

Лучшее из лучшего

Праздничные рулеты

Scanned by Reina

УДК 641.5
ББК 36.991
П 68

Серия основана в 2012 году

Составитель **Елена Руфанова**
Дизайн **Алексей Винокуров**

ISBN 978-5-4346-0095-8

© ООО «Слог», 2012



Праздничные рулеты

Содержание

Закусочные рулеты

Рулетики с сельдью и грибами	6
Рыбные рулеты с творогом	6
Рулетики из копченого лосося	6
Рулетики с овощами	8
Рулетики из ветчины с горчицей и сыром	8
Закуска «Рольмопс»	8
Ветчинные рулетики с сардинами	10
Рулетики с овощным салатом	10
Рулетики из ветчины	10
Рулетики с грибами и горошком	12
Рулет сырный с курицей	12
Сырный рулет с семгой	13
Яичный рулет с ветчиной	13
Заливные рулетики из телятины	14
Рулет из курицы с овощами	14
Рулет из мяса заливной	16
Рулет из печени с морковью	16
Закуска в лаваше	18
Острые рулетики с сыром	18
Семга с сырным кремом	18
Рулетики из баклажанов с креветками	20
Овощные рулетики	20

Горячие рулеты

Рулетики с итальянским соусом	22
Рулеты рыбные с оливками	22
Рулеты из судака с грибами	22
Рыбный рулет с пряной начинкой	24
Рулет рыбный с ветчиной	24
Рулетики из камбалы	24
Рыбные рулеты с креветками	26
Рулет из лосося	26
Куриный рулет с черносливом	27

Куриные рулетики с ананасом	27
Куриный рулет	28
Рулеты из курицы на гриле	28
Рулет мясной с зеленью	28
Рулетики из пекинской капусты	30
Рулетики из телятины с грушами	30
Рулет из баранины	30
Рулет с мясом и перцем	32
Рулетики с яблоками и клюквой	32
Свинина по-кавказски	33
Рулет с болгарским перцем	33
Мясные рулетики в соусе	34
Рулет из свинины с овощами	34

Рулеты из теста

Сдобный рулет с рыбой	36
Рулет с фасолью	36
Рулетики с капустой	38
Дрожжевой рулет с грибами	38
Рулет с капустой и рыбой	38
Рулет с тыквой	40
Блинные рулетики с перцем	40
Творожный рулет с фруктами	41
Творожный рулет с яблоками	41
Рулет быстрый с джемом	42
Грушевый рулет	42
Рулет с орехами и медом	42
Бисквитный рулет с творогом	44
Слойки с грушами	44
Рулет с изюмом и корицей	44
Слоеный рулет по-армянски	46
Рулет со сгущенным молоком	46
Яблочные трубочки	46

Закусочные рулеты



Рулетики с сельдью и грибами



Рулетики с сельдью и грибами

2 филе слабосоленой сельди, 50 г сушеных белых грибов, 1 соленый огурец, 1 луковица, 1 ч.ложка растительного масла, зелень петрушки, салатные листья, соль, черный молотый перец - по вкусу.

- 1.** Грибы залить холодной водой, оставить на 2-3 часа, после отварить до готовности, остудить и мелко нарезать.
- 2.** Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле 1-2 минуты, выложить грибы, по вкусу посолить и приправить перцем и тушить на слабом огне 3-5 минут.
- 3.** Остудить, добавить нарезанные тонкой соломкой огурцы, тщательно перемешать.
- 4.** На филе сельди выложить начинку, свернуть в рулеты, скотать шпажками. Выложить рулеты на тарелку на листья салата, украсить зеленью и ломтиками соленого огурца.

Рыбные рулеты с творогом

300 г филе малосоленого лосося, 150 г жирного творога, 2 ч.ложки нашинкованной зелени эстрагона, черный молотый перец по вкусу, 1 лимон.

- 1.** Творог протереть через сито, добавить зелень эстрагона, приправить по вкусу перцем, тщательно перемешать. Лимон нарезать тонкими ломтиками.
- 2.** Филе лосося нарезать тонкими ломтиками. На каждый ломтик положить по 1 ч.ложке творожной начинки, свернуть в рулеты.
- 3.** Выложить рулетики на ломтики лимона, украсить зеленью эстрагона и сразу подавать.



Рыбные рулеты с творогом

Рулетики из копченого лосося

150 г филе копченого лосося, 50 г кресс-салата, 1/2 стакана густой сметаны, 2 ст.ложки сока лимона, 1 ч.ложка горчицы, 1/3 ч.ложки сахара, белый молотый перец, соль по вкусу.

- 1.** Кресс-салат промыть, обсушить, мелко нарезать. В сметану добавить сок лимона, горчицу и сахар, по вкусу посолить и приправить перцем, выложить кусочки кресс-салата, тщательно перемешать.
- 2.** Филе лосося нарезать тонкими ломтиками, смазать каждый ломтик полученной начинкой, свернуть в рулеты и поместить в холодильник на 1 час.
- 3.** После выложить рулетики на тарелку на листья салата, украсить ломтиками лимона, зеленью, маслинами и сразу подавать.



Scanned by ReIna

Рулетики из копченого лосося

Рулетики с овощами



Рулетики с овощами

500 г филе рыбы, 1 сладкий перец, 1 луковица, 1 морковь, 2-3 ст.ложки нашинкованной зелени петрушки, 20 г желатина, 1/2 лимона, соль, белый молотый перец - по вкусу.

- 1.** Филе рыбы промыть, обсушить, отбить в пласт толщиной 0,7-1 см, посыпать солью и перцем, выложить на пищевую пленку.
- 2.** Сверху положить нарезанный тонкой соломкой перец, посыпать зеленью и свернуть в рулет, плотно обернуть пищевой пленкой, концы завязать ниткой.
- 3.** Выложить рулет в кастрюлю, залить водой, добавить очищенные лук и морковь. Варить на слабом огне 20-25 минут. Готовый рулет вынуть из бульона, остудить, снять пленку, нарезать ломтиками
- 4.** Желатин залить 1/2 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 20-30 минут, после распустить в отваре от рулета, по вкусу посолить и приправить перцем, процедить чрез 2-3 слоя марли. Лимон нарезать тонкими кружочками.
- 5.** В форму выложить ломтики рыбного рулета, украсить кружочками лимона и зеленью, залить рыбным бульоном с желатином и поместить в холодильник для застывания на 4-5 часов.

Рулетики из ветчины с горчицей и сыром

200 г ветчины, 50 г твердого сыра, 1 ст.ложка горчицы, 2 ст.ложки красного сухого вина, 1 ст.ложка сливочного масла, 2 ст.ложки растительного масла, ломтики белого хлеба, зелень петрушки.

- 1.** Ветчину и сыр нарезать тонкими ломтиками. Ломтики ветчины смазать горчицей, сверху выложить кусочки сыра, сбрызнуть вином, свернуть в рулетики, закрепить деревянными шпажками.
- 2.** Выложить рулетики на верхнюю решетку аэрогриля, смазать растительным маслом и готовить 5 минут при 230°C, скорость вентилятора высокая.
- 3.** Ломтики хлеба смазать сливочным маслом, выложить на верхнюю решетку аэрогриля и жарить 3-5 минут на высокой скорости при 260°C. На ломтики хлеба выложить рулетики, украсить зеленью петрушки и подавать.

Закуска «Рольмонс»

3 филе слабосоленой сельди, 100 г чернослива, 1 стакан ядер грецких орехов, сливочное масло, майонез, зелень.

- 1.** Приготовить начинку. Чернослив залить кипятком, оставить на 20-30 минут, после обсушить, мелко нарезать. Орехи мелко порубить, добавить чернослив, немного сливочного масла и майонеза, все хорошо растереть. Должна получиться густая однородная масса.
- 2.** На филе рыбы равномерно нанести начинку, свернуть в рулетики, убрать в холодильник на 2 часа.
- 3.** Перед подачей рулеты острым ножом нарезать на тонкие колечки, выложить на тарелку и украсить зеленью.



Закуска «Рольмонс»



Рулетики из ветчины с горчицей и сыром

Ветчинные рулетики с сардинами



Ветчинные рулетики с сардинами

6 ломтиков ветчины, 1/2 банки консервированных сардин в масле, 2 маринованных корнишона, 2 вареных яйца, 2 помидора, 50 г сливочного масла, 2 ст.ложки майонеза, 2-3 каперса, салатные листья, зелень.

