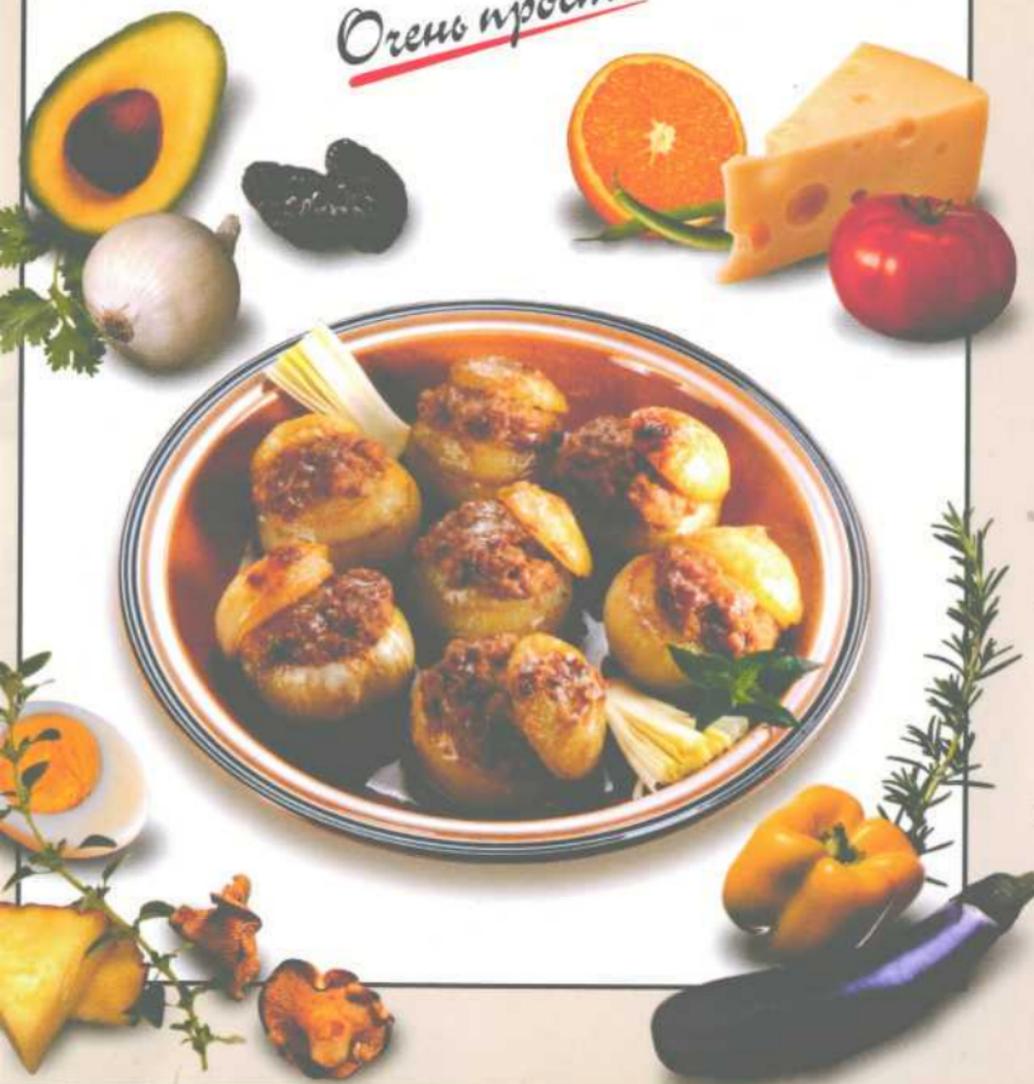


100

ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.997
С 81

Составитель *Г. С. Выдревич*

100 лучших рецептов горячих закусок/ Сост. Г. С. Выдревич. - М.: Эксмо ; СПб.: Терция, 2009. - 64 с.

Закуски — блюда разнообразные, практически универсальные и поэтому очень популярные. Особенно много их в русской кухне. Горячие закуски отличаются еще и тем, что их можно использовать в качестве второго блюда. Они разнообразят меню и служат истинным украшением любого праздничного стола.

