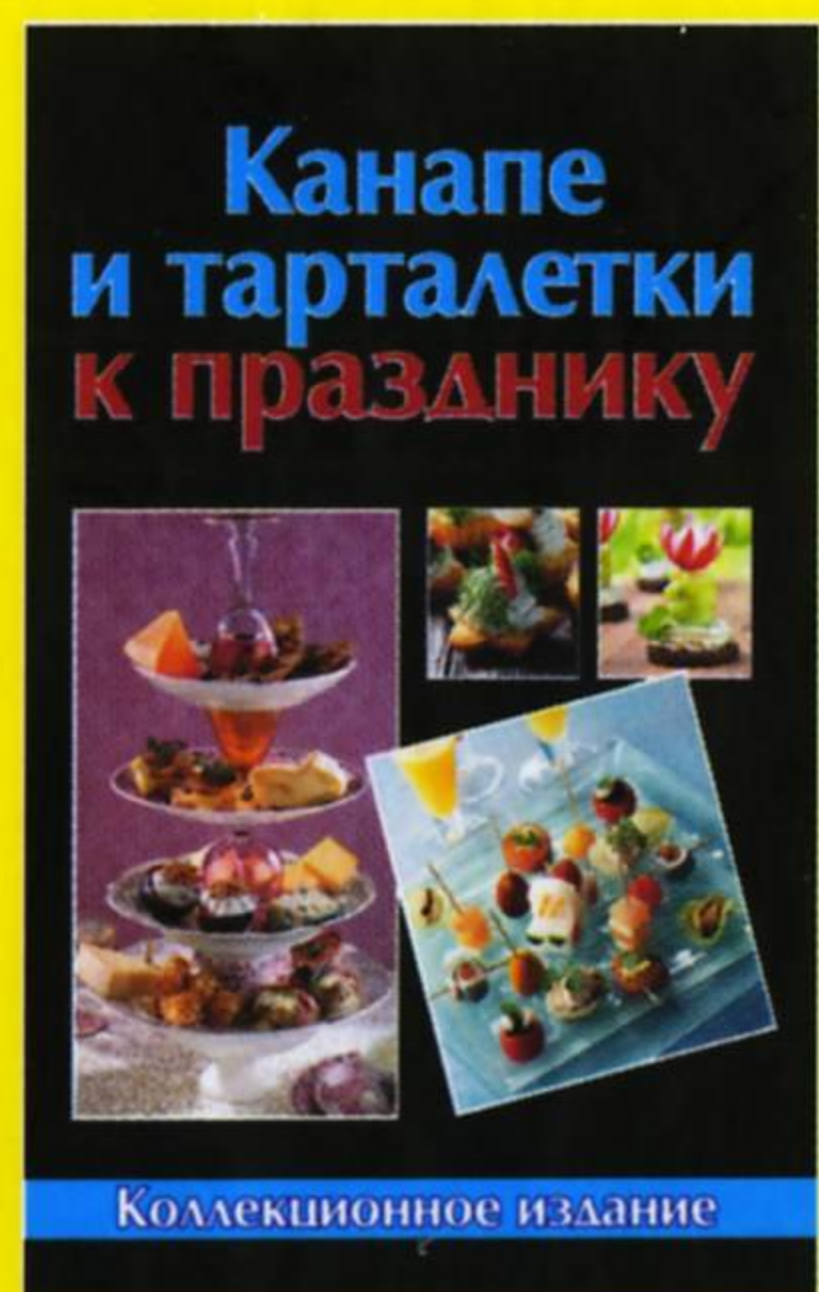
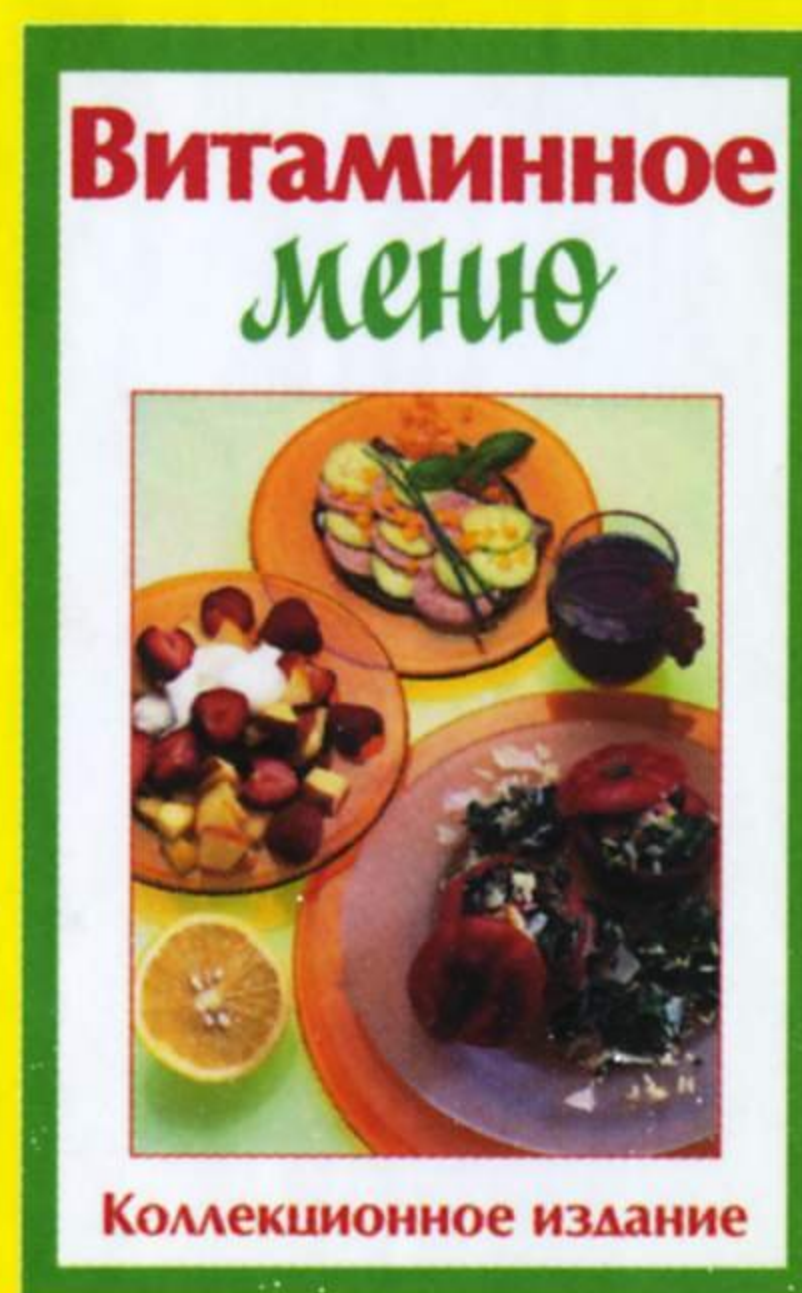
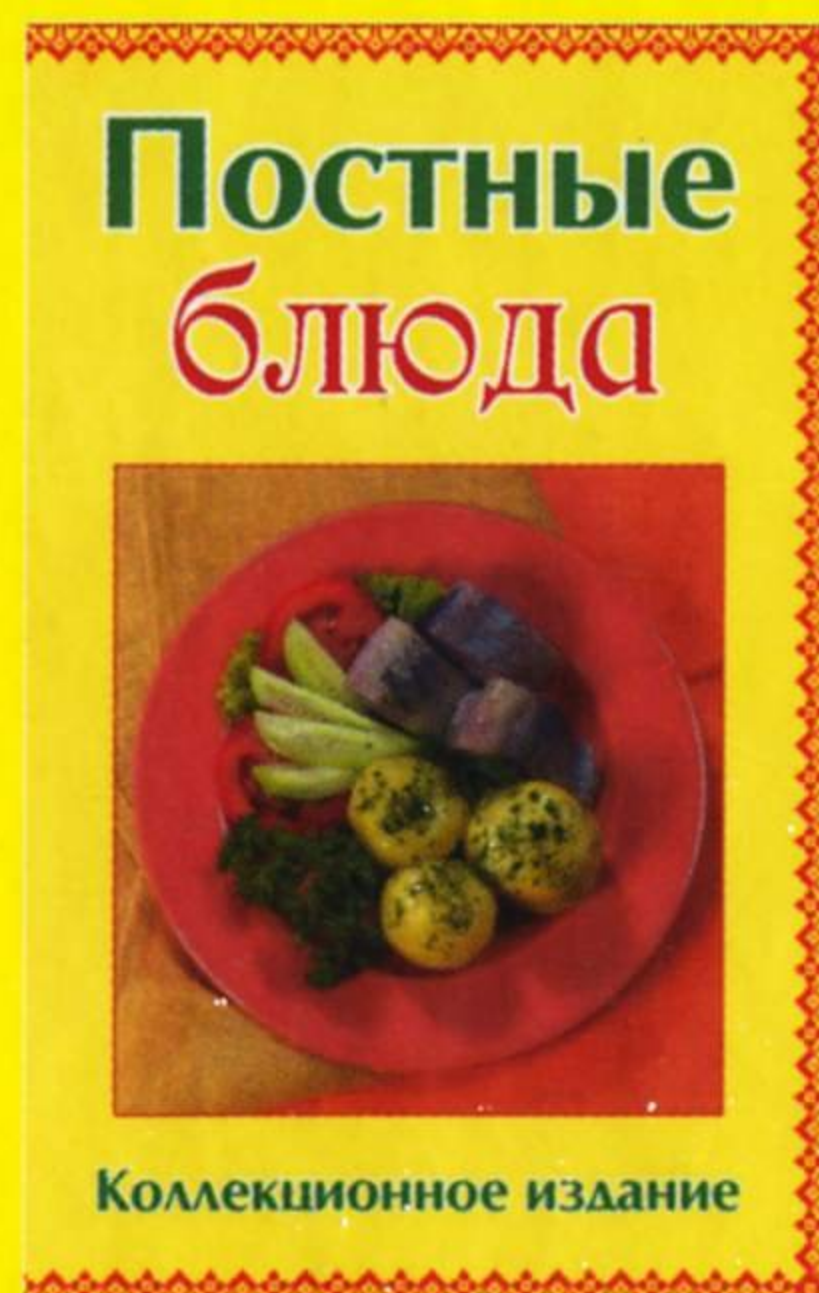


Коллекция лучших рецептов
в удобном формате



САМЫЕ ВКУСНЫЕ БЛЮДА К РОЖДЕСТВУ



УДК 641.5
ББК 36.991
С17

Составитель Елена Руфанова
Дизайн Алексей Винокуров

Салаты и закуски

ISBN 978-5-4346-0202-0

© ООО «Слог», 2013

Салат с кальмарами и икрой

4 вареные картофелины, по 50 г черной и красной икры, 300 г кальмаров, 100 г крабового мяса, 2 вареных яйца, 50 г твердого сыра, 4-5 ст.ложек майонеза, зелень, томаты черри, салатные листья.

▶ Картофель очистить, натереть на крупной терке, по вкусу посолить, тщательно перемешать. Кальмары очистить, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 3 минуты, откинуть на дуршлаг, остудить и нарезать тонкой соломкой. Яйца, крабовое мясо и сыр натереть на мелкой терке.

▶ На плоское блюдо слоями выложить картофель, красную икру, кальмары, яйца и крабовое мясо, промазывая каждый слой майонезом. Посыпать верх тертым сыром и поместить в холодильник для пропитки на 2-3 часа.

▶ Перед подачей разрезать салат на порции, выложить на тарелку на листья салата, украсить сеточкой из майонеза, черной икрой, зеленью и томатами черри.

Желейный салат из морепродуктов

250 г кальмаров, 300 г королевских креветок, 250 г малосоленой семги, 1 ст.ложка нашинкованной зелени укропа, 30 г желатина, 2 вареных яйца, 4 ст.ложки майонеза, 3 ст.ложки натурального йогурта, соль, белый молотый перец - по вкусу, салатные листья.

▶ Желатин залить 3 ст.ложками воды, оставить на 10-15 минут для набухания, после распустить на водяной бане. Майонез соединить с йогуртом, по вкусу посолить и приправить перцем, ввести желатин и тщательно перемешать.

▶ Кальмары ошпарить, очистить, отварить в подсоленной воде 2-3 минуты, откинуть на дуршлаг, ополоснуть холодной водой, обсушить и нарезать мелкими кубиками.

▶ Креветки опустить в кипящую подсоленную воду и варить 2-3 минуты, откинуть на дуршлаг, остудить, очистить. Отложить 1/3 для оформления, оставшуюся часть мелко нарезать.

▶ Семгу нарезать тонкими ломтиками, 1/3 отложить, оставшиеся ломтики нарезать тонкой соломкой. Яйца натереть на мелкой терке.

▶ Подготовленные продукты соединить, добавить зелень укропа, залить желейной смесью, перемешать и выложить в небольшие порционные формочки. Поместить в холодильник до полного застывания, на 3-4 часа.

▶ Затем формочки окунуть в миску с горячей водой на 5-7 секунд и выложить желе на тарелку на листья салата. Обернуть каждое желе ломтиками семги, украсить креветками и зеленью.





Профитроли с икрой

1 стакан молока, 100 г сливочного масла, 1 стакан муки, 4 яйца, 1/4 ч.ложки соли.

Для начинки: сливочное масло, красная икра.

