



ДОМАШНЯЯ
КУЛИНАРИЯ



ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ И ФУРШЕТ



ГОТОВИМ ЛЕГКО И БЫСТРО!

Праздник — это замечательный повод
устроить для гостей и домашних настоящий пир!

Фаршированная птица и рыба,
всеми любимый холодец, буженина
и горячие мясные блюда как нельзя лучше подойдут
для любителей богатых застолий, а поклонники
легкого фуршета найдут в этой книге рецепты
порционных закусок, оригинальных канапе
и рулетиков с самыми разными начинками.

С ней вы всегда точно знаете, сколько времени
потребуется на приготовление, свободно заменяете
недостающий продукт похожим, легко рассчитываете
ингредиенты на необходимое количество порций —
и всегда получаете результат, превосходящий ожидания
искушенных гурманов!

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-1831-9



9 785991 018319

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-2436-3



9 789661 424363

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ И ФУРШЕТ



ИЗДАТЕЛЬСТВО
КАУЧ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

УДК 641/642
ББК 36.991
В19

Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Фотограф *Илья Пересада*

Дизайнер обложки *Андрей Цепотан*

Видання для організації дозвілля

Серія «Домашня кулінарія»
Готуємо легко та швидко!»

ВАСИЛЕНКО Сергій
Святковий стіл і фуршет
(російською мовою)

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *Н. С. Дорохіна*
Редактор *І. Г. Веремій*
Художній редактор *Н. П. Рюєнко*
Технічний редактор *А. Г. Веревкін*
Коректор *Л. О. Шабельська*

Підписано до друку 14.12.2011.
Формат 60х90/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Literaturna». Ум. друк. арк. 6.
Наклад 25 000 пр. Зам. № 11-523.

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
у ПАТ «Білоцерківська книжкова фабрика»
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4
впроваджена система управління якістю
згідно з міжнародним стандартом
DIN EN ISO 9001:2000

Издание для досуга

Серия «Домашняя кулинария»
Готовим легко и быстро!»

ВАСИЛЕНКО Сергей
Праздничный стол и фуршет

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *Н. С. Дорохина*
Редактор *И. Г. Веремей*
Художественный редактор *Н. П. Рюенко*
Технический редактор *А. Г. Вережкин*
Корректор *Л. О. Шабельская*

Подписано в печать 14.12.2011.
Формат 60х90/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Literaturna». Усл. печ. л. 6.
Тираж 25 000 экз. Зак. № 11-523.

ООО «Книжный клуб
«Клуб семейного досуга»»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ПАО «Белоцерковская книжная фабрика»
09117, г. Белая Церковь, ул. Леся Курбаса, 4
внедрена система управления качеством
согласно международному стандарту
DIN EN ISO 9001:2000

ISBN 978-966-14-1473-9 (серия)
ISBN 978-966-14-2436-3 (Украина)
ISBN 978-5-9910-1727-5 (серия)
ISBN 978-5-9910-1831-9 (Россия)

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2012
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2012
© ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2012

ВВЕДЕНИЕ

Праздничный стол — всегда приятное событие, ведь своих близких мы балуем необычными блюдами не каждый день.

Подготовка праздничного стола — дело непростое. Нужно тщательно продумать меню, количество блюд и их оформление, а также учесть вкусы приглашенных. От вас потребуются чувство меры и определенный опыт. И конечно, нельзя забывать, что главное за праздничным столом — радушие хозяев и хорошее настроение гостей.

Рецепты, представленные в этой книге, помогут подготовить праздник даже молодой хозяйке с минимальными затратами времени и средств. Здесь приведены как уже полюбившиеся, так и новые рецепты различных блюд.

Также помните: даже самое простое блюдо нетрудно превратить в настоящий кулинарный шедевр с помощью необычных приправ и соусов. А для того чтобы блюда выглядели красиво и аппетитно, нужно правильно украсить их.

Надеемся, что рецепты из этой книги помогут вам сделать праздник незабываемым, а члены вашей семьи и гости дома будут чаще встречаться за одним столом.



БАРАНИНА С ЧЕСНОКОМ И ОРЕГАНО

МЯСО К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

БАРАНИНА С ЧЕСНОКОМ И ОРЕГАНО (5 порций, 3 часа)

Мясо отделить от кости, натереть приготовленным маринадом и оставить в прохладном месте на 2 часа. По истечении этого времени запекать баранину в духовке при температуре 180 °С около 1 часа. Затем переложить мясо в миску, накрыть фольгой и оставить на 10 минут. Подавать на лаваше, украсив зеленью и нарезанным кружочками перцем.

Маринад: Чеснок раздавить, смешать с вином, лимонным соком и орегано.

Баранина на кости — 2 кг
Лаваш — 2 шт.
Зелень и перец сладкий
для украшения

ДЛЯ МАРИНАДА:

Лимоны — 3 шт.
Вино белое — 1 стакан
Чеснок — 3 зубчика
Орегано по вкусу

БАКЛАЖАНЫ С ПЕЧЕНКОЙ В ЧЕСНОЧНО- ГРИБНОМ СОУСЕ (4 порции, 2 часа)

Баклажаны нарезать вдоль пластинами, посолить и оставить на 20 минут. Затем промыть холодной водой, чтобы ушла горечь. Перец нарезать полосками, посолить и запекать в микроволновке в течение

Баклажаны — 3 шт.
Печенка говяжья — 500 г
Перец сладкий — 2 шт.
Лук репчатый — 2 шт.
Морковь — 2 шт.
Масло растительное —
3 ст. л.
Соль, перец по вкусу



ВЕТЧИНА В СЫРЕ

10 минут до мягкости. Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать кубиками. Морковь с луком пассеровать в растительном масле в течение 5—7 минут. Печенку нарезать ломтиками, немного посолить, поперчить и обжарить в растительном масле по 2 минуты с каждой стороны.

Баклажаны обжарить и смазать чесночно-грибным соусом. Положить на каждый по кусочку обжаренной печенки и запеченного перца, выложить пассерованный лук с морковью и завернуть края. Можно скрепить зубочисткой.

Соус: Майонез смешать с измельченным чесноком. Грибы мелко нарезать, обжарить и добавить в соус.

ДЛЯ СОУСА:

Майонез — 150 г

Чеснок — 5 зубчиков

Шампиньоны — 4 шт.



ВЕТЧИНА В СЫРЕ

(3 порции, 3 часа)

Зелень измельчить. Чеснок пропустить через пресс. Желатин замочить в теплой воде и размешивать до его полного растворения. Сыр натереть на мелкой терке, смешать с зеленью, чесноком, залить раствором желатина и размешать до однородной массы. Если масса очень жидкая, поставить в холодильник для застывания. На расстеленную на столе пищевую пленку выложить сырную массу и раскатать тонким слоем по размеру куска ветчины. На сырную массу выложить ветчину, плотно обернуть ее пищевой пленкой и поставить в холодильник на 2—3 часа. Подавать на стол на листьях салата, сняв пищевую пленку и нарезав ломтиками.

Ветчина — 300 г

Сыр твердый — 300 г

Чеснок — 2 зубчика

Желатин — 10 г

Вода — 1 стакан

Зелень укропа

и петрушки — 1 пучок

Листья салата

для украшения





ИНДЮШИНАЯ НОЖКА ЗАПЕЧЕННАЯ

БУЖЕНИНА С КУРАГОЙ И ЧЕСНОКОМ

(5—6 порций, 2 часа)

Свинину промыть и обсушить. В мясе сделать 6—8 проколов и в каждое углубление положить кусочек сала, целую курагу и чеснок. Смешать соль с перцем и натереть мясо со всех сторон. Сверху посыпать красным перцем, положить лавровый лист и накрыть брусочками сала. Смазать фольгу небольшим количеством масла, выложить подготовленную свинину и завернуть в фольгу. Запекать в духовке при 200 °С в течение 1 часа. Затем раскрыть мясо, посыпать семенами кунжута и запекать еще 5—10 минут до золотистой корочки. Готовое мясо переложить в чистую фольгу, остудить, нарезать кусочками и подавать на стол с хреном.

Карбонад
(свиное филе) — 1,2 кг
Курага — 6—8 шт.
Чеснок — 6—8 шт.
Сало — 6—8 брусочков
длиной 3 см
Масло сливочное — 1 ст. л.
Хрен — 2 ст. л.
Соль, перец, красный
перец, семена кунжута,
лавровый лист по вкусу



ИНДЮШИНАЯ НОЖКА ЗАПЕЧЕННАЯ

(3 порции, 2 часа + 2 часа)

Ножку вымыть, обсушить и натереть солью и перцем. Чеснок нарезать пластинами и нашить им мясо. Обильно смазать ножку горчицей и оставить на 2 часа. Затем завернуть ножку в фольгу, выложить на противень, налив в него воду, и запекать 1—1,5 часа при температуре 200 °С. В конце приготовления развернуть фольгу и запечь до румяной корочки. Подать на стол, украсив зеленью укропа и мелко нарезанным перцем.

Индюшина ножка — 1 шт.
Чеснок — 3 зубчика
Горчица зернистая —
2—3 ст. л.
Вода — 1 стакан
Соль, перец по вкусу
Зелень укропа и сладкий
перец для украшения



КУРИНЫЙ РУЛЕТ С КОЗЬИМ СЫРОМ

КУРИНЫЙ РУЛЕТ С КОЗЬИМ СЫРОМ

(2 порции, 25—30 минут)

Куриное филе отбить и замариновать в сладком соусе чили. На пищевую пленку выложить слоями: ломтики бекона, маринованное куриное филе, листья салата, нарезанный кубиками козий сыр. При помощи пленки свернуть рулетом и положить в холодильник на 1 час. Перец очистить от семян и кожицы, нарезать полосками и при помощи блендера взбить в пюре; добавить масло, воду, соль, перец, сахар и подогреть. Вынуть куриный рулет из холодильника, удалить пленку и жарить на сковороде до золотистого цвета, затем выпекать в духовке около 20 минут при температуре 180 °С. Подавать рулет с соусом из сладкого перца, нарезав ломтиками и украсив зеленью.

Куриное филе — 300 г
Бекон — 150 г
Листья салата — 50 г
Сыр козий — 60 г
Перец сладкий — 2 шт.
Масло растительное — 3 ст. л.
Соус чили сладкий — 150 г
Вода — 2 ст. л.
Соль, сахар, перец по вкусу
Зелень для украшения



МЯСО В СЕМЕНАХ КУНЖУТА

(4 порции, 35—40 минут)

Мясо разделить на порционные куски, посолить, натереть специями и выложить в стеклянную посуду для запекания. Мед смешать с растительным маслом, добавить раздавленный чеснок. Смазать мясо полученной смесью, посыпать семенами кунжута и поставить в нагретую духовку на сильный огонь. Когда появится сок, уменьшить огонь и запекать мясо до румяной корочки. Затем добавить красное вино, накрыть крышкой и тушить до готовности мяса.

Свинина — 1 кг
Семена кунжута — 10—20 г
Мед — 2 ст. л.
Масло растительное — 2 ст. л.
Чеснок — 3 зубчика
Вино красное — 100 мл
Соль, специи по вкусу



**ФАРШИРОВАННАЯ СВИНАЯ КОРЕЙКА
С ЯБЛОКАМИ И СЫРОМ**

СОЧНЫЙ КУРИНЫЙ РУЛЕТ

(5 порций, 1 час)

Курицу разрезать по грудинке и, разломив ребра, распластать. Острым ножом осторожно удалить все кости, предварительно отрезав голени. Выложить курицу в глубокую посуду, полить соком лимона и оставить на 30 минут. Шампиньоны нарезать пластинами, сыр натереть на крупной терке, чеснок пропустить через пресс. Натереть курицу бульонными кубиками, чесноком, солью и перцем. Сверху выложить слой грибов, смазать майонезом и посыпать сыром. Скрутить курицу рулетом, выложить на противень и запекать в духовке на среднем огне около 40 минут.

