

Вы до сих пор готовите на праздник оливье и селедку под шубой? Тогда вам просто необходимо заглянуть в нашу книгу! В ней вы найдете самые современные закуски - очень простые в приготовлении, из самых доступных продуктов и очень-очень вкусные.

Предлагаем попробовать.

- изысканные заливные и шпажки с морепродуктами
- демократичные бутербродные торты с рыбой
- изяшные канапе и паштеты из птицы
- сытные мясные холодцы
- нежные сырныe ассорти
- легкие овощные медальоны и чашечки с начинками
- а также тарталетки, валованы, рулетики и другие вкусности



МОДНЫЕ ЗАКУСКИ К ПРАЗДНИКУ

Модные закуски к празднику



Лучшие
рецепты
наших читателей

УДК 641.5
ББК 36.991
Р 91

Составитель Елена Руфанова
Дизайн Алексей Винокуров



Содержание

Закуски	
из морепродуктов	4
Закуски из рыбы	18
Закуски из птицы	36
Закуски из мяса	44
Закуски из сыра, творога и яиц	58
Закуски в лаваше и лепешках	70
Закуски из овощей и грибов	78
Закуски из фруктов	90

Заливное с осьминогами

На 4-6 порций: 30 г желатина, 300 г осьминогов, 1 свежий огурец, 1 лимон, 1/2 банки оливок, 1-2 ст.ложки красной икры, 1 л рыбного бульона, соль, белый молотый перец по вкусу.

► Желатин залить 1/2 стакана холодной воды и оставить на 30-40 минут для набухания, после распустить в рыбном бульоне, по вкусу посолить и приправить перцем, процедить через 2-3 слоя марли.

► Осьминогов промыть, ошпарить кипятком, очистить, отварить в подсоленной воде до мягкости. Лимон очистить от кожицы, мякоть нарезать тонкими кружочками. Огурец нарезать ломтиками.

► На дно фужеров влить по 2-3 ст.ложки бульона, поместить в холодильник на 5-10 минут. Сверху выложить оливки, дольки лимона и свежего огурца, залить бульоном, слегка покрывая содержимое, убрать в холодильник на 30-40 минут.

► Затем сверху выложить осьминогов и красную икру, залить бульоном и убрать в холодильник до полного застывания, на 3-4 часа.

Секреты вкуса

Вместо лимона можно взять лайм, вкус заливного получится более пикантным и свежим.

Половину нормы рыбного бульона можно заменить белым сухим вином: бульон прогреть, добавить вино, 2-3 горошины душистого перца и 1 веточку розмарина, проварить на слабом огне 1-2 минуты, после распустить в бульоне желатин и готовить далее по рецепту.



Тосты с крабами

1/2 французского багета, 1 банка консервированных крабов, 5-6 корнишонов, оливковое масло для жаренья, майонез, 1 стакан бульона, 1 ч.ложка желатина, зелень петрушки и маслины для украшения.

► Желатин залить 1/4 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 20 минут, после растворить в горячем бульоне, остудить до такой температуры, чтобы желатин начал застывать.

► Багет нарезать ломтиками, срезать корки, сбрызнуть оливковым маслом и подсушить в духовке при 180°C 2-3 минуты, затем фигурной выемкой вырезать основы для канапе, остудить, смазать майонезом.

► С крабов слить жидкость, мясо вместе с корнишонами мелко порубить, заправить майонезом, смесь не должна получиться жидкой.

► Выложить на тосты крабовый салат, хорошо охладить, затем сверху полить полузастывшим желатином, убрать в холодильник до полного застывания желе.

► При подаче выложить тосты на тарелку, украсить зеленью петрушки и маслинами.

Кстати

Тосты — вариант бутербродов, для их приготовления хлеб нарезают толщиной 1 см и подсушивают в тостере, духовке или на сковороде, затем вырезают фигурной выемкой основы размером не более 6 см. Хлеб смазывают сливочным маслом, смешанным с горчицей, шпротной массой и др., и укладывают сверху различные начинки.



Тарталетки с морепродуктами

8 готовых тарталеток из сметанного теста, 2 вареных перепелиных яйца, 80-100 г консервированных крабов, майонез, креветки и икра (красная, мойвы, др.) для подачи, лимон и зелень для украшения.

► С крабов слить жидкость, мясо мелко порубить, заправить майонезом, выложить получившуюся массу в тарталетки, заполняя их на 2/3.

► В середину каждой тарталетки поместить четвертинку яйца, 1-2 вареные креветки, сделать ободок из икры.

► Выложить тарталетки на тарелку, украсить зеленью и дольками лимона.

Кстати

Для подачи морепродуктов, запеченных грибов или салатов можно приготовить тарталетки из сыра: 200 г твердого сыра натереть на мелкой терке, перемешать с 1-2 дольками чеснока, пропущенными через пресс, и 1 ч.ложкой крахмала. На смазанную маслом сковороду выложить 2 ст.ложки смеси, разровнять, чтобы получился блинчик, прогреть, пока сыр не расплавится, затем сразу же поместить на кофейную или чайную чашку и прижать, чтобы придать форму. Можно также расплавить сыр в духовке при 180°C или в СВЧ-печи на средней мощности.



Креветки с соусом из икры

400 г королевских креветок, лимон, оливковое масло для жаренья.

Для маринада: 4-5 ст.ложек оливкового масла, 2 ч.ложки сока лайма, 1 ст.ложка коньяка.

Для соуса: 4-5 ст.ложек оливкового масла, 1 ч.ложка бальзамического уксуса, 3 ст.ложки красной икры, соль, сахар - по вкусу.

- ▶ Приготовить маринад, смешав все компоненты.
- ▶ Креветки очистить, оставив хвостики, замариновать на 15-20 минут в маринаде, после нанизать на шпажки и обжарить на оливковом масле по 2-3 минуты с каждой стороны.
- ▶ Готовые креветки уложить на тарелку, украсить лимоном, полить соусом и подавать.
- ▶ Приготовление соуса: соединить масло и уксус, добавить икру, соль и сахар, перемешать.

Фуршетная закуска

На 10 стопок: 200 г белого хлеба, 100 г отварных креветок, 300 г сметаны или натурального йогурта, 100 г свежих огурцов, 100 г зеленого яблока, 50 г черной или красной икры, 20 г зелени укропа.

- ▶ Креветки отварить и очистить. Огурцы и зеленое яблоко нашинковать мелкими кубиками, зелень укропа мелко порубить. Смешать яблоки и огурцы (по отдельности) с зеленью укропа и сметаной.
- ▶ В небольшие стопки выложить слоями яблоки со сметаной, огурцы со сметаной, креветки. Сверху украсить икрой и веером из зеленого яблока.
- ▶ Хлеб нарезать тонкими ломтиками, подсушить в духовке и подать к закуске.



Рулетики из кальмаров

3 тушки кальмаров, 1 небольшая морковь, 1/4 стебля лука-порея, 150 г сыра, 9 крабовых палочек, соль и горчица - по вкусу, кетчуп, майонез, растительное масло для жаренья, листья салата, дольки лайма.

► Лук нашинковать тонкими полукольцами, морковь натереть на крупной терке, сыр - на мелкой.

► На растительном масле обжарить до золотистого цвета лук, добавить морковь и жарить 3-5 минут, по вкусу посолить.

► Тушки кальмаров ошпарить кипятком, очистить, промыть, обсушить, разрезать вдоль, чтобы получился прямоугольник. Немного посолить, смазать горчицей, дать полежать 3-5 минут.

► После на тушки уложить обжаренные овощи, посыпать тертым сыром, положить по 3 крабовые палочки на каждую тушку, свернуть в рулетики.

► Закрепить деревянными шпажками, выложить в смазанную маслом форму и запекать в духовке при 180°C 10 минут, затем на рулетиках нарисовать сеточку из кетчупа и майонеза и запекать еще 4-5 минут.

► Готовые рулетики нарезать кусочками, выложить на тарелку на листья салата, украсить долькой лайма.

Острый вариант начинки

20 г лука-порея нарезать колечками, копченое куриное мясо (150 г) - соломкой, обжарить вместе с морковью по-корейски (100 г) на растительном масле в течение 2-3 минут, добавить 1/2 ч.ложки аджики, 1 ст.ложку соевого соуса и тушить еще 2-3 минуты. После выложить на тушки кальмаров, посыпать тертым твердым сыром (100 г) и далее готовить по рецепту.



Кокиль с морепродуктами

1 стакан отварного риса, 200 г смеси замороженных морепродуктов (кальмары, креветки, мидии, осьминоги), 1/2 стакана 10%-ных сливок, 1 ст.ложка муки, 50 г твердого сыра, 3-4 ст.ложки сухого белого вина, 50 г оливкового масла, соль, черный молотый перец.

- ▶ Морепродукты разморозить, мелко нарезать, слегка обжарить на оливковом масле, добавить вино, потушить на слабом огне 2-3 минуты.
- ▶ Муку развести в сливках, добавить к морепродуктам, по вкусу посолить и поперчить. Варить, помешивая, до загустения, добавить рис, тщательно перемешать.
- ▶ Рис с морепродуктами выложить в порционные формочки, посыпать тертым сыром и запекать в нагретой до 180°C духовке до золотистой корочки.

Валованы с икрой

500 г готового слоеного теста, 200 г красной икры, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка зелени укропа, 1 яйцо.

- ▶ Слоеное тесто разморозить, раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Нарезать квадратами одинакового размера со сторонами 4-6 см.
- ▶ Половину квадратов выложить на застеленный пергаментной бумагой противень, смазать края взбитым яйцом.
- ▶ У оставшихся удалить середину, вырезав ее квадратиками, и выложить поверх смазанных квадратов так, чтобы их края совпадали. Смазать яйцом и поставить в разогретую до 200°C духовку на 15-20 минут.
- ▶ В готовые остывшие тарталетки положить по небольшому кусочку сливочного масла и по 1/2 ч.ложки красной икры.