► Молоко прогреть, добавить сливочное масло и соль, довести до кипения и проварить 1-2 минуты, чтобы масло полностью растопилось. Помешивая, всыпать муку и варить на слабом огне, помешивая, пока тесто не начнет отставать от дна и стенок кастрюли.

► Слегка остудить и ввести по одному все яйца, перемешать до получения однородного теста.

► Переложить в кондитерский мешок с насадкой в виде звездочки и отсадить на застеленный пергаментной бумагой противень в виде небольших булочек. Можно также 2 чайными ложками, смоченными в воде, сформовать небольшие шарики. Выпекать в нагретой до 180°C духовке 25-30 минут, до золотистого цвета, первые 10-15 минут духовку не открывать, иначе профитроли не поднимутся.

► У готовых булочек срезать верхушки, наполнить серединки сливочным маслом, украсить икрой, выложить на тарелку на листья салата и подавать.

Салат из семги с сыром

На 2-4 салатника: 200 г филе малосоленой семги, 1 апельсин, 3 вареных яйца, 100 г твердого несоленого сыра, 1/2 банки оливок, 1/2 банки консервированного зеленого горошка, 3 ст.ложки майонеза, зерна граната, зелень.

► От филе семги отрезать несколько тонких ломтиков, апельсин нарезать тонкими кружочками, очистить от косточек. Дно и стенки небольших пиал выложить наполовину ломтиками рыбы и кружочками апельсина.

► Оставшуюся семгу нарезать мелкими кубиками, оливки тонкими кружочками, яйца и сыр натереть на мелкой терке.

► Подготовленные продукты соединить, добавить зеленый горошек, заправить майонезом.

► Выложить приготовленный салат в пиалы поверх рыбы и апельсинов, хорошо прижать, поместить в холодильник на 20-30 минут. Затем пиалы с салатом опрокинуть на тарелки и аккуратно их поднять. Украсить зернами граната, зеленью и сразу подавать.



Жюльен под крышечкой из слоеного теста

400 г филе семги или форели, 100 г листьев шпината, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 50 г сыра пармезан, 1/4 стакана белого сухого вина, 2/3 стакана 22%-ных сливок, 1 яйцо, 200 г готового слоеного теста, соль, белый молотый перец, сушеный тимьян по вкусу.

► Лук нашинковать тонкой соломкой, потушить на сливочном масле до мягкости, выложить нарезанное тонкими ломтиками филе семги, влить вино и потушить на слабом огне 2-3 минуты.

► Затем влить сливки, добавить нарезанный тонкими полосками шпинат, по вкусу посолить, приправить перцем и тимьяном. Помешивая, всыпать тертый на мелкой терке пармезан, перемешать и снять с огня.

► Разложить по порционным глиняным горшочкам или сковородкам. Из теста вырезать кружочки-крышечки. Края горшочков смазать водой, накрыть тестом, смазать взбитым яйцом и запекать в нагретой до 200°C духовке до золотистого цвета.

Салат с икрой и инжиром

На 4 порции: 200 г филе копченой семги, 4 вареных яйца, 4 плода инжира, 1 пучок листьев зеленого салата, 2 ч.ложки красной икры, 200 г мягкого сливочного сыра, 1/2 стакана 35%-ных сливок, 1/4 ч.ложки измельченного свежего корня имбиря, соль, белый молотый перец - по вкусу.

► Приготовить крем: сливки взбить в густую пышную массу и, продолжая взбивать, добавить сливочный сыр и имбирь, по вкусу посолить и приправить перцем, взбивать еще 2-3 минуты.

► Филе семги нарезать тонкими ломтиками, инжир крупными дольками, яйца разрезать на 4 части. Листья салата промыть, обсушить, нарвать руками на небольшие кусочки.

► На тарелки разложить кусочки салатных листьев, сверху положить крем, четвертинки вареных яиц и ломтики семги.

► Украсить салат дольками инжира, красной икрой и зеленью.



Салат-торт из сельди

3 картофелины, 2 моркови, 2-3 свеклы, 250 г филе слабосоленой сельди, 1 вареное яйцо, 1/2 красной луковицы, 250 г майонеза, 1 ст.ложка желатина.

- ▶ Картофель, свеклу и морковь отварить, остудить, очистить и натереть по отдельности на крупной терке. Лук и сельдь нарезать мелкими кубиками, яйцо тонкими кружочками.
- ▶ Желатин залить 1/2 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 20-30 минут для набухания, после распустить на водяной бане и соединить с майонезом.
- ▶ Форму для кекса выстелить пищевой пленкой, на дно положить кружочки яйца и залить 2 ст.ложками желе с майонезом, поместить в холодильник на 10-15 минут. Затем сверху выложить половину свеклы, полить желе, убрать в холодильник на 10-15 минут. Подобным образом выложить половину моркови и весь картофель.
- ▶ После уложить сельдь с луком, оставшуюся морковь и свеклу, поливая каждый слой желе с майонезом. Собранный торт поместить в холодильник на 4-5 часов, до полного застывания.
- ▶ Перед подачей форму с тортом перевернуть и выложить на тарелку, снять пленку. Верх украсить красной икрой и зеленью.

Рулет из лаваша с рыбой

2 листа тонкого армянского лаваша, 200 г филе малосоленой семги, 100 г мягкого сливочного сыра, 3 ст.ложки майонеза, 1/2 пучка зелени укропа.

- ▶ Семгу нарезать тонкими ломтиками, зелень промыть, обсушить, мелко порубить.
- ▶ Лист лаваша смазать сливочным сыром, накрыть вторым листом и смазать майонезом. Сверху выложить ломтики семги, посыпать зеленью укропа и аккуратно свернуть в рулет. Обернуть листом фольги и поместить в холодильник на 2-3 часа.
- ▶ Перед подачей нарезать рулет ломтиками, выложить на тарелку на листья салата, украсить ломтиками лимона и маслинами.



Торт-салат с грибами

400 г куриного филе, 200 г шампиньонов, 1 луковица, 1 морковь, 2 маринованных огурца, 100 г чернослива, 2 вареных яйца, 150-200 г майонеза, растительное масло для жаренья, соль, черный молотый перец - по вкусу.

► Филе курицы отварить в подсоленной воде до готовности, остудить в бульоне, после обсушить и мелко нарезать.

► Лук и грибы нарезать тонкой соломкой, обжарить на растительном масле до готовности, по вкусу посолить, остудить.

► Морковь натереть на терке тонкой соломкой и обжарить на растительном масле до готовности, по вкусу посолить и приправить перцем, остудить. Огурцы натереть на крупной терке, яйца очистить и нарезать кружочками.

► В салатник или на тарелку через кольцо выложить слоями куриное филе, чернослив, грибы с луком, морковь и огурцы, промазывая каждый слой майонезом. Украсить салат кружочками вареного яйца и поместить для пропитки в холодильник на 30-40 минут.



Террин из курицы с фисташками

250 г готового слоеного теста, 500 г куриного филе, 200 г куриной печени, 1 луковица, 1/2 стакана очищенных фисташек, 100 г кураги, 1/4 стакана сухого красного вина, 1 белок, по 1/4 ч.ложки тертого мускатного ореха и сушеной зелени тимьяна, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

► Курагу залить теплой водой и оставить на 20-30 минут, после промыть и нарезать ломтиками. Куриное филе и печень тщательно промыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с луком 2-3 раза или измельчить блендером.

► Влить в полученный фарш вино, добавить мускатный орех и тимьян, по вкусу посолить и приправить перцем. Белок взбить в крепкую пену и аккуратно подмешать в фарш.

► Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, выложить в выстеленную промасленной фольгой форму таким образом, чтобы его края выступали за края формы на 5-7 см. Выложить сверху половину приготовленного фарша, сверху разложить фисташки и курагу. Затем выложить оставшийся фарш, разровнять, накрыть выступающими краями теста и защипнуть.

► Накрыть форму с террином листом фольги и выпекать в нагретой до 170°C духовке 50-60 минут, затем фольгу снять и запекать еще 10-15 минут, до золотистого цвета. Остудить. Выложить террин на доску, нарезать ломтиками и подавать.





Салат с маслинами

По 1/2 банки консервированной кукурузы, зеленого горошка и маслин, 1 красный болгарский перец, по 100 г ветчины и сыра, 2 вареных яйца, 1 пучок листьев зеленого салата, 4 ст.ложки майонеза, 1 ч.ложка горчицы, 2 ст.ложки растительного масла, 1 ч.ложка белого винного уксуса.

▶ Приготовить соус: майонез соединить с горчицей, растительным маслом и уксусом, взбить венчиком.

▶ Кукурузу, горошек и маслины отцедить от заливки, маслины нарезать тонкими кружочками. Листья салата промыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Сладкий перец нарезать мелкими кубиками, ветчину и яйца кубиками. Сыр натереть на мелкой терке.

▶ В миске смешать листья салата с кукурузой, горошком и болгарским перцем, заправить соусом, разложить в порционные вазочки. Сверху выложить яйца, смазать соусом. Затем уложить ветчину, сыр и маслины, полить соусом, украсить зеленью и сразу подавать.

Жюльен из ветчины

300 г ветчины, 150 г белых грибов или шампиньонов, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 1 ч.ложка муки, 100 г твердого сыра, соль, черный молотый перец.

▶ Лук нашинковать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле 1-2 минуты, выложить нарезанные кубиками грибы и тушить на слабом огне до готовности.

▶ После добавить нарезанную тонкой соломкой ветчину, посыпать мукой и жарить на среднем огне, помешивая, еще 2-3 минуты. Залить сметаной, по вкусу посолить и приправить перцем, тушить на слабом огне 1-2 минуты.

▶ Разложить приготовленную массу в порционные формочки, посыпать тертым сыром и запекать в нагретой до 180°C духовке 7-10 минут.



Заливное «Мясное ассорти»

1,2 кг мяса курицы, 1,5 кг говяжьей грудинки, 3-4 луковицы, 2 моркови, 2-3 лавровых листа, 1/2 ч.ложки горошин черного перца, 1/4 ч.ложки горошин душистого перца, 3-4 дольки чеснока, 50 г желатина, соль, черный молотый перец - по вкусу.

Для оформления заливного: белки вареных яиц, зеленый и красный болгарский перец, вареная морковь, зеленый горошек.

► Курицу и говяжью грудинку тщательно промыть, залить холодной водой и оставить на 2-3 часа, затем вновь промыть, залить холодной водой, покрывая содержимое кастрюли на 4-5 см, довести до кипения, снять накипь. Положить очищенный лук и морковь, добавить черный и душистый перец, лавровые листья и варить на слабом огне 2-2,5 часа, чтобы мясо легко отделялось от костей. За 20-30 минут до окончания варки по вкусу посолить.

► Остудить, вынуть мясо, бульон процедить через 5-6 слоев марли. Куриное мясо отделить от костей и нарезать мелкими кубиками. Мякоть говядины отделить от костей, мелко нарезать, добавить пропущенный через пресс чеснок, тщательно перемешать.

► Желатин залить 1/2 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 20-30 минут для набухания.

► Бульон развести кипяченой водой до объема 2-2,5 л, по вкусу посолить и прогреть, выложить набухший желатин, размешать до полного его растворения и вновь процедить через 5-6 слоев марли.

► В форму на 1 см высоты влить бульон с желатином, поместить в холодильник на 20-30 минут. С помощью формочек для печенья вырезать из овощей фигурки по желанию: из зеленого болгарского перца елочку, из красного мешок с подарками, а из моркови звездочки. Белки нарезать мелкими кубиками.

► На застывший слой мясного желе выложить подготовленные овощи и яичные белки в виде новогодней полянки. По краю формы в виде рамки уложить зеленый горошек, залить бульоном, слегка покрывая содержимое. Поместить в холодильник на 20-30 минут.

► Затем выложить куриное мясо, залить бульоном, поместить в холодильник на 30-40 минут. После выложить говядину, залить мясным бульоном, по краю формы выложить зеленый горошек. Поместить в холодильник до полного застывания, на 5-6 часов.

► Перед подачей окунуть форму с заливным в миску с горячей водой и опрокинуть на тарелку. Подавать с горчицей или соусом из хрена.



Паштет из свинины с грибами и перцем

150 г сырокопченого бекона в нарезке, 600 г свиного фарша, 2 луковицы, 1 красный болгарский перец, 1 пучок зелени петрушки, 100 г мелких шампиньонов, 1/4 стакана 10%-ных сливок, 1/4 стакана коньяка, 1 яйцо, 2 дольки чеснока, 2 ст.ложки сливочного масла, соль, черный и душистый молотый перец - по вкусу.

▶ Коньяк довести до кипения и проварить 2-3 минуты, остудить. Лук нашинковать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле до мягкости. Перец очистить от семян и нарезать тонкой соломкой или мелкими кубиками. Грибы тщательно вымыть и обсушить.

▶ В миску выложить мясной фарш, добавить лук и измельченный чеснок, ввести взбитые с коньяком и сливками яйца, по вкусу посолить и приправить перцем, перемешать до образования однородной массы.

▶ Форму выстелить листом фольги, выложить внахлест ломтики бекона таким образом, чтобы они выступали за края формы на 2-3 см.

▶ На дно выложить половину фарша, по всей длине посередине выложить шампиньоны, слегка вдавливая их в фарш. Посыпать болгарским перцем и зеленью петрушки, выложить оставшийся фарш. Сверху накрыть ломтиками бекона, закрыть форму листом фольги.