- 1.** Приготовить начинку: сардины вместе с маринованными корнишонами и каперсами измельчить блендером или пропустить через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло и майонез, тщательно перемешать. Поместить в холодильник на 5-10 минут.
- 2.** На ломтики ветчины выложить начинку, свернуть в рулетики.
- 3.** Яйца очистить, разрезать на 4 части. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками.
- 4.** На тарелку на листья салата выложить кружочки помидоров, сверху положить рулетики, украсить четвертинками вареных яиц и зеленью.

Рулетики с овощным салатом

4 тонких ломтика ветчины, 2 небольшие картофелины, 1 морковь, 100 г стручковой фасоли, 1,5 ст.ложки майонеза, 1 ст.ложка растительного масла, 1 ч.ложка сока лимона, соль, черный молотый перец по вкусу, томаты черри, зелень.

- 1.** Картофель и морковь отварить в подсоленной воде до готовности, остудить. Картофель нарезать кубиками, морковь - соломкой.
- 2.** Фасоль нарезать кусочками длиной 2-3 см, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 3-5 минут, откинуть на сито, остудить.
- 3.** Подготовленные продукты соединить, заправить майонезом, смешанным с растительным маслом и соком лимона, по вкусу посолить и приправить перцем.
- 4.** На ломтики ветчины выложить овощной салат, свернуть в рулетики, разрезать каждый пополам, выложить на тарелку, украсить ломтиками томатов черри, зеленью и подавать.

Рулетики из ветчины

250 г ветчины, свежие овощи, листья салата, зелень укропа или петрушки.

Для начинки из яиц: 2 вареных яйца, 2 соленых анчоуса, 50 г сливочного масла, 1/2 ч.ложки горчицы, 1 ч.ложка нашинкованной зелени петрушки, соль по вкусу.

Для начинки из зелени: 100 г сливочного масла, 1 луковица, по 1 ст.ложке измельченной зелени петрушки, укропа и сельдерея, соль, черный молотый перец по вкусу.

- 1.** Приготовить начинку из яиц: анчоусы очистить от головы, хребта и внутренностей, мелко порубить, яйца натереть на мелкой терке или нарезать мелкими кубиками, соединить с анчоусами, добавить размягченное сливочное масло, зелень петрушки, горчицу и соль, тщательно перемешать.
- 2.** Приготовить начинку из зелени: лук нарезать мелкими кубиками, добавить размягченное сливочное масло и рубленую зелень, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.
- 3.** Ветчину нарезать тонкими ломтиками, на середину каждого выложить приготовленные начинки, свернуть в рулетики. Выложить рулетики на тарелку на листья салата, украсить дольками свежих овощей и зеленью.



Scanned by Reina

Рулетики из ветчины

Рулетики с грибами и горошком



Рулетики с грибами и горошком

300 г ветчины, 1/2 стакана белого сухого вина, 3 ст.ложки 35%-ных сливок, 150 г свежих грибов, 150 г свежего зеленого горошка, 1 яйцо, соль, черный молотый перец - по вкусу.

- 1.** Грибы отварить до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать соломкой.
- 2.** Горошек опустить в кипящую воду и проварить 2-3 минуты, откинуть на сито, переложить в миску, добавить грибы и яйцо, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.
- 3.** Ветчину нарезать тонкими ломтиками, на каждый положить приготовленную начинку, свернуть в рулетики.
- 4.** Вино прогреть, добавить сливки и проварить 1 минуту. В полученный соус выложить рулетики и потушить 1-2 минуты.
- 5.** Готовые рулеты переложить на тарелку, полить соусом, украсить дольками свежих овощей и зеленью.

Рулет сырный с курицей

500 г твердого сыра, 400 г творога, 200 г отварного куриного мяса, 100 г сметаны, 2-3 дольки чеснока, 1 ст.ложка растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

- 1.** Куриное мясо, творог и чеснок пропустить через мясорубку или измельчить блендером, по вкусу посолить и приправить перцем.
- 2.** Сыр поместить в смазанный растительным маслом полиэтиленовый пакет, плотно завязать концы и опустить в кипящую воду. Варить на слабом огне 15-20 минут, после пакет раскрыть, сыр раскатать в пласт толщиной 2-3 мм.
- 3.** Сверху выложить начинку, посыпать нашинкованной зеленью укропа и свернуть в рулет. Обернуть рулет пищевой пленкой и поместить в холодильник на 2-3 часа.
- 4.** При подаче нарезать ломтиками, выложить на тарелку на листья салата, украсить зеленью петрушки.



Рулет сырный с курицей

Сырный рулет с семгой



Scanned by Reina

Сырный рулет с семгой

200 г твердого сыра, зелень укропа и петрушки - по вкусу, 300 г филе слабосоленой семги или форели.

1. Сыр натереть на мелкой терке, зелень промыть, обсушить, мелко порубить, соединить с сыром. Выложить смесь в кастрюлю, поставить на водяную баню и прогревать, постоянно помешивая, пока сыр полностью не расплавится.
2. Сырную массу выложить между двумя слоями пленки, раскатать скалкой в тонкий пласт.
3. Рыбу нарезать тонкими ломтиками.
4. С сырного пласта снять верхнюю пленку, выложить кусочки рыбы, аккуратно свернуть в рулет.
5. Убрать в холодильник для застывания на 2-3 часа. При подаче нарезать порционными кусочками, украсить зеленью и дольками лимона.

Яичный рулет с ветчиной

Для основы: 4 яйца, 1 стакан молока, 1/2 стакана муки, 1 ст.ложка картофельного крахмала, 1 ч.ложка молотой паприки, 1/2 пучка зелени петрушки.

Для начинки: 200 г мягкого или творожного сыра, 100 г ветчины, 1 луковица, 1/2 болгарского перца, 1/2 пучка зелени петрушки.

1. Яйца взбить в крепкую пену вместе с солью и крахмалом. Влить молоко, тщательно перемешать, затем добавить паприку и мелко нарезанную зелень петрушки, вновь тщательно перемешать.
2. Полученную смесь вылить на противень, застеленный смазанной маслом бумагой для выпечки. Запекать в духовке при 200°C около 15 минут.
3. Приготовить начинку: ветчину, лук и болгарский перец мелко порубить, соединить, добавить мягкий сыр, тщательно перемешать.
4. Готовый омлет снять с противня, сверху равномерно распределить начинку, плотно свернуть в рулет.
5. Обернуть рулет пищевой пленкой и убрать в холодильник на 1 час. При подаче нарезать рулет ломтиками, украсить зеленью и ломтиками свежих овощей.



Яичный рулет с ветчиной

Заливные рулетки из телятины



Заливные рулетки из телятины

4 телячьи отбивные, 4 тонких ломтика ветчины, 4-8 маринованных корнишонов, 4-8 вареных перепелиных яиц, 1-2 отварные моркови, 1/2 стакана белого сухого вина, 2 стакана мясного бульона, растительное масло для жаренья, 20 г желатина, соль, черный молотый перец - по вкусу.

- 1.** Отбивные промыть, обсушить, посыпать солью и перцем. Сверху на каждый кусок мяса выложить по ломтику ветчины и 1-2 корнишона, свернуть в рулеты.
- 2.** Обвязать рулеты нитками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, залить вином и тушить на слабом огне до готовности. Остудить, нити удалить.
- 3.** Желатин залить 1/2 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 20-30 минут для набухания, после распустить в мясном бульоне, по вкусу посолить и приправить перцем, процедить через 2-3 слоя марли.
- 4.** Рулеты выложить в форму, украсить половинками перепелиных яиц, зеленью и полосками вареной моркови, залить бульоном с желатином, поместить в холодильник для застывания на 4-5 часов.

Рулет из курицы с овощами

500 г филе курицы, 2 моркови, 1 черешок сельдерея, 1 ч.ложка желатина, сливочное масло для жаренья, соль, черный молотый перец по вкусу.

- 1.** Морковь натереть на терке для корейской моркови, обжарить на сливочном масле до мягкости. Сельдерей нарезать тонкими брусочками.
- 2.** Филе курицы промыть, обсушить, отбить в пласт толщиной 1 см, переложить на пищевую пленку, посыпать солью, молотым перцем и сухим желатином.
- 3.** Сверху ровным слоем выложить морковь и брусочки сельдерея, свернуть в рулет, обернуть пищевой пленкой, концы связать нитью.
- 4.** Опустить рулет в кипящую воду и варить 30-40 минут, после вынуть из отвара, поставить под гнет в холодильник на 5-6 часов. При подаче нарезать ломтиками.