«Морское изобилие»

На 2 порции: 200 г морского коктейля, 40 г лука-порея, 10 маслин, по 2 ч.ложки лимонного сока и оливкового масла, 2 ст.ложки коньяка, соль, белый молотый перец, зелень, лайм.

- ▶ Лук нашинковать тонкими полукольцами, маслины разрезать пополам. Лук обжарить на оливковом масле до мягкости, добавить морепродукты и лимонный сок, жарить 3 минуты.
- ▶ Положить маслины, жарить, помешивая, еще 2 минуты, по вкусу посолить и поперчить. После чего влить коньяк и поджечь.
- ▶ Выложить морской коктейль на тарелку и подавать, украсив зеленью и ломтиком лайма.

Фламбированные креветки

1 кг креветок, 100 г сливочного масла для жаренья, 6 долек чеснока, 1 ст.ложка апельсинового сока, 1 стручок перца чили, 1/2 ч.ложки молотого перца чили, 2 ч.ложки тертой цедры лимона, сок 1/2 лимона, по 1 пучку зелени укропа и петрушки, коньяк - по вкусу.

- ▶ Креветки разморозить, помыть, тщательно обсушить. Очищенный от семян перец чили и чеснок мелко порубить.
- ▶ На сковороде растопить масло, выложить чеснок и чили, жарить на сильном огне 2 минуты.
- ▶ Выложить креветки и жарить на сильном огне до румяной корочки, огонь должен быть максимальным, чтобы содержимое не тушилось, а именно жарилось. Выделяющуюся жидкость нужно осторожно сливать.
- ▶ Затем добавить апельсиновый сок и молотый чили, держать на огне еще 2 минуты. Приправить измельченной зеленью, тертой на мелкой терке цедрой лимона и лимонным соком.
- ▶ У бутылки коньяка зажать пальцем горлышко и аккуратно побрызгать морепродукты. Сразу поджечь.



Канапе с соленой килькой

На 30-40 канапе: 350 г соленой кильки, 1/2 буханки ржаного хлеба, 100 г свежих огурцов, 100 г твердого сыра, по 1/2 болгарского перца желтого и красного цвета, 1/2 луковицы, 1 ч.ложка горчицы, 3-4 ст.ложки растительного масла, 1 банка маслин, зелень, лимон.

► Почистить кильку: отрезать голову, выпотрошить, удалить хребет.

► С хлеба срезать корочки, мякиш нарезать ломтиками толщиной 5 мм, из каждого ломтика вырезать формой кружочки, смазать их растительным маслом, смешанным с горчицей, и подсушить в нагретой до 180°C духовке 3-5 минут.

► Огурцы нарезать кружочками. Болгарский перец и лук нашинковать соломкой, перемешать, заправить оставшимся горчичным маслом.

► Сыр нарезать ломтиками толщиной 2-3 мм, из каждого ломтика вырезать формой кружочки.

Собрать канапе:

► 1-й вариант: на рыбное филе выложить немного салата из перца и лука, свернуть рулетиком. На кружок хлеба выложить кружок огурца, рыбный рулет, закрепить шпажкой.

► 2-й вариант: на кружок хлеба выложить кружок сыра. На деревянную шпажку нанизать маслину, кильку и кружочек хлеба с сыром.

► Канапе выложить на тарелку, украсить зеленью, дольками лимона.

Вариант закуски

Вместо свежего огурца можно использовать авокадо, нарезанную мякоть следует сразу сбрызнуть соком лимона, чтобы она не потемнела. Кильку можно заменить слабосоленой лососиной.



Бутербродный торт с сельдью

1 булка ржаного хлеба, 250 г филе слабосоленой сельди, 200 г сливочного масла, 1 луковица, 50-80 г шампиньонов, 3 вареных яйца, растительное масло для жаренья, зелень, соль, черный молотый перец по вкусу.

► Шампиньоны и лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до готовности, по вкусу посолить и поперчить, остудить.

► Сельдь и яйца (оставить 1 желток для оформления) нарезать мелкими кубиками, соединить со сливочным маслом и грибами, хорошо перемешать.

► Хлеб разрезать вдоль на 3-4 пласта, выложить 1 пласт в форму, смазать начинкой, накрыть вторым пластом, смазать начинкой. Слои повторить, верхний слой хлеб.

► Убрать торт на ночь в холодильник, можно под пресс.

► При подаче нарезать кусочками, украсить измельченным желтком и зеленью.

Кстати

Для приготовления торта можно использовать маринованную сельдь. Наш вариант: вскипятить 1 стакан воды, растворить в ней 1-2 ч.ложки морской соли, добавить нарезанную кольцами луковицу, 2-3 горошины душистого перца и 1-2 лавровых листа, довести до кипения, поварить 1 минуту, снять с огня и охладить. Залить маринадом филе сельди (3-4 шт.) и убрать в холодильник на 12-16 часов.



Яблочные дольки с селедочным кремом

2 яблока, 200 г филе сельди, 1 плавленный сливочный сырок, 1-2 вареных яйца, 1/4 ч.ложки горчицы, 50 г майонеза, 1 веточка тимьяна или 2-3 веточки укропа, 2-3 ст.ложки лимонного сока, соль, черный и белый молотый перец.

► Плавленный сырок, сельдь, зелень тимьяна, яйцо, майонез и горчицу сложить в чашу блендера, взбить до образования однородной массы.

► По вкусу посолить и приправить перцем, взбивать еще 2-3 минуты.

► Яблоки нарезать крупными дольками, удалить сердцевину и часть мякоти, сбрызнуть лимонным соком.

► Сверху выложить начинку, слегка прижать руками, формируя дольку яблока.

► Выложить фаршированные яблочные дольки на тарелку, украсить зеленью, ломтиками помидора.

Канаше морские

150 г малосоленой семги, 100 г соленых огурцов, 100 г мягкого сливочного сыра, 1/2 пучка зелени петрушки, 5-7 ломтиков белого хлеба, зелень и лимон для украшения.

► С ломтиков белого хлеба срезать корочки, нарезать ровными квадратиками со стороной 2-3 см или с помощью круглой формы для печенья вырезать кружочки. Выложить на противень, подсушить в нагретой до 180°C духовке 2-3 минуты.

► После смазать творожным сыром, обвалить в измельченной зелени петрушки.

► Огурцы нарезать кружочками, филе семги — ломтиками. На кусочки хлеба выложить по кружочку огурца и ломтику семги.

► Выложить канапе на тарелку, украсить зеленью и дольками лимона.



Закуска с лососем и манго

100 г свежего лосося, 1 огурец, 100 г сыра фета, 3-4 салатных листа, 50 г ягод винограда, 1/4 плода манго, 50 г томатов черри, 3-4 ст.ложки оливкового масла, 1/4 ч.ложки бальзамического уксуса, соль, черный и белый молотый перец - по вкусу.

Для маринада: 1 ст.ложка лимонного сока, 2 ч.ложки соевого соуса, соль, белый молотый перец по вкусу.

- ▶ Приготовить маринад: соединить лимонный сок и соевый соус, добавить по вкусу соль и перец, перемешать.
- ▶ Рыбу промыть, обсушить, замариновать на 10-15 минут, после нарезать длинными тонкими ломтиками.
- ▶ Огурец нарезать вдоль тонкими пластинами, уложить их на пищевую пленку внахлест в виде прямоугольника.
- ▶ Сверху уложить ломтики рыбы. Фету сформовать в брусок, положить поперек огуречно-рыбного пласта, свернуть все с помощью пленки в рулет.
- ▶ Завернуть рулет в пленку, убрать на 30 минут в холодильник, после разрезать на 5-6 частей, уложить по кругу по краю тарелки, побрызгать соевым соусом, в центр положить салат и подавать.
- ▶ Приготовление салата: ягоды винограда и черри разрезать пополам, манго очистить, нарезать тонкими ломтиками, листья салата промыть, обсушить, нарвать руками на крупные кусочки. Все перемешать, по вкусу посолить и поперчить, заправить оливковым маслом, смешанным с бальзамическим уксусом.



Тельное

На 6-8 порций: 600 г рыбного филе (судак, сом, треска, лосось), 2-3 кусочка белого хлеба, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 2-3 дольки чеснока, 1/2 пучка укропа, 1/2 болгарского перца, 2-3 ст.ложки сливочного масла, соль, белый молотый перец - по вкусу.

► С кусочков белого хлеба срезать корочки, мякиш размочить в молоке.

► Рыбное филе промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с размоченным хлебом и чесноком. По вкусу посолить и приправить перцем, добавить яйцо и размягченное сливочное масло, тщательно вымешать.

► Болгарский перец нарезать полосками.

► На пищевую пленку выложить рыбный фарш, сверху уложить полоски болгарского перца, свернуть рулетом, плотно завернуть в пищевую пленку.

► Опустить в кипящую воду и варить на слабом огне 25-30 минут. После остудить, не снимая пленки, и поместить в холодильник на 2-3 часа.

► Затем пленку снять, рулет обвалять в нашинкованном укропе, нарезать кусочками.

► Выложить на тарелку, украсить дольками свежих овощей, лимона, зеленью и подавать.

Кстати

Чтобы рулет получился более плотным и не разваливался при нарезании, в фарш можно вмешать 1-1,5 ч.ложки порошка желатина, при варке рулета он растворится, а при охлаждении придаст упругость.



Заливной коктейль из рыбы

На 6-8 порций: по 200 г филе судака, телупии и семги, 1 голова семги, 100 г морской капусты, 100 г моркови по-корейски, 1 свежий огурец, 30 г желатина, 2-3 веточки укропа, 1 морковь, 1 луковица, 1 веточка тимьяна, соль, белый молотый перец – по вкусу, лимон для украшения.