▶ Поместить в глубокий противень, влить воду, столько, чтобы она доходила до середины формы, и выпекать в нагретой до 170°C духовке 1,5-2 часа. Затем остудить, сверху накрыть гнетом и поместить в холодильник на 12-15 часов.

▶ Перед подачей нарезать паштет ломтиками, выложить на тарелку на листья салата. Подавать с маринованными или солеными овощами, свежим хлебом, украсив зеленью петрушки.





Язык с желе и гарниром

1 говяжий язык, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1/2 ч.ложки черного перца горошком, 2 лавровых листа, соль - по вкусу.

Для клюквенного желе: 1 стакан клюквы, 1/4 стакана сахара, 1 ч.ложка желатина, щепотка молотого черного перца.

Для гарнира: соленые или маринованные овощи (помидоры, капуста, сельдерей и огурцы), зелень.

▶ Язык тщательно вымыть, залить холодной водой, довести до кипения, снять накипь, добавить очищенные и нарезанные крупными кусочками морковь, корень петрушки и лук. Варить на слабом огне 1-1,5 часа, затем добавить черный перец горошком и лавровые листья, по вкусу посолить и варить еще 20-30 минут, до готовности.

▶ Язык вынуть из бульона, ополоснуть ледяной водой и очистить, выложить вновь в бульон и остудить.

▶ Приготовить желе: желатин залить 1/4 стакана холодной воды, оставить на 20-30 минут для набухания. Из клюквы выжать сок, мезгу залить 1 стаканом воды, добавить сахар и щепотку перца, проварить 3-5 минут, процедить через 2-3 слоя марли. Распустить в приготовленном отваре желатин, влить клюквенный сок, тщательно перемешать.

▶ Перелить в форму слоем высотой 1-1,5 см и поместить в холодильник до полного застывания. Затем форму окунуть в миску с горячей водой, перевернуть и выложить желе на доску, нарезать кубиками.

▶ Язык вынуть из бульона, обсушить и нарезать тонкими ломтиками, выложить на тарелку на листья салата, посыпать клюквенным желе, гарнировать солеными или маринованными овощами, украсить зеленью и подавать.

Горячая буженина

1,5-2 кг свиной шеи, 5-7 долек чеснока, 2 луковицы, 1 ч.ложка паприки, по 1/4 ч.ложки черного и красного молотого перца, 1/2 ст.ложки соли, 2 ст.ложки майонеза, 1 ст.ложка зернистой горчицы, 1 ч.ложка свежей или сушеной зелени тимьяна.

▶ Свинину промыть, обсушить, нашпиговать дольками чеснока. Лук нашинковать кольцами.

▶ В майонез добавить горчицу, соль, паприку, черный и красный молотый перец, тщательно перемешать. Мясо обмазать приготовленной пастой, обложить кольцами лука, посыпать тимьяном и завернуть в фольгу. Поместить мариноваться в холодильник на 4-5 часов.

▶ Замаринованное мясо, не вынимая из фольги, выложить в противень, влить 1 стакан воды и запекать в нагретой до 170°C духовке 1,5-2 часа, до готовности. Вынуть из духовки и дать постоять 7-10 минут, чтобы сок равномерно распределился внутри куска.

▶ Затем фольгу снять, счистить ножом лук и нарезать мясо ломтиками. Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде с маринованными овощами, хреном и горчицей.



Яйца с сельдью

5 вареных яиц, 100 г филе слабосоленой сельди, 1/2 красной луковицы, 1/2 зеленого яблока, 2 ст.ложки сливочного масла, 1 ч.ложка растительного масла, 2 ст.ложки майонеза, 1 ч.ложка сока лимона, соль, черный молотый перец по вкусу.

▶ Яйца разрезать вдоль пополам, вынуть желтки. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Половину филе сельди и 1/4 яблока нарезать мелкими кубиками. Желтки растереть с майонезом, добавить сельдь, яблоко и размягченное сливочное масло, по вкусу посолить и поперчить, тщательно перемешать.

▶ Наполнить приготовленной начинкой половинки белков и поместить в холодильник на 20-30 минут. Оставшееся филе сельди нарезать тонкими ломтиками, яблоко нашинковать тонкой соломкой и сбрызнуть соком лимона.

▶ Фаршированные половинки белков выложить на тарелку на листья салата, украсить ломтиками сельди и кусочками яблока.

Яйца с мясным салатом

6 вареных яиц, по 150 г отварного куриного филе и говяжьего языка, 1/4 банки консервированного зеленого горошка, 1-2 вареные картофелины, 1/4 красной луковицы, 1/2 красного болгарского перца, 3-4 маринованных корнишона, 3 ст.ложки майонеза, 1/4 ч.ложки соуса хрен, соль, черный молотый перец - по вкусу, салатные листья, зелень.

▶ Яйца очистить, разрезать пополам, аккуратно вынуть желтки и раскрошить их вилкой.

▶ Говяжий язык и куриное филе по отдельности отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, нарезать мелкими кубиками.

▶ Картофель очистить и нарезать кубиками. Болгарский перец, лук и корнишоны также нарезать мелкими кубиками.

▶ Подготовленные продукты соединить, добавить желтки и зеленый горошек, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом, смешанным с соусом хрен.

▶ Наполнить половинки белков приготовленным салатом, выложить на тарелку на листья салата, украсить зеленью и сразу подавать.



Помидоры с салатом из макарон

4 помидора, 100 г мелких макаронных изделий, по 1/2 красного и зеленого болгарского перца, 100 г ветчины, по 1 ст.ложке нашинкованной зелени базилика и шнитт-лука, 3 ст.ложки оливкового масла, 1/2 дольки чеснока, 1 ч.ложка бальзамического уксуса, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.

- ▶ Макароны отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг и промыть холодной кипяченой водой, сбрызнуть оливковым маслом. Очищенный от семян перец и ветчину нарезать небольшими тонкими кусочками.
- ▶ Подготовленные продукты соединить, добавить зелень базилика и шнитт-лук, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить оливковым маслом, взбитым с пропущенным через пресс чесноком и бальзамическим уксусом.
- ▶ Помидоры тщательно вымыть, срезать верхушки, ложкой вынуть семена и мякоть, наполнить приготовленной начинкой, украсить листочками базилика, перышками шнитт-лука и сразу подавать.

Огуречный сорбет с тимьяном

2 свежих огурца, 200 г мягкого сливочного сыра, 2 ст.ложки сока лимона, 1-2 веточки тимьяна, 100 г королевских креветок в маринаде, соль, черный молотый перец - по вкусу.

- ▶ Огурцы очистить от кожицы, мякоть нарезать небольшими кусочками, выложить в контейнер и поместить в морозильную камеру на 1,5-2 часа.
- ▶ Замороженные кусочки огурцов измельчить блендером, добавить сок лимона, нашинкованную зелень тимьяна и сыр, по вкусу посолить и приправить перцем. Взбивать еще 2-3 минуты, до образования однородной массы.
- ▶ Выложить в порционные вазочки (стаканы), украсить креветками, ломтиками свежих огурцов, веточками тимьяна и сразу подавать.



Закуска из баклажанов

3-4 баклажана, 1 лимон, 3 ст.ложки нашинкованной зелени базилика, 3-4 дольки чеснока, 100 г сыра сулугуни, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец.

▶ Баклажаны разрезать вдоль пополам, нарезать каждую половинку тонкими ломтиками, посыпать солью и оставить на 15-20 минут.

▶ Приготовить соус-маринад: с лимона теркой снять цедру, из мякоти выжать сок. В миску выложить базилик, добавить пропущенный через пресс чеснок, цедру и сок лимона, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.

▶ Баклажаны обсушить салфеткой и обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета, выложить в салатник и залить соусом, перемешать и оставить на 30-40 минут.

▶ Перед подачей посыпать замаринованные баклажаны тертым на мелкой терке сыром, украсить листочками базилика и дольками лимона.

Канопе из огурцов и брынзы

200 г брынзы, по 1/2 красного и желтого болгарского перца, 1-2 свежих огурца, 100-150 г томатов черри, 1/2 банки маслин, 1 ст.ложка соевого соуса, 3 ст.ложки оливкового масла, 1 ч.ложка белого винного уксуса, свежемолотый черный перец - по вкусу.

▶ Огурец нарезать вдоль пластинами толщиной 3-5 мм, разрезать каждую на квадраты со стороной 1,5-2 см. Перец очистить от семян и нарезать квадратиками такого же размера. Томаты черри разрезать пополам.

▶ Подготовленные овощи соединить в миске, полить оливковым маслом, смешанным с соевым соусом и уксусом, по вкусу приправить перцем, аккуратно перемешать и поместить в холодильник на 20-30 минут.

▶ Брынзу нарезать тонкими ломтиками, затем каждый разрезать на квадраты со стороной 1,5-2 см. На квадратики огурцов выложить, чередуя, брынзу и перец, закрепить шпажками, украсить томатами черри и маслинами. Выложить канапе на тарелку, украсить зеленью и сразу подавать.





Рулет из шпината с паштетом

3 яйца, 3 ст.ложки муки, 200 г листьев шпината, 350 г куриной печени, 100 г сливочного масла, 1 долька чеснока, 1 лавровый лист, соль, черный молотый перец - по вкусу.

▶ Приготовить паштет: куриную печень опустить в кипящую воду, добавить лавровый лист, по вкусу посолить и приправить перцем, варить на слабом огне 5-7 минут, до готовности. Откинуть на дуршлаг, остудить и измельчить блендером, добавить пропущенный через пресс чеснок и размягченное сливочное масло, взбить миксером до образования однородной массы. Поместить в холодильник.

▶ Листья шпината промыть, опустить в кипящую воду на 2 минуты, откинуть на дуршлаг, ополоснуть ледяной водой, отжать и мелко порубить. Желтки отделить от белков и взбить с мукой и шпинатом, по вкусу посолить и приправить перцем. Белки взбить в крепкую пену и аккуратно подмешать в тесто.

▶ Противень застелить пищевой пленкой, вылить тесто слоем высотой 1 см и выпекать в нагретой до 180°C духовке 15 минут, затем аккуратно свернуть в рулет и оставить на 7-10 минут. После развернуть, смазать печеночным паштетом, свернуть вновь в рулет, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 2-3 часа. Перед подачей нарезать рулет ломтиками, выложить на тарелку, украсить кружочками помидоров и зеленью.

Овощи в тесте по-японски

По 150 г моркови, репчатого лука, капусты, тыквы, сладкого перца и свеклы, 1 стакан воды, 2 ст.ложки водки, 2 яйца, 1 стакан муки, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.

▶ Морковь, свеклу и мякоть тыквы нарезать тонкой длинной соломкой, капусту и перец полосками шириной 1 см. Лук нарезать крупными дольками и разобрать на перышки.

▶ Подготовленные овощи по отдельности посолить и приправить перцем.

▶ Яйца слегка взбить, влить воду и водку, по вкусу посолить, помешивая, всыпать муку и замесить однородное тесто.

▶ Овощи небольшими порциями окунать в тесто, опускать в кипящее растительное масло и жарить на среднем огне до золотистого цвета. Выложить шумовкой на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло.

▶ Разложить овощи на тарелку секторами, посыпать нашинкованным зеленым луком и подавать с соевым соусом.





Грибы в сырном кляре

300 г шампиньонов, 2 яйца, 1/2 стакана сухого белого вина, 100 г сыра пармезан, 3 ст.ложки кукурузной муки, 2 ст.ложки сока лимона, пшеничная мука, растительное масло для жаренья, 1/4 ч.ложки сушеных прованских трав, соль, свежемолотый черный перец - по вкусу.

▶ Грибы тщательно вымыть, обсушить, крупные разрезать на 2-4 части. Выложить в миску, полить соком лимона, по вкусу посолить и приправить перцем, добавить прованские травы, перемешать и оставить на 10-15 минут.

▶ Яйца взбить с вином, добавить кукурузную муку, по вкусу посолить и приправить перцем, небольшими порциями всыпать столько пшеничной муки, чтобы получилось тесто как на оладьи. Добавить тертый на мелкой терке сыр, тщательно перемешать.

▶ Грибы обмакнуть в сырное тесто и обжарить в кипящем растительном масле до золотистого цвета. Выложить на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло. При подаче украсить дольками свежих овощей и зеленью.

Горячие блюда

Шашлычки из креветок

30-36 шт. королевских креветок, 2-3 перышка зеленого лука, 2 лайма, 1 ст.ложка тертого на мелкой терке свежего корня имбиря, 1 ст.ложка оливкового масла, 1/4 ч.ложки соли, 1 ч.ложка сахара, 1/2 ч.ложки крупномолотой лимонной смеси перцев, щепотка острого молотого перца, кус-кус, фисташки и кедровые орешки для подачи.

▶ Приготовить маринад: зеленый лук промыть, обсушить, мелко порубить, с 1/2 лайма мелкой теркой снять цедру, из обоих плодов выжать сок. В миску выложить кусочки лука, цедру и тертый имбирь, добавить соль, сахар, лимонный и острый перец, перемешать, влить оливковое масло и лаймовый сок, вновь тщательно перемешать.

▶ Креветки очистить от панциря, тщательно промыть под проточной водой, обсушить. Выложить в миску, залить маринадом, хорошо перемешать, чтобы все креветки им покрылись, накрыть миску пищевой пленкой и убрать в холодильник на 15-20 минут.