Рулети из курицы с овощами

Рулет из мяса заливной



Рулет из мяса заливной

По 500 г мякоти говядины и свинины, 2 луковицы, 5 яиц, 5-6 перьев зеленого лука, 1 морковь, 200 г свежих белых грибов, 1/4 стакана молока, 30 г желатина, 3 ст.ложки сливочного масла, соль, черный молотый перец - по вкусу.

- 1.** Филе говядины и свинины промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить 1 яйцо, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.
- 2.** Грибы нарезать тонкими ломтиками, обжарить до готовности на сливочном масле (1 ст.ложка). Морковь отварить, нарезать тонкой соломкой.
- 3.** Яйца взбить с молоком, по вкусу посолить, вылить в сковороду с растопленным сливочным маслом и обжарить омлет с двух сторон до золотистого цвета.
- 4.** Фарш выложить на пищевую пленку, разровнять в пласт толщиной 1 см, сверху положить омлет, обжаренные грибы, морковь и перышки зеленого лука. Аккуратно свернуть в рулет, плотно обернуть пищевой пленкой, завязать концы пленки нитью.
- 5.** Рулет выложить в кастрюлю, залить водой, покрывая содержимое на 1-2 см, и варить на слабом огне 25-30 минут. Готовый рулет остудить, снять пленку, нарезать ломтиками толщиной 1 см.
- 6.** Желатин залить 1/2 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 20-30 минут для набухания, после распустить на водяной бане.
- 7.** Бульон, в котором варился рулет, по вкусу посолить и приправить перцем, довести до кипения, снять с огня, влить желатин, тщательно перемешать и процедить через 2-3 слоя марли.
- 8.** Ломтики рулета выложить в форму, украсить зеленью, залить бульоном с желатином. Поместить в холодильник на 4-5 часов для застывания.

Рулет из печени с морковью

600 г говяжьей или куриной печени, 1 яйцо, 3-4 ст.ложки молотых сухарей, 100 г сырокопченого бекона в нарезке, 100 г консервированных шампиньонов, 100 г моркови по-корейски, 2 помидора, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

- 1.** Печень промыть, очистить от пленок и желчных протоков, обсушить бумажным полотенцем, пропустить через мясорубку, добавить яйцо и сухари, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.
- 2.** Полученный фарш поместить в холодильник на 20-30 минут. Если после того, как достанете его из холодильника, фарш окажется жидковатым, добавить еще 1-2 ст.ложки молотых сухарей.
- 3.** Шампиньоны обсушить, нарезать тонкими ломтиками. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать дольками.
- 4.** На лист фольги внахлест выложить полоски бекона, сверху ровным слоем выложить печеночный фарш, морковь по-корейски, грибы и помидоры, аккуратно свернуть в рулет и плотно обернуть фольгой. Сделать в фольге несколько проколов для выхода пара.
- 5.** Выложить рулет на противень, запекать в нагретой до 180°C духовке 25-30 минут, после лист фольги развернуть и запекать еще 7-10 минут, чтобы рулет слегка зарумянился.
- 6.** Остудить, нарезать ломтиками, выложить на тарелку, украсить дольками свежих овощей и зеленью.



Рулети из печени с морковью

Закуска в лаваше



Закуска в лаваше

1 тонкий армянский лаваш, 1/4 стакана очищенных тыквенных семечек, 1/4 банки консервированной красной фасоли в томатном соусе, по 100 г консервированных кальмаров и креветок, 1 стручок острого перца, 1 помидор, оливковое масло для жаренья, 1 ст.ложка нашинкованной зелени (укроп, петрушка, базилик), соль - по вкусу.

1. Помидор ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть очистить от семян и нарезать мелкими кубиками. С креветок и кальмаров слить заливку, обсушить, нарезать небольшими кусочками.

2. Перец чили разрезать пополам, очистить от семян, нарезать тонкой соломкой.

3. На оливковом масле (2 ст.ложки) обжарить 1 минуту тыквенные семечки, добавить перец и мякоть помидора, тушить на слабом огне 2-3 минуты. После выложить кальмары, креветки, фасоль вместе с соусом и зелень, по вкусу посолить и тушить на слабом огне еще 2-3 минуты.

4. Лист лаваша разрезать на 3-4 части, сверху положить начинку, свернуть в рулетики. Обжарить на оливковом масле с двух сторон до золотистого цвета.

5. При подаче посыпать рулетики тыквенными семечками, украсить дольками помидора, креветками и зеленью.

Острые рулетики с сыром

1/2 листа тонкого армянского лаваша, 5-6 острых корнишонов, 100 г сыра чечил, 1/2 болгарского перца, 2-3 ст.ложки чесночного кетчупа, оливковое масло.

1. Сладкий перец нарезать тонкими полосками, корнишоны разрезать вдоль на четвертинки, сыр разобрать на отдельные пряди.

2. Лаваш нарезать кусочками размером 7x10 см, смазать кетчупом.

3. На каждый кусочек выложить полоски болгарского перца, кусочки огурца и сыра, свернуть в рулетики.

4. Смазать верх рулетиков оливковым маслом и запекать в духовке при 180°C 3-5 минут.

Острые рулетики с сыром



Семга с сырным кремом

100 г слабосоленой семги, 50 г свежего огурца, 20 г свежей зелени, 1 яйцо + 1 желток, 1 ст.ложка молока, 50 г адыгейского сыра, 1 лист армянского лаваша, соль - по вкусу, растительное масло для жаренья.

1. Яйцо слегка взбить с молоком, по вкусу посолить, вылить на смазанную маслом сковороду и поджарить тонкий омлет.

2. Сыр взбить с желтком до образования однородной массы. Зелень мелко порубить, огурец нарезать тонкими кружочками, семгу - тонкими пластинками.

3. Лаваш смазать сырным кремом, уложить сверху ломтики рыбы, остывший омлет, рубленую зелень и огурцы. Свернуть плотно в рулет и убрать в холодильник на 10-12 часов. При подаче нарезать тонкими ломтиками, украсить зеленью.



Семга с сырным кремом

Рулетики из баклажанов с креветками



Рулетики из баклажанов с креветками

2 баклажана, 300 г вареных королевских креветок, 1 ст.ложка изюма, 1 ст.ложка кедровых орешков, 50 г твердого сыра, 2 ст.ложки панировочных сухарей, оливковое масло для жаренья, соль, черный молотый перец. Для соуса: 1/4 стакана оливкового масла, 1/2 пучка базилика, 1 ч.ложка кедровых орешков, 1 долька чеснока, 1 ст.ложка тертого на мелкой терке сыра, по щепотке соли и черного молотого перца.

1. Баклажаны вымыть, обсушить, нарезать длинными ломтиками толщиной 3-5 мм, обжарить на оливковом масле с двух сторон до золотистого цвета, выложить на тарелку, посыпать солью и перцем.
2. Сыр натереть на мелкой терке, добавить кедровые орешки, изюм и сухари, перемешать. Креветки очистить, оставив головы.
3. Положить 2 ломтика баклажана на разделочную доску слегка внахлест, чтобы получилась длинная полоска, на край выложить 1 ч.ложку сырной начинки и креветку, свернуть в рулетик, закрепить шпажкой. Подобным образом сделать рулетики из оставшихся ломтиков баклажана.

4. Приготовить соус: чеснок, базилик и орехи измельчить блендером, добавить сыр, оливковое масло, соль и перец, взбивать еще 2-3 минуты.

5. Выложить рулетики на застеленный пергаментной бумагой противень и запекать в духовке при 200°C 5-6 минут. Подавать с соусом.

Овощные рулетики

По 1 сладкому перцу красного, желтого и зеленого цвета, 1 цуккини, 2 помидора, 1 баклажан, растительное масло для жаренья, соль, черный молотый перец по вкусу, листья салата, зелень, оливковое масло.

1. Баклажан хорошо промыть, обсушить, нарезать тонкими кружочками. Цуккини вымыть, обсушить, нарезать вдоль пластинами толщиной 0,5-1 см. Перец и помидоры нарезать дольками, у помидоров убрать сердцевину.
2. Овощи сбрызнуть растительным маслом, по вкусу посолить, обжарить на гриле или в духовке до готовности.
3. Немного остудить, скрутить в рулетики, выложить на тарелку на салатные листья, посыпать свежемолотым черным перцем, украсить зеленью и подавать.