- ▶ Желатин залить 1/2 стакана холодной воды, оставить на 30-40 минут.
- ▶ Из головы семги вырезать жабры, положить ее в кастрюлю, залить 1,5 л воды, добавить морковь, луковицу и веточку тимьяна. Довести до кипения, снять накипь и варить на слабом огне 20-25 минут.
- ▶ После опустить филе судака, телупии и семги и варить еще 5-7 минут. Готовую рыбу вынуть из бульона, нарезать небольшими кусочками.
- ▶ Бульон процедить через 3-4 слоя марли, распустить в нем желатин, по вкусу приправить перцем.
- ▶ Свежий огурец нарезать ломтиками, выложить по 2-3 ломтика на дно фужеров, залить бульоном, поместить на 20-30 минут в холодильник.
- ▶ После выложить морскую капусту и морковь по-корейски, залить бульоном, дать застыть.
- ▶ Затем выложить кусочки рыбы и зелень укропа, залить оставшимся рыбным бульоном, поместить в холодильник на 2-3 часа, до полного застывания.
- ▶ При подаче украсить кружочком лимона.



Тарталетки с рыбой

6-8 готовых салатных или 12-15 закусочных тарталеток, 3 яйца, 1 банка шпрот, 100 г сыра, 1 ст.ложка кетчупа, соль, черный молотый перец по вкусу, 1 ст.ложка муки.

- ▶ Шпроты вместе с маслом растереть до образования однородной массы, добавить тертый на мелкой терке сыр, хорошо перемешать.
- ▶ Желтки отделить от белков, растереть с кетчупом, по вкусу посолить и поперчить, всыпать муку, хорошо перемешать, затем осторожно ввести взбитые в пену белки.
- ▶ Тарталетки на 1/3 наполнить шпротной начинкой, сверху покрыть яичной массой. Выпекать в духовке при 170-180°C до готовности, 3-5 минут.
- ▶ При подаче украсить тарталетки зеленью.

Роллы с семгой

200 г филе свежей семги, 250 г творога, 1 огурец, 1-2 черешка сельдерея, 3 ст.ложки лимонного сока, соль, белый молотый перец, тимьян по вкусу.

- ▶ Филе семги промыть, нарезать тонкими широкими пластинами, сбрызнуть соком лимона, посыпать солью и перцем, оставить на 10-15 минут.
- ▶ Творог протереть через сито, по вкусу посолить и приправить специями.
- ▶ Огурец нарезать полосками. На середину пластов семги выложить творог, полоски огурца, свернуть роллами.
- ▶ Убрать в морозильную камеру на 30-40 минут, затем нарезать кусочками толщиной 1,5-2 см.
- ▶ Сельдерей нарезать тонкими ломтиками. На ломтики сельдерея выложить роллы, закрепить шпажками.



Лосось в лаваше

500 г филе лосося, 2 тонких армянских лаваша, 50 г сливочного масла, 1/2 пучка эстрагона, соль, белый молотый перец - по вкусу.

- ▶ Филе лосося промыть, обсушить, нарезать порционными кусочками.
- ▶ Лист лаваша разрезать на 2-3 части.
- ▶ На часть листа лаваша выложить кусочек лосося, посыпать солью и перцем, сверху положить по 1-2 веточки эстрагона, свернуть рулетиком.
- ▶ На сковороде растопить сливочное масло, выложить рулетики, полить растопленным маслом, плотно накрыть крышкой и жарить на слабом огне 10-12 минут, до готовности рыбы.
- ▶ При подаче украсить зеленью, долькой лимона.

Тар-тар из семги

2-3 стебля сельдерея, 200 г филе семги, 1/2 красной луковицы, 1-2 ч.ложки дижонской горчицы, 1 ст.ложка лимонного сока, 2-3 ст.ложки оливкового масла, соль, черный и белый молотый перец по вкусу, лимон и зелень для украшения.

- ▶ Филе рыбы промыть, обсушить, нарезать мелкими кубиками, сбрызнуть лимонным соком, по вкусу посолить, дать постоять 5-10 минут.
- ▶ После добавить нарезанный мелкими кубиками лук, дижонскую горчицу, приправить специями, заправить оливковым маслом.
- ▶ Стебли сельдерея вымыть, обсушить, нарезать широкими ломтиками. На ломтики сельдерея выложить тар-тар, поместить на 10-15 минут в морозильную камеру.
- ▶ Затем выложить на тарелку, украсить дольками лимона, свежей зеленью и подавать.



Форшмак

На 6-8 порций: по 400 г филе малосольной сельди и отварной свинины, 4-5 кусочков батона, 2 яйца, 1 луковица, 1 стакан сметаны, 2-3 ст.ложки сливочного масла, растительное масло, панировочные сухари, соль, черный и белый молотый перец - по вкусу.

- ▶ Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить 2-3 минуты на растительном масле. Батон размочить в молоке.
- ▶ Филе сельди вымочить в холодной воде 2-3 часа, меняя воду каждые 20-30 минут, после обсушить, пропустить через мясорубку 2-3 раза вместе со свиной и размоченным батон.
- ▶ Добавить размягченное сливочное масло, яйца и сметану, по вкусу посолить, тщательно вымешать.
- ▶ Лист фольги смазать растительным маслом, присыпать сухарями, выложить фарш, сформовать батон диаметром 5-6 см и плотно обернуть его фольгой.
- ▶ Запекать в духовке при 180°C духовку 30-35 минут.
- ▶ Готовый форшмак остудить, снять фольгу, закуску нарезать тонкими кусочками, выложить на тарелку, украсить зеленью, дольками лимона и подавать.

Закуска с горбушей

150 г консервированной горбуши (семги, нерки), 100 г огурцов, 50 г помидоров, 3-4 листа салата, 50 г пшеничных сухариков, 30 г оливкового масла, 1 ч.ложка сока лимона, лайм, зелень.

- ▶ Огурец и помидор нарезать кубиками, листья салата крупно надрвать.
- ▶ На дно бокала уложить листья салата, затем огурцы, помидоры и сухарики.
- ▶ Сбрызнуть оливковым маслом и соком лимона, сверху разложить рыбные консервы. Украсить закуску долькой лайма и зеленью.



Канапе с куриным паштетом

На 8 канапе: 12 ломтиков белого хлеба для тостов, 350 г куриного филе, 200 г куриной печени, 1 луковица, 1 морковь, 1/2 свежего огурца, 4-6 томатов черри, 100 мл 35%-ных сливок, растительное масло для жаренья, 100 г сливочного масла, соль, розовый молотый перец - по вкусу.

Для украшения: маслины, ягоды клюквы или зерна граната.

► Лук и морковь нарезать кубиками, обжарить до мягкости на растительном масле, добавить нарезанное небольшими кусочками куриное филе и печень, жарить еще 2-3 минуты. Влить сливки и тушить на слабом огне до готовности мяса и печени.

► Взбить в блендере до образования однородной массы, вновь прогреть, по вкусу посолить и приправить перцем, тушить на слабом огне, помешивая, до загустения.

► Остудить, взбить вместе с размягченным сливочным маслом, поместить в холодильник на 10-15 минут.

► С ломтиков хлеба срезать корочки, сложить по 3 ломтика друг на друга, промазав паштетом. Поместить в холодильник на 10-15 минут, после нарезать ровными квадратиками или с помощью формы для канапе вырезать кружочки.

► Огурец нарезать тонкими кружочками, томаты черри разрезать на четвертинки.

► На канапе выложить кружочек огурца, 2-3 четвертинки томатов черри.

► Оставшийся паштет выложить в кондитерской мешок с фигурной насадкой, отсадить в виде цветочков на ломтики огурца.

► Украсить кружочками маслин, ягодами клюквы или зернами граната.



Паштет из дичи

300 г филе дичи (куропатка, тетерев, утка), 200 г куриного филе, 150 г куриной печени, 1-2 моркови, 1-2 луковицы, 100 г твердого сыра, 2 яйца, сливочное масло для жаренья, 1 баклажан, соль, черный и красный молотый перец – по вкусу, зелень.

- ▶ Филе дичи отварить до готовности в подсоленной воде.
- ▶ Лук и морковь нарезать кубиками, обжарить до мягкости на сливочном масле, добавить нарезанное кусочками куриное филе, жарить 3-5 минут. Добавить печень, жарить еще 2-3 минуты.
- ▶ Вареное филе дичи пропустить 2-3 раза через мясорубку вместе с овощами, печенью и куриным филе.
- ▶ Добавить тертый на мелкой терке сыр, яйца, по вкусу посолить, приправить перцем. Тщательно вымешать или взбить миксером.
- ▶ Баклажан нарезать тонкими ломтиками.
- ▶ Форму смазать сливочным маслом, дно и стенки выстелить ломтиками баклажана, сверху выложить паштет, разровнять, накрыть ломтиками баклажана.
- ▶ Форму закрыть листом фольги, запекать паштет в нагретой до 180°C духовке 35-40 минут, до готовности.
- ▶ После остудить, нарезать кусочками, украсить зеленью. Отдельно подать сметану или томатный соус.

Секреты вкуса

Если вам не нравится вкус дичи, замените ее свиной вырезкой или возьмите 500 г куриного филе. В паштет с мясом можно добавить для пикантности нарезанные кубиками оливки (2-3 ст.ложки).



Жюльен из индейки

200 г филе индейки, 1 луковица, 150 г шампиньонов, 1/2 ч.ложки муки, 1/2 стакана сметаны, сливочное масло для жаренья, 100 г твердого сыра, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

- ▶ Филе индейки промыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой. Лук нашинковать полукольцами, грибы нарезать соломкой.
- ▶ На сливочном масле обжарить до мягкости лук и индейку, добавить грибы, жарить еще 2-3 минуты. Залить сметаной, по вкусу посолить и приправить перцем, тушить на слабом огне, помешивая, 2-3 минуты.
- ▶ Затем добавить муку, разведенную в небольшом количестве холодной воды, тушить на слабом огне, помешивая, до загустения, 2-3 минуты.
- ▶ Выложить в жюльенницы, посыпать тертым на мелкой терке сыром и запекать в нагретой до 180°C духовке 3-5 минут, до золотистой корочки.