▶ Пока маринуются креветки, бамбуковые шпажки залить водой и оставить на 10-12 минут, чтобы они обгорали при жаренье, после обсушить.

▶ Замаринованные креветки нанизать на подготовленные шампуры и обжаривать над углями по 2 минуты с каждой стороны. Не передержать, иначе креветки станут жесткими!

▶ Кус-кус приготовить на пару или залить кипятком и оставить на 15-20 минут для набухания, по вкусу посолить и приправить лимонной смесью перцев, выложить на сервировочное блюдо, посыпать фисташками и кедровыми орешками.

▶ Сверху уложить готовые шашлычки и подавать по желанию с соевым, острым или кисло-сладким соусом.

В маринад можно также добавить 1-2 ст.ложки нашинкованной зелени кинзы или петрушки.





Кальмары, фаршированные грибами

3-4 тушки кальмара, 100 г шампиньонов, 3 вареных яйца, 150 г твердого сыра, 1 ст.ложка изюма без косточек, 1 ст.ложка нашинкованной зелени укропа, 2 помидора, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец - по вкусу.

▶ Приготовить начинку: грибы нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до готовности, выложить промытый изюм и жарить еще 1 минуту, остудить. Яйца и сыр натереть на мелкой терке. К грибам добавить зелень укропа, майонез, яйца и 2/3 части сыра, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.

▶ Тушки кальмаров очистить, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 2 минуты, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и обсушить. Наполнить приготовленной начинкой, выложить на смазанный сливочным маслом противень.

▶ Помидоры нарезать тонкими кружочками или ломтиками и выложить поверх кальмаров, посыпать оставшимся тертым сыром и запекать в нагретой до 180°C духовке 10-15 минут. При подаче украсить зеленью и ломтиками лимона.

Лосось в кунжуте

600 г филе лосося, 3 ст.ложки соевого соуса, 2 ст.ложки сока лимона, 2 веточки тимьяна, 2 ст.ложки кунжута, оливковое масло для жаренья, белый молотый перец - по вкусу.

▶ Филе лосося промыть, обсушить, нарезать полосками шириной 1,5-2 см, посыпать белым молотым перцем и выложить в миску. Полить соевым соусом, смешанным с соком лимона, сверху положить веточки тимьяна, перемешать и поместить мариноваться в холодильник на 40-60 минут.

▶ После зелень тимьяна убрать, обсыпать кусочки лосося кунжутом и обжарить на оливковом масле с двух сторон до золотистого цвета. Выложить на тарелку, украсить кружочками лимона и зеленью тимьяна.



Галантин из щуки

1 щука (1,5-2 кг), 4 ломтика батона, 1 пучок зелени петрушки или укропа, 2/3 стакана молока, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 2 яйца, растительное масло, соль, черный и белый молотый перец - по вкусу.

▶ Щуку почистить, тщательно промыть, вырезать жабры и сделать надрезы с двух сторон вдоль жаберных щелей. Отогнуть голову и аккуратно перерезать хребет, оставляя голову на полоске кожи.

▶ Затем, подрезая ножом, аккуратно срезать кожу с частью мякоти с хребта и, не доходя 2-3 см до хвоста, отрезать хребет, чтобы получилась шкурка рыбы с головой, хвостом и плавниками.

▶ С вырезанного хребта срезать все мясо и очистить его от косточек. Ломтики батона размочить в молоке, отжать. Лук нашинковать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета.

▶ В чашу блендера выложить мякоть рыбы, добавить яйцо, обжаренный лук, батон и зелень, измельчить до образования однородной массы. По вкусу посолить и приправить перцем, взбивать еще 1-2 минуты.

▶ Наполнить тушку рыбы приготовленной начинкой, выложить на застеленный пергаментной бумагой противень, посолить, приправить перцем, смазать растительным маслом, хвост обернуть листом фольги. Запекать в нагретой до 170°C духовке 40-60 минут, до готовности.

▶ Готовую рыбу накрыть листом фольги и дать постоять 10-15 минут. Перед подачей нарезать ломтиками и выложить на доску, украсить дольками свежих овощей и лимона, маслинами, красной икрой и зеленью.

К рыбе можно подать соус. Прогреть 1 ст.ложку сливочного масла, помешивая, всыпать 1 ст.ложку муки, жарить на среднем огне 1-2 минуты. Продолжая помешивая, влить 1 стакан рыбного бульона, варить на слабом огне, помешивая, до загустения. Снять с плиты, взбить миксером. Продолжая взбивать, добавить 1 ч.ложку столовой горчицы, 1 желток, измельченную зелень, соль и сахар по вкусу. Взбивать еще 2-3 минуты.





Цыпленок с грушами

1 цыпленок, 3-4 груши, 1 ст.ложка липового меда, 2 дольки чеснока, 1 ч.ложка измельченной зелени тимьяна, 1/4 ч.ложки молотой корицы, 2 ст.ложки оливкового масла, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.

- ▶ Приготовить начинку: 1 грушу очистить от кожицы, удалить сердцевину, мякоть нарезать мелкими кубиками, добавить 1 дольку чеснока, пропущенную через пресс, половину меда и 1/4 ч.ложки зелени тимьяна, тщательно перемешать.
- ▶ Цыпленка промыть, обсушить, наполнить брюшко приготовленной начинкой и сколоть деревянными шпажками.
- ▶ Приготовить соус: в оливковое масло добавить пропущенный через пресс чеснок, мед и корицу, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно взбить венчиком.
- ▶ Оставшиеся груши разрезать на 4 части, удалить сердцевину, выложить четвертинки в форму для запекания. Сверху положить цыпленка, смазать приготовленным соусом, посыпать тимьяном, накрыть листом фольги и запекать в нагретой до 180°C духовке 25-30 минут.
- ▶ После фольгу снять, полить цыпленка оставшимся соусом и запекать еще 10-15 минут, до золотистого цвета. Готового цыпленка вместе четвертинками груш выложить на тарелку на листья салата, украсить зеленью, ягодами красной смородины или калины и сразу подавать.

Цыпленок под соусом

1 цыпленок (500-600 г), 2 луковицы, 2-3 дольки чеснока, 2 помидора, 1 ч.ложка аджики, по 1 ст.ложке нашинкованной зелени кинзы, укропа и петрушки, 3 ст.ложки сливочного масла, соль по вкусу.

- ▶ Тушку цыпленка промыть, обсушить и разрезать пополам. Лук нарезать полукольцами, помидоры дольками.
- ▶ В кастрюле растопить сливочное масло, выложить половинки цыпленка и обжаривать на слабом огне 5-7 минут, положить лук и жарить еще 3-5 минут. Добавить помидоры, толченый чеснок и аджику, тушить на слабом огне 3-5 минут. После влить 1 стакан воды, довести до кипения, по вкусу посолить и тушить на слабом огне под крышкой до готовности, 15-20 минут.
- ▶ За 5 минут до окончания тушения добавить нашинкованную зелень укропа, петрушки и кинзы. При подаче овощи с цыпленком выложить на тарелку, украсить дольками свежих овощей и зеленью. Отдельно подать соус, образовавшийся при тушении.



Кусочки курицы в тесте

600 г куриного филе, 2 яйца, 3 ст.ложки сметаны, 1/4 ч.ложки соды (погасить соком лимона), мука, 1 долька чеснока, 1 ч.ложка молотой паприки, растительное масло для жаренья, соль по вкусу, салатные листья, свежие овощи и зелень для подачи.

► Филе курицы промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, выложить в миску. Добавить пропущенный через пресс чеснок и паприку, по вкусу посолить, перемешать и оставить мариноваться на 30-40 минут.

► Приготовить кляр: яйца взбить со сметаной, добавить погашенную соду, по вкусу посолить. Небольшими порциями всыпать столько муки, чтобы получилось тесто как на оладьи.

► Замаринованные кусочки курицы обмакнуть в кляр и обжарить в кипящем растительном масле до золотистого цвета. Выложить на листья салата, украсить дольками свежих овощей и зеленью.



Рулеты из индейки

400 г филе индейки, 100 г сырокопченой ветчины, 100 г твердого сыра, 1 пучок зелени петрушки, сливочное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу. Для соуса: 1 луковица, 100 г шампиньонов, 50 г сливочного масла, 1 стакан 10%-ных сливок, соль, черный молотый перец - по вкусу.

► Сыр и ветчину нарезать тонкими ломтиками, зелень петрушки промыть, обсушить, мелко порубить.

► Филе индейки отбить в пласт толщиной 5 мм, по вкусу посолить и приправить перцем. Сверху выложить ломтики ветчины и сыра, посыпать зеленью петрушки, свернуть в рулет и закрепить шпажками. Обжарить на сливочном масле до золотистого цвета.

► Приготовить соус: лук и грибы нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до мягкости, посыпать мукой, жарить еще 1 минуту. Помешивая, влить сливки, по вкусу посолить и приправить перцем, проварить на слабом огне 2-3 минуты.

► Снять соус с огня, взбить блендером и залить рулетики. Запекать в нагретой до 180°C духовке 20-25 минут.

Свинина с соусом

500 г свиной вырезки, 100 г мякоти телятины, 200 г винограда, 1/2 стакана сухого белого вина, 1 ст.ложка портвейна, 1 луковица, по 2 ст.ложки сливочного и оливкового масла, соль, черный молотый перец - по вкусу.

- ▶ Лук нашинковать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до мягкости, влить вино и варить на слабом огне, пока вино не выпарится наполовину. Добавить разрезанный пополам виноград и потушить 2-3 минуты.
- ▶ Свиную вырезку нарезать ломтиками толщиной 1,5 см, слегка отбить, по вкусу посолить и приправить перцем. Обжарить на оливковом масле по 3-4 минуты с каждой стороны, до готовности, выложить на прогретую тарелку.
- ▶ Мякоть телятины нарезать мелкими кубиками и обжарить на сливочном масле 2-3 минуты, влить портвейн, по вкусу посолить и тушить 1 минуту. Затем выложить ломтики свинины, добавить виноград с луком, перемешать и потомить 1 минуту. Выложить на тарелку, украсить зеленью.

Свинина с черносливом

1 кг свиной корейки, по 100 г кураги и чернослива, 100 г твердого сыра, 4 ст.ложки сметаны, 1 ст.ложка зернистой горчицы, 2 веточки розмарина, соль, черный и красный молотый перец.

- ▶ Курагу и чернослив промыть, залить теплой водой и оставить на 10-15 минут, после откинуть на сито и обсушить. Сыр нарезать ломтиками.
- ▶ Сметану соединить с горчицей, добавить по вкусу соль, черный и красный молотый перец, тщательно перемешать.
- ▶ Свинину промыть, обсушить, надрезать вдоль на несколько пластов, не дорезая до конца 1 см. Смазать каждый пласт сметанной смесью, прослоить черносливом, курагой и ломтиками сыра. Смазать получившийся нафаршированный кусок мяса оставшейся сметанной смесью, обсыпать листочками розмарина и плотно завернуть в лист фольги.
- ▶ Поместить мариноваться в холодильник на 2-3 часа. Затем выложить на противень и запекать в нагретой до 200°C духовке 40 минут.
- ▶ После фольгу развернуть и запекать еще 20-25 минут, до полной готовности мяса и образования золотистой корочки.



Говядина в кляре из перца

600 г филе говядины, 3 дольки чеснока, 1-2 лавровых листа, по 3-4 горошины черного и душистого перца, соль по вкусу.
Для кляра: 1 стручок острого маринованного перца, 2 яйца, 3 ст.ложки сметаны, 2 ст.ложки крахмала, мука, растительное масло для жаренья, соль - по вкусу.

- ▶ Филе говядины нашпиговать дольками чеснока, выложить в кастрюлю, залить холодной водой и довести на сильном огне до кипения. Снять накипь и варить на слабом огне 30-40 минут.
- ▶ После добавить перец горошком и лавровые листья, по вкусу посолить и варить до готовности мяса. Остудить и нарезать ломтиками толщиной 1 см.
- ▶ Перец очистить от семян и нарезать мелкими кубиками. Яйца взбить со сметаной и крахмалом, выложить кусочки перца, по вкусу посолить, тщательно перемешать. Небольшими порциями всыпать столько муки, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны.
- ▶ Кусочки мяса обмакнуть в тесто и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Подавать с овощным салатом, украсив зеленью.



Оджахури «Батуми»

600 г говяжьей вырезки, 3-4 помидора, 2 луковицы, 3-4 дольки чеснока, 6-7 картофелин, по 1/2 пучка зелени кинзы, петрушки и укропа, 3 ст.ложки топленого масла, 1/2 стакана мясного бульона, 1 ч.ложка томатной пасты, растительное масло для жаренья, соль, хмели-сунели, черный молотый перец.

- ▶ Мясо промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками (25-30 г), по вкусу посолить и приправить перцем, обжарить на топленом масле до готовности.
- ▶ Добавить нашинкованный соломкой лук и измельченный чеснок, жарить еще 2-3 минуты, до мягкости лука.
- ▶ Картофель тщательно вымыть, нарезать кружочками и обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета.
- ▶ В сковороду с мясом выложить кружочки картофеля, нарезанные дольками помидоры, половину нашинкованной зелени кинзы, петрушки и укропа, влить бульон, смешанный с томатной пастой, добавить по вкусу хмели-сунели и соль, тушить на слабом огне до готовности. При подаче посыпать оставшейся зеленью.

Традиционно оджахури готовят и подают в порционных керамических сковородках (кеци).



