пласты.

Огурец и оливки нарезать тонкими кружочками.

Каждый пласт промазать горчицей, на горчицу уложить огурец и оливки.

Свернуть рулеты и закрепить шпажкой.

РУЛЕТЫ ИЗ БАКЛАЖАНОВ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

баклажаны — 4 шт.;
чеснок — 4 дольки;
сыр — 250 г;
майонез — 4 ст. ложки;
соль, перец и растительное масло —
по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 25

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Баклажаны помыть, нарезать пластами, посолить. Через 15 минут вытереть бумажным полотенцем и обжарить на растительном масле. Сыр натереть на крупной терке. Чеснок растереть с солью. Сыр, чеснок, специи и майонез тщательно перемешать. На каждый пласт баклажана выложить полученную смесь, свернуть рулетиком. Готовые рулетики скрепить шпажкой.

ВЕТЧИНА С ХРЕНОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

ветчина — 100 г;

хрен — 25 г;

сметана — 20 г;

сахар — 1 ч. ложка;

лимонный сок — 10 г;

соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 10

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Хрен очистить, помыть, измельчить на мелкой терке. Соединить со сметаной, приправить сахаром, солью и лимонным соком или уксусом.

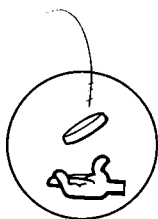
Ломтики ветчины смазать этой массой, свернуть в трубочку и скотать шпажкой.

Хрен легко натереть, если оставить его на ночь в холодной воде. Его не обязательно измельчать на терке. Можно мелко нарезать и пропустить через мясорубку.



ПИРОЖКИ И ЛЕПЕШКИ

ЖАРЕННЫЕ ПИРОЖКИ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ И ЯЙЦАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

тесто: мука — 400 г;

яйцо — 1 шт.;

вода — 1 стакан;

молоко — 1/2 стакана;

дрожжи — 1/4 палочки;

масло сливочное — 50 г;

вода — 1 стакан;

сахар — 3 ст. ложки;

масло растительное — 250 г

начинка: зеленый лук — 1,5 кг;

яйца — 3 шт.;

масло топленое — 50 г;

соль и перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 25

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Дрожжи развести с 1 чайной ложкой сахара и водой, добавить по вкусу соль и всыпать столько муки, чтобы тесто по консистенции напоминало сметану. Накрыть посуду крышкой и поставить опару в теплое место.

Яйца растереть в пену с оставшимся сахаром, влить молоко, растопленное масло, хорошо размешать и, когда опара увеличится вдвое, соединить все вместе, хорошо размешав.

Добавить остальную муку и хорошо руками вымесить тесто, после чего поставить подходить в теплое место. Когда тесто увеличится вдвое, выложить его на доску, посыпанную мукой, хорошо вымесить, разделив на 2 части. Накрыть полотенцем и дать тесту подойти еще раз.

Зеленый лук очистить, промыть, обсушить и мелко нарезать. Немного посолить и слегка размять в миске до появления сока.

Яйца очистить, натереть на крупной терке и добавить к луку.

Вмешать растопленное сливочное масло.

Тесто раскатать в пласт толщиной 6—7 мм, чашкой или стаканом вырезать круглые лепешки, раскатать их до толщины 5 мм.

На половину каждой лепешки выложить начинку, накрыть второй половиной, края защипать.

Накрыть пирожки полотенцем и оставить ненадолго, чтобы они подошли.

Жарить в глубокой сковороде. При жарке пирожки поднимаются и занимают много места в сковороде.

Пирожки и лепешки как нельзя лучше подходят для пикника. Особенно, если это детский праздник.



ПИРОЖКИ С КАПУСТОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

тесто: мука — 3 стакана;

маргарин — 200 г;

сахар — 2 ч. ложки;

молоко теплое — 200 г;

дрожжи (сухие) — 1 пачка;

яйца (желтки) — 2 шт.;

щепотка соли

начинка: капуста — 400 г;

молоко — 1 стакан;

лук репчатый — 1 шт.;

яйца — 2 шт.;

соль, перец

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 25

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Маргарин натереть на крупной терке, высыпать в муку, добавить соль.

Растереть маргарин в крошку.

В половине стакана молока с сахаром растворить дрожжи, дать им вспениться.

В другой половине стакана молока взбить два яичных желтка, белки отставить в сторону.

В муке с маргарином в центре сделать углубление и вылить молоко с желтками и с дрожжами. Замесить мягкое упругое тесто. Положить его в холодильник на 30 минут.

Приготовить начинку. Нашинковать капусту, добавить молоко, лук, вареные яйца, соль, перец.

Капусту положить на сковороду без масла, залить молоком и тушить под крышкой, не мешая, на очень слабом огне около 35 минут до выпаривания молока. Лук мелко нарезать и обжарить на небольшом количестве растительного масла.

Яйца сварить вкрутую.

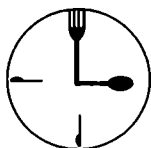
В готовую капусту положить лук, на крупной терке натереть яйца, добавить мелко нарезанный укроп, все перемешать, посолить и поперчить по вкусу.

Тесто достать из холодильника, дать ему полежать 15 минут, затем раскатать и сформировать пирожки. Пирожкам дать расстояться, верх смазать взбитым яйцом и выпекать в предварительно разогретой до 220 °С духовке 35—40 минут.

Если на пикнике главным блюдом будет шашлык или рыба, готовить пирожки с мясом не нужно.



ЛЕПЕШКИ С ЧЕСНОКОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

вода — 1/2 стакана;

дрожжи — 10 г;

сахар — 1 ст. ложка;

масло растительное — 3 ст. ложки;

мука — 2 стакана;

чеснок — 1/2 головки

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 10

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В теплой воде развести дрожжи, добавить соль, сахар, масло, муку и замесить тесто.

Раскатать круглые лепешки и оставить на 45 минут. Посредине лепешки проделать сквозное отверстие и поджарить в масле до образования румяной корочки.

Чеснок потолочь с солью, развести кипяченой водой и смазать лепешки.

ХАЧАПУРИ ПО-ГРУЗИНСКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

тесто: сметана — 1 стакан;

кефир — 1 стакан;

яйцо — 1 шт.;

мука — 3 стакана;

сода — щепотка;

соль — по вкусу

начинка: сыр адыгейский или брынза — 500 г;

яйцо — 1 шт.;

соль, зелень, чеснок — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 12

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Замесить тесто из сметаны, кефира, муки и яиц, добавляя соль и соду.

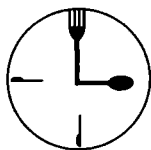
Раскатать тесто на тонкие лепешки, вырезать кружочки размером с блюдце.

Смешать ингредиенты для начинки.

Положить начинку в центр каждого кружка, защипать края и жарить на сковороде под крышкой на небольшом огне до появления румяной корочки.

СЛАДКИЕ БЛЮДА

ГРЕНКИ «КРАСНАЯ ШАПОЧКА»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

хлеб — 200 г;

клубника — 1 стакан;

сахар — 2 ст. ложки;

творог — 3/4 стакана;

сливочное масло — 3 ст. ложки

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 10

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

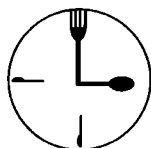
Ломтики хлеба без корочек нарезать ромбами и обжарить на сливочном масле.

Сделать творожную массу: творог протереть с клубникой, добавить сахар и тщательно перемешать.

На гренки намазать творожную массу.

Украсить половинками ягод клубники.