Куриный рулет

250 г куриного филе, 100 г шампиньонов, 1/2 болгарского перца, 50 г твердого сыра, соль, черный и красный молотый перец, зелень.

- ▶ Куриное филе промыть, обсушить, отбить в пласт толщиной 5-7 мм, по вкусу посолить и приправить перцем. Грибы нарезать ломтиками, болгарский перец полосками.
- ▶ Куриное филе посыпать тертым на мелкой терке сыром, сверху выложить ломтики грибов и полоски перца, свернуть рулетиком.
- ▶ Плотно завернуть в смазанный растительным маслом лист фольги. Запекать в нагретой до 180°C духовке 25-35 минут, до готовности.
- ▶ Остудить, нарезать кусочками, выложить на тарелку, украсить зеленью.



Куриное фондю

300 г куриного филе, 3-4 ст.ложки оливкового масла, 1 ч.ложка винного уксуса, 1 веточка розмарина, соль, черный и белый молотый перец, растительное масло для жаренья.

- ▶ Приготовить маринад: розмарин измельчить, смешать с уксусом и оливковым маслом.
- ▶ Куриное филе промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, по вкусу посолить и приправить перцем, залить приготовленным маринадом, перемешать и оставить мариноваться на 30-40 минут. После тщательно обсушить салфеткой, выложить на сервировочную тарелку.
- ▶ В емкость для фондю влить масло, довести его до кипения на плите, переставить на горелку.
- ▶ Кусочки куриного мяса нанизать на вилочки и обжаривать в масле до желаемой степени прожарки.

Итальянские тосты

120 г куриной печени, хлеб для тостов, 4 ст.ложки растительного масла, 1 долька чеснока, 3 ст.ложки красного соуса песто, 100 г творога, 4 ст.ложки измельченной зелени базилика, 5 ст.ложек кедровых орешков.

- ▶ Растительное масло смешать с толченым чесноком, дать настояться 2-3 часа.
- ▶ Хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, смазать ароматным маслом и обжарить на гриле до золотистой корочки.
- ▶ Остатки масла вылить в сковороду, разогреть, выложить нарезанную ломтиками куриную печень и обжарить, добавить соус песто, перемешать, снять с огня. Переложить в миску, растереть с творогом.
- ▶ Намазать кусочки хлеба приготовленной массой, украсить базиликом, орешками и поджарить на гриле 1 минуту.



Холодец из говядины

На 8-10 порций: 1,5 кг говяжьей рульки, 1 морковь, 1 луковица, 3-4 дольки чеснока, горошины черного и душистого перца, лавровый лист, соль - по вкусу.

- ▶ Говядину промыть, залить холодной водой (2-2,5 л), довести до кипения, снять накипь и варить на среднем огне 2-2,5 часа.
- ▶ После добавить очищенную морковь и лук, варить еще 40-60 минут, за 20 минут до готовности добавить специи.
- ▶ Готовое мясо вынуть из бульона, отделить от костей, мелко нарезать или пропустить через мясорубку, бульон процедить (1-1,5 л), вскипятить, добавить мясо.
- ▶ Проварить 20-30 минут, по вкусу посолить, добавить измельченный чеснок.
- ▶ Разлить холодец по формам, остудить до комнатной температуры, после поместить в холодильник до полного застывания.
- ▶ При подаче нарезать кусочками, отдельно подать соус из хрена или горчицы.

Секреты вкуса

Холодец получится более острым, если в него вместе с измельченным чесноком добавить тертый на мелкой терке хрен (по вкусу).

Также для остроты в него можно добавить вместо чеснока 1-2 стложки аджики либо в кипящий процеженный бульон опустить на 1-2 минуты (не более, иначе бульон станет слишком острым!) стручок острого перца чили.



Заливной коктейль с копченостями

На 6-8 порций: 30 г желатина, 1,5 л мясного бульона, по 150 г копченого мяса курицы и свинины, 50 г копченой колбасы, 100 отварного языка или говядины, 1 свежий огурец, 1/2 болгарского красного перца, 6-8 вареных перепелиных яиц, 3-4 ст.ложки консервированной кукурузы, 1 ч.ложка дижонской горчицы, 2-3 ст.ложки острого кетчупа, соль, черный и красный молотый перец – по вкусу.

► Желатин залить 1/2 стакана холодной воды, оставить на 30-40 минут для набухания, после распустить в мясном бульоне, по вкусу посолить и приправить перцем, процедить через 2-3 слоя марли.

► На дно формочек влить по 2-3 ст.ложки бульона, поместить в холодильник на 10-15 минут.

► Сверху выложить половинки перепелиных яиц, нарезанный ломтиками свежий огурец, нарезанный кубиками болгарский перец и кукурузу.

► Залить бульоном, заполняя формы на 1/4, поместить в холодильник на 30-40 минут.

► Мясо курицы и свинины, копченую колбасу и отварной язык нарезать тонкой соломкой.

► В оставшийся бульон добавить горчицу и кетчуп, тщательно перемешать.

► На застывшее заливное выложить нарезанные мясные продукты, залить бульоном с кетчупом и горчицей.

► Поместить в холодильник до полного застывания.



Канопе с мясным салатом

1 цуккини (150-200 г), по 150 г копченой колбасы и карбоната, 150 г отварного куриного мяса, 1 свежий огурец, 1 стручок болгарского перца, 150 г отварных очищенных креветок, 2 вареных яйца, 30 г маслин, 4-5 ст.ложек майонеза, 1 ст.ложка соевого соуса, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

- ▶ Куриное мясо, огурец, болгарский перец и вареные яйца нарезать кубиками, маслины колечками.
- ▶ Все соединить, добавить креветки, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом, смешанным с соевым соусом.
- ▶ Цуккини нарезать кружочками толщиной 1 см, вырезать сердцевину, обжарить получившиеся колечки с двух сторон на сливочном масле, остудить.
- ▶ Копченую колбасу и карбонат нарезать тонкими пластинами, свернуть в виде кольца, вставить в кружочек цуккини таким образом, чтобы получилась чашечка. Наполнить чашечки салатом.
- ▶ Выложить канопе на тарелку, украсить зеленью, ломтиками огурца, болгарского перца, маслинами и подавать.

Кстати

Канопе готовят из расчета по 100 г хлеба на 1 порцию, разрезая ломтики на 4-6 частей. Если канопе подают как закуску перед обедом, на порцию берут 5 штук, для коктейльной вечеринки готовят по 10-12 штук, для фуршета или вечернего стола по 14-16 штук.



Закусочный торт

По 1/2 буханки ржаного и белого хлеба, 200 г творожного сыра, 1/2 стакана сметаны, 1 пучок укропа, по 200 г ветчины и копченой колбасы, 3-4 помидора, 2-3 огурца, 100 г твердого сыра.

- ▶ Белый и ржаной хлеб нарезать кусочками толщиной 5 мм, срезать с кусочков корочки.
- ▶ Творожный сыр взбить со сметаной, добавить измельченный укроп, тщательно перемешать.
- ▶ Сыр, колбасу и ветчину нарезать тонкими ломтиками, помидоры и огурцы тонкими кружочками.
- ▶ Кусочки хлеба смазать творожным соусом. Выложить на дно тарелки по 2 кусочка белого и ржаного хлеба, чтобы получилась основа торта.
- ▶ Сверху уложить ломтики ветчины, накрыть кусочками хлеба. Уложить овощи, накрыть хлебом. После выложить колбасу, затем снова кусочки хлеба.
- ▶ Слои повторить 2-3 раза. Засыпать торт тертым на мелкой терке сыром и измельченной зеленью. Убрать в холодильник для пропитки на 30-40 минут.
- ▶ После нарезать кусочками, украсить дольками свежих овощей, ломтиками копченой колбасы и зеленью.

Кстати

Закусочные торты могут быть приготовлены из больших ломтей хлеба или собраны из маленьких бутербродиков. Можно использовать один сорт хлеба или 2-3, прослаивая их разными начинками.

Также основой для торта могут быть готовые вафельные и бисквитные коржи или коржи, выпеченные из песочного или слоеного теста.

Интересный вкус получается у тортов, основа которых смесь измельченного несладкого печенья и сливочного масла, в нее для пикантности можно добавить рубленую зелень или тертый сыр. Такую основу можно запечь в духовке или остудить в холодильнике.



Торт из блинчиков

На 6-8 порций: 4-6 тонких блинчиков, 2 луковицы, 350 г мясного фарша, 200 г шампиньонов, 150 г моркови по-корейски, 200 г сметаны (или майонеза), растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу, маслины.

- ▶ Лук нашинковать тонкой соломкой, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, положить нарезанные ломтиками грибы, жарить еще 2-3 минуты.
- ▶ После добавить фарш, по вкусу посолить и приправить перцем, жарить на слабом огне, накрыв крышкой, до готовности фарша.
- ▶ Начинку слегка остудить, добавить морковь по-корейски, заправить сметаной, тщательно перемешать.
- ▶ Собрать торт: сложить блинчики друг на друга, прослой мясной начинкой, верх и бока смазать сметаной, украсить морковью по-корейски, зеленью и маслинами.

Канаше с ветчиной

4-6 ломтиков белого хлеба, по 100 г сыра и ветчины, 2-3 яйца, соль, черный молотый перец - по вкусу, растительное масло для жаренья, зелень укропа.

- ▶ С кусочков белого хлеба срезать корочки, мякоть нарезать квадратиками.
- ▶ Сыр и ветчину нарезать тонкими ломтиками, равными по размеру кусочкам хлеба.
- ▶ На половину кусочков хлеба выложить по ломтику ветчины и сыра, накрыть оставшимися кусочками хлеба, разрезать бутерброды по диагонали.
- ▶ Яйца взбить, по вкусу посолить и поперчить. Обмакнуть канаше в яйцо, обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.
- ▶ При подаче украсить зеленью укропа.