Веер из баклажана

1-2 баклажана, 2 помидора, 1 сладкий перец, 100 г ветчины, 100 г твердого сыра, 2 дольки чеснока, 2 ст.ложки майонеза, оливковое масло, соль, черный и красный молотый перец.

- ▶ Баклажаны тщательно вымыть, обсушить, надрезать вдоль тонкими пластинами, не дорезая до плодоножки 1 см.
- ▶ Помидоры разрезать пополам и нарезать тонкими ломтиками, сладкий перец очистить от семян и нарезать полосками. Ветчину нарезать тонкими ломтиками, сыр натереть на мелкой терке. Чеснок пропустить через пресс, добавить майонез и 1 ст.ложку оливкового масла, тщательно перемешать.
- ▶ На смазанный оливковым маслом противень выложить баклажаны, разложив пластины в виде веера, каждую смазать чесночным майонезом. Положить на каждую пластину по ломтику ветчины, полоске перца и 2-3 ломтика помидора.
- ▶ Накрыть листом фольги и запекать в нагретой до 180°C духовке 15-20 минут. После фольгу снять, посыпать баклажаны тертым сыром и запекать еще 10-15 минут. При подаче посыпать нашинкованным зеленым луком.

Шашлык из субпродуктов

600 г бараньих субпродуктов (печень, сердце, легкое), соль, черный молотый перец, нашинкованная зелень петрушки и кинзы - по вкусу.

- ▶ Субпродукты промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Выложить в миску, посыпать солью и перцем, тщательно перемешать.
- ▶ Затем, чередуя, нанизать на предварительно замоченные в холодной воде деревянные шпажки. Жарить над горячими углями до готовности, часто переворачивая.
- ▶ Перед подачей посыпать нашинкованной зеленью петрушки и кинзы. Подавать со свежими и маринованными овощами.



Фаршированный перец

5-6 сладких перцев, 400 г мясного фарша, 150 г брынзы, 2 луковицы, 1 яйцо, соль, черный и красный молотый перец.

Для подливы: 1 морковь, 2 луковицы, 1 ст.ложка томатной пасты, 3 стакана воды, 2 ст.ложки муки, 2 ст.ложки растительного масла, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

- ▶ Приготовить начинку: лук нарезать мелкими кубиками, добавить фарш и яйцо, по вкусу посолить и поперчить, положить нарезанную мелкими кубиками брынзу, перемешать.
- ▶ Стручки перца тщательно вымыть, срезать верхушки и удалить семена. Наполнить мясной начинкой.
- ▶ Приготовить подливу: лук и морковь нашинковать тонкой соломкой, выложить в чашу мультиварки, влить растительное масло и готовить в режиме «выпечка» 3-5 минут, добавить муку и томатную пасту, перемешать. Влить горячую воду, по вкусу посолить и поперчить, перемешать.
- ▶ Выложить в соус нафаршированные перцы и готовить в режиме «тушение» 40-45 минут. При подаче украсить зеленью петрушки или укропа.



Баклажаны под соусом

3-4 крупных баклажана, 1 луковица, 2/3 стакана панировочных сухарей, 100 г сыра пармезан, 1/2 ч.ложки сушеного орегано, 2-3 помидора, 2-3 вареных яйца, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец по вкусу.

- ▶ Баклажаны нарезать пластинками толщиной 5 мм, обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Выложить на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло.
- ▶ Помидоры ошпарить кипятком, очистить от кожицы и семян, мякоть измельчить блендером. Яйца нарезать тонкими кружочками. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, всыпать сухари и жарить еще 2-3 минуты. Остудить, добавить тертый на мелкой терке сыр и половину протертых томатов, приправить по вкусу солью, перцем и орегано, тщательно перемешать.
- ▶ На пластинки баклажанов положить по 1-2 кружочка яйца и 1 ч.ложке протертых томатов, аккуратно свернуть в рулетики. Форму смазать растительным маслом, выложить половину томатно-сырного соуса, сверху уложить рулетики из баклажанов, полить оставшимся соусом, разровнять. Запекать в нагретой до 180°C духовке 20-25 минут. При подаче посыпать нашинкованной зеленью укропа или петрушки.

Пельмени с баклажанами

300 г готовых мясных пельменей, 2 сладких перца, 1 баклажан, 1 стебель лука-порея, 4-5 ст.ложек растительного масла, 2-3 дольки чеснока, 1/2 ч.ложки дижонской или европейской горчицы, соль, черный и красный молотый перец по вкусу, зелень петрушки или базилика.

▶ Перец и баклажан вымыть, обсушить, выложить на противень и запекать в нагретой до 180°C духовке до мягкости. После перец очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками. Баклажан нарезать кубиками, лук-порей нашинковать кольцами.

▶ Пельмени отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг.

▶ Перец и баклажаны обжарить на растительном масле 1-2 минуты, выложить пельмени, добавить лук-порей, горчицу и измельченный чеснок, по вкусу посолить и приправить перцем. Жарить на сильном огне, постоянно помешивая, 2-3 минуты. При подаче посыпать нашинкованной зеленью петрушки или базилика.

Фаршированный перец по-испански

4 сладких перца, 300 г мясного фарша, 1/2 стакана риса, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 1 стакан куриного бульона, 1 ст.ложка томатной пасты, 2 помидора, 2 ст.ложки измельченных орехов (фундук, фисташки), 3 ст.ложки изюма без косточек, 1/2 ч.ложки молотой паприки, 1/2 ч.ложки молотой зиры, 1 ст.ложка нашинкованной зелени петрушки, оливковое масло, соль - по вкусу.

▶ Перец тщательно вымыть, обсушить, срезать верхушки и очистить от семян.

▶ Лук и чеснок нарезать мелкими кубиками, обжарить на оливковом масле 2-3 минуты, добавить зиру и паприку, жарить еще 1 минуту. Всыпать промытый рис, тщательно перемешать, чтобы рис полностью пропитался маслом, залить куриным бульоном. По вкусу посолить, накрыть крышкой и варить на слабом огне 15 минут, до готовности риса.

▶ Фарш обжарить на растительном масле 2-3 минуты, выложить нарезанные кубиками помидоры, промытый изюм, орехи и томатную пасту, тщательно перемешать и жарить еще 1-2 минуты. Затем соединить с рисом, добавить зелень петрушки, по вкусу посолить.

▶ Наполнить перцы приготовленной начинкой, накрыть срезами крышечками и перевязать нитками. Выложить на смазанный оливковым маслом противень и запекать в нагретой до 200°C духовке 30-35 минут. При подаче украсить зеленью, посыпать орешками.





Рулет из савойской капусты

8-10 крупных листов савойской капусты, 1 пачка крабовых палочек, по 200 г филе тилапии и семги, 100 г твердого сыра, 1/2 стакана сухого белого вина, 1 стакан рыбного бульона, 1/4 стакана сливок, 1 ст.ложка сливочного масла, 2-3 веточки зелени тархуна, соль, белый молотый перец - по вкусу.

► Листья савойской капусты опустить в кипящую подсоленную воду и проварить 2 минуты, откинуть на дуршлаг, остудить и обсушить бумажным полотенцем. Бульон процедить, по вкусу посолить и приправить перцем. Филе тилапии и семги промыть, обсушить, нарезать полосками шириной 1-2 см. Сыр натереть на крупной терке.

► Листья капусты выложить на доску внахлест в виде прямоугольного пласта, сверху уложить полоски рыбы и крабовые палочки, посыпать сыром и аккуратно, подвернув концы, свернуть в рулет. Перевязать нитками и выложить в форму для запекания.

► Залить рулет бульоном, влить сливки и вино, сверху положить веточки тархуна, накрыть крышкой (или листом фольги) и запекать в нагретой до 180°C духовке 20-25 минут.

► После рулет выложить на доску, аккуратно снять нитки, смазать сливочным маслом и нарезать ломтиками. Выложить на тарелку, украсить зеленью, дольками свежих или маринованных овощей и сразу подавать.

Выпечка



Блинчики с сыром и рыбой

1 стакан муки, 5 яиц, 1 стакан 10%-ных сливок, 1 стакан воды, 3 ст.ложки растительного масла, соль, тертый мускатный орех по вкусу, сливочное масло. Для начинки: 200 г плавленого сыра, 200 г малосоленой красной рыбы, икра для подачи.

▶ Яйца взбить венчиком, добавить сливки, соль и мускатный орех, перемешать. Всыпать муку, добавить растительное масло и замесить тесто. Процедить через ситечко, чтобы не оставалось комочков.

▶ На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, испечь тонкие блинчики с двух сторон до румяной корочки.

▶ Сыр и рыбу нарезать мелкими кубиками, перемешать.

▶ Теплые блинчики смазать растопленным сливочным маслом, на середину каждого выложить приготовленную начинку.

▶ Края блинчиков приподнять и скрепить над начинкой, чтобы получились мешочки. Выложить на тарелку, украсить красной икрой, зеленью и подавать.



Пирог с баклажанами

Для теста: 2 ст.ложки сливочного масла, 1 яйцо, 2/3 стакана сметаны, по 1/2 ч.ложки сахара и соли, 1/4 ч.ложки разрыхлителя, мука.

Для начинки: 5-6 баклажанов, 200 г сыра сулугуни, 150 г козьего сыра, 2-3 дольки чеснока, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

▶ Яйцо взбить со сметаной, добавить соль, сахар, разрыхлитель и растопленное сливочное масло, перемешать. Небольшими порциями всыпать столько муки, чтобы получилось мягкое эластичное тесто. Обернуть пищевой пленкой и оставить на 20-30 минут.

▶ Баклажаны вымыть, наколоть вилкой, выложить на противень и запекать в нагретой до 180°C духовке до мягкости, слегка остудить, очистить.

▶ Мякоть мелко нарезать, соединить с раскрошенным козьим сыром и измельченным чесноком, по вкусу посолить и поперчить, тщательно перемешать. Половину сулугуни нарезать небольшими брусочками, оставшуюся часть - небольшими кубиками.

▶ Половину теста раскатать в круглый пласт толщиной 3-5 мм, выложить в смазанную сливочным маслом форму так, чтобы тесто выступало за края формы. На дно, вплотную к стенкам, выложить брусочки сулугуни и накрыть их выступающими краями теста, формируя бортик высотой 1,5-2 см. В середину выложить начинку из баклажанов, разровнять. Оставшееся тесто раскатать в пласт толщиной 3-5 мм, 1/4 пласта нарезать полосками шириной 5-7 мм и выложить их в виде решетки на начинку.

▶ Из остатка теста вырезать кружочки диаметром 4-5 см, на середину каждого положить кубики сыра, края смазать водой, соединить и защипнуть, разложить по краю пирога. Смазать взбитым яйцом и выпекать в нагретой до 180°C духовке 35-40 минут, до золотистого цвета.



Пирожки с курицей и грибами

Для теста: 1/4 стакана сметаны, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, щепотка соли, мука.

Для начинки: 1/2 курицы, 1 морковь, 1 корень сельдерея или петрушки, 200 г свежих грибов, 1 луковица, 2 вареных яйца, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец - по вкусу.

▶ Приготовить начинку: курицу промыть, залить холодной водой, довести до кипения и снять накипь, добавить морковь и корень сельдерея (очистить, не нарезать), по вкусу посолить и варить на слабом огне 40-50 минут. После курицу вынуть из бульона, отделить мясо от костей и нарезать мелкими кубиками. Бульон процедить.

▶ Лук и грибы нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до готовности, по вкусу посолить. Добавить мясо курицы, приправить по вкусу черным молотым перцем, влить 2-3 столовые ложки бульона, тщательно перемешать.

▶ Приготовить тесто: в растопленное масло ввести сметану и яйца, тщательно перемешать, добавить соль, понемногу всыпать столько муки, чтобы получилось мягкое тесто.

▶ Разделить на небольшие кусочки и раскатать в лепешки толщиной 3-5 мм. На середину каждой положить по 1 столовой ложке начинки, края соединить и защипнуть косичкой.

▶ Выложить пирожки на смазанный сливочным маслом противень, смазать желтком и выпекать в нагретой до 180°C духовке до золотистого цвета. Подавать пирожки горячими, с приготовленным куриным бульоном.



Коса с маком

Для теста: 1 стакан молока, 1 ч.ложка сухих дрожжей, по 3 ст.ложки майонеза и растительного масла, 3 ст.ложки сахара, 1/2 ч.ложки соли, мука.

Для начинки: 1/2 стакана молока, 1/2 стакана мака, 3 ст.ложки сливочного масла, 1/2 стакана сахарной пудры.

► В теплом молоке растворить дрожжи и оставить на 10-15 минут, после добавить сахар, соль, майонез и растительное масло, тщательно перемешать. Помешивая, небольшими порциями всыпать столько муки, чтобы получилось мягкое тесто. Скатать в шар, накрыть полотенцем и оставить на 20-30 минут. После присыпать мукой, обмять и дать подойти еще раз.

► Приготовить начинку: мак залить молоком, тщательно перемешать, поставить на слабый огонь и проварить 1-2

минуты, затем измельчить погружным блендером. Остудить, добавить размягченное сливочное масло и сахарную пудру, взбить.

► Поднявшееся тесто разделить на 3 части и раскатать в прямоугольные пласты толщиной 3-5 мм, смазать каждый тонким слоем маковой начинки и свернуть в рулеты. Разрезать каждый рулет пополам и сплести из каждой трех половинок косички, концы косичек соединить, чтобы получилось кольцо.