Курица среднего размера — 1 шт.
Шампиньоны консервированные — 400 г (или 200 г свежих)
Сыр — 400 г
Майонез — 200 г
Бульонные кубики — 2 шт.
Чеснок — 4—5 зубчиков
Сок лимона — 4 ст. л.
Соль, перец по вкусу

ФАРШИРОВАННАЯ СВИНАЯ КОРЕЙКА С ЯБЛОКАМИ И СЫРОМ

(2 порции, 35 минут)

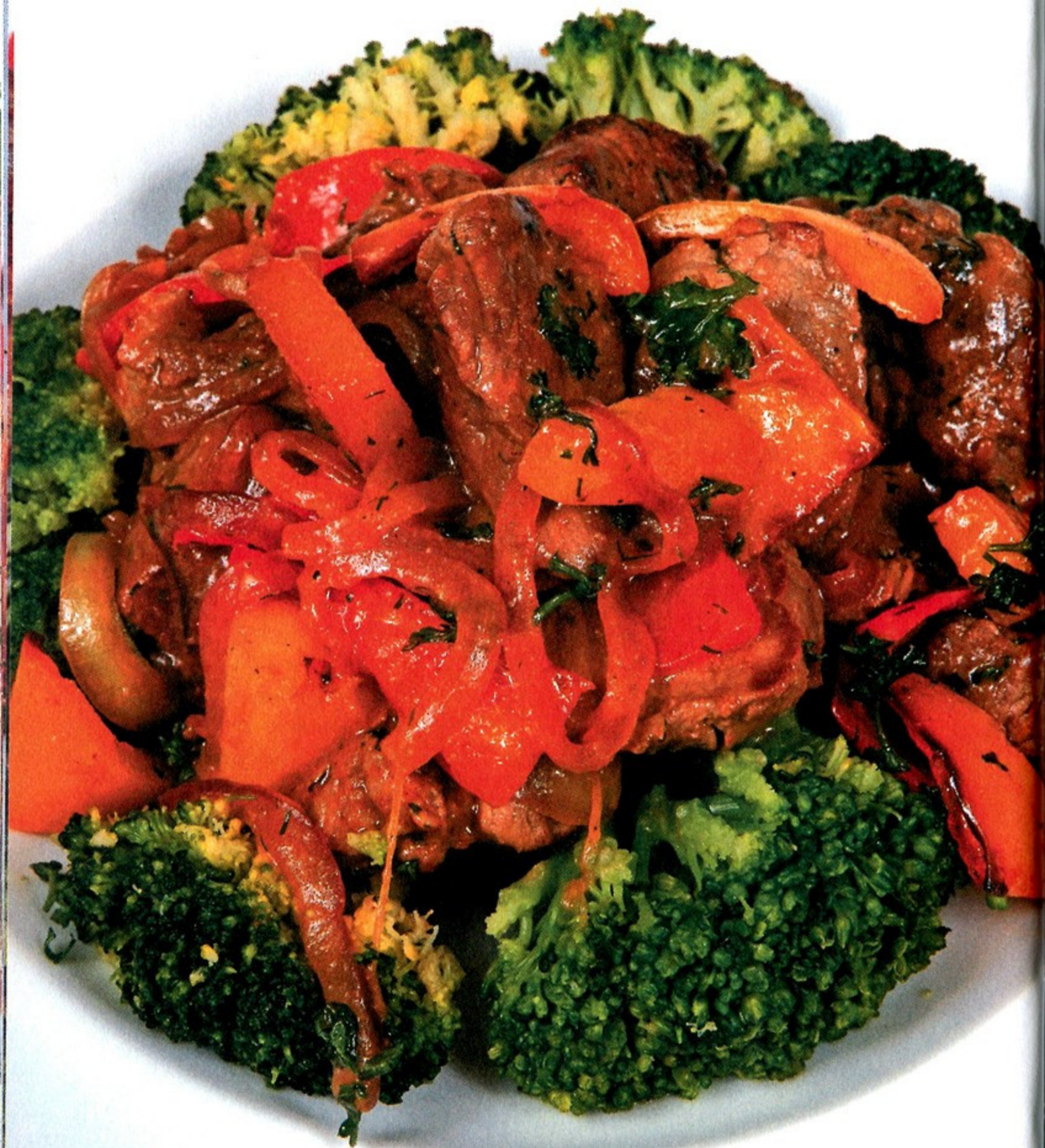
Свиную корейку вымыть, нарезать на стейки толщиной 5 см, посолить, поперчить и сделать глубокий надрез кармашком. Положить в кармашек начинку, края закрепить зубочистками. Обжарить стейки на сковороде на сильном огне и довести до готовности в духовке при 180—200 °С в течение 20—25 минут. Выложить мясо на листья салата и украсить веточками розмарина.

Фарш: Яблоко, очищенное от кожуры, и сыр натереть на крупной терке и смешать.

Свиная корейка на кости — 600 г
Масло растительное — 4 ст. л.
Соль, перец по вкусу
Листья салата, веточки розмарина для украшения

ДЛЯ ФАРША:

Яблоко — 1 шт.
Сыр — 100 г



КИСЛО-СЛАДКИЙ СТИР-ФРАЙ ИЗ СВИНИНЫ

КИСЛО-СЛАДКИЙ СТИР-ФРАЙ ИЗ СВИНИНЫ

(2 порции, 1 час)

Брокколи разделить на соцветия и отварить в подсоленной воде. Перец нарезать на квадратики со стороной 2—3 см. Вырезку нарезать длинными тонкими кусочками. Обжарить мясо на сильном огне и переложить на тарелку. В той же сковороде обжарить сладкий перец и нарезанный кольцами лук, добавить мясо, ананасы, нарезанные кусочками, и брокколи. Влить уксус, соевый соус, 100 мл сиропа от ананасов и добавить крахмал, разведенный в воде. Жарить, помешивая, до загустения соуса. Подать, посыпав рубленым зеленым луком.

Свинина
(вырезка) — 500 г
Брокколи — 300 г
Перец сладкий — 2—3 шт.
Ананасы консервированные — 1 банка
Лук репчатый — 2 шт.
Лук зеленый — ½ пучка
Соус соевый — 2 ст. л.
Уксус рисовый или яблочный — 2 ст. л.
Вода — 3 ст. л.
Крахмал — 1½ ч. л.
Масло растительное — 2 ст. л.
Соль по вкусу

НОЖКА СВИНАЯ ФАРШИРОВАННАЯ

(2 порции, 2 часа)

Ножку вымыть и аккуратно, постепенно опуская кожу вниз, вырезать кость с мясом. Мясо срезать с кости и перекрутить на мясорубке, добавить нарезанные мелкими кубиками сыр, ветчину и обжаренные грибы. Посолить, добавить специи. Ножку фаршировать, зашить, обернуть фольгой, выложить в глубокий противень, долить воды и выпекать не менее 2 часов при температуре 160—180 °С, по мере выкипания добавляя в противень воду. Подавать блюдо, предварительно удалив нитки.

Ножка свиная с копытцем — 1 шт.
Сыр — 2 ломтика
Ветчина — 2 ломтика
Грибы — 2—3 шт.
Вода — 1 стакан
Соль, специи по вкусу



КУРИЦА С ТЫКВОЙ И ШАМПИНЬОНАМИ В СЛИВКАХ

(5 порций, 30 минут)

Тыкву нарезать кубиками со стороной 2 см, шампиньоны — четвертинками. Лук мелко нарубить. Филе нарезать кусочками. Обжарить курицу на сильном огне в растительном масле и положить на тарелку. В той же сковороде в течение 2—3 минут обжарить лук. Добавить грибы и тыкву и жарить, помешивая, в течение 10 минут. Добавить соевый соус, лимонный сок, курицу и сливки. Посолить и поперчить по вкусу, довести до кипения, уменьшить огонь и тушить до мягкости — около 10—15 минут. Перед подачей на стол посыпать блюдо мелко нарезанной зеленью петрушки.

Куриное филе — 1 кг
Тыква — 350 г
Шампиньоны — 300 г
Лук репчатый — 1 шт.
Сливки 20 %-ной жирности — 200 мл
Сок лимона — 1 ст. л.
Соус соевый — 1 ст. л.
Масло растительное — 2 ст. л.
Соль, перец по вкусу
Зелень петрушки для украшения

ТЕРРИН ИЗ СВИНИНЫ С КУРИЦЕЙ

(5 порций, 3 часа + сутки)

Вымыть свинину и курятину и варить отдельно с добавлением очищенной моркови, двух луковиц, соли, перца и корня петрушки, взяв их в равном количестве, около 2 часов. За 1 час до готовности добавить лавровый лист. Мясо отделить от костей и мелко нарезать, бульон процедить. Развести желатин в 1 л бульона. Мелко нарезать оставшийся лук, корнишоны и баклажаны — небольшими ку-

Голяшка свиная — 1 шт. (1,5 кг)
Голень куриная — 4 шт.
Бедра куриные — 2 шт.
Морковь — 2 шт.
Лук репчатый — 3 шт.
Корень петрушки — 1 шт.
Корнишоны маринованные — 1 банка (380 г)
Баклажаны маринованные — 1 стакан
Вода — 2 л
Желатин — 1 пакетик
Зелень петрушки — 1 пучок
Лист лавровый — 6 шт.

КУРИЦА С ТЫКВОЙ И ШАМПИНЬОНАМИ В СЛИВКАХ



БУЖЕНИНА

сочками. Добавить овощи к мясу, влить немного бульона с желатином и перемешать. Петрушку мелко нарезать. Налить в форму немного бульона и посыпать петрушкой.

Разделить оставшееся количество петрушки на 2—3 части, а мясо — на 3—4. Выкладывать слоями мясо с овощами и петрушку поочередно, придавливая их и смачивая бульоном. Поставить террин в холодильник на сутки. Перед употреблением в пищу форму с террином предварительно погрузить в горячую воду на несколько минут. Подавать блюдо, нарезав ломтиками толщиной 2 см.

БУЖЕНИНА

(6 порций, 4 часа)

На фольгу выложить мясо, с помощью ножа сделать глубокие надрезы и нашпиговать чесноком. Смешать майонез с горчицей и смазать мясо, затем натереть солью и перцем. Завернуть в несколько слоев фольги и выпекать в духовке при 170 °С в течение 3,5—4 часов. Готовое мясо нарезать и подать на стол, украсив листьями салата и зеленью.

Совет: Готовность мяса определяют, прокалывая вилкой и надавливая на него: если при этом выделяется красный сок, значит, мясо еще не готово; если сок светлый, то мясо готово к употреблению.

Перец душистый горошком — 10 шт.

Перец черный горошком — 16 шт.

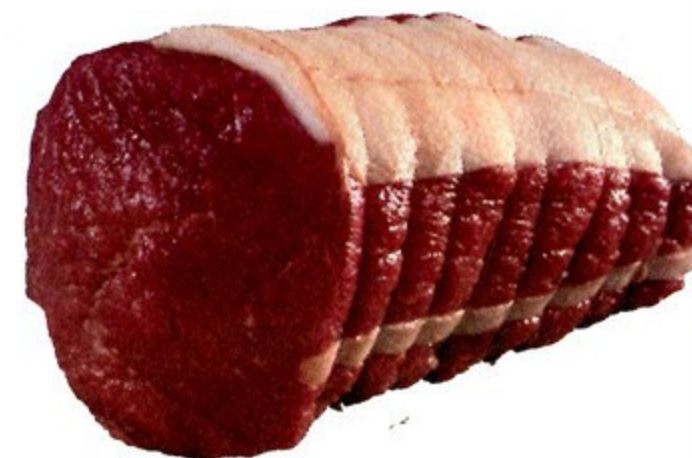
Соль по вкусу

Окорок свиной — 1,5—2 кг

Чеснок — 2 зубчика

Майонез, горчица, соль, перец по вкусу

Листья салата и зелень для украшения





ГУСИНЫЕ НОЖКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

КУРИНЫЕ НОЖКИ ФАРШИРОВАННЫЕ

(6 порций, 40 минут)

Окорочка освободить от костей, остав-
ляя нижний сустав, посолить, поперчить
и смазать пропущенным через пресс чес-
ноком. Фаршировать окорочка приготов-
ленной смесью, панировать в муке, яйце
и в кукурузных хлопьях и обжарить в рас-
тительном масле до румяной корочки.
Довести до готовности в духовке в тече-
ние 20 минут. Подавать, украсив по ва-
шему вкусу.

Фарш: Лук, морковь и сельдерей наре-
зать соломкой и тушить на растительном
масле до полуготовности. Добавить соль,
перец, майоран и слегка охладить.

Окорочка куриные — 6 шт.
Мука — 2 ст. л.
Яйцо — 1 шт.
Хлопья кукурузные
несладкие — 2 ст. л.
Масло растительное —
3 ст. л.
Соль, перец, чеснок по вкусу

ДЛЯ ФАРША:

Морковь — 1 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Сельдерей (корень) — 150 г
Масло растительное —
2 ст. л.
Соль, перец, майоран
по вкусу

ГУСИНЫЕ НОЖКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

(2 порции, 1,5 часа)

Ножки вымыть, посолить, поперчить и уло-
жить в глубокую посуду для запекания.
Добавить крупно нарезанный лук, чеснок
и имбирь. Посуду накрыть фольгой и по-
ставить в духовку, нагретую до 150 °С, на
1 час. Затем снять фольгу, увеличить тем-
пературу до 200 °С и запекать до золо-
тистой корочки. Подать, украсив по ваше-
му вкусу.