Закусочный террин

На 4-6 порций: 500 г мясного фарша, 100 г твердого сыра, 1 сырое яйцо, 3 вареных яйца, 1-2 кусочка белого хлеба, 1/2 стакана молока, по 50 г маринованных шампиньонов и маслин, 100 г бекона в нарезке, соль, черный и красный молотый перец.

- ▶ Белый хлеб залить молоком, оставить размягчаться на 10-15 минут.
- ▶ В фарш добавить размоченный хлеб (вместе с молоком), яйцо и тертый на мелкой терке сыр, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.
- ▶ Прямоугольную форму смазать растительным маслом, выстелить ломтиками бекона, сверху уложить половину мясного фарша.
- ▶ В середину по всей длине выложить целиком вареные яйца, маслины и грибы. Положить оставшийся фарш, разровнять, накрыть ломтиками бекона.
- ▶ Форму покрыть фольгой, запекать террин в нагретой до 190°C духовке 35-40 минут, периодически сливая из формы выделяющийся мясной сок.
- ▶ Готовый террин остудить, не вынимая из формы.

Тосты с ветчиной

По 8 ломтиков ветчины и хлеба для тостов, 4 вареных яйца, 200 г сыра, сливочное масло, майонез, 2 дольки чеснока, зелень, томаты.

- ▶ Ломтики хлеба разрезать пополам, обжарить до золотистого цвета в тостере или на сковороде со сливочным маслом. Остудить, смазать сливочным маслом или майонезом.
- ▶ Яйцо и сыр натереть на мелкой терке, перемешать, добавить пропущенный через пресс чеснок, заправить майонезом. Должна получиться густая масса.
- ▶ Ломтики ветчины свернуть кулечками, наполнить сырным салатом, выложить на тосты, украсить зеленью, кружочками помидоров и подавать.



Печеночный паштет с овощами

400 г печеночного паштета, 100 мл сливок, 1 пакетик желатина, 100 г болгарского перца, 100 г цуккини, соль, черный и красный молотый перец, сушеный базилик по вкусу, растительное масло, соевый соус.

- ▶ Желатин замочить в 1/2 стакана холодной кипяченой воды, оставить для набухания на 10-15 минут, после распустить на водяной бане в 50 мл сливок.
- ▶ Оставшиеся сливки взбить, добавить паштет и желатин, перемешать.
- ▶ Перец и цуккини нарезать длинными полосками, обжарить на растительном масле 3-5 минут, по вкусу посолить, приправить молотым перцем и соевым соусом, тушить еще 3-5 минут.
- ▶ Форму застелить пищевой пленкой, выложить половину паштета с желатином, сверху уложить овощи, на них оставшийся паштет. Прижать, накрыть пленкой и убрать в холодильник на 3-4 часа.
- ▶ Готовый паштет нарезать кусочками, украсить зеленью и подавать.

Секреты вкуса

Вместо печеночного паштета можно использовать любой другой по вашему вкусу - из грибов, курицы, рыбы или мяса. Перец и цуккини можно заменить баклажанами и грибами: нарезать дольками и обжарить до золотистого цвета, по вкусу посолить и поперчить, далее готовить по рецепту.



Ассорти на шпажках

300 г сыра (дор блю, маасдам, гауда, чеддер), 1 свежий огурец, 1 болгарский перец, 1 банка маслин, 100 г томатов черри, молотая паприка, карри, зелень.

- Сыр нарезать кубиками, по желанию обвалить в паприке, карри. Болгарский перец и огурец нарезать небольшими кусочками.
- Поочередно на шпажки нанизать сыр, овощи, маслины, выложить на блюдо, украсить свежей зеленью.

Секреты вкуса

С молотой паприкой лучше сочетаются сыры твердых сортов, острые и соленые на вкус: пекорино, гауда, чеддер, эдам. Карри прекрасно подчеркнет вкус сладковатых, фруктовых сыров маасдама, эмменталю, рикотты.

Закуска с моцареллой

100 г сыра моцарелла, 150 г томатов черри, 100 г болгарского перца, 50 г винограда, молотый перец.

- Сыр нарезать кубиками или с помощью ложки шато вырезать из него шарики. Болгарский перец нарезать небольшими кусочками.
- Нанизать, чередуя, на шпажки сыр, кусочки болгарского перца, черри и виноград.
- При подаче шпажки уложить на блюдо, присыпать свежемолотым перцем.



Закуска для фуршета

1 французский багет, 250 г мягкого сливочного сыра, по 2-3 веточки укропа и петрушки, 150 г красной икры, соль, белый молотый перец - по вкусу.

- ▶ Французский батон нарезать кусочками шириной 3-5 мм, выложить на противень и подсушить в нагретой до 180°C духовке в течение 3-5 минут.
- ▶ Зелень промыть, обсушить, мелко нарезать, взбить с помощью миксера вместе с сыром, по вкусу посолить и приправить перцем.
- ▶ Переложить крем в кондитерский мешок с фигурной насадкой и отсадить небольшими порциями на кусочки хлеба. Сверху выложить по 1/2 ч.ложки икры.
- ▶ Канапе уложить на тарелку, украсить зеленью и ломтиками лимона.

Закуска из адыгейского сыра

200 г адыгейского сыра, 1 яйцо, 3 ст.ложки панировочных сухарей, 50 г растительного масла.

Для салата: 2 помидора, 1 болгарский перец, 2-3 веточки базилика, 30 г растительного масла, соль, черный молотый перец.

- ▶ Сыр нарезать пластинками толщиной 5-7 мм, обмакнуть в яйцо, обвалять в панировочных сухарях и обжарить по 2-3 минуты с каждой стороны в растительном масле. Переложить на салфетку, чтобы удалить лишнее масло.
- ▶ Помидоры и болгарский перец нарезать мелкими кубиками, смешать с измельченным базиликом, заправить маслом, посолить и поперчить по вкусу.
- ▶ На тарелку выложить салат и кусочки сыра, украсить веточкой базилика и подавать.



Творожная закуска

На 4 порции: 300 г творога, 150 г мягкого плавленого сыра, по 1/2 пучка укропа и петрушки, 1/2 банки оливок, панировочные сухари, соль, красный молотый перец по вкусу, зелень и свежие овощи для украшения.

► Творог растереть с сыром, по вкусу посолить и поперчить, добавить мелко нарезанную зелень. Всыпать столько панировочных сухарей, чтобы получилась плотная густая масса.

► Сформовать небольшие шарики, в середину каждого вложить по 1 оливке.

► Поставить закуску на 1-1,5 часа в холодильник. При подаче украсить зеленью и дольками свежих овощей.

Закуска с виноградом

На 6 шариков: 100 г сыра, 1 яйцо, 1 ст. ложка майонеза, 6 крупных виноградин, 6 кружочков свежего огурца, соль - по вкусу, лист салата, зелень петрушки.

► Сыр и вареное яйцо натереть на мелкой терке, соединить, добавить майонез, по вкусу посолить, перемешать до образования однородной массы.

► Получившуюся массу разделить на 6 частей, скатать шарики, поместив в середину каждого по виноградине.

► Оформить закуску: на тарелку положить лист салата, сверху уложить кружочки свежего огурца, на них сырные шарики. Украсить листочками петрушки и подавать.



Сырный рулет

300 г сыра твердых сортов, 50 г ветчины, 30 г маринованных огурцов, 30 г сладкого перца, 1 долька чеснока, 50 г маринованных лисичек, 70 г сливочного масла, 50 г майонеза, 10 г хрена, соль, специи, зелень.

- ▶ Приготовить начинку: ветчину, огурцы, сладкий перец и грибы нарезать мелкими кубиками, зелень мелко порубить, все соединить, добавить размягченное сливочное масло, хрен и майонез. Приправить по вкусу солью и специями, хорошо перемешать.
- ▶ Сыр положить в полиэтиленовый пакет, завязать, опустить в кипящую воду и держать на слабом огне, пока сыр не размякнет.
- ▶ Затем пакет вынуть, развязать и раскатать сыр в пласт. Убрать полиэтилен, а на сырный пласт уложить начинку, плотно свернуть в рулет.
- ▶ Остудить, затем убрать в холодильник на 3 часа. При подаче нарезать ломтиками.

Творожные шарики

300 г творога, 150 г малосоленой семги, 1-2 яблока, 1/2 пучка укропа, соль, молотый перец, багет, 50 г кисло-сладкого томатного соуса, 30 г оливкового масла.

- ▶ Багет нарезать кусочками толщиной 1-1,5 см, сбрызнуть оливковым маслом, смазать томатным соусом.
- ▶ Подсушить в духовке, разогретой до 180°C, в течение 3-5 минут.
- ▶ Семгу нарезать соломкой, яблоки натереть на мелкой терке, смешать с протертым творогом, приправить специями.
- ▶ Скатать небольшие шарики, поставить в холодильник на 20-30 минут. Подавать с подсушенными кусочками багета.



Сырное фондю

300 г помидоров в собственном соку, 400 г твердого острого сыра, 1,5 стакана 10%-ных сливок, 1-2 дольки чеснока, 2 ч.ложки муки, соль, черный и красный молотый перец, молотый кориандр - по вкусу.

Для подачи: баклажаны, цуккини, болгарский перец, грибы.

- ▶ Помидоры вместе с соком переложить в чашу блендера, добавить чеснок, измельчить, после протереть через сито.
- ▶ Перелить получившееся пюре в емкость для фондю и прогреть на плите.
- ▶ Помешивая, добавить тертый на крупной терке сыр и варить на слабом огне до полного расплавления сыра. После добавить разведенную в сливках муку, по вкусу посолить, приправить перцем и кориандром и варить на слабом огне до загустения, не давая соусу закипеть.
- ▶ Переставить емкость на горелку и держать на слабом огне.
- ▶ К фондю подать обжаренные на растительном масле ломтики баклажана, цуккини, грибов и болгарского перца.

Закуска с яйцами

На 10 перепелиных яиц: 10 кусочков филе малосоленой семги, 1 красная луковица, 1 ч.ложка зерен граната или красной икры, листья салата.

