

К новогоднему столу

# Заливные блюда

Scanned by Reïna

ISBN 978-5-386-04952-2



РИПОЛ  
КЛАССИК



УДК 746  
ББК 37.248  
Х32

**Хворостухина, С. А.**

Х32      Заливные блюда / С. А. Хворостухина. — М. : РИПОЛ классик, 2012. — 32 с. : ил. — (К новому году столу).

ISBN 978-5-386-04952-2

Новый год — с детства самый любимый праздник! Все мы с нетерпением ждем 31 декабря! В этот день каждый дом наполняется теплом, уютом, волнующим ожиданием чуда. Этот праздник дарит светлые мечты, надежду, счастливые и радостные моменты, когда за праздничным столом собираются родные и близкие люди, звучат поздравления, тосты.

Книги серии «К новому году столу» помогут вам накрыть великолепный праздничный стол.

На страницах данной книги приведены лучшие рецепты заливных блюд.

УДК 746  
ББК 37.248

ISBN 978-5-386-04952-2

© ООО Группа Компаний  
«РИПОЛ классик», 2012

## Введение

Заливные из мяса и рыбы наравне со студнями можно по праву отнести к разряду блюд, составляющих традиционную русскую кухню. В старину на Руси холодец готовили едва ли не ежедневно на протяжении всего периода от Рождества и до Крещения.

И подобное не случайно. Ведь именно в это время на дворах зажиточных крестьян резали домашний скот, а потому в доме было свежее мясо. Заботливые хозяйки использовали для приготовления заливных блюд и студней самые разные части туши животного: ноги, уши, головы, языки и губы. Они, как правило, становились ингредиентами и популярного на Руси холодца, для которого необходим был содержащийся в них в большом количестве животный клей.

Заливные блюда и холодец являются любимыми кушаньями и сегодня. В наши дни их подают, приправив горчицей, хреном, чесноком, уксусом или острым соусом. Рецептов приготовления заливных блюд не перечесть.

В качестве основных ингредиентов в них обычно выступают мясо (говядина, свинина, курица, куропатка, рябчик, индейка, утка), мясные и субпродукты (ветчина, колбаса, язык, почки, печень), а также рыба (судак, сельдь, осетрина,

лещ, сазан, щука, стерлядь, карп, морской ангел), морепродукты (креветки, кальмары). Дополнениями к ним служат предварительно прошедшие термическую обработку овощи, а также пряные травы.

Заливные блюда из мяса и рыбы относятся к категории холодных закусок, а потому обычно первыми подаются на стол. Однако ими можно и заканчивать трапезу. В этом случае заливное готовят из фруктов и ягод, и оно выступает в качестве десерта.

Помимо главных компонентов — фруктов (яблоки, груши, ананас, бананы, киви, цитрусовые, абрикосы) и ягод (клубника, малина, черника, клюква) — при приготовлении желе с наполнителем берут йогурт или сметанный (либо сырный) крем, компоты, соки. Кроме того, никакое сладкое блюдо — и желе не является исключением — невозможно без использования сахара или сахарной пудры. Для украшения заливного-десерта подойдут листочки мяты, взбитые сливки и марципановые фигурки.

Основу заливки блюд описываемой категории составляет раствор желатина. Именно благодаря этому веществу жидкость приобретает необходимую плотную консистенцию.





# Заливные блюда из мяса и рыбы

## Заливное из телятины

### Ингредиенты

- ▶ 400 г телятины
- ▶ 100 г отварной моркови
- ▶ 100 г консервированного зеленого горошка
- ▶ 1 яйцо
- ▶ 2 г черного перца горошком
- ▶ 30 г желатина
- ▶ Соль по вкусу
- ▶ Веточки зелени для украшения

время	сложность
6 ч	*
порции	
4	

### Способ приготовления

- ▶ Филе отварить в подсоленной воде с добавлением черного перца и лаврового листа, после чего охладить и измельчить. Яйцо сварить вкрутую, очистить и нарезать кружочками вместе с морковью.
- ▶ Желатин распустить в теплом мясном бульоне, затем раствор процедить, вылить в кипящий бульон и держать на огне 1 мин.
- ▶ В форму положить кружок яйца, зеленый горошек и морковь. Залить бульоном так, чтобы он едва покрывал продукты, и держать в холодильнике в течение 2—3 ч.