В этой книге собрано много рецептов из самых разных продуктов — на любой вкус и кошелек. Если вы не обладаете кулинарными навыками; точно следуйте рекомендациям. Если же считаете себя мастером, эти рецепты могут послужить основой, благодаря которой ваша фантазия поможет создать нечто новое и изысканное.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-33050-8

© «Терция», составление, 2009

© «Терция», оформление, 2009

© ООО «Издательство «Эксмо»-, 2009

www.infanata.org

ПРЕДИСЛОВИЕ

Закуски — блюда разнообразные, практически универсальные и поэтому очень популярные. Особенно много их в русской кухне. Закуски должны возбуждать аппетит перед основными блюдами трапезы, поэтому их принято готовить небольшими порциями, приправлять острыми специями, придающими блюду пикантный вкус. К повседневному столу обычно подают одну-две закуски, к праздничному обеду — несколько, обязательно разных, праздничный ужин вообще может состоять из одних закусок.

Горячие закуски готовят непосредственно перед употреблением, выкладывая их на блюдо или в огнеупорные порционные мисочки, кокотницы (жюльены), кокильницы (блюда из рыбы), порционные сковородки. Если закусок предполагается несколько, сначала принято подавать рыбные, потом мясные, из птицы и овощные.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов требует особых навыков. В число кулинарных правил приготовления рыбы входит и правильный выбор посуды. Варить и запекать рыбу надо только в эмалированной или глиняной посуде, ибо металл (кроме черного чугуна) ухудшает внешний вид блюда (рыба приобретает серый оттенок) и ее вкус, разрушает многие микроэлементы.

В разной рыбе содержится разное количество белков, жиров, минеральных веществ, и поэтому готовить ее надо по-разному. Например, скумбрию или тунца лучше не жа-



ритель: блюдо выйдет жестким и не сочным, а вот если их отварить или припустить — пальчики оближешь. Зато жареные палтус или камбала послужат украшением любого стола, особенно если обжарить их в тесте.

Рыба и морепродукты весьма требовательны к специям и приправам, которые могут значительно улучшить или, наоборот, безнадежно испортить готовое блюдо.

Для мясных закусок мясо лучше покупать нежирное, молодое, которое не требует долгой тепловой обработки. А чтобы оно стало еще более мягким и сочным, его можно вымочить в легком маринаде, в квасе, кислом молоке или рассоле — огуречном либо капустном.

Определить доброкачественность мяса несложно. Надавите на него пальцем. Если ямка от него быстро выровнялась — мясо свежее. Кроме того, на разрезе оно должно быть почти сухим. Ну и, конечно, запах. Он сразу же выдаст лежалое мясо. С замороженным мясом несколько сложнее. Тут описанные приемы не годятся. Главное — чтобы мясо не было чересчур светлым (то есть перемороженным) и чтобы на нем не выделялись кристаллы и потеки (это значит, что мясо размораживали, а затем замораживали снова, и оно потеряло практически весь сок).

Помните, мясные закуски — блюдо весьма сытное. Так что если вы подаете их к праздничному (а следовательно, обильному) столу, таких закусок должно быть немного, а порционные куски лучше делать небольшими.

Овощные и грибные закуски всегда были и остаются многочисленными и многообразными. Прежде всего потому, что «подножный корм» доступен всем, а так же и по той причине, что хранить овощи несложно (можно сделать запасы на зиму). Кроме того, многие овощи, а тем более грибы можно солить, мариновать, сушить и потому их используют круглый год почти в неограниченном количестве. Да и вкус у них отменный.

На одном столе с мясными вполне уместными окажутся закуски из сыра, яиц, грибов, овощей. Рыбным закускам удачное соседство составят сырные, яичные, овощные.



Если на закуску вы приготовили паштет, смесь из различных овощей, блюдо из мелких кусочков любых продуктов, гостям можно предложить гренки, тосты, сухие хлебцы, чтобы на них можно было положить закуску.

В этой книге собраны рецепты горячих закусок, и простых, и сложных. Если вы не обладаете кулинарными навыками, точно следуйте рекомендациям. Если же считаете себя мастером, эти рецепты могут послужить основой, благодаря которой ваша фантазия поможет создать нечто новое и изысканное.

ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ



Картофельные «пальчики»

1 кг картофеля, 2 яйца, 5 ст. ложек сливочного масла, 2 ст. ложки крахмала, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль.

Для фритюра: растительное масло или кулинарный жир.

Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, сразу же протереть через сито, добавить яйца, крахмал, половину петрушки, тщательно перемешать.

Из получившейся массы сформовать валик примерно 1 см в диаметре, нарезать его «пальчиками» длиной 7–8 см.

Разогреть масло или жир для фритюра, довести до кипения и обжарить заготовки. Готовые «пальчики» выложить на блюдо, полить растопленным маслом и посыпать оставшейся зеленью.



Блинчики из тыквы

1 кг мякоти тыквы, 1 л молока, 15 г дрожжей, 3 яйца, 100 г муки, 200 г сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, растительное масло, соль.



Тыкву отварить в подсоленной воде, откинуть на сито, обсушить, добавить теплое молоко, приготовить пюре. Влить дрожжи, разведенные небольшим количеством теплой воды, добавить яйца и муку. Тщательно вымесить, поставить в теплое место на 2 ч. После этого добавить в тесто растопленное сливочное масло, сахар, посолить по вкусу. Еще раз вымесить, поставить в теплое место и дать тесту еще раз подняться.

Выпекать блинчики на горячей сковороде в малом количестве растительного масла.



Тарталетки с белыми грибами

4 тарталетки, 100 г белых грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 50 г сметаны, укроп, соль.

Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать, посолить по вкусу, обжарить с маслом, добавить сметану, тушить до готовности.

Тарталетки заполнить получившейся смесью, посыпать измельченным укропом. Подавать сразу же.



Овощи с карри

3–4 луковицы, 6–7 крупных помидоров, 1–2 клубня картофеля, 850 г стручковой фасоли, 3 дольки чеснока, 3 ст. ложки порошка карри, 100 г растительного масла, 50 мл лимонного сока, соль.



Лук и чеснок мелко порубить. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать тонкими дольками или кубиками. Картофель очистить, вымыть, нарезать маленькими кубиками.

Лук и чеснок слегка обжарить на растительном масле, добавить карри, перемешать, прогреть в течение 3–4 мин. После этого добавить помидоры и фасоль, влить немного воды. Готовить, помешивая, пока фасоль не сварится. Затем добавить картофель, посолить по вкусу. Тушить до готовности картофеля. В конце приготовления влить лимонный сок.



Стручковая фасоль по-английски

500 г стручковой фасоли, 60 г сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Фасоль очистить, нарезать, отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, обсушить, посолить и поперчить по вкусу, заправить маслом, перемешать, чтобы масло растаяло, и сразу же подавать.



Картофель, фаршированный сыром

10 крупных клубней картофеля, 150 г тертого сыра, 0,25 стакана сметаны, 50 г сливочного масла, 2 яичных желтка, соль.

8 Картофель очистить, тщательно вымыть, натереть солью, выложить на противень и запечь в духовке до



готовности. Слегка остудить, с каждого клубня срезать верхушку, а затем с помощью чайной ложки удалить сердцевину. Извлеченную сердцевину размять, добавить масло, желтки, сыр (2–3 ст. ложки сыра отложить) и сметану. Посолить по вкусу, тщательно перемешать. Получившейся смесью заполнить клубни, положить их на противень, посыпать сыром. Запечь в духовке до образования румяной корочки.



Цуккини в лимонном соке

300 г цуккини, 20 г сливочного масла, 4 ст. ложки лимонного сока, соль.

Блюдо готовится в микроволновой печи.

Масло выложить в жаропрочную керамическую посуду и растопить его. Цуккини нарезать тонкими ломтиками, положить в масло, посолить по вкусу, полить лимонным соком. Посуду накрыть крышкой. Готовить на полной мощности около 5 мин. Если кабачки останутся твердыми, прогреть еще 1–2 мин.

Готовое блюдо подержать в выключенной микроволновке 1–2 мин. Можно подавать и горячим, и холодным.