ТЕРТЫЙ ПИРОГ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

маргарин — 250 г;
сахар — 1 стакан;
мука — 4 стакана;
яйца — 2 шт.;
сода — 0,5 ч. ложки;
лимон — 1 шт.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 15

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Маргарин растопить, всыпать сахар, добавить яйца, соду.

Перемешать, добавить муку, снова перемешать.

Полученную массу выложить на противень, разровнять. Небольшую часть теста оставить.

Лимон перекрутить на мясорубке, добавить сахар по вкусу.

Полученную лимонную массу выложить на пирог, остатки теста натереть на терке поверх лимонной массы.

Выпекать 40—45 минут при температуре 200 °С.

БУЛОЧКИ-ЖАВОРОНКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

мука — 300 г;

вода — 125 мл;

дрожжи сухие — 1 ст. ложка;

сахар — 1/4 стакана;

ванильная сахарная пудра — 1 ст. ложка;

соль — щепотка;

масло растительное — 70 мл;

сахар для посыпки;

крепкий сладкий чай или масло растительное для колеровки

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 20

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В теплой воде размешать третью часть муки, половину сахара и дрожжи.

Когда дрожжи через 20—25 минут подойдут, добавить остальные ингредиенты, хорошо размешать, накрыть миску с тестом салфеткой и оставить в теплом месте на 2,5 часа для подъема.

Выложить тесто на посыпанную мукой доску, хорошо вымесить (тесто должно быть довольно плотным, чтобы после расстойки птички не потеряли форму).

Разделить тесто на кусочки. Каждый кусочек раскатать в лепешку, смазать растительным маслом и посыпать сахаром.

Скатать валик. Завязать валик узлом. Из одного конца сформировать головку с клювиком, вставить глазки из изюма. Второй конец расплющить, разрезать на 4 полоски. Это будет хвостик жаворонка. Ножом сделать несколько надрезов на узелках (боках) булочки, имитируя перья.

Уложить птичек на смазанный маслом противень, накрыть салфеткой, дать булочкам подняться, после чего смазать растительным маслом, чтобы после выпечки булочки были красивого золотистого цвета. Выпекать в предварительно нагретой до 200 °С духовке примерно 20 минут. Если хвосты у птичек начнут сильно темнеть, накрыть противень фольгой. Готовых птичек смазать водой и дать остыть под салфеткой.

Сладкие блюда почти всегда востребованы на пикнике. Можно, конечно, брать с собой торты и пирожные, но лучше этого не делать, особенно если стоит жара. Гораздо лучше подойдут тертые пироги, сладкие булки и гренки, бисквиты, кексы.



ГРЕНКИ «ПЬЯНЫЕ»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

батон — 1 шт.;

вино белое — 1 стакан;

яйца — 5 шт.;

сухари панировочные — 0,5 стакана;

масло сливочное — 100 г;

джем или мармелад — 200 г

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 16

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Батон тонко нарезать.

Каждый ломтик обмокнуть в вино, затем — во взбитые яйца и запанировать в сухарях.

Подготовленные гренки обжарить на масле с обеих сторон до золотистого цвета.

Обжаренные гренки намазать джемом или мармеладом (это можно сделать уже на пикнике).

ГРЕНКИ АПЕЛЬСИНОВЫЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

батон — 10 кусочков;

апельсины — 4 шт.;

сахар — 2 ст. ложки;

яйца — 3 шт.;

сливочное масло — 100 г

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 10

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В миске слегка взбить яйца с сахаром.

Цедру одного апельсина натереть на терке, выжать из трех апельсинов сок, все перемешать.

Смочить в этой смеси куски хлеба с обеих сторон.

Растопить масло на сковороде и обжарить с двух сторон хлеб до золотистой корочки.

На каждый гренек положить кусочки тонко нарезанного апельсина, посыпать апельсиновой цедрой.

МАСЛЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

сливочное масло — 150 г;

сахарная пудра — 125 г;

ванильный сахар — 1 пакетик (10 г);

яйца — 2 шт.;

молоко — по необходимости;

мука пшеничная — 250 г;

сливочное масло для жарки

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 15

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сливочное масло размягчить, растереть с сахарной пудрой и ванильным сахаром до образования пены. Добавить яйца.

Небольшими порциями вмешивать муку (при необходимости влить немного молока).

Тесто раскатать в пласт толщиной не более 1 см и вырезать из него любые фигурки.

Выложить их на смазанный маслом противень и выпекать в подогретой до 180 °С духовке 10—15 минут до золотистого цвета.

МАНДАРИНОВЫЙ БИСКВИТ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

мандарины — 5 шт.;

сахар — 1,5 стакана;

спред — 80 г;

яйцо — 1 шт.;

кефир — 1 стакан;

мука — 3 стакана;

сода — 1 ч. ложка

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 20

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

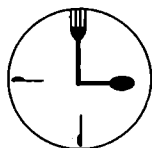
Яйцом и сахаром взбить и добавить размягченный спред.

Добавить кефир, пропущенные через мясорубку мандарины, муку, соль и соду, погашенную уксусом.

Выложить получившуюся массу в форму и поставить на 35—40 минут в холодное место.

Выпекать при 220°C до готовности.

ОРЕХОВЫЕ РУЛЕТКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

тесто: мука — 2 стакана;

сахар — 1/2 стакана;

спред — 250 г;

яйца — 2 шт.;

соль — по вкусу

начинка: мед — 1/2 стакана;

толченые грецкие орехи — 1 стакан;

корица — на кончике ножа

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 15

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Из муки, яиц и спреда замесить крутое тесто.

Оставить тесто для расстаивания на 30 минут.

Тесто раскатать, смазать медом и присыпать толчеными орехами и корицей.

Свернуть тесто в рулет и выпекать в духовке до золотистого цвета.

Дать рулету остыть и порезать его на порционные рулетики. Присыпать сахарной пудрой.

РОГАЛИКИ С ВИШНЯМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

маргарин — 750 г;
мука — 3 стакана;
сметана — 3 стакана;
яйцо — 1 шт.;
корица, вишня — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 20

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Маргарин и муку перетереть до получения мелкой сыпучей крошки. Добавить сметану и вымесить руками. Поставить в холодильник.

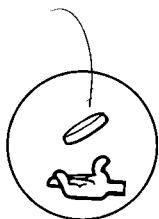
Раскатать тесто и вырезать ромбики.

В каждый ромбик положить свежую или консервированную в собственном соку вишню и свернуть рогалик.

Выпекать при температуре 200 °С до появления румяной корочки.

Еще горячими мокнуть во взбитый белок и в сахар с корицей.

КЕКС «ПО СУСЕКАМ»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

маргарин — 1 ст. ложка;

сахар — 1 стакан;

яйца — 2 шт.;

сметана или кефир — 1 стакан;

сода — 1 ч. ложка;

мука — 1 стакан

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 15

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сметану или кефир налить в стакан, добавить соду и перемешать.

Размягченное масло растереть с сахаром, добавить яйца и тщательно перемешать.

Добавить муку, доводя густоту теста до консистенции густой сметаны.

Добавить в тесто сметану (кефир) с содой.

Форму для выпечки посыпать мукой и выпекать кекс 40 минут при 180—200 °С до появления румяной корочки.

МРАМОРНЫЙ КЕКС



ИНГРЕДИЕНТЫ:

масло — 200 г;

сахар — 200 г;

яйца — 5 шт.;

мука — 200 г;

какао — 2 ст. ложки;

сода — на кончике ножа

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 15

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Масло растереть с сахаром, постепенно добавляя по одному яйцу, пряности, пищевую соду, просеянную муку.