- ▶ Яйца отварить 2-3 минуты, очистить, на заостренном конце сделать неглубокий надрез. Лук нашинковать тонкими кольцами.
- ▶ Каждое яйцо обернуть ломтиком семги, закрепить кольцом лука. В надрез вложить зерно граната или икринку.
- ▶ Переложить закуску на блюдо на листья салата.



Фаршированные яйца

5 вареных яиц, 1 банка консервированного тунца (185 г), 2-3 ст.ложки майонеза, 1/2 пучка укропа, соль, черный молотый перец.

- ▶ Яйца очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть желток. С тунца слить сок.
- ▶ Желтки растереть с консервированным тунцом, по вкусу посолить и поперчить, добавить измельченную зелень укропа, заправить майонезом.
- ▶ При помощи кондитерского шприца наполнить половинки яиц рыбной начинкой.
- ▶ Выложить яйца на блюдо, украсить дольками свежего огурца и зеленью.

Яйца, фаршированные кальмарами

4 яйца, 160 г кальмаров, 8 отварных или маринованных креветок, 2 ст.ложки майонеза, зелень, соль, мак, листья салата, лимон или лайм.

- ▶ Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, разрезать вдоль пополам, срезать для устойчивости часть белка. Желтки вынуть и использовать для других блюд.
- ▶ Кальмары ошпарить кипятком, очистить, отварить в кипящей подсоленной воде 2-3 минуты, охладить, нарезать мелкими кубиками.
- ▶ Смешать кальмары с измельченной зеленью, приправить по вкусу солью, заправить майонезом.
- ▶ Заполнить получившейся начинкой половинки яиц, сверху уложить по креветке, выложить закуску на блюдо на листья салата, посыпать маком, украсить долькой лимона или лайма и подавать.



Рулеты из лаваша с крабовым мясом

1 тонкий армянский лаваш, 150 г крабового мяса, 3-4 острых маринованных корнишона, 2 вареных яйца, 50 г колбасного сыра, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу, 3-4 ст.ложки майонеза, зелень.

- ▶ Крабовое мясо, яйца и сыр натереть на мелкой терке. Добавить нарезанные мелкими кубиками корнишоны и майонез, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.
- ▶ Выложить приготовленную начинку ровным слоем на лист лаваша, свернуть в рулет, завернуть в пищевую пленку и поместить в холодильник на 1,5-2 часа.
- ▶ При подаче нарезать ломтиками, выложить на тарелку, украсить зеленью и подавать.

Салат в лаваше

3 тонких армянских лаваша, 100 г бекона, 200 г салатных листьев, 2 помидора, 1 огурец, 3 ст.ложки оливкового масла, соль, черный молотый перец - по вкусу.

- ▶ Из лавашей вырезать круги диаметром 10-15 см, затем разрезать вдоль пополам.
- ▶ Свернуть каждую половинку в виде кулечка, положить на противень и подсушить в разогретой до 180°C духовке в течение 2-3 минут.
- ▶ Листья салата промыть, обсушить, нарвать руками на небольшие кусочки. Помидоры и огурцы нарезать дольками, бекон тонкими ломтиками.
- ▶ Подготовленные продукты смешать, посолить и поперчить по вкусу, заправить оливковым маслом.
- ▶ Кулечки наполнить салатом, выложить на блюдо и подавать.



Буррито со свиной

3-4 тортильи, 300 г мякоти свинины, 1/4 банки консервированной кукурузы, 3-4 ст.ложки томатной пасты, 1/2 ч.ложки измельченной апельсиновой цедры, 1 стакан мясного бульона, 1/2 ч.ложки красного молотого перца, 2-3 дольки чеснока, растительное масло, паприка, соль - по вкусу, базилик.

- ▶ Свинину промыть, обсушить, натереть солью, паприкой и измельченным чесноком, обернуть фольгой и запечь до готовности в нагретой до 180°C духовке.
- ▶ Остудить, нарезать тонкой соломкой.
- ▶ В сотейник влить мясной бульон, добавить томатную пасту, цедру и красный молотый перец. Варить на слабом огне, пока соус не уварится наполовину. После добавить свинину и кукурузу.
- ▶ По вкусу посолить и варить на слабом огне еще 5-7 минут, пока соус не загустеет.
- ▶ На лепешки выложить начинку, свернуть конвертиками, выложить на тарелку, посыпать измельченным базиликом.

Кесадильи по-деревенски

3-4 тортильи, 1 стакан сметаны, 200 г твердого сыра, 2-3 дольки чеснока, 1 луковица, молотый кайенский перец, чили, кориандр, соль - по вкусу.

- ▶ Чеснок измельчить, добавить тертый на крупной терке сыр и сметану, по вкусу посолить и приправить специями, тщательно перемешать.
- ▶ Сложить лепешки по две штуки друг на друга, прослой сырной начинкой. Выложить на противень, накрыть фольгой и запекать в нагретой до 180°C духовке 10-15 минут.
- ▶ При подаче нарезать кусочками, украсить зеленью.



Блинчатый рулет

10 готовых тонких блинчиков, 200 г карбоната, 300 г шампиньонов, 1 сладкий перец, 100 г сыра, паприка, соль, черный молотый перец по вкусу, 30 г сливочного масла.

- ▶ Грибы нарезать дольками, обжарить на сливочном масле до готовности, приправить специями.
- ▶ Сыр натереть на мелкой терке, сладкий перец и карбонат нарезать соломкой.
- ▶ На лист фольги выложить внахлест 4-5 блинов, сверху уложить тертый сыр, присыпать паприкой. Затем выложить грибы, карбонат и сладкий перец, свернуть в рулет.
- ▶ Плотнo обернуть фольгой и запекать в духовке при 200°C 5-10 минут.
- ▶ Готовые рулеты остудить, нарезать кусочками шириной 2-3 см.

Пикантные чипсы

2 тонких армянских лаваша, 4 ст.ложки острой аджики, 200 г твердого сыра, растительное масло для жаренья, зелень.

- ▶ Лаваш разрезать на квадратики со стороной около 7 см. Смазать аджикой, посыпать тертым сыром, свернуть конвертиками.
- ▶ Обжарить на растительном масле до образования золотистой корочки.
- ▶ Выложить чипсы на тарелку, украсить зеленью.



Булочки с куриным муссом

Для булочек: 1 стакан муки, 75 г сливочного масла, 4 яйца, 1 стакан воды, щепотка соли.

Для мусса: 250 г куриного филе, 150 г шампиньонов, 1 болгарский перец, 100 г мягкого сливочного сыра, 1/4 стакана 20%-ных сливок, 1 луковица, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.

► Приготовить булочки: воду довести до кипения, добавить соль и масло, проварить на слабом огне 1-2 минуты, чтобы масло полностью растопилось.

► Помешивая, всыпать муку и варить, продолжая помешивать, 2-3 минуты, пока тесто не начнет отходить от стенок посуды. Остудить до комнатной температуры.

► Взбивая тесто миксером, вбить по одному все яйца.

► Тесто отсадить с помощью кондитерского мешка на противень, покрытый пергаментной бумагой.

► Выпекать булочки в нагретой до 220°C духовке 10-15 минут. После огонь убавить до 180°C и печь еще 10-15 минут.

► Приготовить мусс: отварить куриное филе до готовности в подсоленной воде, после измельчить в блендере или пропустить через мясорубку 2-3 раза.

► Лук, грибы и болгарский перец нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до готовности, по вкусу посолить и приправить перцем, остудить, взбить в блендере.

► Добавить куриный фарш, сыр, сливки и взбивать 3-5 минут, до образования однородной массы.

► С готовых булочек срезать верхушки, начинить середину муссом.

► Накрыть срезанными крышечками, украсить зеленью и подавать.



Заливные помидоры

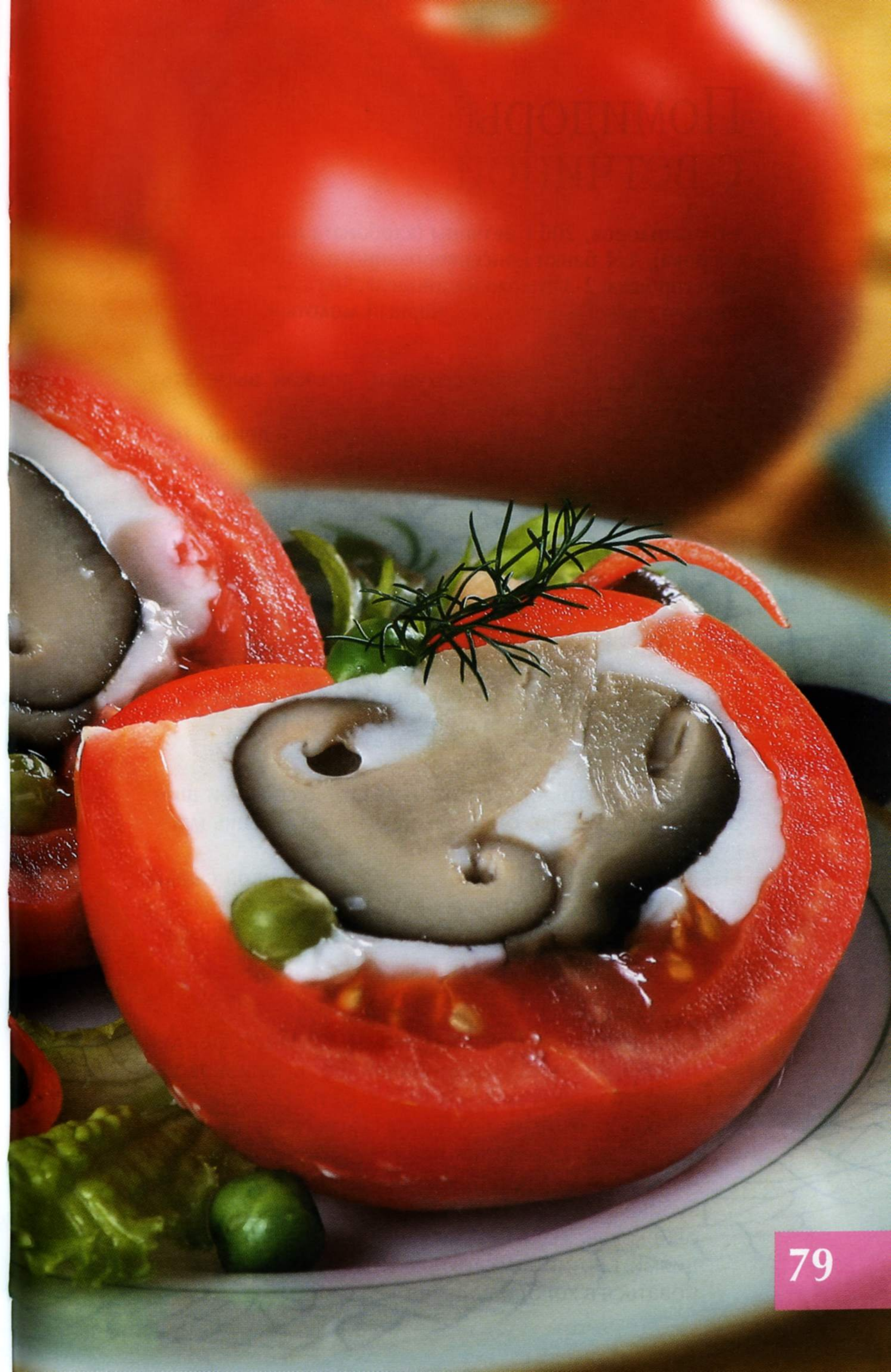
На 6-8 порций: 6-8 крупных помидоров, 20 г желатина, 2 стакана овощного бульона, 1/4 стакана сметаны, 150 г маринованных груздей, 3-4 ст.ложки консервированного зеленого горошка, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.