Волованы из фасоли с грибами

1 стакан белой фасоли, 1 луковица, 200 г свежих грибов, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2 яич-



ных желтка, 4 ст. ложки тертого сыра твердых сортов, 60 г сливочного масла, черный молотый перец, соль.

Фасоль залить холодной водой, выдержать в течение 5–6 ч, затем воду сменить. К фасоли добавить корни сельдерея и петрушки, лук. Отварить до готовности. Отвар слить, а фасоль протереть через сито. Посолить и поперчить по вкусу, ввести желтки, перемешать. Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в масле до готовности. В конце приготовления посолить по вкусу.

Из фасоли сформовать несколько небольших цилиндров, в середине каждого сделать углубление. В углубления положить грибы. Посыпать сыром. Запекать в духовке, разогретой до 250° С, в течение 8–10 мин.



Зеленые помидоры с орехами

1 кг зеленых помидоров, 1,5 стакана ядер грецких орехов, 6 долек чеснока, 1 стручок жгучего перца, уксус, зелень, черный молотый перец, соль.

Помидоры вымыть, обсушить, срезать с каждого верхушку, удалить сердцевину.

Зелень (желательно смесь укропа, петрушки, сельдерея и кинзы) вымыть, обсушить, мелко нарезать. Добавить половину толченого чеснока, слегка посолить и поперчить. Тщательно перемешать. Получившейся смесью начинить помидоры. Помидоры положить в сковороду или на огнеупорное блюдо, накрыть крышкой, запечь в духовке до готовности.



Орехи истолочь с чесноком и жгучим перцем, посолить, добавить уксус по вкусу, тщательно перемешать. Если смесь получится очень густой, влить немного воды.

Получившимся соусом полить помидоры и сразу же подавать.



Боб чорба

200 г сухой фасоли, 1 луковица, 0,25 стручка жгучего перца, 1 ст. ложка томатной пасты, 1,5–2 ч. ложки молотой паприки, растительное масло, соль.

Фасоль вымочить в холодной воде, затем промыть, залить свежей водой и отварить до готовности. Лук мелко порубить, подрумянить в горячем масле, добавить паприку, перемешать, обжарить в течение 1–2 мин, добавить томатную пасту. Тушить в течение 2–3 мин. Положить фасоль и измельченный жгучий перец, перемешать, немного прогреть и сразу же подавать.



Авокадо с помидорами и сыром

2 крупных спелых авокадо, сок половины лимона или лайма, 2 помидора, 1 средняя луковица, 2 ст. ложки тертого сыра, 2–3 ст. ложки мелких кубиков черного хлеба, 8 поджаренных ядер фундука или половинок ядер грецкого ореха, белый молотый перец, соль.



Блюдо готовится в микроволновой печи.

Авокадо разрезать пополам, удалить косточку и осторожно вынуть ложкой всю мякоть. Лук мелко порубить. Помидоры очистить от кожицы и нарезать кубиками. Мякоть авокадо размять вилкой, добавить сок лимона, хлебные кубики, лук, помидоры, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

Получившуюся смесь выложить на половинки авокадо. Посыпать сыром, украсить орехами. Выложить на тарелку, накрыть бумажным полотенцем. Готовить 5–6 мин на полной мощности. Подавать горячими.



Закуска «Лунная»

100 г белой фасоли, 2 стручка сладкого перца, 2 помидора, 1 баклажан, 100 г сыра, 1 лепешка — основа для пиццы, 1 ст. ложка острого томатного соуса, растительное масло, красный молотый перец, соль.

Фасоль отварить до готовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и обсушить. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, мелко нарезать. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, мелко нарезать. Баклажаны тщательно вымыть, нарезать маленькими кубиками. Сыр натереть на крупной терке.

Сладкий перец, баклажаны и помидоры слегка потомить с маслом на слабом огне, время от времени помешивая.

Основу для пиццы положить на противень, смазать томатным соусом. Сверху положить овощную смесь, разровнять. На нее выложить фасоль. Посолить и поперчить по вкусу, посыпать сыром. Запечь в духовке до образования румяной корочки.



Готовую закуску разрезать на порционные куски и сразу же подавать. Можно посыпать измельченной зеленью.