Затем поверх застывшей массы уложить мясо и нарезанную тонкими брусками оставшуюся морковь. Вновь залить желатиново-бульонной смесью и поместить в холодильник на 3 ч. К столу блюдо подать, украсив веточками зелени.



Scanned by Reina

## Заливное из говядины с овощами

### Ингредиенты

- ▶ 500 г отварной говядины
- ▶ 700 мл говяжьего бульона
- ▶ 50 г соленого огурца
- ▶ 20 г отварной моркови
- ▶ 20 г репчатого лука
- ▶ 10 г зелени петрушки
- ▶ 30 г желатина

время	сложность
6 ч	*
порции	
4	



### Способ приготовления

- ▶ Желатин залить небольшим количеством теплого бульона и оставить на 40 мин.
- ▶ Мясо нарубить крупными кусками, соленые огурцы — брусочками. Из кружков моркови и нижней части луковицы вырезать фигурки.
- ▶ Куски мяса выложить в форму, поверх них — морковь и лук, ломтики огурца и листочки петрушки.
- ▶ Раствор желатина ввести в кипящий говяжий бульон и держать на слабом огне 1 мин, после чего вылить в форму с подготовленными ингредиентами. Заливное поместить в холодильник для застывания.





## Заливное из говядины с зеленым горошком

### Ингредиенты

- ▶ 500 г отварной говядины
- ▶ 700 мл говяжьего бульона
- ▶ 100 г консервированного зеленого горошка
- ▶ 2 яйца
- ▶ 30 г желатина

время  
6 ч

сложность  
\*

порции  
4



### Способ приготовления

- ▶ Желатин залить небольшим количеством теплого бульона и оставить для набухания. Говядину нарезать некрупными кусочками.
- ▶ Яйца сварить вкрутую, очистить и каждое разрезать вдоль на 3 части. Говяжий бульон поместить на огонь, довести до кипения и затем ввести раствор желатина. Хорошо перемешать и варить в течение 1–2 мин.
- ▶ Подготовленные таким образом ингредиенты уложить в форму слоями: дольку яйца, зеленый горошек и мясо. Залить горячим бульоном с желатином и поставить в холодильник для застывания. Перед подачей заливное выложить на тарелку дном вверх и украсить свежими овощами и ломтиками лимона.

## Заливное из говядины с морковью и яйцами

### Ингредиенты

- ▶ 500 г отварной говядины
- ▶ 700 мл говяжьего бульона
- ▶ 200 г консервированного зеленого горошка
- ▶ 50 г отварной моркови
- ▶ 3 яйца
- ▶ 30 г желатина

время  
6 ч

сложность  
\*

порции  
6



### Способ приготовления

- ▶ Мясо нарезать мелкими кусочками, сваренные вкрутую и очищенные яйца, а также морковь — тонкими кружками.
- ▶ Желатин высыпать в отдельную посуду, залить небольшим количеством воды и оставить для набухания. Приготовленный таким образом раствор затем процедить и смешать с кипящим бульоном. Держать на слабом огне 1–2 мин.
- ▶ На дно прямоугольной формы уложить рядами зеленый горошек, кружки яиц и моркови. Поверх этого слоя равномерно распределить измельченное мясо. Повторить еще раз и залить бульоном. Поместить в холодильник на 4–5 ч, перед подачей выложить заливное на блюдо, перевернув дном вверх. Украсить свежими овощами и зеленью.



Scanned by Reina



# Заливное из говяжьей отбивной

## Ингредиенты

- ▶ 200 г мякоти говядины
- ▶ 300 мл говяжьего бульона
- ▶ 30 г желатина
- ▶ 20 г отварной моркови
- ▶ 10 г репчатого лука
- ▶ 10 г зелени петрушки
- ▶ 10 мл растительного масла
- ▶ Соль и молотый черный перец по вкусу

время 5,5 ч	сложность *
порции 2	



## Способ приготовления

- ▶ Желатин залить теплым бульоном и выдержать при комнатной температуре в течение 30–40 мин. Говяжью вырезку слегка отбить, посолить, поперчить и затем потушить с добавлением небольшого количества воды, растительного масла и нашинкованного репчатого лука.
- ▶ Из моркови с помощью ножа для карвинга вырезать несколько фигурок.
- ▶ Раствор желатина процедить и перелить в емкость с кипящим бульоном. Держать на слабом огне 1–2 мин.
- ▶ На дно овальной формы положить фигурки из моркови, листья петрушки и кусок тушеного мяса. Залить бульоном и поместить в холодильник на 4–5 ч. Перед подачей можно срезать края заливного фигурным ножом, что украсит блюдо.