Подготовленное тесто разделить на три части.

В одну добавить какао, вымесить.

В смазанную жиром форму выложить слоями светлое и темное тесто.

Выпекать в умеренно нагретой духовке.

Вынуть из формы готовый кекс и посыпать сахарной пудрой.

ГОТОВИМ НА ПИКНИКЕ

МЯСО КУСКОВОЕ

ШАШЛЫК ТРАДИЦИОННЫЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

*свинина — 1 кг;
зелень кориандра — 1 пучок;
масло оливковое — 3 ст. ложки;
лимон — 3 шт.;
лук репчатый — 3 шт.;
соль, перец — по вкусу*

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6—8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Лук мелко нашинковать, цедру лимона натереть на мелкой терке, зелень кориандра нарезать.

Мясо нарезать кубиками, уложить в посуду, сверху посыпать подготовленными овощами, полить оливковым маслом, взбрызнуть соком лимона.

Все посолить, поперчить и перемешать.

Лимоны порезать дольками.

Нанизать на шампуры свинину, лук колечками, лимон.

Мясо жарить на мангале 10—15 минут, не забывая переворачивать.

ШАШЛЫК КЛАССИЧЕСКИЙ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

баранина — 1 кг;
лук репчатый — 6 шт.;
зеленый лук — 1 пучок;
уксус 9 %-й — 30 г;
помидоры — 4 шт.;
соус — 4 ст. ложки;
лимон — 1 шт.;
перец черный молотый, зелень, соль —
по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 5—7

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленное мясо нарезать небольшими кусками, сложить в эмалированную посуду, посолить, посыпать молотым перцем, добавить мелко нарезанный репчатый лук, уксус или лимонный сок и перемешать. Посуду накрыть крышкой и на 2—3 часа поставить на холод для маринования.

Куски мяса нанизать на шампуры попеременно с репчатым луком, нарезанным кольцами.

Жарить шашлык на мангале над горячими угольями 10—15 минут, поворачивая шампуры так, чтобы мясо равномерно прожаривалось.

Подать к шашлыкам зеленый лук, кинзу, закуску из маринованного репчатого лука, лимон, помидоры или соус.

ШАШЛЫК ПО-КАВКАЗСКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

*мясо (свинина) — 1 кг;
лук репчатый — 0,5 кг;
уксус столовый 6 %-й — 6 ст. ложек;
перец молотый — 2 ч. ложки;
зелень киндзы — 1 пучок;
соль, лук зеленый — по вкусу*

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6—8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо, желательно от ноги или спины туши (почечная часть), помыть под струей холодной воды, нарезать некрупными порционными кусками.

Репчатый лук нарезать кольцами.

Мясо посолить, поперчить и уложить в эмалированную посуду слоями, переложив каждый слой луком. Уксус развести в 0,5 литрах холодной воды и полить этим раствором мясо.

Посуду закрыть крышкой и поставить в прохладное место на 2—5 часов.

Мясо нанизать на шампуры так, чтобы между кусками оставалось пространство.

Готовить на горячих углях 10—12 минут, поворачивая вокруг оси каждые 1—2 минуты.

К шашлыкам рекомендуется подавать зеленый лук и зелень киндзы, а также луковый и томатный соус.

ШАШЛЫК «ВКУСНЫЙ»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

свинина — 1 кг;
сахар — 140 г; вода — 4 ст. ложки;
соус соевый темный — 1 ст. ложка;
вино — 3 ст. ложки;
масло кунжутное — 1 ч. ложка;
соль — 0,5 ч. ложки

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6—8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе свинины обмыть под струей холодной воды и нарезать длинными ломтиками.

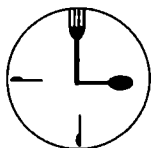
Для маринада растворить сахар в кипящей воде, добавить соевый темный соус, соль, кунжутное масло, вино. Остывшим маринадом залить мясо и оставить на 8 часов, периодически перемешивая.

Нанизать ломтики на шампуры и готовить на мангале, переворачивая. Время приготовления — 8—10 минут. Во время приготовления необходимо сбрызгивать мясо оставшимся маринадом.

Классический шашлык готовится из кускового мяса. Сорт мяса и маринад выбирайте по своему вкусу с учетом того, собираетесь вы готовить на мангале, барбекюшнице или рашпере.



ШАШЛЫК В КЕФИРЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

свинина — 1 кг;

кефир — 1,5 л;

киндза — 1 пучок;

лук репчатый — 8 шт.;

перец, соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6—8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вымытое филе нежирной свинины нарезать небольшими кусочками.

Репчатый лук, зелень киндзы крупно порезать.

Уложить все в эмалированную посуду слоями: мясо, затем лук, киндза — так несколько раз. Каждый слой полить кефиром, солить и перчить по вкусу.

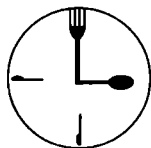
Накрыть крышкой и оставить в прохладном месте на ночь.

Мясо нанизать на шампуры и готовить, сбрызгивая оставшимся кефиром, на мангале с раскаленными угольями.

Количество порций указано исходя из того, что шашлык не единственное блюдо на пикнике и подается далеко не первым



ШАШЛЫК В МАЙОНЕЗЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

свинина — 2 кг;
лук репчатый — 6 шт.;
майонез — 200 г;
горчица — 200 г;
соль, перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 10—15

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

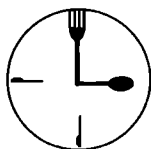
Свинину нарезать кусочками, репчатый лук — кубиками.

Мясо выложить в эмалированную кастрюлю, поперчить, посолить (соль также можно добавить непосредственно перед приготовлением), посыпать луком, затем помять мясо руками (лук должен пустить сок). Приготовить маринад, смешав в равных частях майонез и горчицу.

Залить этой смесью мясо, осторожно перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и оставить мариноваться на 6 часов.

Нанизать мясо на шампуры, из расчета 4—5 кусочков на один шампур, и готовить 10—15 минут на мангале с раскаленными углями, периодически поворачивая каждый шампур вокруг своей оси.

ШАШЛЫК С ТОМАТАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

свинина — 1 кг;
лук репчатый — 6 шт.;
помидоры — 8—10 шт.;
чеснок — 2 зубчика;
уксус 3 %-й — 3 ст. ложки;
соль, перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6—8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо свинины с шейной части промыть под струей холодной воды, нарезать небольшими кусочками. Сложить мясо в эмалированную посуду, добавить соль, перец черный молотый по вкусу, репчатый лук, нарезанный кольцами, и свежие помидоры, нарезанные дольками и оставить в прохладном месте на 6—8 часов.

Готовое замаринованное мясо нанизать на шампуры, сбрызнуть смесью уксуса, толченого чеснока и перца. Жарить над раскаленными углями до готовности, поворачивая шампур вокруг оси.

ШАШЛЫК ПО-ТАДЖИКСКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

говядина — 1 кг;
лук репчатый — 2 шт.;
уксус столовый — 50 мл;
красный молотый перец — 5 г;
черный молотый перец — 5 г;
соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6—8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Говяжье филе (вырезку) разрезать на две равные части и отбить деревянным молоточком с обеих сторон. Нарезать полосками длиной 15 см и шириной 3 см. Мясо посолить, сложить в глиняную или стеклянную посуду рядами, пересыпав черным и красным молотым перцем и тонко нашинкованным репчатым луком, полить столовым уксусом, положить под пресс, оставить в прохладном месте на 2 часа.

Полоски мяса нанизать на шампур (по две на одну порцию) и, поворачивая их, жарить на хорошо прогоревших углях до образования румяной корочки.