- ▶ Желатин замочить в 1/4 стакана холодной воды, оставить на 20-30 минут для набухания, после распустить в овощном бульоне. Добавить сметану, по вкусу посолить и приправить перцем.
- ▶ Помидоры тщательно вымыть, обсушить, срезать верхушки, с помощью ложки вынуть мякоть. Начинить помидоры маринованными грибами и зеленым горошком. Залить овощным бульоном со сметаной, накрыть верхушками.
- ▶ Поместить в холодильник на 2-3 часа для застывания.

Медальоны из баклажанов

1 баклажан, 200 г морского коктейля, 100 г шампиньонов, 50 г оливкового масла, 1 ст.ложка соевого соуса, соль, черный молотый перец.

- ▶ Баклажан нарезать медальонами толщиной 1-1,5 сантиметра, приправить специями и обжарить на оливковом масле с двух сторон до золотистого цвета, переложить на противень.
- ▶ Грибы нарезать дольками, обжарить на масле, оставшемся от жаренья баклажанов, в течение 4-5 минут, добавить смесь морепродуктов и жарить еще 2-3 минуты, влить соевый соус, посолить и поперчить, перемешать.
- ▶ Выложить получившуюся массу на кружочки баклажанов и запекать в духовке при 180°C 5-7 минут.



Помидоры с ветчиной

4-6 помидоров, 200 г ветчины (карбоната или окорока), 1/4 банки консервированного зеленого горошка, 2-3 ст.ложки майонеза, 50 г сливочного мягкого сыра, соль, черный молотый перец - по вкусу.

- ▶ С помидоров срезать верхушки, ложкой вырезать мякоть, промыть и обсушить.
- ▶ Ветчину нарезать кубиками, смешать с зеленым горошком, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом, взбитым с сыром.
- ▶ Наполнить помидоры приготовленной начинкой, украсить зеленью и подавать.

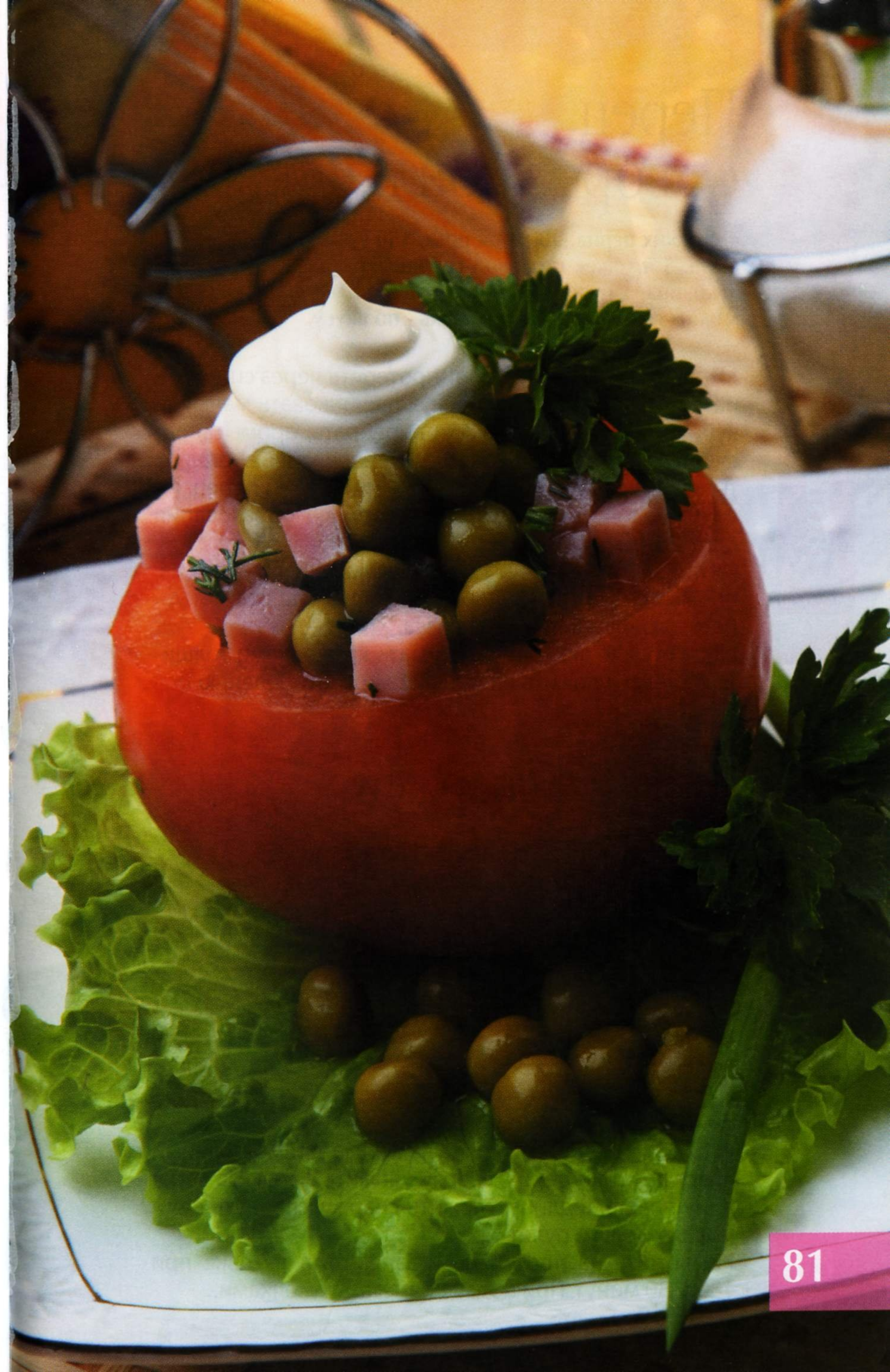
Башенки из огурцов

100 г сыра «Апетина» (кубики сыра фета в оливковом масле со специями), 1-2 огурца, 10 томатов черри.

- ▶ Огурцы вымыть, обсушить, нарезать кусочками шириной 1,5-2 см. Сыр откинуть на сито, дать стечь маслу.
- ▶ На кусочки огурцов выложить по 5-6 кубиков сыра, сверху положить по половинке томатов черри. Выложить башенки на тарелку, украсить зеленью и подавать.

Секреты вкуса

Сыр «Апетина» можно заменить обычной фетой, предварительно замариновав ее в оливковом масле со специями. На 100 г феты: 2/3 стакана оливкового масла, 1 ст.ложка сухой смеси прованских трав, 1/2 ч.ложки паприки, 1/4 ч.ложки черного молотого перца. Сыр нарезать небольшими кубиками, выложить в стеклянную банку, залить оливковым маслом, смешанным с травами и специями, плотно закрыть крышкой, поместить мариноваться в холодильник на 12-24 часа.



Перец с творожной начинкой

4 сладких перца, 300 г творога, 150 г твердого сыра, 5 ч.ложек столовой горчицы, 1 красная луковица, 1 пучок зелени петрушки, 1 ч.ложка молотого красного перца, соль - по вкусу.

► Приготовить крем: творог протереть через сито, сыр натереть на мелкой терке, лук нашинковать мелкими кубиками, зелень петрушки перебрать, промыть, обсушить, мелко нашинковать. Подготовленные продукты соединить, добавить горчицу и молотый перец, по вкусу посолить и взбить миксером до образования однородной массы.

► У стручков перца срезать верхушки, удалить семена, промыть, обсушить, наполнить сырным кремом и убрать в холодильник на 1-2 часа.

► При подаче аккуратно нарезать кружочками толщиной 5-7 мм, уложить на тарелку, украсить зеленью.

Рулет со спаржей

500 г мясного фарша, 1 яйцо, 50 мл сливок, соль, черный молотый перец, 50 г спаржи, 3 сладких перца разного цвета, растительное масло.

► Фарш смешать с яйцом и сливками, по вкусу посолить и поперчить, хорошо взбить.