# Заливное из говяжьего языка

## Ингредиенты

- ▶ 100 г говяжьего языка
- ▶ 300 мл воды
- ▶ 15 г желатина
- ▶ 10 г зелени петрушки
- ▶ 2 г черного перца горошком
- ▶ 0,2 г лаврового листа
- ▶ Соль по вкусу

время 4–5 ч	сложность *
порции 1	

## Способ приготовления

- ▶ Говяжий язык промыть, очистить от пленки, после чего отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа и черного перца. Затем охладить и нарезать тонкими пластинами.
- ▶ Желатин залить небольшим количеством теплого бульона и оставить на 30–40 мин. Затем готовый раствор процедить и ввести в предварительно вскипяченный бульон, оставшийся после варки языка. Все перемешать и держать на слабом огне в течение 1–2 мин.
- ▶ В небольшую пиалу положить пластины языка, которые залить бульоном. Блюдо поместить в холодильник и выдержать в течение 3–4 ч. Подать на плоской тарелке, перевернув заливное дном вверх.







Scanned by Reina

## Заливное из свинины, приготовленной на пару

### Ингредиенты

- ▶ 300 г мякоти свинины
- ▶ 500 мл бульона из свинины
- ▶ 30 г зелени укропа
- ▶ 20 г репчатого лука
- ▶ 30 г желатина
- ▶ 20 г прованских трав
- ▶ 2 яйца
- ▶ Соль по вкусу

время  
6 ч

сложность  
\*

порции  
4



### Способ приготовления

- ▶ Мясо промыть, натереть смесью соли и прованских трав, приготовить в пароварке с частью зелени укропа и измельченного лука, после чего остудить и нарезать. Яйца сварить вкрутую и очистить.
- ▶ Желатин смешать с небольшим количеством теплого бульона и оставить для разбухания. Затем раствор процедить и перелить в кипящий бульон. Держать на огне 1–2 мин.
- ▶ Яйца поместить в центр формочки, положить мясо и влить бульон с желатином. Держать в холодильнике в течение 4–5 ч.
- ▶ Заливное вынуть из формочек, разрезать на порционные куски и украсить веточками укропа.

## Заливное из свинины с кукурузой и морковью

### Ингредиенты

- ▶ 300 г отварной свинины
- ▶ 250 мл говяжьего бульона
- ▶ 150 г консервированной кукурузы
- ▶ 50 г отварной моркови
- ▶ 20 г зелени петрушки
- ▶ 25 г желатина
- ▶ Дольки лимона для украшения

время  
5,5 ч

сложность  
\*

порции  
4



### Способ приготовления

- ▶ Небольшим количеством теплого бульона залить желатин, хорошо перемешать и оставить на некоторое время для набухания. Затем процедить раствор, после чего вылить в кипящий бульон. Держать на слабом огне в течение 1–2 мин.
- ▶ Свинину нарезать небольшими кусочками, морковь — кружочками, зелень петрушки нарубить. Разложить все по пиалам, добавить кукурузу, залить бульоном с желатином и держать в холодильнике 4–5 ч.
- ▶ Застывшее заливное вынуть из пиал, выложить дном вверх на тарелку и украсить дольками лимона.





# Заливное из индейки с морковью и маслинами

## Ингредиенты

- ▶ 200 г отварного филе индейки
- ▶ 200 мл куриного бульона
- ▶ 30 г маслин
- ▶ 100 г моркови
- ▶ 30 г лимона
- ▶ 20 г зелени петрушки
- ▶ 30 г желатина

время  
5,5 ч

сложность  
\*

порции  
2



## Способ приготовления

- ▶ Желатин замочить в небольшом количестве теплого куриного бульона, затем процедить, соединить с кипящим бульоном и варить на слабом огне 1–2 мин.
- ▶ Филе индейки нарезать тонкими ломтиками, лимон — кружочками, маслины — колечками, 30 г моркови мелко нарубить.
- ▶ В форму положить филе индейки, нарезанную в виде цветочков морковь, колечки маслин, кружки лимона, листочки петрушки, посыпать рубленой морковью, залить бульоном с желатином и поместить в холодильник на 4–5 ч, после чего подать на стол.