Сладкий перец, фаршированный брынзой

4 стручка сладкого перца, 200 г брынзы, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Перец вымыть, обсушить, запечь в духовке, очистить от кожицы. Каждый стручок разрезать вдоль пополам и удалить семена.

Брынзу размять вилкой. Добавить яйцо и сметану, перемешать. Получившейся смесью заполнить половинки стручков, положить их разрезом вверх на сковороду, смазанную половиной масла. Посолить, полить растопленным оставшимся маслом.

Запекать в духовке на среднем огне в течение 20–25 мин. Подавать сразу же.



Кабачок с грибами

1 средний кабачок, 3–4 средних свежих белых гриба, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 150 г сметаны, мука, соль.

Кабачок очистить от кожицы, нарезать кружочками толщиной 3–4 см, удалить семена, извлечь часть мякоти так, чтобы получилась выемка. Заготовки отварить в



подсоленной воде до полуготовности, а затем откинуть на сито, обсушить, обвалять в муке и обжарить.

Грибы очистить, вымыть, нарезать, обжарить. Лук мелко порубить, обжарить. Соединить грибы и лук, посолить по вкусу, заправить сметаной, потушить до готовности.

Получившейся смесью заполнить кружочки кабачка, прогреть. Можно посыпать тертым сыром или измельченной зеленью.



Фалафель

1 кг гороха, 50 г зелени петрушки, 1 пакетик разрыхлителя теста, 2–3 дольки чеснока, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Горох вымочить в холодной воде, отварить до готовности и остудить.

Холодный горох пропустить через мясорубку вместе с петрушкой и чесноком, поперчить, посолить, добавить разрыхлитель и перемешать.

Из получившейся массы сформовать маленькие шарики и обжарить их в большом количестве горячего масла.



Булочки с грибами

4 круглые булочки, 200 г свежих грибов, 2 яйца, 70 г сливок, 1 луковица, 100 г сыра, сметана, сливочное

масло, тертый мускатный орех, черный молотый перец, соль.



Приготовить начинку. Репчатый лук мелко порубить и обжарить в масле до золотистого цвета. Добавить очищенные и измельченные грибы (можно использовать консервированные шампиньоны), перемешать и слегка обжарить. Откинуть на дуршлаг или сито, чтобы стек лишний жир. Вбить яйца, влить сливки, добавить сыр, натертый на средней терке, мускатный орех, перец и соль по вкусу и тщательно перемешать.

У булочек срезать верхушки, вынуть мякоть. Получившееся углубление смазать сметаной и заполнить начинкой. Накрыть срезанными верхушками. Выложить булочки на противень, поставить в разогретую духовку и запекать в течение 20 мин при температуре 165° С.



Помидоры, фаршированные грибами

1 кг помидоров, 300 г свежих грибов, 1 луковица, 50 г сливочного масла, 50 г томатной пасты, 100 г панировочных сухарей, 100 г сыра, 2–3 дольки чеснока, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Помидоры вымыть и обсушить. Срезать верхушку, слегка отжать, вырезать сердцевину.

Приготовить фарш. Для этого грибы очистить, измельчить и обжарить в растительном масле вместе с мелко нарезанным репчатым луком. Добавить сердцевину помидоров, томатную пасту, немного воды, половину указанной нормы сухарей, измельченный чеснок, посолить и



поперчить по вкусу, перемешать. Варить на слабом огне, пока смесь не загустеет.

Готовый фарш слегка остудить, начинить им помидоры, посыпать смесью тертого сыра и сухарей, полить растопленным сливочным маслом и запечь в духовке до образования золотистой корочки.

Вместо свежих грибов можно использовать замороженные или консервированные шампиньоны.



Горячая фруктово-овощная закуска

450 г свежих помидоров, 400 г баклажанов, 1–2 стручка сладкого перца, 1 крупная луковица, 400 г яблок, 100 г зелени, 300 г растительного масла, соль.

Баклажаны вымыть, нарезать кубиками, обжарить. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, обжарить. Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить. Яблоки и помидоры вымыть, обсушить, нарезать дольками. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Баклажаны, перец и лук соединить, перемешать, выложить в сотейник. Сверху положить дольки яблок и помидоров, посыпать зеленью, посолить по вкусу. Накрыть посуду крышкой, запекать в горячей духовке в течение 30–40 мин.