Гусиные ножки — 2 шт.
Чеснок — 2—3 зубчика
Лук репчатый — 1 шт.
Имбирь свежий —
2—3 г (или маринован-
ный — 5—10 г)
Соль, перец по вкусу



ЛЮЛЯ-КЕБАБ В ДУХОВКЕ

ЛЮЛЯ-КЕБАБ В ДУХОВКЕ

(3 порции, 35—40 минут)

Одну луковицу и два зубчика чеснока измельчить, соединить с фаршем, приправить специями, солью, добавить зелень петрушки, перемешать и дать постоять 30 минут. Мокрыми руками сформировать из фарша колбаски длиной 10—15 см и толщиной 3 см и наколоть на смазанные маслом шпажки (шпажки заранее замочить в воде).

Нагреть духовку до 200 °С и запекать кебабы на смазанном масле противне, время от времени переворачивая, в течение 20 минут. Оставшуюся луковицу и другие овощи нарезать, выложить на тарелку и полить лимонным соком, добавить зелень укропа. Подавать кебабы на стол с приготовленным соусом.

Соус: Натереть на терке огурцы, чеснок и соединить с йогуртом. Добавить соль, перец и перемешать.

Фарш говяжий — 600 г
Салат китайский —
2—3 листа
Помидор — 1 шт.
Сок лимона — 4 ст. л.
Лук репчатый — 2 шт.
Чеснок — 2 зубчика
Зелень петрушки рубленая — 2 ст. л.
Масло растительное —
2 ст. л.
Шпажки деревянные —
3 шт.
Соль, специи по вкусу
Зелень укропа
для украшения

ДЛЯ СОУСА:

Огурцы консервированные — 2 шт.
Чеснок — 2 зубчика
Йогурт натуральный —
150 г
Соль, перец по вкусу

**СВИНИНА,
ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ**

(5 порций, 1,5 часа)

Овощи вымыть и нарезать: помидоры — ломтиками, перец — полосками, предварительно очищенный кабачок — кружочками, лук — полукольцами. Все посолить, поперчить, заправить растительным маслом и дать постоять 10—15 минут, чтобы овощи пустили сок. Мясо вымыть, каждую отбивную разрезать пополам, но

Свинные отбивные — 1 кг
Помидоры — 2 шт.
Перец сладкий (желтый и красный) — 2 шт.
Лук репчатый — 2 шт.
Кабачок — 1 шт.
Масло растительное —
3 ст. л.
Соль, перец по вкусу



ТЕЛЯТИНА, ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩАМИ

не отбивать. На противень выложить, посыпав солью и перцем, кабачки и часть лука, мясо и оставшиеся овощи. Полить все выделившимся соком и запекать до готовности около 1 часа.

ТЕЛЯТИНА, ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩАМИ

(1 порция, 35 минут)

Телятину нарезать ломтиками, слегка отбить, посолить и поперчить.

Выложить подготовленные овощи на телятину слоями и свернуть рулетом, скрепив деревянными шпажками.

Обжарить рулеты на сильном огне в оливковом масле до румяной корочки и довести до готовности в духовке при 180 °С в течение 25—30 минут. Подать мясо, нарезав ломтиками и украсив по вашему вкусу.

Фарш: Грибы нарезать пластинами, цуккини — кольцами, перец — соломкой.

Телятина — 200 г
Масло оливковое — 2 ст. л.
Соль, перец по вкусу

ДЛЯ ФАРША:

Шампиньоны — 70 г
Перец сладкий — 50 г
Цукини — 75 г



КУРИЦА В ОСТРО-СЛАДКОМ СОУСЕ

(6 порций, 50 минут)

Абрикосовый джем смешать с кетчупом, соевым и острым соусами.

Подогреть смесь на огне до тех пор, пока джем не начнет плавиться. Поместить ножки в форму для запекания, полить соусом и поставить в духовку, нагретую до 200 °С, на 40 минут.

Голень куриная — 12 шт.
Джем абрикосовый —
½ стакана
Кетчуп — 2 ст. л.
Соус соевый — ¼ стакана
Соус острый (любой)
по вкусу



ШАШЛЫЧКИ ИЗ ВЫРЕЗКИ

СВИНИНА С ГРИБАМИ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

(5 порций, 1 час)

Из свиного ошейка сделать подобие сумки с крышкой: срезать пласт мяса толщиной 1 см — это будет крышка; сделать надрезы вдоль куска, чтобы образовались карманы. Посыпать свинину специями, посолить, поперчить и фаршировать грибной начинкой. Мясо связать ниткой и обжарить со всех сторон на сковороде до готовности, дать остыть, удалить нитки и завернуть мясо в раскатанное тесто. Смазать его взбитым яйцом и запекать в духовке при 200 °С в течение 40—60 минут.

Начинка: Обжарить мелко нарезанный лук и грибы, посолить и перемешать.

Свиной ошейек — 1 кг
Тесто слоеное — 500 г
Яйцо — 1 шт.
Масло растительное —
½ стакана
Специи, соль, перец
по вкусу

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Шампиньоны —
500—800 г
Лук репчатый — 1 шт.

ШАШЛЫЧКИ ИЗ ВЫРЕЗКИ

(3 порции, 35 минут + 2 часа)

Мясо нарезать небольшими кусочками, лук — кружочками, выложить в глубокую посуду и добавить лавровый лист, гвоздику, перец горошком и лук. Залить все уксусом, перемешать, посолить и поставить на 2 часа в холодильник. Сладкий перец нарезать квадратными кусочками, шампиньоны обжарить в растительном масле. Нанизать помидоры черри, грибы, перец и мясо на шпажки и запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 30 минут, периодически переворачивая. Готовые шашлычки выложить на листья салата и украсить по вашему вкусу.

Вырезка — 500 г
Перец сладкий — 1 шт.
Помидоры черри — 9 шт.
Лук репчатый — 2 шт.
Шампиньоны — 100 г
Лист лавровый — 2—3 шт.
Перец черный горошком —
3—4 шт.
Гвоздика — 3—4 шт.
Уксус — 4 ст. л.
Масло растительное —
2 ст. л.
Соль по вкусу
Листья салата
для украшения



РОСТБИФ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПОД ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

РОСТБИФ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПОД ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

(5 порций, 1 час + 3 часа)

Мясо вымыть, посолить, поперчить, посыпать тимьяном и оставить мариноваться на 2—3 часа. Затем завернуть мясо в фольгу и поставить в нагретую до 150 °С духовку на 40—60 минут. Готовый ростбиф подавать горячим, полив вишневым соусом и украсив зеленью.

Соус: Упарить вино, смешанное с сахаром, наполовину, добавить вишни и варить до консистенции соуса.

Говядина (толстый край) — 2—2,5 кг
Тимьян сушеный — ½ ч. л.
Соль, перец по вкусу
Зелень для украшения

ДЛЯ СОУСА:

Вино красное сухое — 500 мл
Вишни без косточек — 200 г
Сахар — 100 г

УТКА, ФАРШИРОВАННАЯ КАПУСТОЙ

(6 порций, 1 час)

Утку выпотрошить и удалить хребет через разрез, стараясь не повредить кожу. Тушку посолить, поперчить. Фаршировать утку приготовленной начинкой, зашить разрез и верхнее отверстие в тушке, заправив внутрь кожу шеи. Обжарить утку в утятнице или другой посуде в растительном масле, переворачивая, до румяной корочки со всех сторон. Добавить бульон, в котором варились кости и потроха, накрыть крышкой и тушить 40—50 минут, периодически поливая утку бульоном. Затем снять крышку, увеличить огонь и упарить бульон до консистенции соуса. Готовую утку выложить на сервировочную тарелку и полить соусом.

Фарш: Кости с мясом и потроха без печени отварить в течение 1 часа с добавле-

Утка — 1 шт. (2 кг)
Масло растительное —
3 ст. л.
Соль, перец по вкусу

ДЛЯ ФАРША:

Капуста — 400 г
Лук репчатый — 1 шт.
Черный перец
горошком — 5—6 шт.
Лавровый
лист — 2—3 шт.
Вода — 1,5 л
Сок лимона — 1 ст. л.
Масло растительное —
½ стакана
Семена тмина — ½ ч. л.
Соль по вкусу



УТИНОЕ ФИЛЕ В ПИКАНТНОМ МАРИНАДЕ

нием очищенного лука, перца горошком и соли. За 5 минут до окончания варки положить лавровый лист. Готовый бульон процедить. Отварное мясо снять с костей и нарезать вместе с потрохами, добавить мелко нарезанную печень. Капусту нашинковать и обжарить в растительном масле, не накрывая крышкой, в течение 10—15 минут. Когда капуста станет мягкой, добавить лимонный сок, семена тмина, посолить и тушить до готовности. Добавить к капусте нарезанное мясо, перемешать и дать немного остыть.



УТИНОЕ ФИЛЕ В ПИКАНТНОМ МАРИНАДЕ (4 порции, 30 минут + 12 часов)

Утиное филе вымыть, поперчить, замариновать в соевом соусе с горчицей, чесноком и имбирем и поставить в холодильник на ночь. Затем обжарить филе с двух сторон до золотистой корочки и довести до готовности в духовке при 180 °С в течение 15—20 минут. Подавать, нарезав ломтиками и украсив по вашему вкусу.

Совет: Если тушка птицы слишком жирная, то во время жарки ее нужно поливать водой. Постную птицу поливают растопленным свиным салом.

Утиное филе — 4 шт.
Имбирь
маринованный — 50 г
Соус соевый — 50 мл
Чеснок — 5 зубчиков
Горчица — ½ ч. л.
Масло растительное —
2 ст. л.
Перец по вкусу
Зелень для украшения





ФАРШИРОВАННОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ
С ТВОРОГОМ И ПАПРИКОЙ

ШАРИКИ КУРИНЫЕ С РИСОМ ПО-КИТАЙСКИ

(5 порций, 25 минут)

Кинзу и зеленый лук мелко нарезать и смешать с куриным фаршем. Посолить, поперчить, влить соевый соус, добавить яйца и тщательно перемешать. Рис смешать с крахмалом.

Из фарша слепить небольшие шарики и обвалить в рисе.

В глубокой сковороде нагреть растительное масло и обжаривать шарики около 7 минут до золотистого цвета.

Подавать на стол горячими.

Фарш куриный — 500 г
Рис отварной — 300 г
Яйца — 2 шт.
Кинза — 3 веточки
Лук зеленый — 2 ст. л.
Соус соевый — 3 ст. л.
Масло растительное — 2 ст. л.
Крахмал — 1 ч. л.
Соль, перец по вкусу

ФАРШИРОВАННОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ С ТВОРОГОМ И ПАПРИКОЙ

(1 порция, 25 минут)

Куриное филе вымыть, посолить, поперчить и сделать надрез кармашком и наполнить приготовленным фаршем. Край надреза закрепить зубочистками. Посыпать куриное филе паприкой и выпекать в духовке при 180 °С 15 минут. Затем смазать мясо растительным маслом и разрезать пополам.

Подать, посыпав зеленью, с нарезанным кольцами крымским луком.

Фарш: Творог протереть через сито, добавить мелко нарезанный укроп и чеснок, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Куриное филе — 1 шт.
Паприка сушеная — ¼ ст. л.
Масло растительное — 1 ст. л.
Лук крымский — ½ шт.
Зелень укропа
для украшения

ДЛЯ ФАРША:

Творог — 2 ст. л.
Чеснок — ½ зубчика
Укроп — 2 веточки
Соль, перец по вкусу



ХОЛОДЕЦ ИЗ КУРИЦЫ

ХОЛОДЕЦ ИЗ КУРИЦЫ

(2 порции, 1 час)

Курицу отварить с добавлением очищенной моркови, лука, чеснока и перца. За 15 минут до окончания варки добавить лавровый лист. Развести желатин в теплой кипяченой воде и дать ему набухнуть. Вынуть из бульона курицу и овощи, бульон процедить. Разобрать курицу, отделить мясо от костей, нарезать небольшими кусочками и выложить в формы для холодца. Процеженный бульон поставить на огонь, добавить набухший желатин, тщательно размешать и подогреть, не доводя до кипения. Залить мясо бульоном, охладить и поставить в холодильник до полного застывания. Подавать на стол с горчицей, украсив зеленью и нарезанными полукольцами помидорами.