► Выложить на застеленный пергаментной бумагой противень, смазать желтком и выпекать в нагретой до 200°C духовке 25-30 минут, до румяного цвета. Перед подачей по желанию посыпать сахарной пудрой или молотой корицей.



Пирожные «Подковки»

400 г обезжиренного творога, 4 яйца, 1 стакан сахара, 1/2 стакана сметаны, 100 г сливочного масла, 1/2 ч.ложки разрыхлителя, 1 стакан муки, 3 ст.ложки какао-порошка.

Для крема: 150 г молочного шоколада, 100 г обезжиренного творога, 1 стакан 35%-ных сливок, 1/2 стакана сахара, кондитерское конфетти.

► Желтки отделить от белков, взбить с сахаром, сметаной, творогом и растопленным сливочным маслом до получения однородной воздушной смеси. Добавить просеянную с разрыхлителем муку, тщательно перемешать. Белки взбить в крепкую пену и аккуратно подмешать в тесто.

► Разделить тесто на 2 части, в одну подмешать какао. Противни выстелить промасленной пергаментной бумагой и вылить тесто слоем высотой 1 см. Выпекать в нагретой до 180°C духовке 12-15 минут, готовность проверить деревянной шпажкой.

► Готовые коржи остудить и формочкой для печенья (или с помощью трафарета из плотной бумаги) вырезать подковки.

► Приготовить крем: шоколад растопить на водяной бане; сливки взбить с сахаром в густую пышную массу, добавить шоколад и протертый через мелкое сито творог, взбивать еще 2-3 минуты, до получения однородного крема.

► Сложить по 2 подковки разного цвета вместе, промазав кремом. Верх подковок украсить кремом и кондитерским конфетти.

Новогодние кексы «Сугробы»

2 белка, 3 ст.ложки сливочного масла, 1/3 стакана молока, 2/3 стакана сахара, 1 стакан муки, 1/2 ч.ложки соды, погашенной соком лимона, ванильный сахар - по вкусу.

Для посыпки и оформления: 2 ст.ложки сахара, 1/2 ст.ложки молотой корицы, 2 белка, 1/2 стакана сахарной пудры, 1 ст.ложка сока лимона, кондитерская посыпка.

- ▶ Белки взбить с сахаром и, продолжая взбивать, влить молоко, добавить растопленное сливочное масло, соду, ванильный сахар и муку. Взбивать 1-2 минуты, до образования однородного теста.
- ▶ Формочки для кексов смазать сливочным маслом и наполнить на 2/3 тестом, посыпать сахаром, смешанным с молотой корицей, и выпекать в нагретой до 180°C духовке до золотистого цвета. Остудить.
- ▶ Приготовить крем: охлажденные белки взбить в крепкую пену, постепенно добавляя сахарную пудру. Влить сок лимона и взбивать до получения блестящей плотной массы.
- ▶ Выложить крем в кондитерский мешок с насадкой в виде звездочки и отсадить на кексы. Посыпать кондитерским конфетти и подавать.

Кекс с грушами

3-4 груши, 3 яйца, 1 стакан сахара, 1/2 стакана йогурта, 1-1,2 стакана муки, 1 ч.ложка разрыхлителя, 2 ст.ложки какао-порошка, 50 г сливочного масла, 1 ч.ложка ванильного сахара или корицы, цедра 1/2 лимона.

- ▶ Груши тщательно вымыть, обсушить. По желанию их можно очистить и с утолщенной стороны аккуратно вырезать сердцевину, оставив целыми хвостики, сбрызнуть соком 1/2 лимона.
- ▶ Желтки отделить от белков, растереть с сахаром и размягченным маслом, добавить тертую на мелкой терке цедру, какао, йогурт, ванильный сахар или корицу, перемешать. Всыпать 1 стакан муки и разрыхлитель, хорошо перемешать, затем аккуратно подмешать взбитые в пену белки. Тесто должно стекать с ложки густыми каплями, если тесто получилось жидким, подмешать еще немного муки.
- ▶ Прямоугольную форму смазать маслом, на дно установить груши хвостиками вверх, залить тестом. Выпекать в духовке при 180°C 30-40 минут, готовность проверить деревянной шпажкой.



Four chocolate cupcakes are arranged in a row on a white surface. Each cupcake is topped with a swirl of chocolate frosting, white cream, and colorful sprinkles. The first cupcake has an orange candle shaped like the number '2', the second has a green '0', the third has a purple '1', and the fourth has a light blue '4'. The candles are lit. The scene is decorated with confetti and streamers. The page number '64' is visible in the bottom left corner.

Шоколадные маффины

5 яиц, 200 г сливочного масла, 4 ст.ложки какао-порошка, 2/3 стакана сахара, 1/4 стакана крахмала, 2/3 стакана муки, 1 ст.ложка разрыхлителя, 1/2 ч.ложки тертой на мелкой терке апельсиновой цедры, 100 г молочного шоколада.
Для крема: 2/3 стакана 35%-ных сливок, 50 г сливочного масла, 1/4 стакана сахара, 2-3 ст.ложки натурального какао-порошка, кондитерские конфетти.

▶ Сливочное масло растопить на водяной бане, добавить какао-порошок и апельсиновую цедру, тщательно перемешать. Желтки отделить от белков, растереть с сахаром, добавить сливочное масло с какао, просеянную с разрыхлителем и крахмалом муку, тщательно перемешать. Белки взбить в крепкую пену и аккуратно подмешать в тесто.

▶ Переложить в смазанные сливочным маслом формочки, заполняя их наполовину. В середину каждой формочки с тестом положить по кусочку шоколада и выпекать в нагретой до 170°C духовке 15-20 минут, готовность проверить деревянной шпажкой. Остудить.

▶ Охлажденные сливки взбить с сахаром, размягченным маслом и какао в густой пышный крем. Переложить в мешок с фигурной насадкой и отсадить горкой на маффины, посыпать кондитерскими конфетти и подавать.



Торт «Новогодняя ночь»

Для теста: 4 яйца, 2/3 стакана сахара, 1/2 стакана сметаны, 1 ч.ложка тертой на мелкой терке апельсиновой цедры, 4 ст.ложки какао-порошка, 1 ч.ложка разрыхлителя, 1,5 стакана муки.

Для крема: 200 г сливочного масла, 1 банка сгущенного молока, 3-4 ст.ложки какао-порошка, 100 г абрикосового джема.

Для оформления: 50 г горького шоколада, кондитерское конфетти.

▶ Яйца взбить с сахаром и сметаной, добавить цедру, всыпать просеянную с какао-порошком и разрыхлителем муку, замесить тесто. Перелить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в нагретой до 180°C духовке 30-35 минут, готовность проверить деревянной шпажкой.

▶ Остудить, вынуть из формы и разрезать вдоль на 3-4 части.

▶ Приготовить крем: сливочное масло взбить с какао-порошком и сгущенным молоком до получения однородной пышной массы.

▶ Коржи смазать тонким слоем джема и промазать кремом, сложить друг на друга, бока и верх торта также смазать кремом.

▶ Оставшийся крем выложить в кондитерский мешок с фигурной насадкой и сделать бордюры по краям торта (сверху и снизу). Верх украсить кондитерскими посыпками, выложив их в виде циферблата часов, нарисовать стрелки часов растопленным на водяной бане шоколадом. Поместить торт в холодильник для пропитки на 3-4 часа.

Пирог морковный

1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 ч.ложка какао, 1 ст.ложка сливочного масла, 1 стакан муки, 2 моркови, 1 ч.ложка разрыхлителя, горький шоколад и орехи для оформления.

▶ Морковь очистить, натереть на мелкой терке. Яйцо взбить с сахаром, добавить какао и растопленное сливочное масло, взбивать 1-2 минуты. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку, положить тертую морковь, тщательно перемешать.

▶ Выложить полученное тесто в смазанную растительным маслом форму и выпекать в нагретой до 180°C духовке 25-30 минут, готовность проверить деревянной шпажкой.

▶ При подаче пирог полить растопленным на водяной бане горьким шоколадом и посыпать рублеными орешками.



Торт «Снежный»

4 яйца, 2 ст.ложки меда, 1/2 стакана сахара, 1/2 ч.ложки разрыхлителя, 1,5 стакана муки.

Для крема: 2 стакана 35%-ных сливок, 100 г маскарпоне, 2/3 стакана сахарной пудры, ванилин - по вкусу.

Для пропитки и оформления: 1/2 стакана сиропа от консервированных абрикосов или ананасов, кондитерское блестящее кофетти, кокосовая стружка.

▶ Яйца взбить с сахаром до бела. Продолжая взбивать, влить растопленный мед, всыпать просеянную с разрыхлителем муку и взбивать еще 1 минуту, до образования однородного теста.

▶ Форму смазать сливочным маслом, присыпать сухарями, перелить тесто и выпекать в нагретой до 180°C духовке 25-30 минут, готовность проверить деревянной шпажкой. Корж можно также приготовить и в мультиварке в режиме «выпечка» 55-65 минут. Готовый корж остудить и разрезать вдоль на 3 части.

▶ Сливки взбить с сахарной пудрой в густой пышный крем и, продолжая взбивать, добавить маскарпоне и ванилин, взбивать еще 1-2 минуты, до образования однородного воздушного крема.

▶ Коржи пропитать сиропом от консервированных фруктов и сложить друг на друга. Бока и верх торта обмазать кремом, бока обсыпать кокосовой стружкой.

▶ Оставшийся крем выложить в кондитерский мешок и украсить верх торта, посыпать кондитерским кофетти. Поместить торт для пропитки в холодильник на 1-1,5 часа.

Пышный пирог с клюквой

7 яиц, 1 стакан муки, 1,5 стакана сахара, 1 стакан клюквы.

▶ Желтки отделить от белков и растереть с 1 стаканом сахара до бела. Помешивая, всыпать муку, тщательно перемешать. Белки взбить в крепкую пену и аккуратно подмешать в тесто.

▶ Дно и стенки формы ополоснуть водой, выстелить пергаментной бумагой. Выложить клюкву, засыпать оставшимся сахаром и залить тестом.

▶ Выпекать в нагретой до 200°C духовке 30-35 минут, готовность проверить деревянной шпажкой. Остудить, перевернуть форму с пирогом на тарелку, отделить пергаментную бумагу. Посыпать сахарной пудрой, украсить листочками мяты или душицы.

Торт с желе и фруктами

Для основы: 3 яйца, по 2/3 стакана сахара и муки, 1/2 ч.ложки разрыхлителя.

Для крема: 1 стакан 35%-ных сливок, 300 г маскарпоне, 30 г желатина, 2/3 стакана сахарной пудры.

Для оформления: 1 киви, 1 карамбола, 2-3 ст.ложки зерен граната, 1 ст.ложка желатина, 3 ст.ложки сахара, 2/3 стакана воды.

► Белки отделить от желтков и, взбивая миксером на низкой скорости, тонкой струйкой всыпать сахар. Когда белковая масса начнет густеть, ввести желтки, взбивать еще 1-2 минуты. Помешивая деревянной ложкой, всыпать просеянную с разрыхлителем муку и замесить тесто.

► Выложить в смазанную сливочным маслом форму и выпекать в нагретой до 200°C духовке до золотистого цвета, готовность проверить деревянной шпажкой. Остудить и вынуть из формы.

► Приготовить крем: желатин залить 1/4 стакана воды, оставить на 10-15 минут для набухания, после распустить на водяной бане. Сливки взбить с сахарной пудрой в густой пышный крем. Продолжая взбивать, добавить маскарпоне и желатин, взбивать еще 1-2 минуты.

► Форму, в которой выпекался бисквит, выстелить пищевой пленкой, на дно положить приготовленный корж. Сверху выложить крем, разровнять и поместить в холодильник на 30-40 минут.

► Для оформления торта желатин залить 2 ст.ложками воды и оставить на 20-30 минут. Воду прогреть, добавить сахар и проварить 1-2 минуты, снять с огня, распустить в приготовленном сиропе желатин и процедить через мелкое сито. Киви нарезать дольками, карамболу тонкими звездочками.

► На застывший сливочный крем выложить дольки киви в виде елочки, аккуратно полить сиропом с желатином (1-2 ст.ложки) и убрать в холодильник на 20-30 минут. После украсить елочку зернами граната, звездочками карамболы и аккуратно залить оставшимся сиропом с желатином. Поместить торт в холодильник до полного застывания, на 5-6 часов.





Торт с киви и сгущенкой

3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 1 ч.ложка разрыхлителя.
Для крема и оформления: 300 г сливочного масла, 1 кг киви,
1 банка сгущенного молока, 1 апельсин.
Для пропитки: 500 мл фруктового йогурта.

- ▶ Яйца взбить с сахаром в густую пену, всыпать муку, просеянную с разрыхлителем, перемешать до получения однородного теста. Долго не вымешивать!
- ▶ Перелить тесто в смазанную маслом круглую форму. Выпекать в духовке при 180°C 25-30 минут. Готовый корж разрезать на 2-3 части.
- ▶ Приготовить крем, взбив сгущенное молоко со сливочным маслом. Киви очистить, нарезать тонкими ломтиками.
- ▶ Собрать торт: корж выложить на тарелку, пропитать йогуртом, уложить ломтики киви, сверху положить второй корж, обильно смазать его кремом. Третий корж пропитать йогуртом, уложить ломтики киви. Верх торта обильно смазать кремом, украсить ломтиками киви и апельсина.