Луковник

Для теста: 800 г муки, 500 мл воды, 30 г дрожжей, соль.

Для начинки: 8 луковиц, 0,75 стакана растительного масла, соль.



Дрожжи развести теплой водой, добавить муку, слегка посолить, замесить тесто и поставить его в теплое место. Лук мелко порубить, обжарить в масле до золотистого цвета, посолить по вкусу.

Когда тесто поднимется, разделить его на несколько частей, раскатать их в тонкие лепешки. Каждую испечь в духовке до светло-золотистого цвета.

Готовые лепешки выложить в сотейник, прослоив их луком. Запечь в духовке до готовности.



Шампиньоны с сыром

300 г свежих шампиньонов, 100 г сыра твердых сортов, 250 г сметаны, зелень, соль.

Грибы вымыть, очистить, аккуратно отделить ножки от шляпок. Ножки мелко порубить, соединить с тертым сыром и мелко нарезанной зеленью, посолить по вкусу, тщательно перемешать.

Получившейся смесью заполнить шляпки, выложить их в сковороду одним слоем, залить сметаной.

Запекать в предварительно разогретой духовке в течение 20–30 мин. Подавать сразу же.



Грибной жульен

1 банка консервированных шампиньонов, 1 луковица, 1 кубик куриного бульона, 3 ст. ложки сметаны,



2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки тертого сыра, растительное масло.

Лук мелко порубить, обжарить в масле. Жидкость из банки с грибами слить и развести в ней бульонный кубик. Грибы мелко нарезать, добавить к луку, обжарить. Добавить муку, перемешать. Затем, помешивая, тонкой струйкой влить бульон. Тушить, помешивая, около 5 мин. Если смесь получится слишком густой, развести ее водой. После этого добавить сметану, перемешать.

Получившуюся смесь разложить по кокотницам, посыпать сыром. Запечь в духовке до образования корочки.



Стручковая фасоль с лисичками

500 г готового слоеного теста, 500 г стручковой фасоли, 500 г свежих лисичек, 1 яичный желток, 2 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука, 150 г густой сметаны или жирных сливок, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 дольки чеснока, 0,5 ч. ложки сушеного тимьяна, свежемолотый черный перец, соль.

Стручки фасоли залить холодной водой. Лисички вымыть, мелко нарезать.

Тесто разделить пополам, раскатать в пласты, нарезать крупными ромбами. Выпекать в духовке, разогретой до 250° С, в течение 8–10 мин. Остудить.

Лук обжарить в половине масла до золотистого цвета, добавить лисички, тимьян, целые неочищенные дольки чеснока, посолить и поперчить по вкусу. Довести до кипения. Тушить, время от времени помешивая, пока не



выпарится сок, выделяемый грибами. Затем чеснок извлечь, добавить сметану или сливки и тушить, помешивая, пока смесь не загустеет.

Довести до кипения 2 л воды, посолить, положить фасоль, варить в течение 4 мин, а затем откинуть на дуршлаг.

Оставшееся масло растопить, положить фасоль, прогреть. Заготовки из теста подогреть в духовке. На половину заготовок выложить фасоль, сверху — грибы, накрыть оставшимися заготовками и немного прогреть.



Баклажаны, жаренные в омлете

600 г баклажанов, 3 яйца, 125 мл молока, 2 ст. ложки муки, 6 ст. ложек растительного масла, соль.

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками.

Яйца взбить, добавить муку и молоко, посолить по вкусу и еще раз взбить. В получившуюся смесь обмакнуть кружочки баклажанов и обжарить в горячем масле до образования румяной корочки. Подавать сразу же.



Хрустящая картофельная кожица

4 клубня картофеля, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка молотой паприки, 1 ст. ложка молотого чили, растительное масло, сметана, соль.

Картофель тщательно вымыть, обсушить, запечь до готовности. Остудить. Каждый клубень разрезать на



четыре части и срезать с них большую часть мякоти. Муку смешать с паприкой и чили. В получившейся смеси обвалить картофельную кожицу.