Курица — 1 шт. (1—1,5 кг)
 Морковь — 2 шт.
 Лук репчатый — 1 шт.
 Лавровый лист — 2 шт.
 Желатин — 2 пакетика по 15 г
 Горчица столовая — 1 ст. л.
 Вода — 3 стакана
 Перец горошком, соль, чеснок по вкусу
 Зелень, помидоры для украшения

ЛОМТИКИ ТЫКВЫ,
ЗАПЕЧЕННЫЕ С МЯСНЫМ
ФАРШЕМ И ПОМИДОРАМИ

(5 порций, 1 час)

Тыкву нарезать ломтиками толщиной 5—7 мм, посолить, поперчить, перемешать и сложить в форму для запекания. Помидоры нарезать кубиками и пассеровать на растительном масле 10—15 минут, периодически помешивая. Добавить сахар, соль, перемешать и снять с огня. Лук мелко нарезать, чеснок пропустить через пресс. Обжарить лук до мягкости,

Тыква — 500 г
 Фарш (свинина + говядина) — 600 г
 Лук репчатый — 1 шт.
 Чеснок — 2 зубчика
 Помидоры — 4 шт.
 Бульон куриный — 150—200 мл
 Масло растительное — 4 ст. л.
 Масло сливочное — 30—40 г
 Сыр твердых сортов — 100 г
 Сахар, соль, перец по вкусу



ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА С САЛАТОМ

посолить, поперчить, добавить половину количества чеснока, перемешать, снять с огня и переложить в миску. В той же сковороде обжарить фарш до полного испарения влаги, посолить, поперчить, добавить сливочное масло и перемешать. Добавить лук, оставшийся чеснок, томатный соус, влить бульон и перемешать. Полученную массу выложить на тыкву, разровнять поверхность и запекать в духовке около 45 минут при температуре 180 °С. За 5 минут до готовности посыпать блюдо тертым сыром.

ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА С САЛАТОМ

(4 порции, 30 минут + 12 часов)

Цыпленка разрезать вдоль грудки, развернуть, поместить в пакет и отбить с двух сторон, чтобы тушка приняла плоскую форму. Затем посолить, поперчить, смазать пропущенным через пресс чесноком, положить под гнет и поставить в холодильник на 12 часов. В сковороду с растительным маслом положить цыпленка, накрыть крышкой без ручки, поставить сверху гнет и обжарить с обеих сторон в течение 15—20 минут. Готового цыпленка выложить на листья салата и украсить по вашему вкусу.



Цыпленок — 1 шт.
Масло растительное —
3 ст. л.
Чеснок — 3 зубчика
Соль, перец по вкусу
Листья салата, перец сладкий, зелень для украшения





ЯЗЫК ФАРШИРОВАННЫЙ

ЯЗЫК ФАРШИРОВАННЫЙ

(5 порций, 4 часа)

Язык залить холодной водой и варить на слабом огне 2—3 часа. Перед окончанием варки положить в воду соль, корень петрушки, перец горошком и лавровый лист. Готовый язык переложить в посуду с холодной водой, снять с него кожицу и сделать надрез вдоль. Сыр натереть на мелкой терке, добавить рубленую зелень и чеснок, перемешать. Полученной массой фаршировать язык, завернуть в фольгу и запекать в духовке при 180 °С в течение 15 минут. Готовый язык остудить, нарезать ломтиками и подать на стол, украсив по вашему вкусу.

Язык говяжий — 1 шт.
Сыр твердый — 200 г
Лук репчатый — 1—2 шт.
Петрушка (корень) —
½ шт.
Зелень петрушки — 1 пучок
Чеснок — 2 зубчика
Перец черный горошком,
лавровый лист,
соль по вкусу

СУШКА ФАРШИРОВАННАЯ

(8 порций, 1 час)

Поместить сушку в кастрюлю с нагретым молоком, накрыть крышкой и оставить на 7—10 минут. Затем перевернуть сушку и оставить еще на 10 минут. Вынуть сушку и дать стечь жидкости.

Добавить в фарш рубленую зелень, перец, соль, желток и перемешать. Аккуратно фаршировать сушку, так чтобы верхняя поверхность фарша прикрывала также ее края. Обжарить сушку с обеих сторон на сковороде с растительным маслом или запечь в духовке при 180 °С в течение 30 минут.

Сушка — 300 г
Молоко — 1 л
Фарш — 300 г
Желток яичный — 1 шт.
Зелень — ½ пучка
Масло растительное —
2 ст. л.
Соль, перец по вкусу



ПЕЧЕНОЧНЫЙ ТОРТ

ПЕЧЕНОЧНЫЙ ТОРТ

(6 порций, 2 часа)

Морковь отварить, остудить и очистить. Печенку промыть, зачистить от пленок, перекрутить на мясорубке, смешать с манной крупой и оставить на 25—30 минут, чтобы крупа набухла. Лук нарезать небольшими кусочками, обжарить в растительном масле до золотистого цвета, остудить, переложить в блендерную чашу и взбить с яйцом. Полученную смесь добавить к печеночной массе, всыпать муку, посолить, поперчить и перемешать. Приготовленное тесто разделить на 6 порций. Выложить порцию теста на сковороду с раскаленным маслом в виде лепешки диаметром около 15 см и обжарить на среднем огне по 3 минуты с каждой стороны. Таким же образом обжарить оставшееся тесто. Шпинат припустить в собственном соку в течение 3 минут, отцедить и смешать с частью майонеза. Сыр натереть, смешать с измельченным чесноком и майонезом. Вареную морковь натереть на крупной терке и смешать с майонезом. Уложить готовые печеночные лепешки, смазывая каждую приготовленными начинками в произвольном порядке. Торт накрыть пленкой и дать настояться в холодильнике 1,5—2 часа. Подать, украсив зеленью.

Печенка говяжья — 500 г
 Сыр — 200 г
 Яйцо — 1 шт.
 Майонез — 200 г
 Крупа манная — ½ стакана
 Мука — 1 ст. л.
 Морковь — 1 шт.
 Шпинат — 200 г
 Лук репчатый — 2 шт.
 Чеснок — 2 зубчика
 Масло растительное — ½ стакана
 Соль, перец по вкусу
 Зелень для украшения



РЫБА К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ

МИДИИ СОТЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ (3 порции, 30 минут)

Мидии промыть, очистить, посолить, поперчить и сбрызнуть лимонным соком. Лук, чеснок и перец болгарский нарезать мелкими кубиками и обжарить в оливковом масле. Добавить белое вино и слегка упарить. Затем положить мидии и готовить 5—10 минут. Подавать горячими, посыпав мелко нарубленным базиликом и украсив по вашему вкусу.

Мидии — 500 г
Перец болгарский — 1 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Чеснок — 2 зубчика
Сок лимона — 2 ст. л.
Вино белое — 100 мл
Масло оливковое — 2 ст. л.
Базилик свежий —
1 веточка
Соль, перец по вкусу

ДОРАДО С ЧЕСНОКОМ КОНФИ (4 порции, 40 минут)

Рыбу очистить, выпотрошить и сделать диагональные надрезы до кости по бокам с каждой стороны. В брюшко положить чеснок конфи, розмарин и тимьян, приправить солью и перцем, смазать оливковым маслом. Обжарить рыбу на гриле с каждой стороны в течение 7 минут и подать на стол.

Дорадо (тушка) — 4 шт.
Розмарин — 4 веточки
Тимьян — 4 веточки
Чеснок конфи — 100 г
Масло оливковое — 100 мл
Соль, перец по вкусу

ДЛЯ ЧЕСНОКА КОНФИ:

Чеснок — 200 г
Масло растительное —
250 мл

МИДИИ СОТЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ



РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ

Чеснок конфи: Залить чеснок маслом и готовить на слабом огне около 1 часа до мягкости, не доводя масло до кипения.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ

(5 порций, 35—45 минут)

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками и посыпать солью и перцем. Картофель нарезать тонкими кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Форму для запекания смазать растительным маслом и ровным слоем выложить в нее часть картофеля. Сверху разместить кусочки рыбы, накрыть слоем оставшегося картофеля, посолить и поперчить. Полить все майонезом, посыпать тертым сыром и выпекать в духовке при температуре 180 °C в течение 30—35 минут. Подать, посыпав рубленой зеленью.

Рыбное филе — 500 г
Картофель — 1 кг
Сыр — 150 г
Масло растительное — 2 ст. л.
Майонез — 150 г
Соль, перец по вкусу
Зелень для украшения



КЕФАЛЬ ФАРШИРОВАННАЯ

(4 порции, 30 минут)

Рыбу вымыть и очистить от чешуи. Аккуратно надрезать голову и выпотрошить, не разрезая брюшка. Голову отрезать и аккуратно снять с рыбы кожу. Отделить филе от костей и перекрутить на мясорубке. Лук измельчить и обжарить. Грибы отварить, нарезать кубиками, соединить с луком и тушить в течение 5—7 минут. Гречневую крупу промыть и отварить. Яйца отварить и измельчить. Зелень мелко на-

Кефаль — 1 кг
Шампиньоны — 1 кг
Крупа гречневая — 1 стакан
Яйца — 3 шт.
Лук репчатый — 2—3 шт.
Масло растительное — ½ стакана
Петрушка, укроп — 1 пучок
Майонез по вкусу

резать. Соединить гречку, грибы, рыбный фарш, яйца, петрушку и укроп, перемешать и фаршировать кожу рыбы. Подготовленную рыбу выложить на противень, смазанный маслом, полить майонезом и запекать в духовке при 180 °С до готовности.



САВИЧЕ ИЗ СВЕЖЕЙ РЫБЫ

(8 порций, 25 минут + 2 часа)

Рыбное филе и остальные ингредиенты нарезать мелкими кубиками и смешать. Перед подачей на стол добавить сок лимона, оливковое масло и выложить на приготовленное печенье. Украсить листьями салата и нарезанным дольками лимоном.

Тесто: Масло смешать с мукой, добавить сметану и соль, замесить тесто и поставить в холодильник на 2 часа. Затем тонко раскатать его, вырезать фигурки разной формы, наколоть зубочисткой и выпекать в духовке при 180 °С 10 минут.

Филе свежей морской рыбы — 400 г
Лук репчатый — ½ шт.
Чеснок — 4 зубчика
Перец сладкий красный — ½ шт.
Сок лимона — 2 ст. л.
Масло оливковое — 100 г
Соль, перец по вкусу
Листья салата, лимон для украшения

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука — 250 г
Масло — 50 г
Сметана — 100 г
Соль по вкусу

ЛОСОСЬ В СОУСЕ ИЗ КРЕСС-САЛАТА

(8—10 порций, 1 час)

Лосося очистить от чешуи, тщательно промыть и обсушить. Лимоны ошпарить кипятком и нарезать дольками. Зеленый лук крупно нарезать. Положить внутрь лосося лук и дольки лимона, натереть сверху солью и перцем, завернуть в два слоя фольги и запекать в духовке при 160—170 °С

Лосось среднего размера — 1 шт.
Лимоны — 2 шт.
Лук зеленый — 2 пучка
Огурцы длинноплодные — 3 шт.
Соль, перец по вкусу

ДЛЯ СОУСА:

Кресс-салат — 400 г
Чеснок — 3 зубчика
Эстрагон — ½ пучка

САВИЧЕ ИЗ СВЕЖЕЙ РЫБЫ



САЛАТ ИЗ ЛОСОСЯ

в течение 1 часа. Готовую рыбу оставить в фольге на 15 минут, затем развернуть, переложить на блюдо и накрыть пленкой. Огурцы нарезать тонкими кружочками. Осторожно снять с лосося кожу, удалить плавники. По всей длине рыбы «чешуей» уложить кружочки огурцов. Подавать рыбу с приготовленным соусом.

Соус: У кресс-салата и эстрагона удалить стебли и измельчить листья. Добавить пропущенный через пресс чеснок, йогурт и постепенно ввести растопленное масло.

Йогурт натуральный — 600 мл
Масло сливочное — 100 г

САЛАТ ИЗ ЛОСОСЯ

(4 порции, 30 минут + 3 часа)

Авокадо разделить на две части и чайной ложкой вынуть мякоть. Сбрызнуть половинки авокадо лимонным соком и отложить. Нарезать небольшими кусочками мякоть авокадо, укроп, филе копченого лосося, перец, смешать и заправить майонезом. Наполнить половинки авокадо салатом и поставить в холодильник на 3—4 часа. Подавать на листьях салата, украсив веточками укропа.

Лосось копченый — 300 г
Авокадо — 2 шт.
Перец сладкий — 1 шт.
Укроп рубленый — ½ стакана
Сок лимона — 2 ст. л.
Майонез — 2 ст. л.
Соль, перец по вкусу
Листья салата, зелень укропа для украшения

ПЕЛЕНГАС К ПРАЗДНИКУ

(5 порций, 40—50 минут + 12 часов)

Рыбу очистить, выпотрошить и удалить жабры. Затем вымыть, обсушить, снаружи и внутри натереть солью и перцем. Фаршировать брюшко пеленгаса приго-

Пеленгас — 1 шт.
(1—1,3 кг)
Сок лимона — 4 ст. л.
Соль, перец по вкусу

ДЛЯ ФАРША:

Морковь — 1 шт.
Зелень укропа и петрушки — 1 пучок



СЕМГА СО ШПИНАТОМ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

товленной смесью, зашить, полить рыбу соком лимона, посыпать перцем и поставить мариноваться на ночь в холодильник. Запекать в духовке при 180—200 °С в течение 40—50 минут. Подать блюдо на стол, предварительно удалив нитки и украсив по вашему вкусу.