► Стручки перца разрезать пополам, удалить семена, выложить на решетку и запекать в духовке при 200°C 10 минут. Охладить, снять кожицу, нарезать ломтиками. Спаржу ошпарить, очистить.

► Фольгу смазать маслом, уложить в прямоугольный пласт ломтики перца, сверху уложить фарш. На середину пласта, в длину, уложить спаржу, свернуть с помощью фольги рулет.

► Выложить на противень и запекать в духовке при 180°C 30 минут. При подаче нарезать кусочками.



Корзиночки с овощным салатом

Для теста: 200 г сливочного масла, 3 желтка, соль - на кончике ножа, 300 г муки.

Для начинки: 2 вареные картофелины, 1 зеленое яблоко, 1 морковь, 2-3 ст.ложки консервированного горошка, 2-3 маринованных корншона, 1/2 черешка сельдерея, 2 вареных яйца, сливочное масло для жаренья, майонез, сметана, горчица - по вкусу, 1 ст.ложка белого сухого вина, соль, черный молотый перец - по вкусу, зелень.

► Замороженное масло натереть на крупной терке, порубить с просеянной мукой до состояния крошки, добавить соль и желтки, быстро замесить тесто. Убрать в холодильник на 30 минут. Затем разделить на части, выложить в смазанные маслом формочки и руками распределить по дну и стенкам, формируя корзинки. Выпекать в духовке при 220°C до золотистого цвета. Вынуть из формочек, остудить.

► Приготовить салат: морковь и черешок сельдерея нарезать мелкими кубиками, потушить на сливочном масле до мягкости, выложить горошек и тушить еще 2-3 минуты, остудить. Картофель, яйца, корншоны и очищенное яблоко нарезать мелкими кубиками, перемешать, добавить тушеные овощи, по вкусу посолить и поперчить. Заправить смесью майонеза и сметаны (пропорции по вкусу) с добавлением горчицы и белого вина.

► Готовый салат охладить, выложить в корзиночки, украсить зеленью и подавать.



Закуска из цветной капусты

1 небольшой кочан цветной капусты, 2-3 яйца, 1/4 стакана воды, растительное масло для жаренья, панировочные сухари, соль - по вкусу. Для соуса: 250 г майонеза, 1/2 пучка укропа, 2-3 дольки чеснока.

► Капусту отварить в подсоленной воде до полуготовности, откинуть на сито, разделить на небольшие соцветия.

► Яйца взбить с водой, по вкусу посолить и приправить перцем.

► Обмакнуть соцветия капусты во взбитые яйца, обвалять в сухарях и обжарить в растительном масле (фритюре) до золотистого цвета, выложить на салфетку, чтобы удалить лишнее масло.

► Подавать с соусом: чеснок измельчить, смешать с майонезом и нашинкованной зеленью укропа.

Овощной салат с авокадо и чесноком

2 авокадо, 1 огурец, 1 помидор, 1-2 дольки чеснока, 200 г креветок, 2 ст.ложки лимонного сока, 50 г оливкового масла, соль, белый молотый перец, тимьян - по вкусу, зелень и лимон для украшения.

► Креветки отварить в подсоленной воде, очистить. Авокадо разрезать вдоль пополам, удалить косточку, с помощью ложки вынуть мякоть.

► Мякоть авокадо, огурец, помидор и креветки нарезать мелкими кубиками, смешать с измельченным чесноком, сбрызнуть соком лимона.

► По вкусу посолить и поперчить, заправить оливковым маслом. Приготовленный салат выложить в половинки авокадо, украсить зеленью, дольками лимона.



Грибная закуска на огурцах

150 г грибов, 1 луковица, 1 плавленый сырок, по 2-3 веточки зелени петрушки, укропа и базилика, 1 огурец, 2 ломтика хлеба толщиной 1,5-2 см, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу, растительное масло для жаренья.

► Лук и грибы мелко нарезать и обжарить на масле до готовности, по вкусу посолить и поперчить. Остудить до комнатной температуры, добавить тертый плавленый сырок и рубленую зелень, хорошо перемешать. Если масса окажется недостаточно плотной, то добавить немного панировочных сухарей.

► Грибную массу разделить на кусочки, сформовать шарики величиной с грецкий орех.

► Огурцы нарезать кружочками толщиной 1,5 см. Хлеб нарезать кубиками такого размера, чтобы на них поместился кружок огурца.

► Собрать канапе: на хлеб положить огурец, затем грибной шарик, скрепить шпажкой. Украсить зеленью и кусочком болгарского перца.

Грибы табака

350-400 г свежих грибных шляпок, 2-3 дольки чеснока, растительное масло для жаренья, мука, соль, черный молотый перец - по вкусу.

► Шляпки грибов отделить от ножек, тщательно вымыть, обсушить. Нашпиговать чесноком, натереть солью и перцем, присыпать мукой. Выложить на раскаленную сковороду, смазанную растительным маслом, накрыть крышкой и прижать ее сверху грузом.

► Жарить до образования золотистой корочки, после перевернуть и жарить под крышкой с грузом еще 5-7 минут, до готовности. Подавать со сметаной или томатным соусом.



Фруктовое карпаччо

2 апельсина, 2 киви, 1 манго, 3-4 сливы, 1 карамбола, 200 г винограда, мята.

Для соуса: 3 ст.ложки меда, 1 ст.ложка лимонного сока, щепотка розового молотого перца.

- ▶ Апельсин очистить от кожицы, нарезать тонкими кружочками, удалить косточки. Киви очистить, нарезать тонкими кружочками.
- ▶ Сливы и очищенный манго разрезать вдоль пополам, удалить косточки, мякоть нарезать тонкими ломтиками. Карамболу нарезать звездочками. Ягоды винограда разрезать вдоль пополам, удалить косточки.
- ▶ Подготовленные фрукты выложить на тарелку, полить медом, смешанным с лимонным соком. Посыпать свежемолотым розовым перцем, украсить веточками мяты.

Десертные канапе

1 апельсин, 1 банан, 1 груша, 100 г винограда, 1-2 ст.ложки лимонного сока, сахарная пудра.

- ▶ Апельсин очистить от кожицы, белых пленок и косточек, мякоть нарезать ломтиками толщиной 5-7 мм.
- ▶ Грушу разрезать на 4 части, удалить сердцевину, мякоть нарезать ломтиками толщиной 0,7-1 см. Банан нарезать кружочками толщиной 5 мм, сбрызнуть соком лимона.
- ▶ На шпажку нанизать, чередуя, виноград, ломтики апельсина и груши, кружочки банана.
- ▶ Выложить канапе на тарелку, посыпать сахарной пудрой.



Закуска В ПОЛОВИНКАХ ЯБЛОКА

4 яблока, 130-150 г твердого сыра, 1 лимон, 6-8 ядер грецких орехов, 2-3 ст.ложки майонеза, 1 ст.ложка сметаны, соль, черный молотый перец - по вкусу, зелень.

- ▶ Яблоки вымыть, разрезать пополам, вырезать сердцевину и мякоть, оставив стенки толщиной 5-7 мм.
- ▶ Сыр и мякоть яблок нарезать мелкими кубиками, орехи подсушить на сковороде без масла или в нагретой духовке, остудить, мелко порубить, перемешать с сыром и яблоками.
- ▶ Смесь по вкусу посолить и поперчить, заправить соусом из майонеза, сметаны и лимонного сока (по вкусу), выложить в половинки яблок.
- ▶ При подаче украсить закуску орехами, зеленью.

Апельсиновая закуска

4 апельсина, 350-400 г куриного филе, 2 зеленых яблока, 3-4 вареных яйца, 150 г майонеза, 1-1,5 ч.ложки томатного соуса, зелень укропа, лимонный сок, соль - по вкусу.

- ▶ Апельсины хорошо вымыть, обсушить, разрезать пополам, осторожно вынуть мякоть, не повредив кожуру.
- ▶ Курицу отварить до готовности в подсоленной воде, остудить, нарезать мелкими кубиками.
- ▶ Мякоть апельсинов, очищенные яблоки и яйца нарезать мелкими кубиками, перемешать, добавить курицу. Салат по вкусу посолить, сбрызнуть лимонным соусом, заправить смесью майонеза и томатного соуса, перемешать.
- ▶ Выложить приготовленную массу в апельсиновые корзиночки, украсить зеленью и подавать.



Закуска в груше

4 груши, 250 варено-мороженных креветок, 2-3 яйца, 200 г отварного филе цыпленка (грудка), 3-4 кольца консервированного ананаса, майонез, зелень.

- ▶ Креветки (лучше брать мелкие) отварить 3-4 минуты в подсоленной воде с добавлением дольки лимона, вынуть, очистить, остудить.
- ▶ Груши разрезать вдоль пополам, осторожно вынуть середину, оставляя стенки толщиной 5-7 мм.
- ▶ Мякоть груши, кольца ананаса, филе цыпленка и вареные яйца нарезать мелкими кубиками, соединить, добавить креветки (несколько штук оставить для украшения), заправить майонезом, хорошо перемешать.
- ▶ Приготовленный салат выложить в половинки груш, убрать в холодильник на 20-30 минут. При подаче украсить зеленью и креветками.

Канapé с фруктами

2 вафельных коржа, 1/4 стакана сгущенного молока, 1/4 стакана малинового джема, фрукты (бананы, киви, слива, виноград), ягоды, корица и сахарная пудра - по вкусу, сок лимона.

- ▶ Один вафельный корж промазать сгущенным молоком, второй малиновым джемом, накрыть пищевой пленкой и оставить на 15-20 минут, чтобы коржи стали мягкими.
- ▶ После коржи свернуть в рулеты, плотно завернуть в пищевую пленку и поставить в холодильник на 2-3 часа. Нарезать рулеты небольшими кусочками.
- ▶ Фрукты очистить, нарезать дольками, сбрызнуть соком лимона. На шпажки нанизать вперемежку кусочки рулетов, дольки фруктов. Шпажки выложить на тарелку, посыпать корицей и сахарной пудрой, украсить ягодами.