Овощные рулетики



Горячие рулеты

Рулеттики с итальянским соусом



Рулеттики с итальянским соусом

4 филе судака (по 100-150 г), 4-8 полосок сырокопченого бекона, 1 луковица, 100 г консервированных томатов в собственном соку, 2-3 ст.ложки молока, тертая цедра и сок 1 лимона, 1 ч.ложка нашинкованной зелени петрушки, 1/2 ч.ложки нашинкованной зелени базилика, сливочное масло для жаренья, соль, белый молотый перец - по вкусу.

- 1.** Филе судака промыть, обсушить, посыпать солью, молотым перцем, цедрой лимона и зеленью петрушки, полить соком лимона и свернуть в рулеты.
- 2.** Обернуть каждый рулет полосками бекона, смазать сливочным маслом, полить молоком и готовить на пару 20 минут. Готовые рулеты обжарить на сливочном масле с двух сторон до золотистого цвета.
- 3.** Приготовить соус: лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до мягкости, добавить нарезанные ломтиками помидоры и зелень базилика, по вкусу посолить и приправить перцем, тушить на сильном огне 5 минут.
- 4.** На прогретую тарелку выложить соус, сверху положить рулеты, украсить зеленью и подавать.

Рулеты рыбные с оливками

600 г филе рыбы, 100 г оливок без косточек, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 лимона, растительное масло для жаренья, мука, панировочные сухари, зелень петрушки, соль, белый молотый перец по вкусу.

1. Филе рыбы промыть, обсушить, нарезать полосками, посыпать солью и перцем. С лимона срезать кожуру, мякоть нарезать ломтиками, очистить от косточек.

2. На ломтики рыбы выложить по ломтику лимона, оливке, веточке петрушки и кусочку сливочного масла. Аккуратно свернуть в рулеты, сколоть деревянными шпажками.

3. Обвалять рулетики в муке, обмакнуть во взбитые яйца, запанировать в молотых сухарях и обжарить до готовности на растительном масле. При подаче украсить ломтиками лимона, томатами черри, оливками и зеленью петрушки.

Рулеты из судака с грибами

500 г филе судака, 300 г шампиньонов, 1 ст.ложка соевого соуса, 2 ст.ложки лимонного сока, 2 яйца, панировочные сухари, мука, соль, белый молотый перец - по вкусу.

- 1.** Грибы нарезать дольками, обжарить на растительном масле 2-3 минуты, добавить соевый соус, по вкусу посолить и поперчить, жарить 3-5 минут.
- 2.** Филе рыбы нарезать кусочками, промыть, обсушить, слегка отбить, сбрызнуть соком лимона. Сверху выложить обжаренные грибы, свернуть в рулетики.
- 3.** Обвалять рулеты в муке, обмакнуть во взбитые яйца, запанировать в сухарях и обжарить во фритюре до золотистого цвета.



Рулеты из судака с грибами



Рулеты рыбные с оливками

Рыбный рулет с пряной начинкой

4 филе рыбы по 150-200 г, 2 ст.ложки сливочного масла, 100г твердого сыра, 2 дольки чеснока, 2 ст.ложки сока лимона, 1 яйцо, листья салата, мука, панировочные сухари, нашинкованная зелень укропа или петрушки, соль, смесь перцев - по вкусу.

1. Филе рыбы промыть, обсушить, отбить, сбрызнуть соком лимона, посыпать солью и молотым перцем.

2. Сыр и сливочное масло натереть на крупной терке, добавить нашинкованную зелень и измельченный чеснок, тщательно перемешать.

3. На каждое филе положить лист салата, сверху выложить приготовленную начинку, свернуть в рулетики. Обвалять каждый рулетик в муке, обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в сухарях.

4. Выложить на застеленную фольгой среднюю решетку аэрогриля и готовить 20-25 минут при 235°C на средней скорости.

5. Подавать рулетики с овощным салатом, отварным рисом или картофелем, украсив зеленью и дольками лимона.



Рыбный рулет с пряной начинкой

Рулет рыбный с ветчиной



Рулет рыбный с ветчиной

500 г филе рыбы, 1 яйцо, 200 г ветчины, 2-3 листа зеленого салата (или листья шавеля, шпината), растительное масло, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Филе рыбы пропустить через мясорубку, добавить яйцо, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.

2. Половину фарша смешать с нарезанной мелкими кубиками ветчиной и обжарить на растительном масле 2-3 минуты. Листья салата промыть, обсушить.

3. Оставшийся рыбный фарш выложить на пищевую пленку, разровнять в пласт толщиной 1 см, сверху положить листья салата и фарш с ветчиной, аккуратно свернуть в рулет. Обернуть рулет пищевой пленкой, концы связать нитью.

4. Опустить рулет в кипящую воду и варить на слабом огне 20-30 минут, остудить, снять пищевую пленку, переложить на про-

тивень, смазать растительным маслом и запекать в нагретой до 180°C духовке 5-7 минут, до образования румяной корочки.

5. При подаче нарезать рулет ломтиками, украсить дольками свежих овощей, ломтиками лимона и зеленью.

Рулетики из камбалы

4 филе камбалы, 8 ломтиков сырокопченого бекона, по 1 сладкому перцу зеленого, желтого и красного цвета, 1/2 стакана 20%-ных сливок, по 1/2 ст.ложки сметаны и майонеза, 100 мл сухого вермута, 1/4 стакана сока лимона, зелень петрушки, соль, молотый душистый перец - по вкусу.

1. Приготовить соус: половину полосок красного перца взбить блендером вместе со сливками, майонезом и сметаной до образования однородного пюре, влить вермут, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.

2. Филе камбалы промыть, обсушить, разрезать пополам по хребту, полить соком лимона, посыпать солью и перцем. Положить на каждую половинку по полоске бекона, свернуть в рулетики, скотать деревянными шпажками.

3. Оставшийся перец очистить от семян, нарезать полосками, выложить в форму, залить приготовленным соусом, сверху положить рыбные рулетики. Накрыть форму крышкой и запекать в нагретой до 200°C духовке 35-40 минут.

4. При подаче перец вместе с соусом выложить на тарелку, сверху уложить рыбные рулеты, украсить зеленью петрушки.



Scanned by ReIna

Рулетики из камбалы



Рыбные рулеты с креветками

Рыбные рулеты с креветками

400 г рыбного филе, 4-8 королевских креветок, 1/4 сладкого зеленого перца, 1 ст.ложка сока лимона, 1/4 стакана белого сухого вина, 1-2 веточки эстрагона, сливочное масло для жаренья, соль, белый молотый перец по вкусу.

- 1.** Филе рыбы промыть, нарезать прямоугольными кусочками, посыпать солью и перцем, сбрызнуть соком лимона, оставить на 10-15 минут.
- 2.** Креветки очистить от панциря, оставив хвостики. Перец нарезать полосками.
- 3.** Замаринованные кусочки рыбы слегка отбить, сверху выложить полоски перца, по 1-2 креветки (класть так, чтобы хвостики выступали наружу), свернуть в рулеты, скотать деревянными шпажками.
- 4.** Обжарить рулеты на сливочном масле по 2-3 минуты с каждой стороны, затем сверху положить веточки эстрагона, залить вином и тушить на слабом огне до готовности.
- 5.** При подаче рулеты выложить на тарелку, украсить ломтиками свежих овощей, маслинами и зеленью эстрагона.



Рулет из лосося

Рулет из лосося

500 г филе лосося с кожей, 150 г сыра, 100 г болгарского перца, 30 г зелени, 50 г растительного масла, смесь пяти перцев, соль - по вкусу.

- 1.** Острым ножом с филе лосося срезать тонкие ломтики, уложить их в виде пласта на лист фольги, смазанный растительным маслом и посыпанный смесью пяти перцев, по вкусу посолить.
- 2.** Сыр натереть на крупной терке, смешать с рубленой зеленью и ровным слоем разложить на ломтики рыбы. Болгарский перец нарезать полосками, разложить вдоль по середине пласта.
- 3.** Аккуратно свернуть в рулет, плотно сжать с боков фольгу. Переложить на противень и запекать в духовке при 180-200°C 25-30 минут.

Куриный рулет с черносливом

500 г куриного филе, 20 г желатина, соль, черный молотый перец - по вкусу, 200 г чернослива, 100 г сыра, 50 г ядер грецких орехов, 1 апельсин.