Фарш: Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать тонкими полукольцами, зелень мелко нарубить. Смешать лук, морковь, лимонный сок, добавить соль, перец, уксус, зелень и перемешать.

Лук репчатый — 1 шт.
Сок лимона — 2 ст. л.
Уксус — 1 ч. л.
Соль, перец по вкусу



СЕМГА СО ШПИНАТОМ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

(2 порции, 40 минут)

Рыбу вымыть, снять кожу, разделить филе и нарезать на куски. Посолить мясо, поперчить и сбрызнуть соком лимона. Тесто разделить на 2 части, раскатать квадратом. Выложить в центре шпинат, сверху — рыбу и свернуть тесто мешочком. Тщательно защипать сверху, смазать взбитым яйцом, посолить и запекать в духовке при 180 °С 25—30 минут. Подать, украсив по вашему вкусу.

Филе семги — 200 г
Сок лимона — 2 ст. л.
Шпинат свежемороже-
ный — 150 г
Тесто слоеное — 300 г
Яйцо — 1 шт.
Соль, перец по вкусу

ЗАКУСКА НА ЧИПСАХ

(20 порций, 25 минут)

Плавленый сырок натереть на крупной терке. Крабовые палочки и помидоры мелко нарезать, зелень измельчить. Все сме-

Чипсы — 20 шт.
Сырок плавленый — 1 шт.
Помидор — 1 шт.
Крабовые
палочки — 100 г
Маслины — 10 шт.
Зелень — 100 г
Майонез по вкусу



СТЕЙК ИЗ СЕМГИ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ
И КРАСНОЙ ИКРОЙ

шать и добавить майонез. На чипсы ложкой выложить закуску, маслины разрезать пополам и выложить сверху.

РЫБНЫЙ ГУЛЯШ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ (6 порций, 40 минут)

Нагреть масло в большой кастрюле, добавить мелко нарезанные лук, фенхель, нарезанный полосками перец и измельченный чеснок и готовить, помешивая, на слабом огне в течение 10 минут. Затем положить помидоры, томатную пасту, влить вино, приправить и довести до кипения. Уменьшить огонь и тушить, не закрывая крышкой, 15 минут. Добавить нарезанную кусочками длиной 5 см рыбу и тушить до готовности. Затем положить оливки, креветок и тушить еще 5 минут. Подавать гуляш на стол, украсив петрушкой.

Рыбное филе — 700 г
Креветки
очищенные — 200 г
Оливки — 125 г
Лук репчатый
красный — 2 шт.
Перец красный
сладкий — 1 шт.
Фенхель (корень) — 1 шт.
Чеснок — 2 зубчика
Помидоры консервирован-
ные — 1 банка (400 г)
Паста томатная — 1 ст. л.
Масло оливковое — 2 ст. л.
Вино белое сухое — 200 мл
Соль, перец по вкусу
Зелень петрушки
для украшения

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

(1 порция, 25 минут)

Семгу вымыть, обсушить бумажным полотенцем, посыпать солью, перцем, полить соком лимона и оставить на 20—30 минут. Выложить рыбу на смазанный растительным маслом противень и запекать при температуре 180—200 °С около 20 минут. На стейк выложить икру и по-

Стейк из семги —
200—250 г
Икра красная — 1 ст. л.
Сок лимона — 2 ст. л.
Масло растительное —
2 ст. л.
Соль, перец по вкусу

ДЛЯ СОУСА:

Масло сливочное — 1 ст. л.
Сливки — 150 мл

лить горячим соусом. Украсить по вашему вкусу.

Соус: В сковороде растопить сливочное масло, добавить, непрерывно помешивая, сливки и довести до кипения.

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

(5—6 порций, 1—1,5 часа)

Щуку очистить, не разрезая брюшка и не вырезая плавников, голову отделить, жабры удалить. Сделать по кругу надрезы, отделяя кожу от мяса. Аккуратно снять кожу, у основания хвоста отрубить кость. Выпотрошить рыбу, мясо отделить от кости. Хлеб замочить в молоке. Мясо, хлеб и лук перекрутить на мясорубке 2—3 раза, зелень мелко нарубить. Все смешать, посолить, поперчить и добавить яйцо. Полученной массой фаршировать кожу щуки, выложить на фольгу, смазать майонезом и накрыть фольгой. Запекать в духовке около 1 часа при температуре 180 °С. Полностью остудить щуку, снять фольгу, украсить по вашему вкусу и подавать холодной.

Щука — 1 шт. (1 кг)

Хлеб белый — 100 г

Молоко — 1 стакан

Майонез — 2 ст. л.

Яйцо — 1 шт.

Лук репчатый — 1 шт.

Зелень — 1 пучок

Соль, перец по вкусу



ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ



ПОМИДОРЫ С КРЕВЕТКАМИ

ЗАКУСКИ. КАНАПЕ. ПРОФИТРОЛИ. РУЛЕТЫ

БАТОН, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ

(5 порций, 30 минут)

Смешать тертый сыр, чеснок, пропущенный через пресс, размягченное масло и мелко нарезанную зелень. В батоне сделать надрезы наискосок и заполнить их сырной массой. Завернуть батон в фольгу и запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 20 минут. Затем фольгу приоткрыть и запекать еще 5 минут до румяной корочки, можно под грилем.

Батон французский — 1 шт.
Сыр — 100 г
Масло сливочное — 100 г
Чеснок — 2—3 зубчика
Зелень петрушки и укропа — 1 пучок

ПОМИДОРЫ С КРЕВЕТКАМИ

(3 порции, 15 минут)

У помидоров срезать верхушки, мякоть вынуть ложкой, посолить внутри и перевернуть, чтобы вытек сок. Креветок отварить со специями. Яйцо отварить. Натереть на мелкой терке яйцо и чеснок, добавить креветок, посолить, поперчить, заправить майонезом и перемешать. Начинить этой смесью помидоры и подать на стол на листьях салата, украсив зеленью укропа.

Помидоры — 3 шт.
Креветки — 200 г
Яйцо — 1 шт.
Чеснок — 2 зубчика
Майонез — 2 ст. л.
Соль, перец по вкусу
Листья салата и зелень укропа для украшения



КАНАПЕ С УТИНЫМ ФИЛЕ И ИМБИРЕМ

КАНАПЕ С УТИНЫМ ФИЛЕ И ИМБИРЕМ

(6 порций, 30 минут + 6 часов)

Замариновать утиное филе и поставить в холодильник на 6 часов. Хлеб подсушить в духовке, охладить и смазать сыром «Виола». Сверху положить тонко нарезанное утиное филе, свернув его рулетом. Подать канапе на листьях салата, украсив зеленью и перцем, нарезанным кольцами.

Маринад: Смешать все ингредиенты.

Хлеб тостерный — 6 ломтиков
Утиное филе — 1 шт.
Сыр «Виола» — 1 ст. л.
Перец острый — ½ стручка
Зелень, листья салата для украшения

ДЛЯ МАРИНАДА:

Имбирь
маринованный — 20 г
Соус соевый — 2 ст. л.
Чеснок — 1 зубчик

ГОРЯЧИЙ ЯИЧНЫЙ СЭНДВИЧ

(6—8 порций, 25 минут)

Багет разрезать вдоль пополам и вынуть мякиш так, чтобы остались стенки толщиной около 1,5 см. Верхнюю половину багета смазать 3 ст. л. сливочного масла, нижнюю — майонезом. Выложить нижнюю половину ломтиками индейки, сверху положить нарезанный тонкими кольцами лук и помидор и смазать горчицей. В сотейнике растопить 1 ст. л. масла, влить взбитые яйца и жарить на среднем огне, постоянно помешивая, пока яйца не схватятся. Снять с огня и дать немного остыть. Переложить яйца в верхнюю часть багета, закрыть тонко нарезанным чеддером. Соединить обе половины багета. Кусок фольги смазать оставшимся маслом, плотно обернуть им багет и запекать в духовке при 200 °С 15—20 минут. Готовый сэндвич нарезать поперек на порционные куски. Подавать горячим.

Багет французский — 1 шт.
Яйца — 8 шт.
Индейка отварная (филе) — 200 г
Сыр чеддер — 100 г
Помидор — 1 шт.
Лук репчатый — 1 шт.
Масло сливочное — 5 ст. л.
Майонез — 2 ст. л.
Горчица сладкая — 2 ст. л.





КАНАПЕ С КУРИЦЕЙ И ЯЗЫКОМ

КАНАПЕ С КУРИЦЕЙ И ЯЗЫКОМ

(16 порций, 15 минут)

Хлеб нарезать ломтиками. Масло смешать с горчицей, смазать хлеб. Курицу и язык мелко нарезать, смешать с майонезом и выложить на хлеб. Украсить бутерброды нарезанным помидором и зеленью.

Мясо куриное
отварное — 100 г
Язык говяжий
отварной — 100 г
Хлеб ржаной — 350 г
Горчица — 4 ч. л.
Масло сливочное — 80 г
Майонез — 20 г
Помидоры и зелень
для украшения

БУТЕРБРОДЫ С ВЕТЧИНОЙ И АНАНАСАМИ

(4 порции, 20 минут)

Батон нарезать ломтиками толщиной 1 см. Кольца ананаса разрезать на полукольца, затем каждое полукольцо разрезать вдоль. Смазать ломтики батона майонезом, сверху положить тонкий ломтик ветчины, затем ананас, снова смазать майонезом, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до золотистого цвета.

Багет — 1 шт.
Ананасы консервированные (кольцами) — ½ банки
Ветчина — 4 ломтика
Сыр — 4 ломтика
Майонез по вкусу

БУТЕРБРОДЫ С ИКРОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

(3 порции, 25 минут)

Размягченное масло соединить с тертым желтком, фетой и майонезом. Из хлеба вырезать кружочки, смазать верх и бока полученной смесью и обваливать в рубленой зелени, слегка надавливая, чтобы зелень прилипла. В центр выложить по 1 ч. л. икры.

Хлеб белый — 3 ломтика
Икра красная — 3 ч. л.
Масло сливочное — 50 г
Желток отварной — 1 шт.
Сыр фета — 1 ч. л.
Майонез — 1 ч. л.
Зелень укропа и петрушки — 1 пучок



КАНАПЕ С СЕМГОЙ И ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ

БУТЕРБРОДЫ С РЫБОЙ**(4 порции, 15 минут)**

Яйца отварить, очистить и мелко нарезать. Добавить майонез и перемешать. Огурцы натереть на терке для корейской моркови. Хлебцы смазать майонезом, положить слой огурцов, на них выложить яйца, а сверху — нарезанную ломтиками горбушу. Украсить по желанию.

Хлебцы зерновые — 4 шт.
Яйца — 4 шт.
Огурец — 2 шт.
Горбуша (филе) — 180 г
Майонез по вкусу

**КАНАПЕ С СЕМГОЙ
И ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ****(20 порций, 30 минут)**

Яйца отварить вкрутую и очистить. Рыбу нарезать тонкими ломтиками. Огурец нарезать кружочками. Яйца завернуть в ломтики семги, скрепить зубочистками. На хлеб намазать немного крем-сыра, положить огурец, установить обернутое семгой яйцо и украсить красной икрой и зеленью.

Яйца перепелиные — 20 шт.
Семга слабосоленая — 150 г
Огурец крупный — ½ шт.
Хлеб — 20 ломтиков
Крем-сыр
сливочный — 100 г
Икра красная, зелень
для украшения

КАНАПЕ С КРЕВЕТКАМИ**(20 порций, 20 минут)**

Из черного хлеба и сыра с паприкой при помощи формочки для печенья вырезать фигурки. Положить на хлеб вырезанные из сыра фигурки, намазать немного филадельфии, сверху разложить креветок. Лимон нарезать кружочками, которые разрезать на несколько частей, чтобы получились

Хлеб черный — 500 г
Сыр с паприкой —
150—200 г
Сыр филадельфия —
150—200 г
Креветки вареные — 150 г
Лимон — ½ шт.
Икра красная
для украшения

маленькие треугольники. Украсить канапе лимоном и икрой.

БАТОН ФАРШИРОВАННЫЙ

(4 порции, 30 минут)

Филе отварить. Кабачок нарезать кубиками. Обжарить в растительном масле разобранную на соцветия цветную капусту и кабачок, добавить мелко нарезанные лук и сладкий перец, посолить, поперчить и тушить до готовности. Срезать верх с батона, вынуть мякиш и выложить половину приготовленной смеси. Сверху разместить мелко нарезанное куриное филе, затем снова овощи. Сверху посыпать тертым сыром и запекать в духовке при 180 °С около 30 минут. Подавать на стол на листьях салата, нарезав батон на крупные куски.