Scanned by Reina



# Заливное из курицы и ветчины

## Ингредиенты

- ▶ 150 г куриной ветчины
- ▶ 100 г отварного филе курицы
- ▶ 250 мл куриного бульона
- ▶ 50 г красного сладкого перца
- ▶ 20 г желатина
- ▶ Лист салата и зелень укропа для украшения

время  
4–5 ч

сложность  
\*

порции  
1



## Способ приготовления

- ▶ Ветчину и филе нашинковать, сладкий перец нарезать кубиками.
- ▶ Желатин залить небольшим количеством теплой воды и держать в течение 40 мин для разбухания. Затем раствор процедить и вылить в кипящий бульон, держать на слабом огне 1–2 мин.
- ▶ На дно большого стакана положить сладкий перец, филе и ветчину и залить бульоном. Поместить в холодильник на 3–4 ч.
- ▶ Тарелку выстлать листом салата, выложить дном вверх застывшее заливное и украсить рубленой зеленью укропа.





## Заливное из курицы с морковью

### Ингредиенты

- ▶ 200 г филе курицы
- ▶ 50 г отварной моркови
- ▶ 20 г желатина
- ▶ 2 г черного перца горошком
- ▶ 0,2 г лаврового листа
- ▶ Соль по вкусу

время  
4–5 ч

сложность  
\*

порции  
1



### Способ приготовления

- ▶ Куриное филе промыть и отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа и черного перца. Затем вынуть его, остудить и нарезать маленькими кусочками. Морковь нарезать небольшими кубиками.
- ▶ Желатин залить небольшим количеством воды и оставить на 30 мин для разбухания, после чего раствор перелить в кипящий куриный бульон и держать на слабом огне в течение 1–2 мин.
- ▶ В пиалу положить куриное мясо и кубики моркови, влить бульон с желатином и поместить в холодильник на 3–4 ч. Подать заливное с горчицей.

## Заливное из курицы с морковью и яйцами

### Ингредиенты

- ▶ 300 г филе курицы
- ▶ 50 г отварной моркови
- ▶ 4 яйца
- ▶ 30 г желатина
- ▶ 20 г зелени петрушки
- ▶ 2 г черного перца горошком
- ▶ 0,2 г лаврового листа
- ▶ Соль по вкусу

время  
4–5 ч

сложность  
\*

порции  
4



### Способ приготовления

- ▶ Куриное филе промыть и отварить в подсоленной воде с добавлением черного перца и лаврового листа, затем вынуть из бульона и измельчить.
- ▶ Желатин распустить в теплом бульоне, процедить его и влить в кипящий куриный бульон. Перемешать и кипятить на слабом огне в течение 1–2 мин.
- ▶ Яйца сварить вкрутую, очистить и нарезать вдоль кружочками, морковь — кубиками. Дно круглой формы выложить яйцами, сверху поместить морковь, посыпать рубленой зеленью петрушки и распределить куриное филе. Залить бульоном и поставить в холодильник на 3–4 ч.

Scanned by Reina





# Заливное из курицы с зеленым горошком

## Ингредиенты

- ▶ 200 г филе курицы
- ▶ 50 г консервированного зеленого горошка
- ▶ 30 г отварной моркови
- ▶ 15 г желатина
- ▶ 2 г черного перца горошком
- ▶ 0,2 г лаврового листа
- ▶ Соль по вкусу
- ▶ Листья салата, кружок лимона и зелень петрушки для украшения

время  
4–5 ч

сложность  
\*

порции  
1



## Способ приготовления

- ▶ Куриное филе промыть и отварить в подсоленной воде с добавлением черного перца и лаврового листа. Затем охладить его и измельчить.
- ▶ Желатин замочить в небольшом количестве теплого куриного бульона, затем процедить и вылить в кипящий бульон, варить в течение 1–2 мин.
- ▶ В круглую форму или большую пиалу положить мясо, зеленый горошек и нарезанную тонкими кружками морковь, после чего влить бульон с желатином.
- ▶ Поставить заливное в холодильник на 3–4 ч. Подать на тарелке, выстланной листьями салата, и украсить кружком лимона и веточками петрушки.