ШАШЛЫК В КРАСНОМ ВИНЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

говядина — 1 кг;

лук репчатый — 5 шт.;

помидоры — 1 кг;

вино красное сухое — 0,5 стакана;

чеснок — 2 зубка;

*перец черный молотый, соль, зелень —
по вкусу*

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6—8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе говядины (вырезку) промыть под струей холодной воды, порезать на небольшие куски и выдержать 3—5 часов в эмалированной посуде, добавив соль, красный молотый перец, репчатый лук, нарезанный кольцами, измельченный чеснок и красное сухое вино.

Подготовленное мясо нанизать на шампуры, и поместить над раскаленными углями.

Готовить, периодически поворачивая вокруг оси.

К мясу подать запеченные на решетке помидоры и свежую зеленью.

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ШАМПИНЬОНАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

говядина — 1 кг;

шампиньоны — 600 г;

лук репчатый — 5 шт.;

масло растительное — 50—80 г;

перец красный молотый — 1 ч. ложка;

соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6—8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе говядины нарезать кубиками небольших размеров.

Масло растительное растереть с молотым красным перцем, смешать с мясом и выдержать 1 час.

Шампиньоны и репчатый лук нарезать ломтиками.

Нанизать на шампуры мясо, лук и шампиньоны, чередуя их между собой.

Готовить мясо на углях, сбрызгивая оставшимся маринадом.

Посолить перед подачей на стол.

ШАШЛЫК ПО-УЗБЕКСКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

баранина — 500 г;
сало курдючное — 150 г;
мука — 30 г;
зелень петрушки — 1 пучок;
лук репчатый — 3 шт.;
анис — 5 г;
перец красный молотый — 5 г;
уксус 3 %-й — 5 ст. ложек

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6—8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенное филе баранины нарезать маленькими кусками.

Репчатый лук нашинковать.

Приготовить маринад, смешав анис, лук репчатый, перец красный молотый, 3 %-й уксус.

Мясо замариновать с луком и оставить на 3 часа в прохладном месте.

Затем нанизать кусочки баранины на шампуры, перемежая кусочком сала через каждые 2 кусочка мяса, посыпать сверху мукой и жарить на мангале над раскаленными углями.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ С ЛУКОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

баранина — 1 кг;

лук репчатый — 500 г;

лимоны — 1—2 шт.;

соль, перец, зелень — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6—8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очищенное филе жирной баранины нарезать кусочками толщиной 4 см.

Репчатый лук нашинковать кольцами.

Баранину нанизать на шампур, чередуя с кольцами лука.

Жарить на мангале до готовности, следить, чтобы мясо и лук не подгорели. Во время приготовления поливать смесью воды и сока лимона.

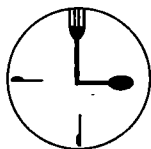
Готовые шашлыки полить соком лимона.

Отдельно подать соль, специи, зелень.

Мангал, пожалуй, самое распространенное устройство для приготовления пищи на открытом огне. Обычно это прямоугольной формы ящик высотой 30—40 см. Как правило, в доньшке имеются отверстия для притока воздуха. Это позволяет обеспечить достаточный жар или поддерживать огонь.



БАРБЕКЮ «РИНЦ»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

свинина — 1 кг; растопленное сливочное масло — 5 ст. ложек;
панировочные сухари — 0,5 стакана;
лимон — 0,5 шт.; зелень петрушки — 1 пучок; корнишоны для украшения;
соль, перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6—8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свиную корейку хорошо промыть холодной проточной водой, очистить от пленок и сухожилий, срезать лишний жир и нарезать на порционные куски.

Отбить каждый кусок деревянной тяткой с обеих сторон, натереть солью и черным молотым перцем, смазать растопленным сливочным маслом и обвалять в муке и сухарях.

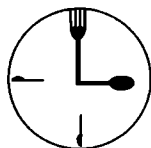
Обжарить мясо на разогретом и смазанном жиром гриляре с обеих сторон до готовности.

Готовое барбекю подать на блюде, украсив веточками петрушки, кружочками лимона и корнишонами.

Гратар — то же, что и рашпер, но чаще решетка на высоких ножках для жарки мяса или вовсе без ножек, как в духовке.



БАРБЕКЮ ПО-УКРАИНСКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

нежирное филе свинины — 1 кг;
лук репчатый — 6 шт.;
тертый хрен — 6 ст. ложек;
зеленый консервированный горошек —
1 стакан;
молотый кориандр — 2—3 ч. ложки;
пучок листьев салата — для украшения;
соль, красный молотый перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 5—7

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе свинины хорошо промыть холодной проточной водой, очистить от пленок и сухожилий, нарезать на порционные куски (весом около 100—200 г) и отбить с двух сторон.

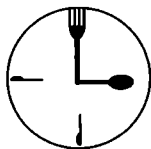
Мясо обсушить на бумажном полотенце и натереть смесью соли и красного молотого перца.

В эмалированную кастрюлю уложить послойно мясо, смесь измельченного лука, хрена и кориандра и т. д. Поставить на 2—3 часа в холодильник.

Готовое мясо положить на разогретый и смазанный жиром гриль и обжарить с двух сторон до готовности, периодически поливая выделившимся во время маринования соком.

Готовое барбекю переложить на блюдо, украшенное вымытыми листьями салата, и посыпать консервированным зеленым горошком.

БАРБЕКЮ ПО-ИЛЛИНОЙСКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

свинина (филейная часть) — 1 кг;
густая сметана — 0,5 стакана;
ягоды черной смородины — 1 стакан;
зелень петрушки — 1 пучок;
чеснок — 4 зубка;
майоран — 1 ч. ложка;
соль, черный молотый перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 5—7

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филейную часть свинины хорошо вымыть холодной проточной водой, очистить от пленок и сухожилий и нарезать на порционные куски.

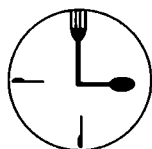
Отбить мясо с обеих сторон.

Смешать майоран, измельченный чеснок, соль, черный молотый перец и натереть этой смесью мясо с обеих сторон.

Мясо надрезать в 2—3 местах, смазать густой сметаной и обжарить на сильно разогретом и смазанном жиром рашпере до готовности, время от времени переворачивая, чтобы мясо прожаривалось равномерно. Готовое барбекю переложить на блюдо и посыпать вымытой черной смородиной.

Украсить целыми и измельченными веточками петрушки.

ФИЛЕ, ЖАРЕННОЕ НА РЕШЕТКЕ ИЛИ ВЕРТЕЛЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

говяжья вырезка — 250—300 г;

масло сливочное — 50 г;

помидоры — 2—3 шт.;

перец черный молотый, соль, лук зеленый — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 1—2

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Говядину нарезать порционными кусками.

Смазать растопленным сливочным маслом и положить на рашпер. Жарить над горящими без дыма и пламени древесными углями с обеих сторон.

После жарки мясо посолить и поперчить.

Можно подать к мясу помидоры и закуску из маринованного репчатого лука.

Рашпер — решетка для жарки мяса на углях. Она может быть на небольших ножках или в виде двух скрепленных решеток, между которыми выкладываются куски мяса. Такой рашпер можно надежно закрыть и переворачивать, держа за длинную ручку.