Батон белый — 1 шт.
Кабачок — 1 шт.
Капуста цветная — 200 г
Лук репчатый — 1 шт.
Перец сладкий — 2 шт.
Филе куриное — 400 г
Сыр — 150 г
Масло растительное — 2 ст. л.
Соль, перец по вкусу
Листья салата
для украшения

БЛИННЫЙ ПИРОГ С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

(12 порций, 40 минут)

Белые грибы разморозить и мелко нарезать вместе с шампиньонами. Половину масла растопить на сковороде, положить грибы и раздавленный чеснок, посолить, добавить тимьян и готовить 5—7 минут. Лук мелко нарезать, добавить к грибам и готовить еще 5 минут. Положить часть сметаны и измельченную петрушку, перемешать и продолжать тушить еще 2 минуты. Морковь очистить, залить горячим молоком, посолить и отварить. Затем молоко слить. Морковь

Блины готовые — 12 шт.
Грибы белые замороженные — 50 г
Шампиньоны — 150 г
Сыр с плесенью — 80 г
Сыр чеддер
тертый — 1 ст. л.
Брокколи — 200 г
Капуста цветная — 200 г
Морковь — 3 шт.
Сметана нежирная — 150 г
Масло сливочное — 50 г
Молоко — 250 мл
Сливки 20 %-ной
жирности — 80 мл
Чеснок — 1 зубчик

БАТОН ФАРШИРОВАННЫЙ



КАНАПЕ С ПАШТЕТОМ ИЗ УТКИ

измельчить в блендере до состояния пюре. У брокколи и цветной капусты удалить жесткие стебли, разделить на соцветия. Брокколи опустить в кипящую воду на 3 минуты, затем залить сливками и довести до кипения. Переложить брокколи вместе со сливками в блендер, измельчить до состояния пюре. Цветную капусту отварить в течение 3 минут, затем вместе с двумя видами сыра измельчить в блендере. Выложить на смазанный маслом противень два блина один на другой, распределить поверх пюре из брокколи, накрыть еще двумя блинами. Затем, накрывая каждый слой начинки двумя блинами, выложить по очереди: половину грибной смеси, морковное пюре, пюре из цветной капусты и оставшуюся грибную смесь. Накрыть блинами, смазать сметаной и запекать в духовке при 160 °С 10 минут. Затем посыпать сыром и запекать еще 2 минуты. Вынуть пирог из духовки, дать остыть, нарезать на порции и подать на стол.



КАНАПЕ С ПАШТЕТОМ ИЗ УТКИ (30—40 порций, 3 часа)

Утку вымыть, натереть солью и перцем, внутрь положить сало и лук, обернуть фольгой и запекать в духовке при 150—160 °С в течение 1,5—2 часов. Готовую утку охладить, разделить мясо от костей и дважды перекрутить на мясорубке с добавлением сливочного масла, лука и запеченного сала. В полученную массу добавить коньяк, поместить в кондитерский мешок и выдавить на тостерный хлеб, предварительно подсушенный в духовке. Оформить зеленью и тертым сыром.

Лук репчатый — 1 шт.
Петрушка — ½ пучка
Тимьян сушеный — ½ ч. л.
Соль по вкусу

Утка — 1 шт.
Сало свежее — 100 г
Масло сливочное — 200 г
Лук репчатый — 200 г
Коньяк — 1 ст. л.
Хлеб для тостов — 30—40 шт.
Сыр — 100 г
Зелень — 1 пучок
Соль, перец по вкусу



КАНАПЕ С ПАШТЕТОМ ИЗ КРОЛИКА

КАНАПЕ С ПАШТЕТОМ ИЗ КРОЛИКА

(30—40 порций, 3 часа)

Кролика вымыть, разделить на части, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить. Лук и морковь нарезать крупными кусками и слегка обжарить. Добавить в сковороду вино и лавровый лист, сверху уложить кролика, влить воду и тушить до готовности. Готового кролика остудить, мясо отделить от костей и размолоть в блендере с добавлением муки, моркови, лука и небольшого количества жидкости, в которой тушился кролик. Полученную массу с помощью кондитерского мешка выдавить на хлеб, предварительно подсушенный в духовке и смазанный майонезом, и оформить огурцом, паприкой и зеленью.

Кролик — 1 шт.
Лук репчатый — 200 г
Морковь — 200 г
Вино белое — 150 мл
Вода — 3 стакана
Масло растительное — 50 мл
Майонез — 100 г
Мука — 100 г
Хлеб для тостов — 30—40 ломтиков
Соль, перец, лавровый лист по вкусу
Огурец, зелень, паприка молотая для украшения

ГРИБНЫЕ «ГНЕЗДЫШКИ»

(4 порции, 20 минут)

Натереть цедру лимона. Измельчить чеснок и петрушку. В сотейнике нагреть 1 ст. л. оливкового масла, добавить сливочное, лимонную цедру, чеснок и петрушку. Окунуть в полученную смесь шляпки грибов, уложить на противень, посолить и поперчить. Куриное филе нарезать кусочками, посолить, поперчить, разложить на шляпки, сбрызнуть 1 ст. л. оливкового масла и выпекать в духовке при 230 °С 15 минут. Затем разложить в «гнездышки» оставшуюся смесь масла с чесноком, цедрой и зеленью и запекать еще 5 минут. Подавать горячими.

Шампиньоны крупные (шляпки) — 4 шт.
Куриное филе — 400 г
Масло оливковое — 2 ст. л.
Масло сливочное — 2 ст. л.
Лимон — ½ шт.
Петрушка — ½ пучка
Чеснок — 1 зубчик
Соль, перец по вкусу



КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ

КАНАПЕ С СЕЛЬДЬЮ

(10 порций, 15 минут + 3 часа)

Сельдь нарезать кусочками со стороной 2 см. Сбрызнуть сельдь водкой, смешанной с сахаром, перцем, и поставить в холодильник на 3 часа. Каждый ломтик хлеба разрезать на четыре части, смазать приготовленным маслом, сверху положить сельдь, нарезанный полукружиями лимон, посыпать перцем, украсить зеленью и подать на стол.

Ароматное масло: Укроп мелко нарезать. Кориандр нагреть на сковороде без масла в течение 2—3 минут и растереть. Смешать укроп, кориандр, размягченное сливочное масло и посолить.

Сельдь слабосоленая (филе) — 200 г
Хлеб бородинский — 10 ломтиков
Водка — 2 ст. л.
Сахар — 1 ч. л.
Лимон — 1 шт.
Перец по вкусу
Зелень для украшения

ДЛЯ АРОМАТНОГО МАСЛА:

Масло сливочное — 100 г
Кориандр в зернах — 1 ч. л.
Укроп — 1 пучок
Соль по вкусу

КРЕВЕТКИ В ШЛЯПКАХ

(12 порций, 30 минут)

Чеснок измельчить, смешать с 4 ст. л. оливкового масла, лимонным соком и тимьяном. Обвалять в полученной смеси шляпки грибов, посолить и оставить на 5 минут. Натереть цедру лайма и выжать сок. Смешать цедру и сок лайма, текилу, соль, перец и оставшееся масло. Положить в эту смесь на 5 минут очищенных креветок, затем обжарить по 1 минуте с каждой стороны. Грибы обжарить в подсолнечном масле на сильном огне, не давая им пустить сок, переложить на бумажное полотенце. Положить в каждую шляпку креветку и обвязать стеблем лука, предварительно окунув его в кипятки. Подавать горячими.

Креветки крупные — 12 шт.
Шампиньоны (шляпки) — 12 шт.
Лайм — ¼ шт.
Чеснок — 1 зубчик
Текила — 1 ст. л.
Лук зеленый — 12 стеблей
Масло оливковое — 5 ст. л.
Масло подсолнечное — 3 ст. л.
Сок лимона — 1 ч. л.
Тимьян сушеный — 1 ч. л.
Соль, перец по вкусу



КАНАПЕ СО ШПРОТАМИ И СЫРОМ

КАНАПЕ СО ШПРОТАМИ И СЫРОМ

(6 порций, 15 минут)

Смешать в блендере масло со шпротами и творогом. Смазать этой массой ломтики сыра и соединить по два. Сверху положить корнишон и скрепить зубочисткой. Подавать, украсив зеленью петрушки.

Шпроты — 100 г
Сыр — 300 г
Масло сливочное — 50 г
Творог — 200 г
Корнишоны маринованные — 6 шт.
Зелень петрушки —
½ пучка

ГРЕЧНЕВЫЕ БЛИНЫ С ОСТРЫМ ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ И СЕМГОЙ

(15—16 штук, 1,5 часа)

Блины: Оба вида муки просеять, смешать с молоком и водой. Яйца взбить и добавить в тесто. Посолить, влить масло, перемешать и поставить в холодильник на 30 минут. Сковороду для блинов смазать сливочным маслом. Выпекать блины с двух сторон, выливая на сковороду столько теста, чтобы оно тонким слоем покрывало всю поверхность сковороды.

Положить начинку: смазать блин сливочным маслом, уложить на него крест-накрест ломтики семги, сверху положить 1 ст. л. сметаны и немного салата, свернуть и немедленно подать на стол.

Начинка: Укроп мелко нарубить. Соленые огурцы мелко нарезать и слегка отжать. Смешать укроп, цедру лайма и огурцы. Листья рукколы крупно нарвать руками и смешать с приготовленной смесью. К салату добавить лимонный сок и перемешать.

ДЛЯ БЛИНОВ:

Мука гречневая — 300 г
Мука пшеничная — 100 г
Яйца — 2 шт.
Вода — 2 стакана
Молоко — 1 стакан
Масло сливочное — 1 ст. л.
Масло оливковое — 1 ст. л.
Соль — 1 ч. л.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Семга — 30 тонких
ломтиков
Огурцы соленые — 2 шт.
Сметана густая — 350 г
Укроп — 1 пучок
Руккола — 1 пучок
Цедра лайма
тертая — 1 ст. л.
Сок лимона — 2 ст. л.



ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

КАНАПЕ С ФАРШИРОВАННЫМИ КАЛЬМАРАМИ И АНЧОУСНЫМ МАСЛОМ

(20 порций, 30 минут)

С крабов слить жидкость, измельчить их в блендере с крем-сыром, добавить хрен, соль, перец и охладить. Блендером измельчить размягченное сливочное масло и анчоусы, добавить перец и также охладить. С хлеба срезать корочки, разрезать каждый ломтик пополам и с двух сторон обжарить на сухой сковороде. Намазать каждый ломтик анчоусным маслом и сложить по два вместе. С кальмаров слить жидкость и с помощью кондитерского мешка наполнить их крабовым кремом. На хлеб выложить зелень, фаршированных кальмаров и закрепить шпажками.

Кальмары маринованные — 20 шт.

Крабы консервированные — 1 банка (170 г)

Анчоусы в масле — 1 банка (60 г)

Крем-сыр — 200 г

Масло сливочное — 100 г

Хлеб белый — 20 ломтиков

Хрен — 1 ч. л.

Соль, перец по вкусу

Зелень для украшения

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ

(3—4 порции, 35 минут)

С перца срезать «крышечку», вынуть сердцевину и фаршировать приготовленной смесью. Сложить перец в глубокий сотейник, залить водой, добавить майонез и тушить на среднем огне 30 минут. Подать блюдо на листьях салата с зеленью, украсив по вашему вкусу.

Фарш: Рис отварить. Фарш размять вилкой и добавить мелко нарезанный лук. Добавить в фарш рис, соль, перец и хорошо перемешать.

Перец болгарский — 3 шт.

Вода — 1 стакан

Майонез — 2 ч. л.

Листья салата и зелень для украшения

ДЛЯ ФАРША:

Фарш мясной (свинина + говядина) — 500 г

Лук репчатый — 1 шт.

Рис — 100 г

Соль, перец по вкусу



РУЛЕТКИ ИЗ РОСТБИФА С ГРУШАМИ В КРАСНОМ ВИНЕ

РУЛЕТКИ ИЗ РОСТБИФА С ГРУШАМИ В КРАСНОМ ВИНЕ (10 порций, 40 минут + 1 час)

Груши очистить от кожуры, вырезать сердцевину, разрезать на 4 части и залить вином. Добавить гвоздику и душистый перец, на слабом огне довести до кипения и варить 2—3 минуты. Затем дать грушам полностью остыть в вине, нарезать дольками толщиной 1 см, снова переложить в сотейник с вином и поставить в холодильник на 1 час. Вырезку натереть солью и перцем, смазать маслом, накрыть пленкой и оставить на 20 минут. Затем обжарить мясо со всех сторон в большой сковороде на сильном огне до румяной корочки и довести до готовности в духовке при 220 °С в течение 20 минут. Мясо вынуть и остудить, температуру уменьшить до 180 °С. Морковь и сельдерей нарезать тонкой соломкой, корень петрушки измельчить. Выложить овощи на противень, сбрызнуть маслом и готовить в духовке 10 минут. Остывший ростбиф нарезать тонкими ломтиками, в центр каждого уложить немного овощей, приправить солью и перцем и свернуть рулетом. Выложить рулетики на ломтики груши и украсить зеленью.