# Заливное из курицы с клюквой и яйцом

## Ингредиенты

- ▶ 150 г филе курицы
- ▶ 20 г консервированного зеленого горошка
- ▶ 5 г ягод клюквы
- ▶ 1 яйцо
- ▶ 5 г зелени петрушки
- ▶ Соль по вкусу

время  
4–5 ч

сложность  
\*

порции  
1

## Способ приготовления

- ▶ Куриное филе промыть, залить водой и отварить, добавив соль. Затем измельчить его.
- ▶ Гранулы желатина растворить в теплом бульоне, затем процедить и влить в кипящий куриный бульон. Хорошо перемешать его и прогреть на слабом огне в течение 1–2 мин.
- ▶ В пиалу уложить сваренное вкрутую яйцо, из которого предварительно вырезать «ромашку», а также зеленый горошек, ягоды клюквы и листочки петрушки, добавить мясо.
- ▶ Залить приготовленные ингредиенты смесью бульона и желатина и держать в холодильнике 3–4 ч.







## Заливное из курицы с овощами

### Ингредиенты

- ▶ 200 г филе курицы
- ▶ 100 г консервированного зеленого горошка
- ▶ 100 г консервированной кукурузы
- ▶ 50 г отварной моркови
- ▶ 10 г зелени укропа
- ▶ 30 г желатина
- ▶ 0,2 г лаврового листа
- ▶ 2 г душистого перца
- ▶ Соль по вкусу

время 4–5 ч сложность \*

порции 2



### Способ приготовления

- ▶ Куриное филе промыть и отварить с добавлением соли и душистого перца. Затем остудить и нашинковать. Морковь нарезать кубиками. По двум стаканам разложить морковь, рубленую зелень укропа, зеленый горошек, кукурузу и мясо.
- ▶ Желатин размочить в теплой воде, после чего вылить в кипящий куриный бульон.
- ▶ Залить бульоном уложенные в стаканы ингредиенты и поставить посуду в холодильник на 3–4 ч. Перед подачей вынуть блюдо и украсить кружками сырой моркови и веточкой укропа.

## Заливное из семги с овощами

### Ингредиенты

- ▶ 300 г филе семги
- ▶ 100 г консервированной кукурузы
- ▶ 80 г огурца
- ▶ 80 г редиса
- ▶ 50 г отварной моркови
- ▶ 1 яйцо
- ▶ 20 г зелени укропа и петрушки
- ▶ 2 г молотого черного перца
- ▶ Соль по вкусу

время 5 ч сложность \*

порции 4



### Способ приготовления

- ▶ Филе семги отварить в подсоленной воде, после чего остудить и измельчить. Огурец и редис нарезать тонкими кружками, сваренное вкрутую яйцо — треугольными ломтиками, морковь — мелкими кубиками. Зелень укропа и петрушки нарубить.
- ▶ Желатин растворить в воде, процедить и смешать с кипящим рыбным бульоном, варить в течение 1–2 мин.
- ▶ На дно формы выложить редис, огурец и ломтики яйца, поперчить, распределить равномерно кукурузу, мясо, зелень и посыпать кубиками моркови. Залить бульоном. Поместить блюдо в холодильник на 3–4 ч.

Scanned by Reina





# Заливное из жареной морской рыбы

## Ингредиенты

- ▶ 500 г филе морской рыбы
- ▶ 500 мл рыбного бульона
- ▶ 100 г пшеничной муки
- ▶ 30 г желатина
- ▶ 10 г зелени петрушки
- ▶ 50 мл растительного масла
- ▶ 2 г молотого кориандра
- ▶ 2 г куркумы
- ▶ 2 г молотого белого перца
- ▶ Соль по вкусу

время  
4–5 ч

сложность  
\*

порции  
6



## Способ приготовления

- ▶ Рыбное филе нарезать порционными кусками, после чего обвалять в смеси соли, кориандра, белого перца, куркумы и муки. Обжарить с обеих сторон в растительном масле, после чего выложить на тарелку и остудить.
- ▶ Желатин залить небольшим количеством теплого бульона, оставить для набухания и затем процедить. Раствор влить в кипящий бульон.
- ▶ Куски жареной рыбы уложить в форму и залить бульоном с желатином. Поместить в холодильник на 3–4 ч.
- ▶ Заливное нарезать порционными кусками и украсить рубленой зеленью петрушки.