1. Желатин залить 2/3 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 30 минут для набухания, после распустить на водяной бане.
2. Чернослив замочить в горячей воде на 15-20 минут, затем отжать, измельчить, смешать с тертым на мелкой терке сыром, рублеными грецкими орехами и половиной желатина.
3. Куриное филе нарезать небольшими кусочками, приправить солью и перцем, взбить в блендере в пюре, соединить с оставшимся желатином.
4. Апельсин очистить от кожицы и белых пленок, разобрать на дольки.
5. На лист фольги, смазанный растительным маслом, выложить куриный фарш, с помощью скалки раскатать в пласт толщиной 1 см. Сверху уложить начинку и дольки апельсина, свернуть в рулет. Края фольги завернуть.
6. Переложить рулет на противень и запекать в духовке при 200°C 25-30 минут.



Куриный рулет с черносливом

Куриные рулетики с ананасом



Куриные рулетики с ананасом

500 г куриного филе, 1 банка консервированных ананасов, 100 г мягкого сыра, 2 яйца, панировочные сухари, растительное масло для жаренья, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Куриное филе промыть, нарезать кусочками по 50-60 г, хорошо отбить, посолить, поперчить, смазать мягким сыром.
2. На середину кусочков мяса уложить по половине кольца ананаса, свернуть в рулетики. Обмакнуть каждый рулетик во взбитое яйцо, обвалить в панировочных сухарях и обжарить на растительном масле до образования золотистой корочки.
3. Довести до готовности в духовке при 180°C. Готовые рулетики выложить на тарелку, украсить дольками свежих овощей и зеленью.

Куриный рулет

1 курица, 50 г шампиньонов, 50 г сыра, 1/2 стакана ядер грецких орехов, 40 г сливочного масла, 1 луковица, 1/2 стакана молока, 1 ломтик белого хлеба, соль, черный молотый перец - по вкусу, зелень.

1. Курицу вымыть, обсушить, разрезать по брюшку, аккуратно отделить кожу от мяса. Кожу на ножках тоже отделить от мяса. Разрезать ножки по суставам, вынуть косточки. Крылья отрезать по суставам.

2. Приготовить начинку. Хлеб размочить в молоке, мясо отделить от костей, измельчить в блендере. Лук мелко нарезать, обжарить на масле до золотистого цвета, добавить куриный фарш, обжарить, помешивая, 5-7 минут, по вкусу посолить и поперчить.

3. Обжаренный фарш переложить в чашу блендера, добавить грецкие орехи и хлеб, измельчить до образования однородной массы.

4. Грибы нарезать небольшими кусочками, обжарить на растительном масле до готовности, слегка посолить. Сыр натереть на мелкой терке, зелень промыть, обсушить, мелко порубить.

5. Соединить фарш, грибы, сыр и зелень, добавить кусочек сливочного масла, тщательно перемешать.

6. Куриную кожу посолить внутри и снаружи, выложить приготовленную начинку, аккуратно свернуть в рулет, края сколоть деревянными шпажками.

7. Форму застелить фольгой, смазать ее растительным маслом. Выложить на фольгу рулет, запекать в духовке при 180°C 35-40 минут.

Рулеты из курицы на гриле



Рулеты из курицы на гриле

4 куриные грудки, 2 ст.ложки сока лимона, 150 г мягкого сыра, по 1/2 болгарского перца красного и желтого цвета, 3-4 перышка зеленого лука, 2-3 ст.ложки панировочных сухарей, 1 ст.ложка столовой горчицы, 2-3 ст.ложки белого вина, 1 желток, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Сыр смешать с горчицей и вином, слегка подогреть, добавить панировочные сухари и желток, перемешать.

2. Перец очистить от семян, нарезать полосками, лук нарезать кусочками длиной 2-3 см.

3. Куриные грудки промыть, обсушить, слегка отбить, натереть солью и перцем. Сверху выложить сырную массу, полоски перца и кусочки лука, свернуть в рулетики, закрепить деревянными шпажками.

4. Жарить на решетке гриля по 7-9 минут с каждой стороны, после завернуть в фольгу и жарить на гриле еще 7-10 минут. Подавать с овощным салатом.

Рулет мясной с зеленью

500 г мясного фарша, 50 г копченого сала, 50 г сливочного масла, 100 г твердого сыра, 1/4 стакана молотых сухарей, 1 луковица, по 1/2 пучка зелени укропа, петрушки и базилика, 1,5 ст.ложки горчицы, 2 яйца, молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль по вкусу.

1. Сало нарезать кусочками, растопить на раскаленной сковороде, добавить нарезанный мелкими кубиками лук и жарить до мягкости.

2. Зелень промыть, обсушить, мелко нарезать. Желтки отделить от белков.

3. В фарш добавить 2/3 нарезанной зелени, желтки и обжаренный лук, по вкусу посолить, приправить перцем и мускатным орехом, тщательно перемешать.

4. Из полученной массы сформовать рулет, выложить на смазанный сливочным маслом противень. Запекать в нагретой до 180°C духовке 35-40 минут.

5. Белки взбить, добавить тертый на мелкой терке сыр, оставшуюся зелень и панировочные сухари, тщательно перемешать.

6. Готовый рулет равномерно покрыть сырной массой и запекать в нагретой до 180°C духовке еще 5-7 минут, до золотистой корочки.

7. При подаче нарезать ломтиками. Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде.



Рулеттики из пекинской капусты



Рулеттики из пекинской капусты

350 г мякоти свинины, 5 листьев пекинской капусты, 100 г корейской моркови, 2-3 ст.ложки томатной пасты, 3-4 ст.ложки майонеза, 1 стакан мясного бульона, соль, красный и черный молотый перец - по вкусу, растительное масло.

- 1.** Мякоть свинины промыть, обсушить, нарезать кусочками по 60-70 г, отбить до толщины 2-3 мм. Листья капусты проварить в кипящей подсоленной воде 2-3 минуты, обсушить, утолщения срезать или отбить.
- 2.** На подготовленные листья выложить кусочки свинины, корейскую морковь, свернуть рулетами.
- 3.** Бульон прогреть, добавить томатную пасту и майонез, по вкусу посолить и поперчить, тщательно перемешать.
- 4.** Рулетики выложить в высокую сковороду, накрыть тарелкой, сверху положить гнет, залить бульоном с томатной пастой и майонезом. Поставить тушиться на слабый огонь на 25-30 минут. Готовые рулеты выложить на тарелку, украсить зеленью.

Рулеттики из телятины с грушами

600 г мякоти телятины, 2 груши, 50 г твердого сыра, 1 стакан белого сухого вина, 2 ст.ложки коньяка, 50 г сливочного масла, 4 ст.ложки оливкового масла, мука, тертый мускатный орех, соль - по вкусу, салатные листья, зелень.

- 1.** Груши очистить, разрезать каждую на 4 части, посыпать мускатным орехом, посолить и оставить на 10-15 минут. Сыр натереть на крупной терке. Телятину промыть, обсушить, разрезать на 8 ломтиков, отбить.
- 2.** На середину каждого ломтика положить по четвертинке груши, посыпать тертым сыром и свернуть в рулетики. Обвязать рулетики ниткой, обвалять в муке и обжарить в смеси сливочного и оливкового масла до золотистого цвета. Залить вином, по вкусу посолить и тушить на слабом огне до полного выпаривания вина.
- 3.** Затем сбрызнуть коньяком, снять с огня, накрыть крышкой и оставить на 10 минут.
- 4.** Перед подачей с рулетов снять нити, разрезать каждый рулетик пополам и выложить на тарелку на листья салата, украсить зеленью.

Рулет из баранины

300 г мякоти баранины, 150 г отварного куриного мяса, 2 ст.ложки измельченных ядер грецких орехов, 2 ст.ложки сливочного масла, мука, растительное масло для жаренья, соль, черный молотый перец - по вкусу.

- 1.** Куриное мясо измельчить блендером. Грецкие орехи смешать с размягченным сливочным маслом.
- 2.** Мякоть баранины промыть, обсушить, отбить в пласт толщиной 5 мм, посыпать солью и перцем, сверху уложить куриное мясо и грецкие орехи с маслом, свернуть в рулет.
- 3.** Обвязать рулет шпагатом, обвалять в муке и обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Довести до готовности в нагретой до 180°C духовке.
- 4.** С готового рулета снять шпагат, нарезать ломтиками, выложить на тарелку, украсить дольками свежих овощей и зеленью. Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде.