Небольшое количество масла разогреть в форме для запекания, положить в него картофельную кожицу, окунуть ее в масло. Запечь в духовке в течение 15 мин. Готовую кожицу посолить по вкусу. Подать со сметаной.



Вешенки в чесночном соусе

500 г вешенок, 3 средние луковицы, 3 моркови, 3 дольки чеснока, 5 ст. ложек сметаны, 5 ст. ложек майонеза, растительное масло, соль.

Грибы вымыть, некрупно нарезать. Лук мелко порубить. Морковь очистить, вымыть, натереть на средней терке. Чеснок мелко нарезать.

Грибы выложить на горячую сковороду с маслом. Жарить, пока не выпарится сок и грибы не подрумянятся. После этого добавить лук, морковь, чеснок, сметану и майонез. Перемешать. Если смесь получится слишком густой, развести ее водой. Посолить и поперчить по вкусу. Перемешать, довести до кипения, уменьшить огонь до слабого, кипятить еще в течение 10 мин. Снять посуду с огня, дать блюду настояться в течение 5 мин.



Грибы, тушенные с помидорами

20 *500 г свежих грибов, 3 помидора, 1 маленькая луковица, 250 г сметаны, 40 г сливочного масла, соль.*



Грибы очистить, вымыть, нарезать дольками, обжарить. Лук мелко порубить, слегка спассеровать. Грибы и лук соединить, заправить сметаной, посолить по вкусу, перемешать и потушить до готовности грибов. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать дольками и аккуратно обжарить, стараясь не помять дольки.

Горячие грибы разложить по розеткам, сверху выложить дольки помидоров.



Медовые шампиньоны

300 г шляпок свежих шампиньонов, 1 ст. ложка меда, 1 ст. ложка арахисового масла, 1 ч. ложка кунжутного масла, 1 ст. ложка соевого соуса.

Грибы тщательно вымыть, обтереть салфеткой. Масло разогреть в воке, положить в него грибы. Жарить на среднем огне в течение 1 мин. Добавить смесь меда и соевого соуса, перемешать, убавить огонь до слабого, накрыть посуду крышкой, слегка прогреть. Затем крышку снять. Готовить, помешивая, пока сироп не станет густым и не покроет полностью все грибы. Снять посуду с огня, сбрызнуть грибы кунжутным маслом, перемешать.



Грибы с орехами

500 г свежих грибов, 250 г ядер грецких орехов, 2–3 луковицы, 1–2 дольки чеснока, 3 ст. ложки сливочного масла, кинза, укроп, зелень петрушки, белый молотый перец, соль.



Грибы очистить, вымыть, отварить до готовности в подсоленной воде. Отвар процедить. Грибы нарезать тонкой соломкой.

Лук нарезать колечками, обжарить в масле в течение 10 мин, добавить грибы, перемешать. Жарить еще 5 мин, влить отвар, довести до кипения.

Орехи пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанную зелень и тертый чеснок, посолить и поперчить по вкусу, соединить с грибами, перемешать, слегка прогреть.



Баклажаны в сметанном соусе

1–1,2 кг баклажанов, 500 г сметаны, 2–3 дольки чеснока, 2 луковицы, 4 ст. ложки кетчупа, 3 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, посолить, выдержать в течение 20 мин, после чего промыть и обсушить, а затем обжарить до образования золотистой корочки.

Лук мелко нарезать, обжарить, посолить и поперчить по вкусу, добавить измельченный чеснок, перемешать, жарить в течение 2 мин, помешивая. Затем добавить сметану и кетчуп, перемешать и потушить в течение 5 мин.

Горячие баклажаны полить горячим соусом и сразу же подавать. Можно посыпать мелко нарезанной зеленью.



Огурцы, запеченные с кукурузными хлопьями

3 свежих огурца, 1 луковица, 8 ст. ложек хрустящих кукурузных хлопьев, 1 яйцо, 2 помидора, 2 ст. ложки



тертого сыра, 2 ст. ложки измельченного укропа, 50 г шпика, 1 ст. ложка растительного масла, соль.

Огурцы очистить от кожицы и нарезать маленькими кубиками. Шпик нарезать маленькими кубиками. Лук мелко порубить. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать тонкими дольками.