Scanned by Reina



# Заливное из морского ангела с зеленью

## Ингредиенты

- ▶ 150 г филе морского ангела
- ▶ 10 г зелени петрушки
- ▶ 20 г желатина
- ▶ 0,1 г лаврового листа
- ▶ 2 г черного перца горошком
- ▶ Соль по вкусу

время  
4–5 ч

сложность  
\*

порции  
1



## Способ приготовления

- ▶ Филе морского ангела отварить с добавлением соли, лаврового листа и черного перца. Охладив, нарезать его крупными кусками.
- ▶ Зелень петрушки мелко нарубить.
- ▶ Желатин залить небольшим количеством воды, оставить на 30–40 мин и затем процедить. Вылить его в кипящий бульон, перемешать и держать на слабом огне 1–2 мин.
- ▶ На дно круглой формочки положить зелень петрушки и рыбное филе. Залить бульоном с желатином и поставить в холодильник на 4 ч.





## Заливное из креветок и минтая с авокадо

### Ингредиенты

- ▶ 200 г очищенных креветок
- ▶ 200 г филе минтая
- ▶ 100 г мякоти авокадо
- ▶ 30 г желатина
- ▶ 0,2 г лаврового листа
- ▶ Соль по вкусу

время  
4 ч

сложность  
\*

порции  
2



### Способ приготовления

- ▶ Креветки и минтай по отдельности отварить в подсоленной воде с добавлением лаврового листа, после чего остудить. Рыбу нарезать ломтиками, авокадо — тонкими пластами.
- ▶ Желатин растворить в теплой воде, процедить и перелить в емкость с кипящим бульоном, оставшимся после варки минтая. Держать на слабом огне в течение 1—2 мин.
- ▶ В формочки уложить слоями: креветки, авокадо, минтай и вновь креветки. Залить бульоном с желатином и выдержать в холодильнике в течение 3—3,5 ч.

## Заливное из креветок с соусом

### Ингредиенты

- ▶ 300 г очищенных креветок
- ▶ 50 г консервированной кукурузы
- ▶ 10 г зелени петрушки
- ▶ 30 г желатина
- ▶ 20 г майонеза
- ▶ 0,1 г лаврового листа
- ▶ Соль по вкусу
- ▶ Веточки укропа для украшения

время  
5,5 ч

сложность  
\*

порции  
2



### Способ приготовления

- ▶ Креветки высыпать в кипящую подсоленную воду, варить 2 мин с добавлением лаврового листа, затем остудить и мелко нарезать (несколько штук оставить для украшения).
- ▶ Соединить креветки с кукурузой, рубленой зеленью петрушки и майонезом, хорошо перемешать. Полученную массу разложить по двум небольшим круглым формочкам.
- ▶ Желатин размочить в небольшом количестве теплого бульона из-под креветок, после чего раствор процедить и прокипятить вместе с оставшимся бульоном.
- ▶ Залить заготовку бульоном и поставить на 3—4 ч в холодильник. Перед подачей вынуть блюдо и украсить креветками и веточками укропа.



Scanned by Reina



## Заливные блюда из фруктов и ягод (желе)

### Желе из яблок и груш

#### Ингредиенты

- ▶ 30 г зеленого яблока
- ▶ 30 г груши
- ▶ 15 г желатина
- ▶ 100 мл компота из яблок и груш
- ▶ 100 мл отвара из шпината
- ▶ Взбитые сливки и формованный марципан для украшения

время 3 ч сложность \*  
порции 1



#### Способ приготовления

- ▶ Яблоко и грушу очистить, нарезать кубиками и проварить в течение 2–3 мин в отваре из шпината.
- ▶ Желатин размочить в воде, затем раствор процедить и вылить в кипящий компот из яблок и груш. Перемешать и держать на среднем огне 1–2 мин.
- ▶ Формочку заполнить фруктами и залить смесью компота и желатина. Поместить в холодильник на 10–15 мин, затем тонкой струйкой ввести небольшое количество отвара из шпината. Десерт выдержать в холодильнике 2–3 ч и подать, украсив взбитыми сливками и фигуркой из марципана.