БАСТУРМА ИЗ ФИЛЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

говяжья вырезка — 500 г;
лук репчатый — 2 шт.;
виноградный уксус — 1 ст. ложка;
зеленый лук — 100 г;
помидоры — 200 г;
лимон — 1 шт.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 3—4

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Говяжью вырезку обмыть, очистить от сухожилий, нарезать кусками (весом по 40—50 г), сложить в фарфоровую или эмалированную посуду, посолить, посыпать перцем, добавить уксус, мелко нарезанный репчатый лук и перемешать.

Накрыв посуду крышкой, поставить в холодное место на 2—3 часа, чтобы филе промариновалось.

Приготовленное филе нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями 8—10 минут, поворачивая вертел.

Подать к готовому филе помидоры, маринованный лук и лимоны.

БАРБЕКЮ «ДЛИННЫЙ ДЖО»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

баранина (задняя часть) — 1 кг;

йогурт — 1,5 стакана;

лимон — 1 шт.;

сладкий болгарский перец — 1 шт.;

зелень петрушки — 1 пучок;

соль, эстрагон и черный молотый перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6—8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Баранину вымыть холодной проточной водой, очистить от пленок и сухожилий, срезать лишний жир и нарезать поперек волокон длинными полосками толщиной 1 см, а шириной 4 см.

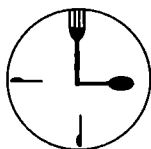
Каждую полоску отбить для придания более плоской формы и обсушить бумажными салфетками.

Натереть мясо смесью соли, эстрагона и черного молотого перца, смазать йогуртом и уложить на разогретый рашпер.

Обжарить с двух сторон над раскаленными древесными углями до готовности. Во время приготовления обильно смазать полоски йогуртом.

Лимон и болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать кольцами и подать вместе с мясом.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ В БАКЛАЖАНАХ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

баранина — 1 кг;
зелень укропа — 150 г;
баклажаны — 2 кг;
ткемали — 150 г;
жир — 50 г;
чеснок — 10 г;
стручковый перец — 2 г;
лук репчатый — 50 г;
настойка шафрана — 0,5 г;
мята, киндза и др. — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6—8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную баранину (корейку или заднюю часть) нарезать кусками одинаковых размеров.

Баклажаны надрезать глубоко вдоль и в разрез поместить куски баранины, посыпав их слегка солью и перцем.

Нанизать все на шампуры так, чтобы он захватил оба конца баклажана и все куски баранины.

Обжарить над раскаленными угольями, вращая шампур, чтобы куски баранины всеми своими сторонами поворачивались в открытый разрез баклажана.

ШАШЛЫК «ОСТРЫЙ»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

бараний окорок — 1 кг;
острая аджика — 0,5—1 стакан;
помидоры — 3 шт.;
брынза — 0,5 кг;
листья салата — 1 пучок;
соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 5

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Бараний окорок хорошо промыть холодной проточной водой, очистить от пленок и сухожилий, срезать лишний жир и нарезать порционными кусочками (весом около 200 г).

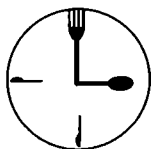
Отбить каждый кусок и обсушить, натереть солью, обмазать острой аджикой, сложить в эмалированную посуду и оставить на холоде на 2—3 часа.

Подготовленную баранину насадить на шампуры вперемежку с целыми вымытыми помидорами так, чтобы с концов были кусочки мяса.

Обжаривать над раскаленными древесными углями, постоянно поворачивая и время от времени смазывая аджикой.

К готовому мясу подать помидоры и нарезанную брынзу.

БАРБЕКЮ ПО-АБХАЗСКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

*спинная часть молодого барашка — 1 кг;
оливковое масло — 1/3 стакана;
соль и красный молотый перец — по вкусу*

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 5—7

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Спинную часть барашка разрубить на порции поперек позвоночника так, чтобы на каждый кусок мяса приходилось по позвонку.

Мясо промыть холодной проточной водой, очистить от пленок и сухожилий и отбить для придания более плоской формы.

Натереть смесью соли и красного молотого перца, смазать оливковым маслом и уложить на разогретый и смазанный жиром рашпер.

Обжаривать над древесными углями с двух сторон до готовности. Следить, чтобы жар был постоянно ровным.

ШАШЛЫК ИЗ ПТИЦЫ

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ С ОСТРЫМ СОУСОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

курица — 1 кг;
масло растительное — 50 мл;
уксус виноградный — 40 г;
лук репчатый — 2 шт.;
перец черный и красный молотый, соль —
по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6—8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тушку курицы разрезать на одинаковые куски (по 60 г), сложить в эмалированную посуду, добавить мелко нашинкованный лук, черный и красный молотый перец, соль, виноградный (винный) уксус и оставить мариноваться в прохладном месте 2—3 часа. Нанизать кусочки маринованного мяса на шампуры и жарить над раскаленными углями, смазывая шашлык растительным маслом и сбрызгивая оставшимся маринадом.

К шашлыку приготовить острый соус, смешав сметану, толченый чеснок, аджику и томатную пасту.

ШАШЛЫК ИЗ УТКИ В ЛИМОНЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

утка (филе) — 1 кг;

лимон — 1 шт.;

лук репчатый — 1—2 шт.;

уксус винный — 2—3 ст. ложки;

перец, соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6—8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо утки нарезать на куски (по 50 г), посолить, посыпать перцем, нанизать на шампуры.

Запечь до готовности на мангале над раскаленными углями, сбрызгивая смесью воды с соком лимона в соотношении 1:1.

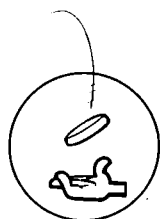
Репчатый лук нарезать кольцами и замариновать в винном уксусе с солью в течение 5 минут.

К шашлыку подать дольки лимона и маринованный лук.

Запеченная птица прекрасно подходит для пикника. Это и необычно, и очень удобно. Особенно хороша курица, которая очень быстро запекается и никогда не бывает жесткой. Кроме того, курятина позволит вам сэкономить, если нужно.



ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриное филе — 500 г;
сладкий перец — 2 стручка;
зеленый лук — 2 перышка;
острый зеленый перец — 1 ст. ложка;
измельченный имбирь — 1 ст. ложка;
белый винный уксус — 2 ст. ложки;
соевый соус — 2 ст. ложки;
молотый черный перец — 1 ч. ложка;
зелень чабреца — 1 ч. ложка;
растительное масло — 3 ч. ложки;
соль — 0,5 ч. ложки

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 4

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Измельчить в блендере вместе зеленый лук, острый зеленый перец, имбирь, уксус, соус, черный перец, чабрец, 2 чайной ложки растительного масла, соль. Обвалять каждый кусочек курицы в получившейся смеси и выложить в небольшую емкость. Мариновать на холоде 1 час.

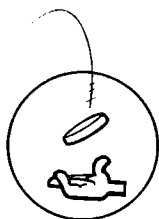
Пожарить сладкий перец в оставшемся растительном масле, посолить.

Нанизать кусочки курицы и перца на шампуры.

Смазать мясо оставшимся маринадом.

Запекать шашлыки на мангале или на рашпере до полной готовности, периодически переворачивая.

ГРИЛЬ ИЗ КУРИНЫХ ГРУДОК



ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриные грудки — 4 шт.;

булочка — 1 шт.;

мелко нарезанная зелень — 2 ст. ложки;

яйцо — 1 шт.;

сыр — 150 г

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 4

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сделать в грудках прорезь-кармашек.

Посоливать и поперчить кусочки.

Замочить булку, размять ее и перемешать с зеленью, яйцом и сыром, порезанными кубиками, добавить приправы.

Начинить смесью кармашки и закрепить зубочистками.