Рулет с мясом и перцем



Рулет с мясом и перцем

700 г мясного фарша, по 1 сладкому перцу красного, зеленого и желтого цвета, 100 г лука-порея, 1 луковица, 2 яйца, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. В фарш добавить яйца и нарезанный мелкими кубиками репчатый лук, по вкусу посолить и поперчить, тщательно перемешать.
2. Приготовить начинку: лук-порея нарезать тонкими кольцами, сладкий перец - мелкими кубиками, опустить овощи в подсоленную воду и варить 2-3 минуты, откинуть на сито, остудить.
3. Лист фольги смазать растительным маслом, присыпать сухарями, сверху выложить мясной фарш, разровнять в пласт толщиной 1 см. Сверху по всему пласту равномерно выложить овощи, свернуть в рулет, плотно обернуть фольгой.
4. Переложить рулет на противень и запекать в нагретой до 200°C духовке 25-30 минут. После фольгу снять и запекать еще 5-7 минут.
5. Готовый рулет нарезать кусочками, выложить на тарелку, украсить ломтиками перца и зеленью. Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде.

Рулетики с яблоками и клюквой

600 г мякоти свинины, 2-3 яблока, 1/2 стакана клюквы, 1-2 ст.ложки меда, сливочное масло, 1/2 стакана 20%-ных сливок, 1/4 ч.ложки молотого имбиря, соль, сахар, молотый розовый перец - по вкусу.

1. Мякоть свинины нарезать ломтиками шириной 1-1,5 см, отбить до толщины 5-7 мм, натереть солью, перцем и имбирем, оставить мариноваться на 15-20 минут.
2. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину, мякоть нарезать мелкими кубиками, обжарить 1-2 минуты на сливочном масле. Выложить ягоды клюквы, жарить еще 2-3 минуты, добавить мед, 3-4 ст.ложки воды и тушить на слабом огне 2-3 минуты. По вкусу приправить розовым молотым перцем, остудить.
3. На ломтики свинины выложить по 1-2 ст.ложки начинки, свернуть в рулетики. Обернуть рулетики фольгой, выложить на противень, влить 1 стакан воды и поместить в нагретую до 180°C духовку на 25-30 минут, до готовности свинины.
4. Из оставшейся начинки приготовить соус: измельчить ее в блендере, протереть через сито. Сливки прогреть, добавить пюре и проварить на слабом огне 3-5 минут, приправить по вкусу солью, перцем и сахаром, по желанию можно добавить винный уксус.
5. Рулетики нарезать кусочками, выложить на тарелку, полить соусом, украсить зеленью, ягодами клюквы и подавать.



Рулетики с яблоками и клюквой



Свинина по-кавказски

1 кг мякоти свинины, 4-5 долек чеснока, растительное масло, черный и красный молотый перец, тмин, соль по вкусу.

Для глазури: 1 ст.ложка горчицы, 2 ст.ложки меда, 4 ст.ложки светлого пива, щепотка соли.

1. Приготовить глазурь: горчицу растереть с медом и солью, добавить пиво, тщательно перемешать.
2. Чеснок измельчить, смешать с 2-3 ст.ложками растительного масла. Мякоть свинины промыть, обсушить, натереть солью, перцем и чесночным маслом, посыпать тмином, оставить мариноваться на 1-2 часа.
3. Затем кусок мяса свернуть в рулет, обвязать шпагатом, нанизать мясо на вертел и жарить на гриле 30-40 минут, до готовности. За 5-10 минут до окончания жаренья смазать рулет глазурью, чтобы образовалась румяная корочка.
4. Готовое мясо обернуть листом фольги и выдерживать 10-15 минут. При подаче нарезать ломтиками, выложить на тарелку, украсить свежими овощами и зеленью.

Рулет с болгарским перцем

1 кг свиного фарша, 3 картофелины, 2 яйца, 2 болгарских перца, 3 ст.ложки муки, соль, черный молотый перец по вкусу, панировочные сухари, молотая паприка.

1. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде до готовности, размять в пюре. Сладкий перец нарезать мелкими кубиками.
2. В фарш добавить картофельное пюре, яйца и муку, по вкусу посолить и поперчить, перемешать.
3. Лист фольги смазать маслом, присыпать панировочными сухарями и паприкой, выложить приготовленный фарш в виде пласта толщиной 1 см, сверху равномерно разложить кубики перца, свернуть в рулет, плотно завернуть в фольгу.
4. Переложить на противень и запекать в духовке при 190°C 35-40 минут. Затем фольгу снять и запекать еще 5-7 минут, до образования корочки.
5. При подаче рулет нарезать кусочками, украсить зеленью и ломтиками перца.



Рулет с болгарским перцем

Мясные рулетики в соусе



Мясные рулетики в соусе

300 г свинины, 2 луковицы, 2-3 соленых огурца, 2 моркови, соль, черный молотый перец - по вкусу.

Для соуса: 100 г сметаны, 2 ст.ложки томатной пасты, 1 ч.ложка муки, соль по вкусу.

1. Приготовить соус: сметану соединить с томатной пастой, добавить муку, по вкусу посолить, хорошо перемешать.
2. Огурцы, лук и морковь нашинковать тонкой соломкой.
3. Свинину нарезать прямоугольными кусочками, хорошо отбить, по вкусу посолить и поперчить.
4. На каждый кусок мяса положить немного огурцов, лука и моркови, свернуть в рулетики, заколоть деревянными шпажками.
5. В сковороду выложить оставшиеся овощи, сверху положить рулетики, залить соусом и тушить на слабом огне 1-1,5 часа, время от времени переворачивая рулеты.
6. Готовые рулетики выложить на тарелку, полить образовавшимся соусом вместе с тушеными овощами и подавать.

Рулет из свинины с овощами

600 г филе свинины, 1 сладкий перец, 100 г спаржевой фасоли, 100 г твердого сыра, 2 дольки чеснока, 1/2 ч.ложки соли, по 1/2 ч.ложки красного и черного молотого перца, сушеного базилика и тимьяна.

1. Чеснок пропустить через пресс, растереть с солью, молотым перцем, базиликом и тимьяном.
2. Филе свинины промыть, обсушить, разрезать вдоль посередине, развернуть в пласт, отбить его до толщины 1 см, натереть чесночной пастой и оставить на 20-30 минут.
3. Сладкий перец промыть, обсушить, очистить от семян, нарезать длинными полосками. Стручки фасоли промыть, обсушить, сыр нарезать тонкими ломтиками.
4. На замаринованное мясо выложить полоски перца и стручки фасоли, накрыть ломтиками сыра, аккуратно свернуть в рулет.
5. Перевязать рулет пищевой нитью, обернуть смазанной растительным маслом фольгой, переложить на противень и запекать в духовке при 180°C 40-60 минут.



Рулет из свинины с овощами

Рулеты из теста



Сдобный рулет с рыбой



Сдобный рулет с рыбой

250 г готового слоеного теста, 300 г рыбного фарша, 2/3 стакана отварного риса, 1 луковица, 1 морковь, 1 яйцо, растительное масло для жаренья, соль, черный молотый перец - по вкусу.

- 1.** Лук нарезать тонкой соломкой, морковь натереть на крупной терке, обжарить вместе на растительном масле до мягкости, добавить рыбный фарш и жарить еще 2-3 минуты, по вкусу посолить и приправить перцем. Остудить.
- 2.** Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, сверху ровным слоем выложить рис и обжаренные с рыбным фаршем овощи, свернуть в рулет.
- 3.** Украсить рулет полосками теста, смазать взбитым яйцом, выложить на застеленный пергаментной бумагой противень и выпекать в нагретой до 220°C духовке 20-25 минут, до золотистого цвета. При подаче нарезать кусочками.

Рулет с фасолью

Для теста: 1 яйцо, 4 ст.ложки молока, 1 ст.ложка растительного масла, 1 ч.ложка сока лимона, 1/2 стакана теплой воды, щепотка соли, мука.

Для начинки: 1 банка консервированной фасоли в томатном соусе, 350 г мясного фарша, 4-5 листьев белокачанной капусты, 100 г твердого сыра, 2 ст.ложки панировочных сухарей, 1 стакан мясного бульона, 1 ст.ложка винного уксуса, 1 луковица, 1 ст.ложка сахара, 1 ч.ложка тмина, сливочное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

- 1.** Приготовить тесто. В миску влить воду, сок лимона и растительное масло, добавить яйцо и соль, тщательно перемешать. По-немногу всыпать столько муки, чтобы получилось тугое тесто, как для пельменей. Обернуть его пищевой пленкой и поместить в холодильник на 1 час.
- 2.** Листья капусты опустить в кипящий подсоленный бульон, добавить сахар, уксус и тмин, варить на слабом огне 5-7 минут, откинуть на дуршлаг, остудить.
- 3.** Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до мягкости, добавить фарш, по вкусу посолить и приправить перцем, жарить еще 2-3 минуты. Остудить.
- 4.** Сыр натереть на мелкой терке, добавить панировочные сухари, тщательно перемешать. С фасоли слить томатный соус.
- 5.** Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, сверху слоями выложить листья капусты, фарш с луком, сыр и фасоль. Аккуратно свернуть в рулет, переложить на смазанный сливочным маслом противень швом вниз.
- 6.** Смазать рулет молоком и выпекать в нагретой до 180°C духовке 35-40 минут. При подаче нарезать кусочками.