Scanned by Reina



### Желе из кумквата с апельсиновым соком

#### Ингредиенты

- ▶ 130 г кумквата
- ▶ 100 мл апельсинового сока
- ▶ 20 г желатина

#### Способ приготовления

- ▶ Апельсиновый сок разбавить водой в соотношении

время 3–4 ч сложность \*  
порции 1



1 : 1, залить им желатин и оставить при комнатной температуре на 40 мин.

- ▶ Затем перемешать и кипятить на слабом огне в течение 1–2 мин.

- ▶ Очищенные плоды кумквата нарезать ломтиками и выложить в круглую формочку. Влить предварительно охлажденную смесь апельсинового сока и желатина. Поставить в холодильник на 3 ч.

- ▶ Перед подачей желе выложить на тарелку дном вверх и украсить половинками плодов.





## Желе из ананаса, мандарина и черешни

### Ингредиенты

- ▶ 30 г колец консервированного ананаса
- ▶ 50 г мякоти мандарина
- ▶ 200 мл консервированного компота из ананаса
- ▶ 20 г желатина
- ▶ 1 ягода красной черешни

время  
4–5 ч

сложность  
\*

порции  
1



### Способ приготовления

- ▶ Кольца ананаса мелко нарезать и переложить в круглую формочку. В центре поместить ягоду черешни.
- ▶ Желатин замочить в небольшом количестве ананасового компота. Затем раствор процедить. Довести его до кипения, влив оставшийся компот, и разделить на 2 части. Одной половиной залить ананас и черешню. Поставить в холодильник на 2 ч.
- ▶ На дно глубокой тарелки выложить дольки мандарина, которые залить оставшимся теплым компотом с желатином. В центре поместить приготовленное ранее ананасовое желе с черешней. Поставить десерт в холодильник на 2–3 ч.

## Желе из абрикоса, клубники и черники

### Ингредиенты

- ▶ 100 г мякоти абрикоса
- ▶ 100 г ягод клубники
- ▶ 30 г ягод черники
- ▶ 20 г желатина
- ▶ 100 мл компота из абрикосов
- ▶ 100 мл компота из клубники

время  
2–2,5 ч

сложность  
\*

порции  
1



### Способ приготовления

- ▶ Желатин залить небольшим количеством теплой воды. Когда он разбухнет, раствор процедить. Половину его вылить в кипящий абрикосовый компот, оставшуюся часть — в клубничный. Все проварить в течение 1–2 мин.
- ▶ На дно формочки выложить половинки абрикоса и залить их  $\frac{1}{3}$  смеси абрикосового компота и желатина. Поставить в холодильник на 40–50 мин.
- ▶ Поверх полузастывшего желе уложить ягоды клубники. Залить их клубничным компотом с желатином и оставить в холодильнике еще на 40–50 мин.
- ▶ Третий слой сформировать из ягод черники и оставшегося абрикосового компота с желатином. Десерт держать в холодильнике до полного застывания.





## Желе из черешни и груши

### Ингредиенты

- ▶ 30 г ягод красной черешни
- ▶ 30 г ягод желтой черешни
- ▶ 20 г мякоти груши
- ▶ 20 г желатина
- ▶ 100 мл компота из ягод красной черешни
- ▶ 100 мл компота из груш

время 2–3 ч сложность \*

порции 1

### Способ приготовления

- ▶ Желатин распустить в небольшом количестве воды. Готовый раствор процедить. Половину его вскипятить с компотом из красной черешни, оставшийся — с компотом из груш.
- ▶ На дно фужера положить ягоды красной черешни, которые залить смесью компота из красной черешни с желатином. Поставить в холодильник на 40–50 мин.
- ▶ Второй слой приготовить из мелко нарезанной мякоти груши и отвара желатина с грушевым компотом. Так же оставить в холодильнике на 40–50 мин.
- ▶ Поверх застывшего слоя желе уложить желтые черешни. Их залить оставшимся компотом из красной черешни с желатином. Держать в холодильнике 40–50 мин.



## Желе из клубники

### Ингредиенты

- ▶ 450 г ягод клубники
- ▶ 20 г сахара
- ▶ 30 г желатина
- ▶ Дольки лимона для украшения

### Способ приготовления

- ▶ Желатин замочить в 50 мл воды, затем готовый раствор процедить.