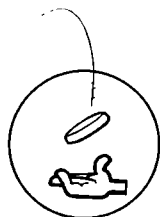
Завернуть мясо в фольгу и 25 минут обжаривать на рашпере.

Удалить фольгу и дожарить на решетке еще 10 минут.

К запеченному мясу прекрасно подходят зеленые оливки, помидоры, болгарские перцы и брынза. Не лишней окажется и запеченная картошка



БАРБЕКЮ «ТОЛЕДО»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

курица — 1 тушка;
растопленное сливочное масло —
5 ст. ложек;
чеснок — 4—5 зубка;
сухой эстрагон — 1 ст. ложка;
консервированные персики — 4 шт.;
соль и перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 2

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Тушку курицы обработать и разрезать вдоль по позвоночнику.

Обе половинки отбить, натереть с двух сторон смесью соли, перца, измельченного чеснока и эстрагона и смазать маслом.

Уложить на разогретый и смазанный маслом гриль и обжарить с обеих сторон до готовности.

К мясу подать консервированные персики.

БАРБЕКЮ «СЮРПРИЗ»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриные окорочка — 8 шт.;

сливочное масло — 4 ст. ложки;

зелень петрушки — 1 пучок;

соль — по вкусу;

для сюрприза: индюшиная печень — 4 шт.;

майоран — 1 ч. ложка;

соль — 1 ч. ложка

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

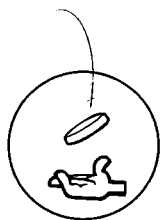
Куриные окорочка тщательно вымыть проточной холодной водой и обсушить бумажными салфетками. Затем каждый окорочок надрезать вдоль, удалить косточки и слегка отбить мясо.

Индюшиную печень вымыть, мелко нарубить, смешать с солью и майораном.

Этой начинкой нафаршировать окорочка и зашить разрез суровой ниткой.

Сверху окорочка натереть солью и специями, смазать растопленным сливочным маслом, положить на сильно разогретый рашпер и обжарить с обеих сторон до готовности (20—30 минут).

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ ПО-МЕКСИКАНСКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

куриные крылышки — 14 шт.;
чеснок — 3 зубка;
лимон — 1 шт.;
соус чили — 1 ч. ложка;
соевый соус — 1 ч. ложка;
мед — 1 ч. ложка;
кукурузные початки — 3 шт.;
масло сливочное — 4 ст. ложки;
соль, специи — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 7—14

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Измельчить чеснок.

Выжать из лимона сок.

Смешать соус чили, соевый соус, чеснок и лимонный сок.

Залить полученной смесью крылышки и мариновать 8 часов.

Кукурузные початки почистить, смазать сливочным маслом, посыпать солью и специями. Завернуть в алюминиевую фольгу.

Кукурузу и крылышки поджаривать на рашпере по 15 минут с каждой стороны.

БАРБЕКЮ ПО-КАТАЛОНСКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

филе индейки — 2 кг;

молоко — 1 л;

помидоры — 4 шт.;

*растопленное сливочное масло или жир —
1 ст. ложка;*

сметана — 1 стакан;

зелень, соль и перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 8—12

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе индейки вымыть, разделить на порционные кусочки (весом по 200 г), отбить с двух сторон.

Сложить мясо в стеклянную или эмалированную посуду, залить молоком и поставить в холодильник на 2 часа.

Подготовленное филе натереть с обеих сторон солью и перцем, смазать сметаной и обжарить на разогретом рашпере с двух сторон до готовности.

Помидоры разрезать на 4 части, смазать маслом или жиром и поджарить на решетке.

К мясу подать зелень и сметанный соус.

БАРБЕКЮ ПО-РУССКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

филе индейки — 1 кг;
яйца — 2 шт.;
помидоры — 2 шт.;
оливки без косточек — 0,5 стакана;
растопленное сливочное масло —
1 ст. ложка;
панировочные сухари, соль, перец —
по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 5—7

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Филе индейки нарезать порционными кусочками, отбить с обеих сторон.

Яйца взбить вилкой.

Натереть каждый кусочек индейки солью и перцем, смазать маслом, обмакнуть в яйце и запанировать в сухарях.

Жарить на разогретом и смазанном жиром рашпере до золотистого цвета.

К готовому мясу подать помидоры и оливки.

БАРБЕКЮ «ГАДКИЙ УТЕНОК»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

тушка домашней утки — 1 шт.;

масло арахисовое — 0,5 стакана;

арахис — 1 стакан;

репчатый лук — 2 шт.;

чеснок — 3—4 зубка;

соль и перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 4—6

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

С очищенной и вымытой тушки утки снять шкурку (необязательно), отделить мясо от костей и нарезать его порционными кусочками.

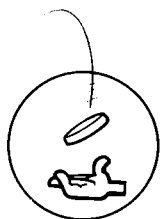
Отбить мясо деревянной тупкой.

Арахис обжарить, очистить от шелухи и измельчить, добавить раздавленный чеснок, соль, перец и мелко нарезанный репчатый лук. Влить арахисовое (или любое другое растительное масло) и перемешать (консистенция должна быть довольно густой).

Намазать полученной смесью утку и дать постоять 40 минут.

Выложить кусочки на решетку и обжарить над углями, постоянно переворачивая.

КУРИЦА НА УГЛЯХ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

курица — 1—1,2 кг;

лук репчатый — 2 шт.;

чеснок — 3 зубка;

соль, перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 4—6

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Целую курицу вымыть, натереть солью, перцем, измельченным чесноком.

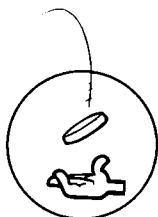
Лук нарезать кольцами, несколько колечек положить в брюшко курицы, остальными обложить тушку. Плотно обернуть курицу фольгой.

Хорошо прогоревшие угли разгрести, в середину положить курицу, вокруг нее — картофель, предварительно вымытый, в кожуре.

Накрыть перевернутым ведром и обсыпать угольями.

Запечь до готовности.

ЦЫПЛЕНОК С ЧЕСНОКОМ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

тушка цыпленка — 1—1,2 кг;

лук репчатый — 3—4 шт.;

красное сухое вино — 0,5 л;

соль, перец, чеснок специи — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленную тушку цыпленка нарезать на куски, посолить, поперчить, перемешать с нарезанным кольцами луком и залить красным сухим вином. Мариновать 6 часов.

Жарить над углями, подавать с мелко нарезанным чесноком.

Этот рецепт можно использовать для приготовления перепелок.



ШАШЛЫК ИЗ СУБПРОДУКТОВ

ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО СЕРДЦА



ИНГРЕДИЕНТЫ:

*телячье сердце — 500 г;
чеснок — 2 зубка; зеленый стручковый перец — 2 шт.; острый перец — 2 шт.;
9 %-й уксус — 30 г;
масло оливковое — 150 мл;
лимон — 1 шт.; лук репчатый — 2 шт.;
перец красный молотый, соль — по вкусу*

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 4

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Телячье сердце разрезать на 4 части, хорошо промыть, удалить прожилки и нарезать кубиками.

Выдержать 24 часа в маринаде из толченого чеснока, мелко нарезанного зеленого стручкового сладкого и острого перца, соли и уксуса.

Нанизать на шампуры и запечь на решетке или мангале.

К шашлыку подать соус, для приготовления которого растереть деревянной ложкой оливковое масло, сок лимона, уксус, измельченный репчатый лук, красный перец.

ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

печень говяжья — 1 кг;

масло сливочное — 40 г;

масло растительное — 40 мл;

сало — 100 г;

перец, соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 4—5

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Говяжью печень очистить от пленки, нарезать ломтиками толщиной 1,5 см, каждый ломтик — на небольшие квадратики и посыпать молотым черным перцем. Поджарив кусочки печени на сковороде в смеси сливочного и растительного масла, нанизать их на шампур, чередуя с ломтиками сала.

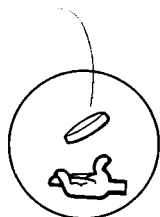
Готовить над углями на среднем жару в течение 15 минут, перед окончанием — посолить.

К шашлыку подать свежие овощи и маринованный лук.

Субпродукты — редкий гость на пикниках. А вот и напрасно! Шашлык из сердца или печени может показаться вашим гостям куда интереснее, чем классический. Попробуйте!



ШАШЛЫК ИЗ ПОЧЕК И СЕРДЦА



ИНГРЕДИЕНТЫ:

почки телячьи — 300 г;
печень телячья — 300 г;
вино красное сухое — 200 мл;
лук репчатый — 2 шт.;
помидоры — 3 шт.;
масло растительное — 2 ст. ложки;
соль, перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 3—5

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Очистить почки от пленки и жил, сердце разрезать пополам, удалить кровеносные сосуды, пленку и жир. Промыть почки и сердце холодной водой, подсушить полотенцем.

Все нарезать ломтиками толщиной в палец, уложить в посуду, залить вином и выдержать не менее полутора часа.

Обсушить, нанизать на шампуры, чередуя с толстыми кольцами лука и дольками помидоров, сверху смазать растительным маслом и готовить над раскаленными углями.

По готовности посолить и поперчить.

БАРБЕКЮ «АРАВИТА»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

печень индюшиная — 1 кг;

масло оливковое — 1/3 стакана;

оливки без косточек — 1 стакан;

листья салата — 1 пучок;

соль и красный молотый перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 5—6

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

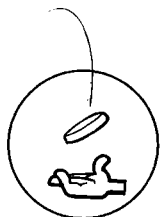
Индюшиную печень вымыть, очистить от пленок и желчных протоков и отбить молоточком с двух сторон, придавая более плоскую форму.

Посыпать солью и красным молотым перцем, смазать оливковым маслом и уложить на разогретый и смазанный жиром рашпер.

Обжаривать над не очень раскаленными древесными углями до готовности, по мере надобности смазывая оливковым маслом.

К готовой печени подать оливки.

БАРБЕКЮ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

*печень говяжья — 1 кг;
красное десертное вино — 2 стакана;
зелень петрушки — 1 пучок;
вишня — 1 стакан;
соль и красный молотый перец — по вкусу*

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 5—6

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Говяжью печень вымыть, очистить от пленок и желчных протоков, разрезать вдоль на две одинаковые части и слегка отбить деревянным молотком.

Переложить в эмалированную посуду, залить красным вином и поставить в холодильник на 40 минут, периодически переворачивая куски.

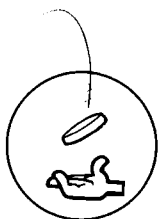
Печень посолить и посыпать красным молотым перцем, надеть на вертел и обвязать шпагатом или толстыми нитками, чтобы куски сохраняли форму.

Обжаривать над древесными углями до полной готовности, постоянно поворачивая и поливая печень оставшимся красным вином.

Готовую печень освободить от ниток.

К барбекю подать зелень петрушки и спелые вишни без косточек.

БАРБЕКЮ «РИЧАРД»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

сердце говяжье — 1 шт.;

лук репчатый — 3 шт.;

*растопленное сливочное масло —
6 ст. ложек;*

киндза — 1 пучок;

яйца — 2 шт.;

соль и черный молотый перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 4

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленное говяжье сердце вымыть холодной проточной водой и нарезать вдоль на порционные ломтики.

Каждый ломтик посыпать солью и черным молотым перцем и смазать растопленным сливочным маслом. Уложить на разогретый и смазанный жиром рашпер и обжаривать со всех сторон над раскаленными древесными углями до готовности.

Лук очистить, вымыть и нарезать толстыми кольцами. Надеть на шампур, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и обжаривать над углями до золотистого оттенка.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и порезать кружочками.

Готовый лук подать к барбекю вместе с зеленью кинзы и нарезанными кружочками яйцами.

БАРБЕКЮ ПО-ЯПОНСКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

*свиная печень — 1 кг;
мандарины — 2—3 шт.;
мука — 0,5 стакана;
растительное масло — 1/3 стакана;
зелень петрушки — 1 пучок;
соль, паприка — по вкусу*

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 5—6

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Свиную печень хорошо промыть холодной проточной водой, очистить от пленок и желчных протоков и нарезать нетолстыми порционными кусками.

Каждый кусок отбить деревянным молоточком с двух сторон и обсушить.

Обмакнуть печень в растительном масле, обвалять в муке и уложить на разогретый и смазанный жиром рашпер.

Обжаривать с двух сторон над раскаленными древесными угольями без огня и дыма до полной готовности.

Готовую печень посыпать солью и паприкой.

Подать с зеленью петрушки и очищенными дольками мандаринов.

БАРБЕКЮ «ШИУЛИ»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

*печень индюшиная — 1 кг;
небольшие свежие шампиньоны — 400 г;
растопленное сливочное масло —
0,5 стакана;
лук-шалот — 8 шт.;
листья базилика — 1 пучок;
соль и красный молотый перец — по вкусу*

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 5—6

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Обработать целую индюшиную печень (вымыть и очистить от пленок и желчных протоков), отбить деревянным молоточком с двух сторон, посыпать солью и красным молотым перцем и смазать растопленным маслом.

Шампиньоны хорошо промыть и обмакнуть в растопленном масле.

Уложить печень и грибы на разогретый и смазанный жиром рашпер. Обжаривать с двух сторон над древесными углями до готовности.

Лук-шалот очистить, разрезать пополам, обмакнуть в растопленном масле, надеть на шпажку или прутик и обжарить над углями до золотистого оттенка.

Подать готовое барбекю вместе с листьями базилика.

БАРБЕКЮ «ЛИССАБОН»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

печень индюшиная — 1 кг;

свиная копченая грудинка — 200 г;

молоко — 1—1,5 стакана;

соль и черный молотый перец — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 5—7

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Индюшиную печень промыть, очистить от пленок и желчных протоков и нарезать порционными кусочками. Переложить в эмалированную посуду, залить молоком и выдержать на холоде около 1 часа. Свиную копченую грудинку нарезать ломтиками вдвое тоньше печени.

Печень вынуть из молока, посыпать солью и черным молотым перцем и нанизать на шампуры попеременно с ломтиками копченой грудинки.

Обжаривать над древесными углями, периодически поворачивая и, по желанию, поливая оставшимся молоком.

ПЕЧЕНКА ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ НА ШПАЖКЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

печень куриная — 300 г;

свиная копченая грудинка — 100 г;

шампиньоны — 50 г;

масло сливочное — 20 г;

соус — 10 г

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 3

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Куриную печень разрезать на кусочки.

Окунуть в кипяток на 1 минуту, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой.

Обсушить и нанизать на шампур попеременно с тонкими ломтиками свиной копченой грудинки примерно такого же размера, предварительно ошпаренными, и ломтиками слегка поджаренных шампиньонов. Посолить, поперчить и обжарить на решетке над углями, предварительно смазав решетку маслом.