Десерты и напитки

Фруктовое карпаччо фламбе

3-4 персика или нектарина, 2-3 плода киви, 50 г белого винограда без косточек, свежие ягоды, сок лимона, мед, 3 ст.ложки рома или коньяка, шепотка розового молотого перца, мята.

- ▶ Персики или нектарины разрезать пополам, удалить косточки, по желанию очистить от кожицы, мякоть нарезать тонкими ломтиками. Виноград разрезать пополам, ягоды вымыть, обсушить.
- ▶ Киви очистить, нарезать тонкими кружочками, выложить по кругу на сервировочное блюдо, оставив серединку незаполненной, сбрызнуть растопленным медом.
- ▶ Вокруг уложить ломтики персиков, сбрызнуть соком лимона, между персиками уложить половинки винограда, серединку заполнить ягодами.
- ▶ Во время подачи карпаччо полить ромом или коньяком, поджечь, когда огонь прогорит, посыпать свежемолотым перцем, украсить мятой.

Фрукты с ванильным кремом

1 киви, 1 апельсин, 1/2 банки консервированных груш, 1/2 стакана ягод красной смородины, 1/2 стакана измельченных орехов, сахар. Для крема: 2 стакана молока, 1/2 стакана сахара, 4 желтка, 1 ст.ложка кукурузного крахмала, ванильный сахар - по вкусу.

- ▶ Приготовить крем: 1 стакан молока вскипятить, добавить сахар и проварить 1 минуту. В оставшемся молоке развести крахмал и, помешивая, влить в горячее молоко. Поставить на слабый огонь и варить, помешивая, до загустения. После процедить, слегка остудить, добавить желтки и ванильный сахар. Поставить на водяную баню и взбивать венчиком до образования однородного воздушного крема. Остудить.
- ▶ Очищенные киви и апельсин, консервированные груши нарезать кубиками. Ягоды перебрать, промыть, обсушить. Смешать фрукты с ягодами и орехами, по вкусу добавить сахар, перемешать.
- ▶ Выложить фрукты через форму на тарелку, залить ванильным кремом, украсить ягодами и листочками мяты, поставить в холодильник на 20-30 минут.



Желе с голубикой и фисташками

2 стакана питьевого йогурта, 30 г желатина, 1 апельсин, 1 стакан голубики (черники), 1/2 стакана очищенных фисташек, черничный сироп, сахар - по вкусу.

▶ С апельсина теркой снять цедру, из мякоти выжать сок. Желатин залить апельсиновым соком, оставить на 20-30 минут для набухания, после распустить на водяной бане.

▶ Йогурт прогреть, добавить по вкусу сахар, положить апельсиновую цедру, измельченные фисташки и голубику, аккуратно перемешать и перелить в форму слоем высотой 4-5 см.

▶ Поместить в холодильник до полного застывания, на 3-4 часа.

▶ Перед подачей нарезать желе небольшими кусочками, выложить на тарелку, полить черничным сиропом, украсить дольками апельсина, листочками мяты или душицы.



Клубнично-йогуртовое желе

400 г клубники, 300 г сливочного или земляничного йогурта, 500 мл сливок для взбивания, 3 яйца, 100 г сахара, 30 г желатина, сахарная пудра с ароматом ванили или клубники.

▶ Желатин залить 1/2 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 20-30 минут для набухания, после распустить на водяной бане.

▶ Желтки отделить от белков, взбить с сахаром. Белки и 125 мл сливок по отдельности взбить в крепкую пену. Ягоды вымыть, обсушить, 10-15 штук отложить для оформления, остальные измельчить в блендере, по желанию протереть через сито, чтобы не оставалось косточек.

▶ К взбитым желткам добавить йогурт, клубничное пюре и желатин, взбить. Затем по очереди аккуратно подмешать взбитые белки и сливки.

▶ Выложить полученную массу в кольцевую форму для кекса, убрать в холодильник на 3-4 часа, до полного застывания.

▶ Оставшиеся сливки взбить с сахарной пудрой в пышный крем. Отложенные ягоды разрезать на половинки. Форму с застывшим желе опустить на 2-3 секунды в емкость с горячей водой, затем желе аккуратно переложить на блюдо. Украсить взбитыми сливками и ягодами клубники.



Смородиновая панна котта

1 стакан ягод красной смородины, 350 мл кокосового молока, 1 стакан 10%-ных сливок, 1/2 стакана сахара, 2 ст.ложки желатина.

- ▶ Желатин залить 1/2 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 20-30 минут для набухания.
- ▶ Вскипятить кокосовое молоко с добавлением сахара, немного остудить и, постоянно помешивая, распустить в нем набухший желатин. Остудить до комнатной температуры.
- ▶ Ягоды промыть, обсушить, измельчить в блендере, затем протереть через сито. В полученное пюре добавить желевую смесь вместе со взбитыми сливками. Убрать в холодильник на 2-3 часа, до полного застывания.
- ▶ При подаче украсить по желанию взбитыми сливками, веточкой красной смородины или листочками мяты.

Желе шоколадно-молочное

2 стакана молока, 2 ст.ложки какао-порошка, 1/2 стакана сахара, 30 г желатина, ванильный сахар - по вкусу.

- ▶ Желатин залить 1/4 стакана холодной воды, оставить на 10-15 минут. Молоко прогреть, добавить сахар и проварить 1-2 минуты, чтобы сахар полностью растворился, снять с огня, выложить набухший желатин и перемешать до полного его растворения, процедить через мелкое сито.
- ▶ Разделить на 2 части, в одну добавить по вкусу ванильный сахар, во вторую какао, тщательно перемешать. В формочки, заполняя их на 1/3, влить желе с какао, поместить в холодильник на 30-40 минут. На застывший шоколадный слой вылить ванильное желе и поместить в холодильник еще на 30-40 минут.
- ▶ Затем дополнить формочки оставшимся шоколадным желе и поместить в холодильник до полного застывания, на 3-4 часа. Перед подачей формочки с желе окунуть на 7-10 секунд в миску с горячей водой и опрокинуть на тарелку. Украсить десерт ягодами, взбитыми сливками и листочками мяты.



Нежное малиновое суфле

300 г ягод малины, 3,5 стакана 10%-ных сливок, 2/3 стакана 35%-ных сливок, 1/2 стакана сахара, 3 ст.ложки крахмала, 2-3 ст.ложки воды, 2 яйца, 1/2 ч.ложки сахарной пудры, ванильный сахар по вкусу.

▶ В 10%-ные сливки всыпать сахар, довести до кипения, снять с огня. Желтки отделить от белков, взбить, добавить разведенный в холодной воде крахмал, перемешать и осторожно ввести в горячие сливки. Вновь поставить на слабый огонь и, постоянно помешивая, довести массу почти до кипения, поварить 1 минуту и снять с огня. Крему дать остыть, перемешивая время от времени, чтобы не образовалась корочка.

▶ Белки взбить с сахарной пудрой, ввести в остывший крем, перемешать до образования однородной массы.

▶ Ягоды промыть, обсушить, 1/3 отложить, оставшиеся взбить с густыми сливками до образования однородной пышной массы. Соединить малиновый и сливочный крем, хорошо перемешать или взбить.

▶ В бокалы уложить приготовленный крем, хорошо охладить. Перед подачей сверху выложить ягоды.

Мятное желе с дыней

400 г мякоти дыни, 1/4 стакана мятного сиропа, 30 г желатина, 2 желтка, 1/4 стакана сахара, 1 стакан 10%-ных сливок, 50 г белого шоколада.

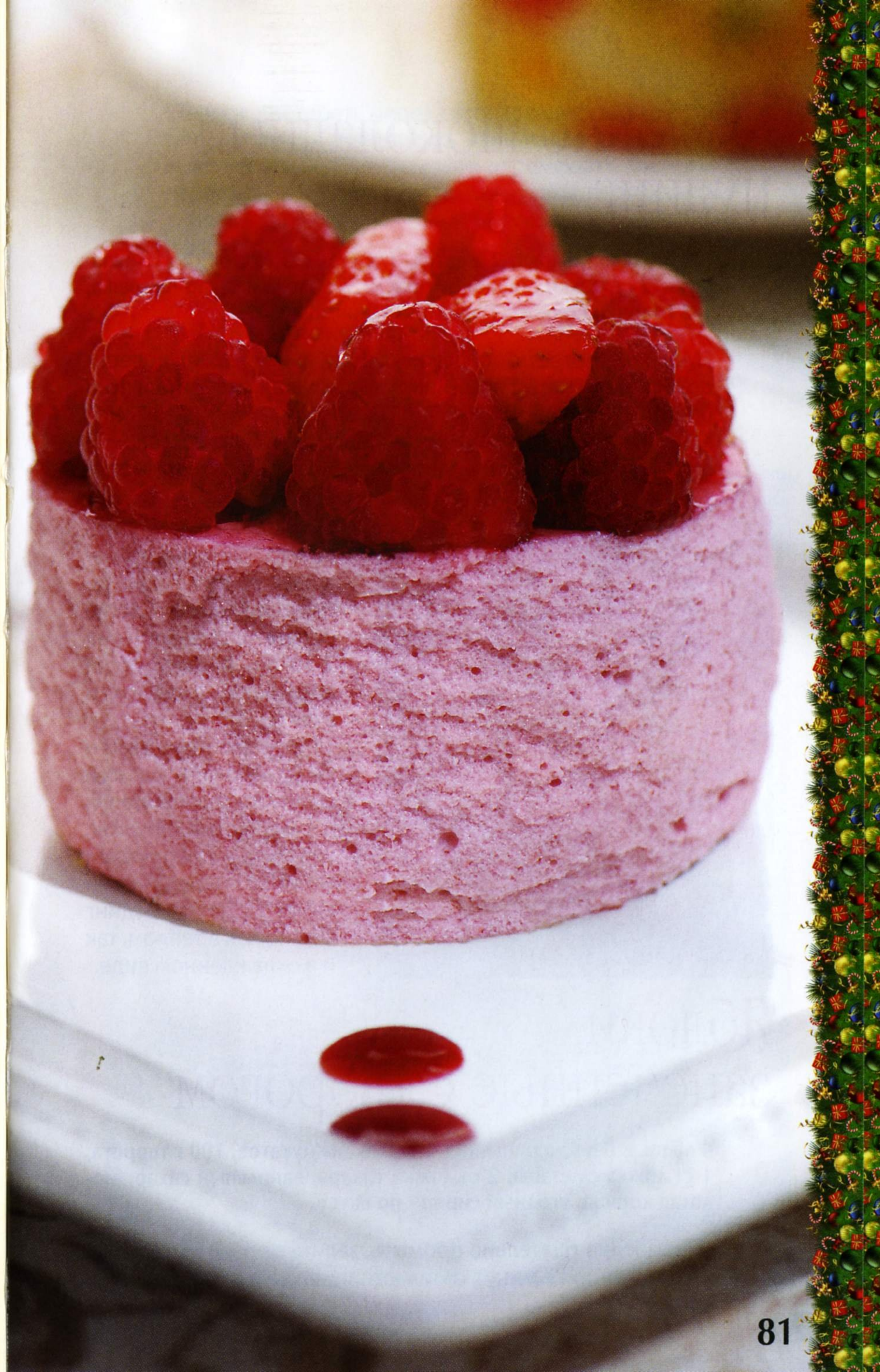
▶ Желатин залить 1/4 стакана воды, оставить на 20-30 минут для набухания, после распустить на водяной бане.

▶ Мятный сироп развести 1/2 стакана воды, прогреть, влить половину желатина, тщательно перемешать и разлить по порционным вазочкам, заполняя их на 1/4. Поместить в холодильник на 20-30 минут.

▶ Мякоть дыни протереть через сито.

▶ Сливки прогреть и, помешивая, ввести растертые с сахаром желтки, варить на водяной бане, помешивая, 1-2 минуты. Ввести оставшийся желатин, перемешать и процедить.

▶ Остудить до комнатной температуры, добавить пюре из дыни, взбить миксером и выложить в вазочки на застывший слой мятного желе. Поместить в холодильник до полного застывания.



Молочно-шоколадный пудинг

1,5 стакана молока, 2 желтка, 1/2 стакана сахара, 2 ст.ложки муки, 2 ст.ложки сливочного масла, 3 ст.ложки какао-порошка, 1/2 палочки корицы, 1 звездочка аниса.

► Молоко прогреть, добавить корицу, анис и сахар, довести до кипения, снять с огня, накрыть крышкой, остудить и процедить.

► Желтки растереть с размягченным сливочным маслом и мукой до образования однородной массы, развести молоком,



поместить на водяную баню и варить на слабом огне, помешивая венчиком, до загустения массы. Слегка остудить, разделить на 2 части, в одну добавить какао-порошок и взбить.

► В порционные вазочки или бокалы слоями выложить шоколадный и молочный пудинг, украсить палочками корицы, звездочками аниса. Подавать пудинг можно как в теплом, так и в охлажденном виде.

Яблоки, запеченные с творогом

4 яблока, 8 шт. чернослива, 1/4 стакана цукатов, 100 г творога, 1 ст.ложка сметаны, 2 ст.ложки сахара, ванильный сахар, молотая корица, ягодный сироп - по вкусу.

► Чернослив тщательно промыть, залить теплой водой и оставить на 10-15 минут, затем откинуть на дуршлаг и обсушить.