время 3–3,5 ч сложность \*

порции 2

- ▶ Довести до кипения 200 мл воды, положить в нее 150 г нарезанных ломтиками ягод клубники и всыпать сахар. Варить в течение 15 мин, после чего процедить.
- ▶ Приготовленный компот довести до кипения, опустить в него раствор желатина и держать на слабом огне 1–2 мин.
- ▶ В круглую форму выложить оставшиеся нарезанные четвертинками ягоды клубники, которые залить смесью компота и желатина. Поставить блюдо в холодильник на 2–3 ч. Десерт подать, украсив половинками ягод клубники и дольками лимона.







## Желе из малины с йогуртом

### Ингредиенты

- ▶ 150 г ягод малины
- ▶ 100 мл компота из ягод малины и клубники
- ▶ 100 г йогурта
- ▶ 20 г желатина
- ▶ 1 г ванилина
- ▶ Сахарная пудра по вкусу
- ▶ Листья мяты для украшения

время  
3–3,5 ч

сложность  
\*

порции  
1



### Способ приготовления

- ▶ Желатин залить небольшим количеством воды и выдержать при комнатной температуре до разбухания гранул. Полученный раствор процедить. Половину его вскипятить вместе с компотом, оставшийся соединить с сахарной пудрой, ванилином и йогуртом, тщательно перемешать.
- ▶ В форму положить немного ягод малины, залить их  $\frac{2}{3}$  смеси компота и желатина. Поместить в холодильник на 30–40 мин.
- ▶ Сформировать слой из йогурта с желатином, который поместить в холодильник на 40 мин, и затем — слой из оставшихся ягод малины и желатиновой заливки.
- ▶ Десерт выдержать в холодильнике еще 40–50 мин и затем подать, украсив листьями мяты.

## Содержание

Введение ..... 3

### ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И РЫБЫ

Заливное из телятины .....	4
Заливное из говядины с овощами .....	5
Заливное из говядины с зеленым горошком .....	6
Заливное из говядины с морковью и яйцами .....	7
Заливное из говяжьей отбивной .....	8
Заливное из говяжьего языка .....	9
Заливное из свинины, приготовленной на пару .....	10
Заливное из свинины с кукурузой и морковью .....	11
Заливное из индейки с морковью и маслинами .....	12
Заливное из курицы и ветчины .....	13
Заливное из курицы с морковью .....	14
Заливное из курицы с морковью и яйцами .....	15
Заливное из курицы с зеленым горошком .....	16
Заливное из курицы с клюквой и яйцом .....	17
Заливное из курицы с овощами .....	18
Заливное из семги с овощами .....	19
Заливное из жареной морской рыбы .....	20
Заливное из морского ангела с зеленью .....	21
Заливное из креветок и минтая с авокадо .....	22
Заливное из креветок с соусом .....	23

### ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА ИЗ ФРУКТОВ И ЯГОД (ЖЕЛЕ)

Желе из яблок и груш .....	24
Желе из кумквата с апельсиновым соком .....	25
Желе из ананаса, мандарина и черешни .....	26
Желе из абрикоса, клубники и черники .....	27
Желе из черешни и груши .....	28
Желе из клубники .....	29
Желе из малины с йогуртом .....	30



*Практическое издание  
К новому году столу*

**Хворостухина С. А.**

## **Заливные блюда**

Редактор *Е. Н. Биркина*

Ведущий редактор *Ю. Ю. Глушня*

Выпускающий редактор *Е. А. Крылова*

Фотограф: *В. С. Водяницкий*

Художественное оформление: *Е. А. Калугина*

Компьютерная верстка: *Н. А. Кочетова*

Корректор *О. Н. Пушкарева*

*Макет подготовлен при участии ООО «Абсолют-Юни»*

Подписано в печать 20.06.2012 г

Формат 84x108/32. Гарнитура «TextBookC».

Усл. печ. л. 1,68.

Тираж 10 000 экз.

Заказ № 3523/1

Адрес электронной почты: [info@ripol.ru](mailto:info@ripol.ru)

Сайт в Интернете: [www.ripol.ru](http://www.ripol.ru)

ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик»

109147 г Москва, ул. Большая Андроньевская, д. 23

Отпечатано в типографии ООО «КубаньПечать».

350059, г Краснодар, ул. Уральская, 98/2.