Scanned by Reina

Рулети с фасолью

Рулетики с капустой



Рулетики с капустой

Для теста: 1,5 стакана муки, 2 яйца, 3 ст.ложки растительного масла, щепотка соли.

Для начинки: 50 г копченого сала, 2 луковицы, 300 г квашеной капусты, 2 ст.ложки сметаны, 1 ч.ложка тмина, 1 яйцо, сахар, черный молотый перец по вкусу.

1. Яйца взбить с солью и 2 ст.ложками воды, добавить растительное масло, всыпать муку и замесить тесто. Обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 20-30 минут.
2. Приготовить начинку: сало нарезать кубиками, вытопить на раскаленной сковороде, добавить нашинкованный соломкой лук и жарить до золотистого цвета. После выложить промытую и отжатую капусту, приправить по вкусу сахаром и перцем, тушить на слабом огне 10 минут. Остудить, добавить сметану, перемешать.
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, выложить начинку, разровнять. Свернуть в рулет и нарезать кусочками толщиной 2 см.
4. Выложить кусочки рулета на застеленный пергаментной бумагой противень. Смазать взбитым яйцом, посыпать тмином и выпекать в нагретой до 180°C духовке 12-15 минут, до золотистого цвета.

Дрожжевой рулет с грибами

250 г готового слоеного дрожжевого теста, 250 г мякоти свинины, 150 г шампиньонов, 1 луковица, 1/2 сладкого перца, 1 яйцо, соль, черный молотый перец - по вкусу, растительное масло для жаренья.

1. Мясо промыть, обсушить, пропустить через мясорубку. Сладкий перец промыть, очистить от семян, нарезать тонкими длинными полосками.
2. Лук и грибы нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле 3-5 минут, выложить фарш и жарить на слабом огне, постоянно помешивая, 7-10 минут, по вкусу посолить и поперчить.
3. Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить грибную начинку, сверху разложить полоски перца, свернуть в рулет.
4. Переложить на смазанный маслом противень швом вниз, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке при 200°C 25-30 минут.

Рулет с капустой и рыбой

1 кг готового дрожжевого теста, 1 яйцо.

Для начинки: 800 г белокочанной капусты, 150 г сливочного масла, 5-6 вареных яиц, 600 г филе рыбы, соль, черный молотый перец по вкусу.

1. Капусту очистить от верхних листьев, промыть, обсушить, мелко порубить, обжарить на сливочном масле до мягкости, по вкусу посолить. Остудить.
2. Рыбное филе припустить в небольшом количестве подсоленной воды, остудить, нарезать кубиками. Яйца очистить, натереть на крупной терке.
3. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и приправить перцем, аккуратно перемешать.
4. Тесто раскатать в пласт толщиной 5-7 мм, сверху ровным слоем выложить начинку, свернуть в рулет.
5. Переложить рулет на смазанный растительным маслом противень, накрыть полотенцем и оставить на 20-30 минут, после проколоть в нескольких местах вилкой, смазать взбитым яйцом.
6. Выпекать в нагретой до 220°C духовке 30-35 минут. При подаче нарезать кусочками, украсить зеленью.



Scanned by Reina

Рулёт с капустой и рыбой

Рулет с тыквой



Рулет с тыквой

Для теста: 1 кг муки, 1 яйцо, 1,5 ч.ложки соли, 1 стакан воды, 100 г сливочного масла.

Для начинки: 1 кг мякоти тыквы, 5 ст.ложек сахара, 1 стакан молотых грецких орехов, мед по вкусу.

1. Муку просеять, добавить нарезанное небольшими кусочками сливочное масло, порубить ножом до образования мелкой крошки. Добавить разведенную в воде соль и яйцо, быстро замесить тесто.
2. Обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 20-30 минут.
3. Мякоть тыквы натереть на крупной терке, добавить сахар и орехи, тщательно перемешать.
4. Тесто разделить на 2 части, раскатать в прямоугольные пласты толщиной 2-3 мм. На пласт теста выложить половину начинки, накрыть вторым пластом. Сверху выложить оставшуюся начинку, разровнять, свернуть в рулет.
5. Затем рулет нарезать кусочками толщиной 2 см, выложить на застеленный пергаментной бумагой противень и выпекать в нагретой до 180°C духовке 25-30 минут, до золотистого цвета. За 2-3 минуты до окончания выпекания смазать рулеты медом.

Блинные рулетики с перцем

2 стакана кислого молока, 2 яйца, 1 стакан муки, 1/2 ч.ложки соды, соль, сахар по вкусу, 1 ст.ложка растительного масла.

Для начинки: 200 г сыра фета, 1 болгарский перец, зеленый лук по вкусу.

1. Приготовить начинку: сладкий перец нарезать соломкой, смешать с размятым сыром и нашинкованным зеленым луком.
2. В миску налить молоко, добавить соду, оставить на 15 минут, после добавить яйца, растительное масло, соль и сахар по вкусу. Понемногу добавляя муку, замесить тесто.
3. На сковороде с разогретым растительным маслом испечь блины с двух сторон до румяной корочки. На середину каждого блина выложить по 1-2 ст.ложки начинки, свернуть трубочками.

Для более острого вкуса вместо феты можно использовать сыр апертина.



Блинные рулетики с перцем

Творожный рулет с фруктами

400 г груш, 2 банана, 100 г сливочного масла, 100 г творога, 1 стакан муки, 1/2 стакана сахара, 1 яйцо, 1/2 стакана сахарной пудры.

1. Масло растереть с творогом до образования однородной массы, добавить сахар и муку, замесить тесто. Обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 3 часа.
2. Груши очистить, разрезать пополам, удалить сердцевину, мякоть нарезать ломтиками. Бананы очистить, нарезать тонкими кружочками.
3. Тесто раскатать в пласт толщиной 5-7 мм, сверху разложить ломтики груш и кружочки бананов, посыпать сахарной пудрой, свернуть в рулет, наколоть в нескольких местах вилкой.
4. Переложить рулет на застеленный пергаментной бумагой противень, смазать взбитым яйцом и выпекать в нагретой до 180°C духовке до золотистого цвета.
5. Готовый рулет нарезать кусочками, выложить на тарелку, украсить ягодами, посыпать сахарной пудрой.



Творожный рулет с фруктами

Творожный рулет с яблоками

1 стакан муки, 1 стакан сахара, 150 г творога, 100 г размягченного сливочного масла, 5-6 яблок, 1 ч.ложка сока лимона, 2-3 ст.ложки сахарной пудры, 1 яйцо, щепотка соли.

1. Яблоки очистить, разрезать на 4 части, удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкими ломтиками, полить соком лимона.
2. Размягченное масло растереть с творогом до образования однородной массы, добавить соль, всыпать муку и замесить тесто. Обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 20-30 минут.
3. После тесто раскатать в пласт толщиной 3-5 мм, сверху выложить ломтики яблок, посыпать сахаром и свернуть в рулет.
4. Выложить на смазанный растительным маслом противень, смазать яйцом и выпекать в нагретой до 180°C духовке 20-25 минут, до золотистого цвета. Готовый рулет нарезать ломтиками, посыпать сахарной пудрой.



Творожный рулет с яблоками

Рулет быстрый с джемом



Рулет быстрый с джемом

1 стакан муки, 1 стакан сахара, 4 яйца, 1 стакан джема.

1. Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, тщательно перемешать.
2. Приготовленное тесто перелить на застеленный пергаментной бумагой противень слоем толщиной 3-5 мм и выпекать в нагретой до 230°C духовке 5-7 минут, до золотистого цвета.
3. Готовый корж переложить на промасленный лист пергаментной бумаги и свернуть в рулет, оставить на 5-10 минут.
4. После аккуратно развернуть, снять бумагу, а корж смазать джемом и свернуть в рулет.
5. При подаче нарезать ломтиками, выложить на тарелку, украсить ягодами и листочками мяты.