► Творог протереть через сито, добавить сахар и сметану, по вкусу приправить ванильным сахаром или молотой корицей, тщательно перемешать. Выложить нарезанные мелкими кубиками цукаты, перемешать.

► Яблоки тщательно вымыть, обсушить. Специальным ножом удалить сердцевину и часть мякоти. На дно положить по 2 шт. чернослива, чтобы закрыть сквозное отверстие. Затем наполнить творожной массой с цукатами. Выложить в мультиварку и готовить в режиме «выпечка» 15-20 минут.

► Подавать печеные яблоки можно как в горячем, так в холодном виде, полив ягодным сиропом и украсив листочками мяты или душицы.



Абрикосовый торт

300 г шоколадного песочного печенья, 150 г сливочного масла, 3 ст.ложки сгущенного молока, 500 г творога, 2 стакана 35%-ных сливок, 1 стакан сахара, 50 г желатина, 3 ст.ложки малинового сиропа, 1 банан, 1/2 банки консервированных абрикосов.

▶ Печенье измельчить блендером или пропустить через мясорубку, добавить размягченное сливочное масло и сгущенное молоко, тщательно перемешать до получения однородной липкой массы.

▶ Половину выложить в застеленную пищевой пленкой форму, равномерно распределить по дну и плотно прижать, поместить в холодильник на 20-30 минут.

▶ Из оставшейся массы сформовать небольшие шарики и также убрать в холодильник на 20-30 минут.

▶ Желатин залить 1/2 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 20-30 минут для набухания, после распустить на водяной бане. Творог протереть через сито и взбить с половиной сахара.

▶ Сливки взбить с оставшимся сахаром до пышности, 1/3 отложить для оформления торта, в оставшуюся часть добавить творог, ввести 2/3 желатина и взбить до получения однородного крема. Банан очистить и нарезать кружочками, с абрикосов слить сироп, обсушить и нарезать их небольшими кусочками.

▶ В форму на застывший корж из печенья слоями выложить бананы, шарики из печенья и кусочки абрикосов, поливая каждый слой творожным кремом. Поместить в холодильник на 1,5-2 часа.

▶ Малиновый сироп развести 1/2 стакана кипяченой воды, влить оставшийся желатин, тщательно перемешать и вылить поверх застывшего творожного крема. Поместить в холодильник еще на 2-3 часа.

▶ Перед подачей торт аккуратно вынуть из формы, снять пленку, выложить на тарелку. Бока и верх украсить отложенными сливками, кружочками банана, ягодами малины, листочками мяты или мелиссы.





Черничный чизкейк

200 г песочного печенья, 100 г сливочного масла, 300 г обезжиренного творога, 2/3 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 1 стакан ягод черники, 50 г желатина, 1 ст.ложка нашинкованной зелени мяты.

▶ Печенье измельчить, добавить размягченное сливочное масло и тщательно перемешать. Форму выстелить пищевой пленкой, выложить приготовленную массу, плотно прижимая ко дну и формируя корж, поместить в холодильник на 1-1,5 часа.

▶ Желатин залить 1/2 стакана холодной воды, оставить на 20-30 минут для набухания, после распустить на водяной бане. Творог протереть через сито, взбить со сметаной, добавив половину сахара, ввести измельченную мяту и 2/3 желатина, взбивать еще 2-3 минуты.

▶ На застывавший корж из печенья вылить половину творожного крема и поместить в холодильник на 30-40 минут.

▶ Приготовить желе: чернику перебрать, промыть, выложить в сотейник, добавить оставшийся сахар и проварить 1-2 минуты, снять с огня, измельчить блендером, протереть через сито. В полученное пюре ввести оставшийся желатин, тщательно перемешать и вылить поверх застывшего творожного крема. Поместить в холодильник до полного застывания, на 1-1,5 часа.

▶ После сверху выложить оставшийся творожный крем (если он застыл, предварительно слегка подогреть на водяной бане). Поместить в холодильник до полного застывания, на 3-4 часа. Перед подачей вынуть чизкейк из формы, снять пищевую пленку и переложить на тарелку. Украсить ягодами черники, листочками мяты и посыпать сахарной пудрой.

Шоколадные трюфели

100 г рассыпчатого печенья, 1 яичный белок, 100 г сахарной пудры для печенья + 1 ч.ложка для начинки, 100 г шоколада или какао-порошка, 2 ч. ложки рома для печенья + по вкусу для начинки, 50 г любых орехов, 1/2 ч.ложки сливочного масла, 1 вареный желток.

▶ Приготовить начинку: сливочное масло растереть с сахарной пудрой, протертым сквозь сито желтком и ромом до образования однородной массы.

▶ Печенье и орехи измельчить, шоколад натереть на мелкой терке.

▶ Яичный белок взбить с сахарной пудрой и ромом, добавить измельченное печенье, половину орехов и шоколада, перемешать до получения однородной массы. Разделить массу на небольшие кусочки, скатать в шарики.

▶ В каждом шарике сделать углубление, положить немного начинки, соединить края так, чтобы начинка была не видна, формируя трюфели. Обвалять готовые трюфели в оставшихся измельченных орехах и тертом шоколаде.

Горячий шоколад с зефиром

На 1 порцию: 200 мл молока, 1 ч.ложка ванильной сахарной пудры, 50 г молочного шоколада, 3-4 шт. маршмеллоу.

- ▶ Шоколад наломать кусочками, выложить в миску, добавить 2-3 ст.ложки молока, растопить на слабом огне.
- ▶ Оставшееся молоко довести до кипения, снять с огня, влить растопленный шоколад, взбить венчиком до получения однородной смеси, приправить сахарной пудрой.
- ▶ В чашку для капучино положить зефир, залить шоколадом и сразу подавать.

Фруктовый смузи с вишней



2 спелые сочные груши, 2 банана, 1/2 стакана свежей или замороженной вишни без косточки, 1,5 стакана питьевого йогурта, сахар - по вкусу.

- ▶ Груши очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать небольшими кусочками, выложить в чашу миксера и взбить до образования однородного пюре.
- ▶ После добавить вишню (замороженную предварительно оттаять) и нарезанные небольшими кусочками бананы, влить йогурт и взбивать еще 2-3 минуты, до образования однородной пышной массы, по вкусу добавив сахар.
- ▶ Разлить смузи в стаканы, украсить кусочками банана и вишней, нанизанной на деревянную шпажку или трубочку для коктейля.



Глинтвейн с яблоками

На 4-6 порций: 1 бутылка красного сухого вина, 200 г сахара, 2-3 яблока, 10-15 горошин черного перца, 5-7 бутонов гвоздики, 1 палочка корицы, лимон.

▶ Яблоко разрезать пополам, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками. В кастрюлю влить вино, добавить сахар, кусочки яблок, горошины перца, бутоны гвоздики и палочку корицы. Довести до кипения и проварить 1-2 минуты.

▶ Снять с плиты, накрыть крышкой и оставить настаиваться на 10-15 минут. Затем процедить, подогреть и разлить в бокалы. Добавить в каждый бокал мякоть яблок (по желанию), по 1-2 дольке лимона и сразу подавать.

Клубничная шипучка

300 г замороженной клубники, 1 стакан молока, 2 стакана клубничного газированного лимонада.

▶ Клубнику измельчить блендером.

▶ Добавить в пюре молоко и взбивать до образования однородной массы.

▶ Затем влить охлажденный лимонад, взбивать еще 1 минуту. Разлить коктейль в стаканы и сразу подавать.

«Лимонная дыня»

На 1 порцию: 50 мл дынного ликера «Мидори», 150 мл лимонной газировки, колотый лед, долька и полоска цедры лимона.

▶ Бокал для маргариты наполнить доверху колотым льдом. Влить ликер и лимонад, аккуратно перемешать коктейльной ложечкой.

▶ Досыпать сверху немного колотого льда, украсить край бокала кружочком лимона и полоской цедры. Подавать с соломинкой.



Апельсиновый мохито

50 мл светлого рома, 1/4 апельсина, 2 веточки мяты, спрайт, кубики пищевого льда.

- ▶ Апельсин нарезать небольшими ломтиками, выложить в стакан. Положить листочки мяты и размять барной ложкой.
- ▶ Добавить в бокал 4-5 кубиков пищевого льда, влить ром и дополнить спрайтом. Украсить кружочком апельсина и сразу подавать.

Кокосовый мохито

50 мл рома малибу, 10 мл сахарного сиропа, 1/2 лайма, 2 веточки мяты, спрайт, колотый лед.

- ▶ В высокий стакан выложить ломтики лайма и веточки мяты, залить сахарным сиропом и помять пестиком или барной ложкой.
- ▶ Наполнить бокал наполовину колотым льдом, влить ром и дополнить спрайтом. Украсить кружочком лайма, веточкой мяты и сразу подавать.



Содержание:

Салаты и закуски

Салат с кальмарами и икрой	4
Желейный салат из морепродуктов	4
Профитроли с икрой	6
Салат из семги с сыром	7
Жюльен под крышечкой из слоеного теста	8
Салат с икрой и инжиром	8
Салат-торт из сельди	10
Рулет из лаваша с рыбой	10
Торт-салат с грибами	12
Террин из курицы с фисташками	12
Салат с маслинами	14
Жюльен из ветчины	15
Заливное «Мясное ассорти»	16
Паштет из свинины с грибами и перцем	18
Язык с желе и гарниром	20
Горячая буженина	21
Яйца с сельдью	22
Яйца с мясным салатом	22
Помидоры с салатом из макарон	24
Огуречный сорбет с тимьяном	24
Закуска из баклажанов	26
Канапе из огурцов и брынзы	26
Рулет из шпината с паштетом	28
Овощи в тесте по-японски	29
Грибы в сырном кляре	30

Горячие блюда

Шашлычки из креветок	32
Кальмары, фаршированные грибами	34
Лосось в кунжуте	35
Галантин из щуки	36
Цыпленок с грушами	38
Цыпленок под соусом	39
Кусочки курицы в тесте	40
Рулеты из индейки	41
Свинина с соусом	42
Свинина с черносливом	42
Говядина в кляре из перца	44
Оджахури «Батуми»	45
Веер из баклажана	46
Шашлык из субпродуктов	47
Фаршированный перец	48

Баклажаны под соусом	49
Пельмени с баклажанами	50
Фаршированный перец по-испански	50
Рулет из савойской капусты	52

Выпечка

Блинчики с сыром и рыбой	54
Пирог с баклажанами	56
Пирожки с курицей и грибами	58
Коса с маком	60
Пирожные «Подковки»	61
Новогодние кексы «Сугробы»	62
Кекс с грушами	62
Шоколадные маффины	64
Торт «Новогодняя ночь»	66
Пирог морковный	67
Торт «Снежный»	68
Пышный пирог с клюквой	69
Торт с желе и фруктами	70
Торт с киви и сгущенкой	72

Десерты и напитки

Фруктовое карпаччо фламбе	74
Фрукты с ванильным кремом	74
Желе с голубикой и фисташками	76
Клубнично-йогуртовое желе	76
Смородиновая панна котта	78
Желе шоколадно-молочное	78
Нежное малиновое суфле	80
Мятное желе с дыней	80
Молочно-шоколадный пудинг	82
Яблоки, запеченные с творогом	82
Абрикосовый торт	84
Черничный чизкейк	86
Шоколадные трюфели	87
Горячий шоколад с зефиром	88
Фруктовый смузи с вишней	88
Глинтвейн с яблоками	90
Клубничная шипучка	90
«Лимонная дыня»	90
Апельсиновый мохито	92
Кокосовый мохито	92

Популярное издание

САМЫЕ ВКУСНЫЕ БЛЮДА К РОЖДЕСТВУ

Ответственный редактор **Елена Руфанова**

Верстка **Алексей Винокуров**

Корректоры **Елена Горбунова, Светлана Нестерова,**

Юлия Платыгина, Елена Коврижных

Фото **Евгений Соболев, Дмитрий Марков**

Photocuisine/EastNews

iStockphoto/Thinkstockphotos//Fotobank.ru

Ingram Publishing/Thinkstockphotos//Fotobank.ru

Zoonar/Thinkstockphotos//Fotobank.ru

Stockbyte/Thinkstockphotos//Fotobank.ru

Eising/Photodisc/Thinkstockphotos//Fotobank.ru

Purestock/Thinkstockphotos//Fotobank.ru

Повара **Марина Паршина, Евгений Кувшинов**

Подписано в печать 21.10.2013. Формат 84 x 108/32

Усл.печ.л. 5,04 Тираж 20000 экз. Заказ №6746.

ООО «Слог»

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

тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15, факс (831) 469-98-00, e-mail: sales@gmi.ru

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

Украина, г. Харьков, ул. Саратовская, 51

Распространитель ЗАО «Издательство «Газетный мир»

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

тел.: (831) 469-98-09, 469-98-15, факс (831) 469-98-00, e-mail: sales@gmi.ru

Отдел продаж наложенным платежом: 8-800-100-17-10 (звонок по России бесплатный),

тел.: (831) 469-98-20, 469-98-22, e-mail: kniga@gmi.ru

Настоящее издание является специальным выпуском газеты «Лучшие рецепты наших читателей».

Главный редактор Е. Руфанова.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства
в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия.

Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-26812 от 29 декабря 2006 г.

Издание предназначено для лиц старше 16 лет.

Учредитель и издатель ООО «Слог».

Цена договорная.