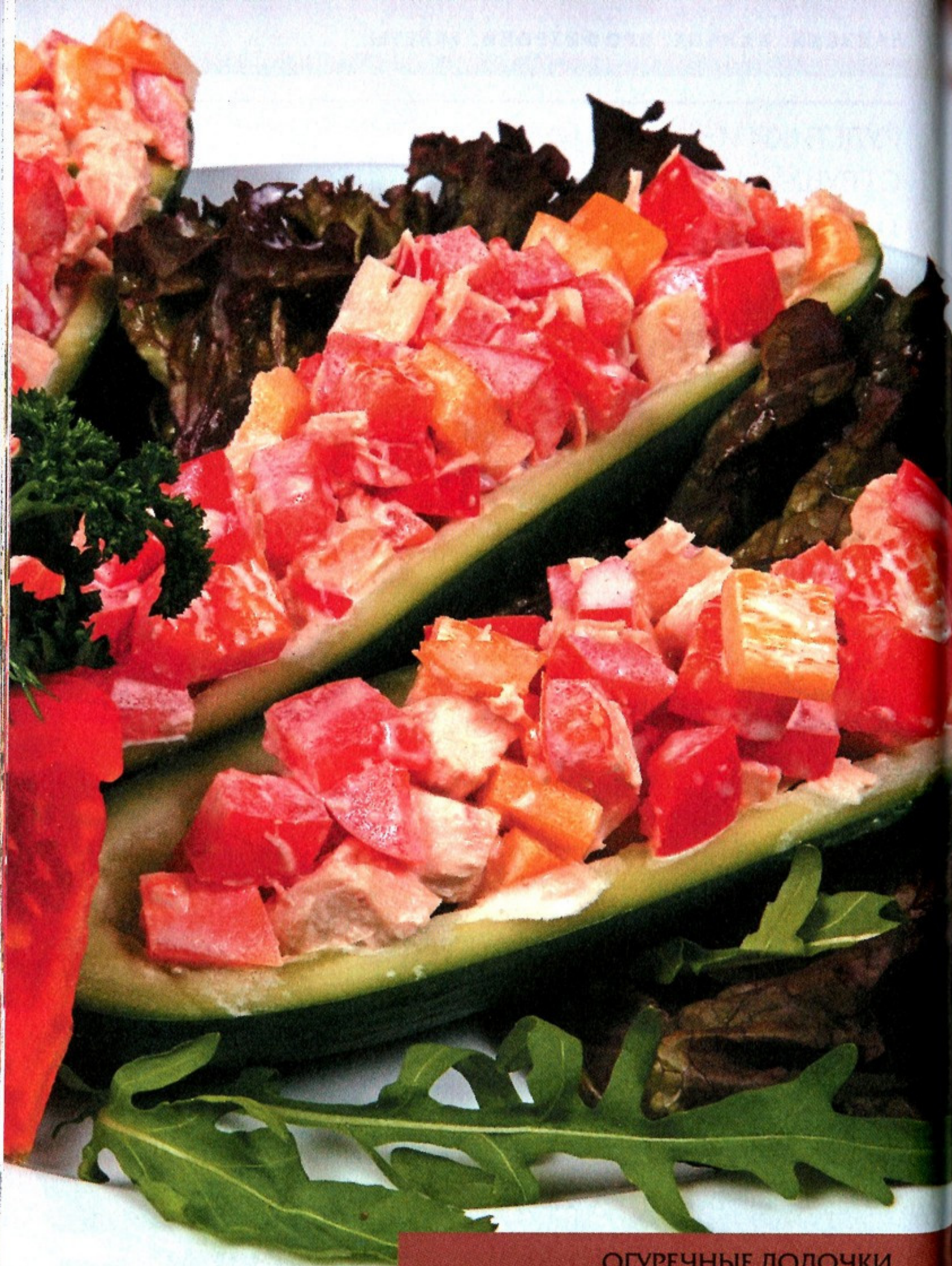
Вырезка говяжья — 800 г
Груши — 4 шт.
Сельдерей (черешки) — 6 шт.
Морковь — 1 шт.
Петрушка (корень) — 1 пучок
Вино красное сухое — 400 мл
Масло оливковое — 2 ст. л.
Гвоздика сушеная — 2 шт.
Перец душистый горошком — 1 ч. л.
Соль, перец по вкусу
Зелень для украшения



ЛИМОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ (8 порций, 30 минут + 2 часа)

Лимоны разрезать пополам, аккуратно выжать сок и вынуть остатки мякоти. Можно срезать верхушки лимонов для устойчи-

Лимоны — 4 шт.
Сардины в масле — 2 банки
Маслины — 8 шт.
Сливки низкой жирности — 100 мл
Петрушка — ½ пучка



ОГУРЕЧНЫЕ ЛОДОЧКИ
С САЛАТОМ ИЗ ОВОЩЕЙ И КУРИЦЫ

ности. С сардин слить масло, размять их вилкой, смешать со сливками, рубленой петрушкой, розмарином, перцем и лимонным соком и фаршировать лимоны. Украсить маслинами и поставить на 2 часа в холодильник. Подать на листьях салата.

Веточки розмарина — 4 шт.
Перец по вкусу
Листья салата
для украшения

ОГУРЕЧНЫЕ ЛОДОЧКИ С САЛАТОМ ИЗ ОВОЩЕЙ И КУРИЦЫ

(6 порций, 25 минут)

Огурцы разрезать пополам, удалить мякоть при помощи чайной ложки и нарезать ее кубиками. Помидор нарезать кубиками, удалив семена и сок. Куриное мясо нарезать кубиками, перец измельчить. Все смешать, посолить, поперчить, добавить йогурт, смешанный с горчицей, мелко нарубленные базилик и чеснок. Наполнить огуречные «лодочки» приготовленной смесью, выложить на листья салата и украсить по вашему вкусу.

Огурцы — 3 шт.
Помидор — 1 шт.
Мясо куриное — 150 г
Перец сладкий — ¼ шт.
Чеснок — 1 зубчик
Йогурт — 4 ст. л.
Горчица — 1 ч. л.
Базилик, соль, перец
по вкусу
Листья салата
для украшения

ТЕЩИН ЯЗЫК

(5 порций, 1 час)

Баклажаны нарезать пластинами, посолить и оставить на 1 час, чтобы убрать горечь. Затем ополоснуть и обсушить. Каждый ломтик смазать маслом, выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки, и поставить в духовку, нагретую до 200 °С, на 15—20 минут. Моцареллу натереть на

Баклажан — 1 шт.
Помидор — 1 шт.
Чеснок — 2 зубчика
Моцарелла — 1 банка
Масло оливковое — 2 ст. л.
Соль по вкусу

крупной терке, добавить пропущенный через пресс чеснок и перемешать. Помидор очистить от кожицы и нарезать дольками. Выложить запеченные баклажаны на блюдо, каждый ломтик посыпать тертым сыром, положить дольку помидора и свернуть рулетом. Сверху также посыпать сыром и запекать в духовке в течение 5—10 минут до расплавления сыра. Подавать блюдо можно как горячим, так и холодным.



РИСОВЫЕ ШАРИКИ

(5 порций, 25 минут)

Замочить курагу в воде. Затем воду слить, курагу обсушить. Рис отварить в подсоленной воде, охладить и добавить яйцо и сливки. Брать массу ложкой (около 30 г) и, укладывая в середину курагу или чернослив, скатать шарики и обжарить их во фритюре.

Курага (чернослив) — 75 г

Рис — 150 г

Яйцо — 1 шт.

Сливки — 2 ст. л.

РОЛЛЫ

С ОМЛЕТОМ И СЕМГОЙ

(1 порция, 40 минут)

Из яйца, муки, майонеза и зелени приготовить омлет на растительном масле и обрезать края, придав форму квадрата, остудить и смазать сливочным маслом. Семгу мелко нарезать, разложить по поверхности омлета, свернуть его рулетом, завернуть в фольгу и поставить на 30 минут в холодильник. Затем нарезать острым ножом и украсить по вашему вкусу.

Яйцо — 1 шт.

Мука — ½ ч. л.

Майонез — 1 ст. л.

Зелень — ½ пучка

Масло растительное —
1 ст. л.

Масло сливочное — 20 г

Семга слабосоленая — 50 г

РОЛЛЫ С ОМЛЕТОМ И СЕМГОЙ



РУЛЕТКИ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ

РУЛЕТКИ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ

(6 порций, 50 минут)

Лук очистить, нарезать полукольцами, сложить в миску, добавить уксус, сахар и соль, перемешать и дать настояться 20—25 минут. Соленые огурцы нарезать тонкой соломкой, острый перец — тонкими кольцами. Мясо нарезать поперек волокон тонкими широкими пластинами. Листья салата вымыть и обсушить. На каждый положить ломтик мяса, лук, острый перец и немного соленых огурцов, свернуть рулетом и перевязать стрелками зеленого лука. Подать, украсив по вашему вкусу.

Говядина отварная — 300 г
Лук репчатый — 1 шт.
Огурцы соленые — 2 шт.
Перец острый — 1 шт.
Салат латук
или руккола — 50 г
Лук зеленый — ½ пучка
Уксус — 2 ст. л.
Сахар — 1 ст. л.
Соль по вкусу

МЕШОЧКИ С НАЧИНКОЙ

(10 порций, 45 минут)

Блины: Смешать все ингредиенты и выпечь тонкие блины. На середину каждого блина ложкой выложить жульен, свернуть блин в мешочек и завязать зеленым луком.

Начинка-жульен: Лук нарезать кубиками и обжарить в растительном масле. Добавить рыбу, нарезанную кубиками, соль, перец и тушить 5 минут. Посыпать все мукой, слегка обжарить, затем добавить сметану, молоко, прокипятить до загустения и посыпать зеленью.

ДЛЯ БЛИНОВ:

Мука пшеничная —
1,5—2 стакана
Молоко — 500 мл
Яйца — 2 шт.
Сахар — 1 ст. л.
Масло растительное —
1—2 ст. л.
Соль — ¼ ч. л.
Лук зеленый — ½ пучка

ДЛЯ НАЧИНКИ-ЖЮЛЬЕНА:

Филе семги или форели —
300—350 г
Лук репчатый — 2 шт.
Мука — 2 ст. л.
Сметана — 200 г
Молоко — ½ стакана
Масло растительное — 3 ст. л.
Зелень, соль, перец по вкусу



РУЛЕТКИ ИЗ ЛАВАША

РУЛЕТКИ ИЗ ЛАВАША

(20 порций, 1 час)

Один лаваш смазать смесью майонеза, горчицы и укропа, сверху выложить нарезанный перец. Второй лаваш смазать сливочным сыром с зеленью, сверху положить кусочки лосося. Свернуть лаваша в рулеты, охладить и нарезать кусками длиной 2,5—3 см. Подать на листьях салата, украсив нарезанными кружочками оливками и зеленью.

Начинка 1: Смешать майонез, горчицу, мелко нарубленный укроп, приправить солью и перцем. Сладкий перец разрезать пополам, удалить сердцевину, выложить на противень, сбрызнуть растительным маслом и запекать в духовке при 180 °С 20 минут. Переложить перец в миску, накрыть пленкой и оставить на 10 минут. Затем снять с перца кожицу, мякоть нарезать соломкой.

Начинка 2: Сыр измельчить, добавить мелко нарубленный зеленый лук, лимонный сок и цедру и перемешать. Лосося нарезать тонкими ломтиками.

Лаваш тонкий — 2 шт.
Листья салата, зелень
и оливки для украшения

ДЛЯ 1-Й НАЧИНКИ:

Перец сладкий — 2 шт.
Майонез — 150 г
Горчица — 2 ч. л.
Укроп — ½ пучка
Масло растительное —
2 ст. л.
Соль, перец по вкусу

ДЛЯ 2-Й НАЧИНКИ:

Лосось слабосоленый —
200 г
Сыр сливочный — 200 г
Лук зеленый — 1 пучок
Сок лимона — 1 ст. л.
Цедра лимона — 1 ч. л.

**ПРОФИТРОЛИ
С СЫРНЫМ КРЕМОМ**

(20 штук, 1 час)

Профитроли: Воду со сливочным маслом довести до кипения. Всыпать просеянную муку, добавить соль и сахар. Размешивать, не снимая с огня, пока тесто не начнет легко отделяться от стенок посуды. Затем снять с огня и, продолжая размешивать, по

ДЛЯ ПРОФИТРОЛЕЙ:

Вода — 60 мл
Масло сливочное — 25 г
Мука — 40 г
Желтки яичные — 2 шт.
Соль, сахар — по ½ ч. л.

ДЛЯ СЫРНОГО КРЕМА:

Сыр рокфор — 150 г
Укроп — 1 пучок
Мука — 1 ч. л.



ШАМПИНЬОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

одному добавить желтки. Переложить тесто в кондитерский мешок и выложить круглые профитролы на противень, застеленный пергаментом, на расстоянии 4—5 см друг от друга. Выпекать в духовке в течение 15 минут при 180 °С. Остудить на решетке. Надрезать готовые профитролы сбоку и наполнить их кремом.

Сырнй крем: Укроп нарубить. Взбить молоко с добавлением крахмала, муки, укропа и измельченного сыра, приправить солью и перцем. Переложить крем в кондитерский мешок.

Крахмал — ½ ч. л.
Молоко — 1 стакан
Соль, перец по вкусу



ШАМПИНЬОНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

(3 порции, 30 минут)

Грибы вымыть, вырезать ножки, шляпки посолить и поперчить. Обжарить в растительном масле мелко нарезанные лук и ножки грибов, добавить яйца. Положить в каждую шляпку кусочек масла и приготовленный фарш, посыпать смешанным с сухарями сыром и запекать в духовке в течение 10 минут при температуре 200 °С. Подать на листьях салата, украсив зеленью и нарезанным дольками сладким перцем.

Шампиньоны
крупные — 200 г
Лук репчатый — 1 шт.
Яйца — 2 шт.
Масло — 100 г
Сыр — 100 г
Масло растительное —
2 ст. л.
Сухари панировочные —
1 ст. л.
Соль, перец по вкусу
Листья салата, сладкий
перец и зелень
для украшения

РУЛЕТ ИЗ ПАЛТУСА

(8 порций, 1 час)

Филе палтуса вымыть, нарезать вдоль на пластины толщиной 1 см. На каждую из

Филе палтуса — 800 г
Сок лимона — 1 ст. л.
Вино белое сухое — 2 ст. л.
Масло оливковое — 4 ст. л.
Перец черный
горошком — 6—8 шт.



ФАРШИРОВАННЫЕ КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ

них выложить начинку, свернуть рулетом и закрепить зубочисткой. Затем обвалять в муке, смочить в яично-молочной смеси и обвалять в сухарях с сыром. Нагреть духовку до 190 °С. Обжарить рулеты на сильном огне в оливковом масле по 3—4 минуты с каждой стороны до образования румяной корочки. Снять с огня, сбрызнуть рыбу лимонным соком и белым вином. Положить горошины перца и запекать в духовке 7—8 минут. Готовые рулеты можно украсить ломтиками лимона и свежей зеленью.

Начинка: Зелень промыть и измельчить. Лук очистить. Грибы вымыть. Яйцо отварить вкрутую и остудить. Грибы, лук и яйцо мелко нарезать. В сотейнике растопить сливочное масло, положить лук, грибы и обжаривать 6—8 минут до золотистого цвета. Немного остудить, добавить зелень и яйцо, посолить и перемешать.

Панировка: В небольшой миске взбить яйца, добавить молоко и посолить. В другой миске молотые сухари смешать с сыром.

Зелень, дольки лимона для украшения

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Масло сливочное — 50 г

Шампиньоны — 200 г

Лук репчатый — 1 шт.

Яйцо — 1 шт.

Зелень петрушки и укропа — 3 веточки

Соль по вкусу

ДЛЯ ПАНИРОВКИ:

Сыр пармезан тертый — 3 ст. л.

Сухари молотые — ½ стакана

Яйца — 2 шт.

Мука — 3 ст. л.

Молоко — 3 ст. л.

Соль по вкусу

ФАРШИРОВАННЫЕ КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ

(7 порций, 25 минут + 1 час)

Крабовые палочки окунуть на 1—2 минуты в кипяток и развернуть. В творог добавить пропущенный через пресс чеснок, натертый на мелкой терке сыр, рубленую зелень и майонез и тщательно перемешать. Полученной массой смазать крабовые палочки, свернуть рулетом и поста-

Крабовые

палочки — 500 г

Листья салата и зелень для украшения

ДЛЯ ФАРША:

Творог — 200 г

Сыр — 150 г

Майонез — 100 г

Чеснок — 3 зубчика

Зелень петрушки и укропа — 1 пучок

вить в холодильник на 1 час. Подать на листьях салата, украсив зеленью.

ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ С САРДИНАМИ

(10 порций, 20 минут)

Яйца отварить вкрутую, очистить и натереть на мелкой терке вместе с сыром. С консервов слить масло и рыбу размять. Смешать яйца, сыр и рыбу и заправить майонезом. У помидоров срезать верхушки, ложкой вынуть мякоть и заполнить приготовленной массой.

Подать, украсив нарезанным ломтиками лимоном, закрепив его зубочистками, и зеленью укропа.

Помидоры черри — 10 шт.
Сардины консервированные в масле — 1 банка
Яйца — 2 шт.
Сыр — 50 г
Лимон — ½ шт.
Майонез по вкусу
Зелень укропа для украшения

СЫРНЫЕ «СИГАРЫ» С МАКОМ И ОРЕХАМИ

(60 штук, 1 час)

Мак залить кипящей водой и оставить на 15 минут. Затем откинуть на сито, обсушить и растереть с солью и перцем. Пармезан натереть на мелкой терке, орехи измельчить. Желток взбить, смешать с маком, орехами и пармезаном. Развернуть 1 лист теста, смазать размягченным маслом, сложить в длину пополам и снова смазать маслом (листы, с которыми вы не работаете, накрыть влажным полотенцем). Равномерно распределить на листе десятую часть сырно-маковой начинки и свернуть трубочкой. Разрезать поперек

Тесто пресное — 10 листов
Сыр пармезан — 200 г
Мак — 5 ст. л.
Орехи кедровые — 50 г
Желток яичный — 1 шт.
Масло топленое — 1 ст. л.
Соль морская крупного помола — ½ ч. л.
Перец черный молотый по вкусу

ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ С САРДИНАМИ



ФОРЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛИМОНОМ, ПЕРЦЕМ И ЗЕЛЕНЬЮ

на 6 частей и выложить на выстланный пергаментом противень швом вниз. Так же приготовить остальные листы теста и выпекать в духовке при 180 °С до золотистого цвета в течение 15—20 минут. Подавать «сигары» на стол можно как теплыми, так и холодными.



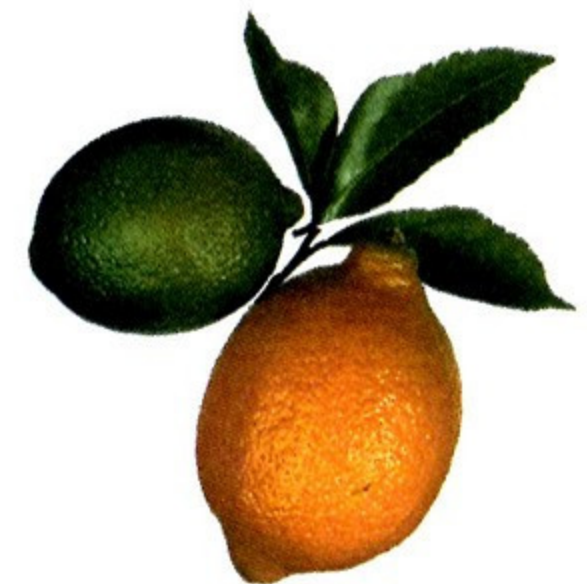
ФОРЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЛИМОНОМ, ПЕРЦЕМ И ЗЕЛЕНЬЮ

(5 порций, 45 минут + 1,5 часа)

Форель очистить от чешуи, срезать плавники и хвост и надрезать у хребта. Сбрызнуть тушку соком половины лимона, натереть солью и специями, внутрь заложить крупно нарубленную петрушку и нарезанную кольцами половину лимона и оставить мариноваться на 20—30 минут. Выложить противень фольгой в два слоя, оставив свободное полотно, чтобы накрыть рыбу. Брюссельскую капусту надрезать сверху крестообразно и наколоть зубочисткой. Смазать фольгу половиной сливочного масла, выложить рыбу. По бокам разместить капусту и посыпать луком-пореем, нарезанным кольцами, и сладким перцем, нарезанным полукольцами. Все посолить, посыпать сливочным маслом, нарезанным на кусочки, и накрыть фольгой.

Запекать в духовке в течение 1—1,5 часа при температуре 160—180 °С. Подавать на листьях салата, украсив по вашему вкусу.

Форель — 1 шт. (2—2,5 кг)
Капуста брюссельская —
15—20 шт.
Перец сладкий — 2 шт.
Лук-порей — 1 шт.
Лимон — 1 шт.
Масло сливочное — 50 г
Зелень петрушки — 1 пучок
Соль, специи по вкусу
Листья салата
для украшения



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Праздники — самое любимое время для всех. Можно никуда не спешить и встретиться с друзьями и близкими за праздничным столом. Это хороший повод продемонстрировать свои кулинарные способности, умение украсить и подать блюда, оригинально и со вкусом сервировать стол.

Рецепты из этой книги помогут вам не только устроить праздник, но и снискать славу отличной хозяйки. Канапе, горячие и холодные закуски, праздничные блюда — вряд ли ваши старания останутся не оцененными. Здесь не просто инструкция по приготовлению блюд, это удивительная возможность подарить своим близким праздник, радость и отличное настроение.

Фантазируйте, творите, не бойтесь экспериментировать и получайте удовольствие от приготовления пищи!

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3	Семга со шпинатом в слоеном тесте	51
МЯСО К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ	5	Закуска на чипсах	51
Баранина с чесноком и орегано	5	Рыбный гуляш по-средиземноморски	53
Баклажаны с печенкой	5	Стейк из семги со сливочным соусом и красной икрой	53
в чесночно-грибном соусе	5	Щука фаршированная	55
Ветчина в сыре	7	ЗАКУСКИ. КАНАПЕ. ПРОФИТРОЛИ. РУЛЕТЫ	57
Буженина с курагой и чесноком	9	Батон, запеченный с сыром и чесноком	57
Индюшиная ножка запеченная	9	Помидоры с креветками	57
Куриный рулет с козьим сыром	11	Канапе с утиным филе и имбирем	59
Мясо в семенах кунжута	11	Горячий яичный сэндвич	59
Сочный куриный рулет	13	Канапе с курицей и языком	61
Фаршированная свиная корейка с яблоками и сыром	13	Бутерброды с ветчиной и ананасами	61
Кисло-сладкий стир-фрай из свинины	15	Бутерброды с икрой и зеленью	61
Ножка свиная фаршированная	15	Бутерброды с рыбой	63
Курица с тыквой и шампиньонами	17	Канапе с семгой и перепелиными яйцами	63
в сливках	17	Канапе с креветками	63
Террин из свинины с курицей	17	Батон фаршированный	65
Буженина	19	Блинный пирог с грибами и овощами	65
Куриные ножки фаршированные	21	Канапе с паштетом из утки	67
Гусиные ножки запеченные	21	Канапе с паштетом из кролика	69
Люля-кебаб в духовке	23	Грибные «гнездышки»	69
Свинина, запеченная с овощами	23	Канапе с сельдью	71
Телятина, фаршированная овощами	25	Креветки в шляпках	71
Курица в остро-сладком соусе	25	Канапе со шпротами и сыром	73
Свинина с грибами в слоеном тесте	27	Гречневые блины с острым зеленым салатом и семгой	73
Шашлычки из вырезки	27	Канапе с фаршированными кальмарами и анчоусным маслом	75
Ростбиф из телятины под вишневым соусом	29	Перец фаршированный	75
Утка, фаршированная капустой	29	Рулетики из ростбифа с грушами в красном вине	77
Утиное филе в пикантном маринаде	31	Лимоны фаршированные	77
Шарики куриные с рисом по-китайски	33	Огуречные лодочки с салатом из овощей и курицы	79
Фаршированное куриное филе с творогом и паприкой	33	Тещин язык	79
Холодец из курицы	35	Рисовые шарики	81
Ломтики тыквы, запеченные с мясным фаршем и помидорами	35	Роллы с омлетом и семгой	81
Цыпленок табака с салатом	37	Рулетики из отварной говядины	83
Язык фаршированный	39	Мешочки с начинкой	83
Сушка фаршированная	39	Рулетики из лаваша	85
Печеночный торт	41	Профитролы с сырным кремом	85
РЫБА К ПРАЗДНИЧНОМУ СТОЛУ	43	Шампиньоны фаршированные	87
Мидии соте в кисло-сладком соусе	43	Рулет из палтуса	87
Дорадо с чесноком конфи	43	Фаршированные крабовые палочки	89
Рыба, запеченная с картофелем	45	Помидоры черри с сардинами	91
Кефаль фаршированная	45	Сырные «сигары» с маком и орехами	91
Савиче из свежей рыбы	47	Форель, запеченная с лимоном, перцем и зеленью	93
Лосось в соусе из кресс-салата	47	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	94
Салат из лосося	49		
Пеленгас к празднику	49		