МЯСО РУБЛЕННОЕ

РУБЛЕННОЕ МЯСО НА ВЕРТЕЛЕ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

фарш из говядины и свинины — 800 г;
каперсы или мелко нарезанные корнишоны — 2 ст. ложки;
горчица — 1 ч. ложка;
лук репчатый — 2 шт.;
паприка молотая — 1/4 ч. ложки;
кетчуп томатный — 1 ч. ложка;
паприка зеленая — 1 шт.;
сухари панировочные — 1 ст. ложка

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 5—7

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовленный фарш смешать с каперсами и горчицей.

Одну луковицу мелко нарезать, а другую — разрезать на четвертинки.

Нарезанный лук смешать с фаршем, кетчупом, добавить панировочные сухари и скатать шарики.

Нанизать на шпажки, чередуя с луком и овощами. Сбрызнуть маслом.

Жарить над раскаленными углями.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

баранина — 1,3 кг; курдючный жир — 80 г;
лук репчатый — 80 г; лук зеленый — 160 г;
мука пшеничная — 180 г;
зелень (петрушка) — 60 г;
перец, соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6—8

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мякоть лопаточной части баранины или задней ноги пропустить через мясорубку вместе с луком, добавляя курдючный жир.

Фарш заправить специями и поставить на 20—30 минут в холодильник.

Смоченными в холодной воде руками сформовать фарш в виде сарделек (по 40—45 г каждая) и нанизать их на шампур.

Жарить на мангале над раскаленными углями (без пламени).

Люля-кебаб подают с лавашом и помидорами.

Рубленное мясо тоже прекрасно подходит для пикника. Колбаски и люля-кебаб можно приготовить самостоятельно, а можно купить полуфабрикаты. Блюда из рубленного мяса прекрасно пропекаются и часто оказываются сочнее, чем кусковое мясо.



ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

говядина (мякоть) — 850 г;
говяжий или свиной жир — 200 г;
лук репчатый — 1 шт.;
мука — 2 ч. ложки;
толстая кишка — 1 м;
вода — 0,5 стакана;
соль и черный молотый перец — по вкусу.

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 5—7

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Говядину вымыть, очистить от пленок и сухожилий и пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе с жиром и очищенным луком.

Добавить муку, воду, соль и черный молотый перец и тщательно вымесить.

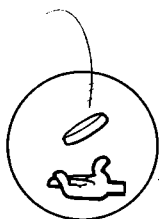
Толстую кишку промыть холодной проточной водой, вывернуть наизнанку, выскоблить и опять промыть, разрезав на кусочки. Начинить кусочки кишки полученным фаршем и перевязать толстыми нитками, чтобы не вытекал сок.

Залить колбаски водой и проварить в течение 20 минут.

Вынуть, немного охладить, смазать растопленным жиром и подрумянить со всех сторон на решетке над древесными углями.

РЫБА

ЗАПЕЧЕННАЯ РЫБА



ИНГРЕДИЕНТЫ:

толстолобик — 1,5 кг;

лимон — 1 шт.;

майонез — 250 г;

специи для рыбы, перец, соль — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 8—12

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Рыбу почистить и выпотрошить. Натереть со всех сторон смесью специй.

Лимон нарезать полукольцами.

Внутрь рыбы положить несколько долек лимона. Завернуть в фольгу.

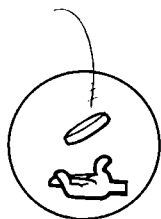
Запекать на решетке без открытого пламени 15—20 минут.

Снять рыбу с решетки, освободить от фольги.

Прекрасным блюдом для пикника является запеченная рыба, хотя, конечно, она подойдет не для всякой компании. Лучше всего выбирать средней величины толстолобика, судака или форель. Очень удобно запекать рыбу в фольге — она остается сочной, ароматной. При этом ее не нужно мариновать.



РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

судак — 1 шт.;
сладкий перец — 1 шт.;
помидоры — 2 шт.;
репчатый лук — 2 шт.;
маслины — 150 г;
растительное масло — 2 ст. ложки;
зелень, майонез — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 6

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Овощи вымыть и очистить.

Репчатый лук тонко нарезать полукольцами и слегка посолить, помидоры — ломтиками, перец — тонкими дольками.

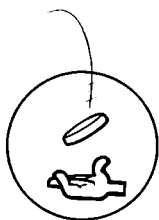
Рыбу выпотрошить, промыть, натереть солью и перцем. Лук, перец, помидоры заложить в тушку.

Сбрызнуть сверху маслом и завернуть в фольгу.

Положить подготовленную рыбу на мангал и готовить на углях не более 15 минут.

КУЛЕШ

КУЛЕШ «КОЗАЦКИЙ»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

вода — 6 л; картофель — 12 шт.;
морковь — 2 шт.; сало с прорезью — 500 г;
зелень петрушки — 1 ст. ложка;
лук репчатый — 2 головки;
растительное масло — 50 мл;
пшено — 300 г;
соль, перец, лавровый лист — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 12—15

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сало нарезать ломтиками, картофель — крупными кубиками, морковь — соломкой, лук — крупными полукольцами.

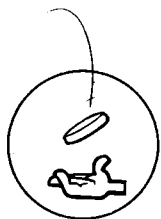
Пшено замочить в миске на 30 минут, отцедить.

В котел налить растительное масло. Когда оно начнет кипеть, выложить в него сало.

Через 5 минут добавить морковь, лук, картофель. Как только лук станет золотистым, добавить пшено, несколько раз интенсивно перемешать, добавить воду (можно холодную).

Посолить, добавить специи и варить до готовности. Снять с огня и добавить измельченную зелень петрушки.

КУЛЕШ «ПОЛЕВОЙ»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

вода — 6 л; пшено — 3 стакана;
сало — 500 г; лук репчатый — 3 шт.;
морковь — 1 шт.; картофель — 10 шт.;
чеснок — 6 зубков;
соль, черный молотый перец, лавровый
лист — по вкусу

КОЛИЧЕСТВО ПОРЦИЙ: 12

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Пшено перебрать, промыть, картофель нарезать ломтиками, 100 г сала растереть с чесноком, шкурку отделить.

Воду вскипятить, положить лавровый лист, добавить подготовленное пшено, картофель и шкурку сала.

Посолить по вкусу, накрыть крышкой, варить на медленном огне 20—25 минут.

Оставшееся сало мелко нарезать, обжарить на отдельной сковороде. Шкварки вынуть.

Репчатый лук мелко нашинковать, морковь очистить и потереть на крупной терке, пассировать на вытопленном жиру.

Пассированные овощи добавить к пшену и картофелю, варить не добавляя огня еще 15—20 минут.

Снять с огня, добавить по вкусу соль и перец, сало, растертое с чесноком.

Дать настояться 10 минут.

Практичне керівництво

Серія «Кулінарія. Нові ідеї»

Заснована 2010 року

Страви для пікніку

(Російською мовою)

Для широкого кола читачів

Підписано до друку 22.03.2010.

Формат 84x108 1/32. Папір офсетний.

Гарнітура Minion Pro. Друк офсетний.

Ум. друк. арк. 6.72.

Тираж 5000 прим. Замовлення №

106

Видано за ліцензією ТОВ «Аргумент Принт».

Свідоцтво ДК 3447 від 01.04.2009 р.

**З питань придбання книг ТОВ «Аргумент Принт»
звертайтеся за телефонами:
(057) 7149-173, 7149-358, 7149-386**

**або надсилайте листи на адресу:
61005 м. Харків, пл. Повстання, 7/8**

**E-mail: info@argprint.com.ua
topman2@argprint.com.ua**

Надруковано «Граф-Ікс» ФОП Косенко А.М.
тел. (057) 751-26-09

ISBN 978-617-570-080-8



9 786175 700808