В качестве начинки можно также использовать предварительно распаренный мак, распаренные и нарезанные мелкими кусочками сухофрукты, перемешанные с медом.

Грушевый рулет

1 готовый вафельный корж, 2 груши, 200 мл 35%-ных сливок, 1/2 банки сгущенного молока, 100 г сахара, 100 г винограда, 10 г желатина.

1. Желатин залить 1/2 стакана воды, оставить на 20-30 минут для набухания, после распустить на водяной бане. Сливки взбить с сахаром, осторожно соединить с желатином.

2. Вафельный корж промазать сгущенным молоком, оставить на 1-2 часа для пропитки, чтобы он стал мягким. Грушу нарезать дольками, ягоды винограда разрезать пополам.

3. На вафельный корж выложить половину взбитых сливок, затем дольки груши, сверху - сливки и виноград.

4. Свернуть в рулет, поставить в холодильник на 3-4 часа для застывания. Готовый рулет нарезать ломтиками и подавать.

Грушевый рулет



Рулет с орехами и медом

Для теста: 2 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 4 ст.ложки сметаны, по 1/3 ч.ложки соли и соды.

Для начинки: 2 ст.ложки меда, 1 стакан измельченных ядер грецких орехов, 1/2 стакана сахара, 1/3 ч.ложки корицы.

1. Муку просеять с содой и солью. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, добавить 1 яйцо и сметану, всыпать сухую смесь и замесить тесто.
2. Раскатать тесто в пласт толщиной 3-5 мм, половину пласта смазать медом, посыпать орехами, смешанными с сахаром и корицей. Вторую половину пласта смазать взбитым яйцом.
3. Свернуть в рулет начиная со стороны, посыпанной орехами. Выложить на смазанный сливочным маслом противень швом вниз, смазать яйцом, проколоть в нескольких местах деревянной шпажкой.
4. Выпекать в нагретой до 180°C духовке 30-40 минут. При подаче нарезать кусочками.



Scanned by Reina

Рулети с орехами и медом

Бисквитный рулет с творогом



Бисквитный рулет с творогом

Для теста: 4 яйца, 1 стакан сахара, 4 ст.ложки муки.
Для начинки: 500 г творога, 1 стакан сахара, 100-150 г сливочного масла.

- 1.** Приготовить начинку: творог протереть через сито, всыпать сахар, вновь протереть через сито. Добавить размягченное сливочное масло и взбить миксером до образования однородной смеси.
- 2.** Желтки отделить от белков, взбить с сахаром, всыпать муку, тщательно перемешать. Белки взбить в крепкую пену и аккуратно подмешать в тесто.
- 3.** Вылить тесто на застеленный пергаментной бумагой противень и выпекать в нагретой до 200°C духовке до золотистого цвета.
- 4.** Готовый корж покрыть пергаментной бумагой, переложить на влажное полотенце и свернуть в рулет. Оставить на 5-7 минут, после аккуратно развернуть, снять бумагу.
- 5.** Смазать корж творожным кремом, свернуть в рулет, обернуть пергаментом и поместить в холодильник на 2-3 часа.
- 6.** При подаче нарезать рулет кусочками, украсить взбитыми сливками, ягодами и подавать.

Слойки с грушами

250 г готового слоеного теста, 1 груша, 2 ст.ложки сахара, сахарная пудра.

- 1.** Грушу разрезать пополам, удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкими ломтиками.

2. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, сверху выложить ломтики груш, посыпать сахаром и свернуть в рулет.

3. Нарезать рулет кусочками толщиной 1-2 см, выложить на застеленный пергаментной бумагой противень и выпекать в нагретой до 220°C духовке до золотистого цвета. При подаче посыпать сахарной пудрой.

Слойки с грушами



Рулет с изюмом и корицей

Для теста: 2 стакана муки, 4 ст.ложки простокваши, 2 яйца, 1/2 стакана сахара, 1/2 ч.ложки разрыхлителя, щепотка соли.

Для начинки: 1 стакан изюма, 1/3 ч.ложки молотой корицы, 1/2 стакана сахара, 3 ст.ложки размягченного сливочного масла.

- 1.** Муку просеять с содой и солью. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром, добавить 1 яйцо и простоквашу, всыпать сухую смесь и замесить тесто.
- 2.** Приготовить начинку: изюм тщательно промыть, обсушить, добавить сахар и корицу, перемешать.
- 3.** Тесто раскатать в пласт 20x30 см, смазать сливочным маслом, сверху выложить начинку, разровнять и свернуть в рулет.
- 4.** Переложить рулет на смазанный маслом противень, смазать взбитым яйцом, проколоть в нескольких местах деревянной шпажкой и выпекать в нагретой до 200°C духовке 20-30 минут.



Scanned by ReIna

Рулети с изюмом и корицей

Слоеный рулет по-армянски



Слоеный рулет по-армянски

250 г готового слоеного теста, 3 ст.ложки муки, 100 г сливочного масла, 1 стакан сахара, сахарная пудра.

1. Приготовить начинку: муку просеять, обжарить на сухой раскаленной сковороде, постоянно помешивая, до светло-золотистого цвета, добавить сливочное масло и жарить еще 1-2 минуты. Снять с огня, добавить сахар, тщательно перемешать и остудить.
2. Тесто раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, сверху ровным слоем выложить начинку, свернуть в рулет.
3. Выложить рулет на смазанный сливочным маслом противень и выпекать в нагретой до 210°C духовке 25-30 минут, до золотистого цвета. При подаче нарезать кусочками, посыпать сахарной пудрой.

Рулет со сгущенным молоком

1 стакан муки, 3 яйца, 1/2 стакана сахара, 1 стакан сухого молока, 1/2 ч.ложки соды, 1/2 банки вареного сгущенного молока, 1/3 стакана измельченных ядер грецких орехов, 1 ст.ложка сахарной пудры.

1. Муку просеять с содой и сухим молоком, добавить сахар и яйца, тщательно перемешать.
2. Тесто выложить на застеленный пергаментной бумагой противень слоем толщиной 5-7 мм и выпекать в нагретой до 210°C духовке 15-20 минут.
3. Горячий корж смазать вареным сгущенным молоком, посыпать рублеными орехами и свернуть в рулет.
4. Посыпать рулет сахарной пудрой, обернуть листом пергаментной бумагой и поместить в холодильник на 30-40 минут. При подаче нарезать ломтиками.

Яблочные трубочки

2 стакана молока, 8 яиц, 1 стакан муки, 80 г сахара, 4 яблока, 4 ст.ложки растительного масла, 4 ст.ложки меда, 1 ч.ложка молотой корицы.

1. Яйца взбить с сахаром, добавить молоко и муку, тщательно перемешать, чтобы не оставалось комочков, влить растительное масло, еще раз хорошо перемешать.
2. На сковороде, смазанной растительным маслом, испечь тонкие блинчики с двух сторон до румяной корочки.
3. Приготовить начинку: яблоки промыть, обсушить, нарезать тонкой соломкой, удалив сердцевину, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом и жарить, помешивая, 2-3 минуты, добавить мед и корицу, перемешать. Выложить в дуршлаг, обсушить, собранный сок сохранить.
4. Блинчики разрезать на 4 части, на середину каждой выложить яблочную начинку, свернуть рулетиками, полить соком и подавать.



Яблочные трубочки



Руллет со сгущенным молоком

Популярное издание
Серия «Лучшее из лучшего»

ПРАЗДНИЧНЫЕ РУЛЕТЫ

Ответственный редактор **Елена Руфанова**

Верстка **Алексей Винокуров**

Корректор **Елена Коврижных**

Фото: **Jalag/EastNews** (обл., 5, 21), **Mondadoripress/EastNews** (3, 35), **Евгений Соболев**

Повара: **Марина Паршина, Евгений Кувшинов**

Подписано в печать 17.07.2012. Формат 60 x 90/8

Усл.печ.л. 6 Тираж 10000 экз. Заказ 3927.

ООО «Слог»

603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

тел.: (831) 275 – 98 – 68, 275 – 97 – 53, 275 – 97 – 54, e-mail: sales@gmi.ru

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету в ООО «Фактор-Друк»

Украина, г. Харьков, ул. Саратовская, 51

Распространитель ЗАО «Издательство «Газетный мир»

603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1

тел.: (831) 275 – 95 – 22, 438 – 00 – 54, e-mail: sales@gmi.ru

Соберите свою коллекцию лучших авторских рецептов!