Шпик обжарить, добавить лук, потомить, а затем охладить. Добавить яйцо, кукурузные хлопья, огурцы и укроп, посолить по вкусу, перемешать.

Формочки для выпечки смазать растительным маслом. Смесь разложить по формочкам, добавить дольки помидоров, посыпать сыром.

Запекать в предварительно разогретой духовке в течение 15 мин.

ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ



Бананы с беконом

4 банана, 4 ломтика бекона, 0,5 стакана измельченных ядер грецких орехов, молотая корица.

Бананы очистить, каждый разрезать вдоль пополам. На одну половинку выложить смесь орехов и корицы, накрыть другой половинкой, обернуть беконом.

Запекать на гриле около 15 мин. Сразу же подавать.



Рулеты из кролика с грибным соусом

Для рулетов: 500 г филе кролика, 4 листа свежего шалфея, 100–150 г сала, белый молотый перец, соль.

Для соуса: 500 г свежих грибов, 1 красная луковица, 3–4 дольки чеснока, 1 морковь, 4 ст. ложки оливкового масла, 200 мл белого сухого вина, 250 мл бульона, 4 пера зеленого лука, 4 листа свежего шалфея, белый молотый перец, соль.

24 Филе разрезать на четыре пласта, отбить, посолить и поперчить по вкусу.



Сало нарезать тонкими ломтиками. Сформовать рулеты, завернув филе сначала в листья шалфея, а затем в ломтики сала. Обжарить на оливковом масле до образования золотистой корочки.

Приготовить соус. Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать. Лук нарезать колечками. Чеснок мелко порубить. Морковь вымыть, обсушить, натереть на крупной терке. Грибы обжарить на масле, добавить лук, измельченный шалфей, морковь, чеснок. Посолить и поперчить по вкусу, перемешать, влить вино. Тушить, пока вино не выпарится, затем влить бульон и добавить мелко нарезанный лук. Перемешать и прогреть.

Горячие рулеты полить горячим соусом.



Бекон с черносливом

10 тонких ломтиков копченого бекона, 10 ягод чернослива без косточек.

Блюдо готовится в микроволновой печи.

Чернослив залить кипятком, остудить. Каждую ягоду завернуть в ломтик бекона, закрепить деревянной зубочисткой. Запекать на полной мощности в течение 30–40 с.



Язык с изюмом и миндалем

2 говяжьих языка, 1 большая луковица, 2 ст. ложки муки, 2 ч. ложки уксуса, 2 ст. ложки измельченного



миндаля, 2 ч. ложки изюма без косточек, 1–2 стакана бульона, жир, сахар, черный молотый перец, соль.

Языки отварить в подсоленной воде, снять кожу. Репчатый лук мелко порубить и обжарить до золотистого цвета. Добавить немного сахара и перемешать. Муку просеять, перемешать с бульоном так, чтобы не осталось комков, влить уксус. Положить в бульон лук, предварительно вымоченный изюм, миндаль, перец и соль по вкусу и потушить на слабом огне 10–15 мин. Затем положить языки, закрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне 30 мин.

Готовые языки разрезать на порционные куски. Подавать с соусом, в котором они тушились.



Язык в кляре

500 г говяжьего, свиного или телячьего языка, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 стакан муки, 250 мл молока, 1 стакан растительного масла, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соли.

Язык обработать, промыть, залить теплой подсоленной водой, довести до кипения. Добавить нарезанные морковь, лук и корень петрушки. Варить на слабом огне в течение 1,5–2 ч. Проверить готовность (готовый язык должен легко прокалываться вилкой), переложить язык в холодную воду и сразу же очистить от кожицы. Нарезать ломтиками, положить в бульон.

Приготовить кляр. В молоко положить соль и сахар и перемешать до полного их растворения. Затем добавить яичный желток и снова тщательно перемешать.



Белок взбить в крутую пену. В молоко с желтком всыпать муку. Перемешать до образования однородной массы без комков, после чего ввести белок и снова перемешать.

Масло довести до кипения. Ломтики языка обмакивать в кляр и обжаривать во фритюре до образования золотистой корочки.

Готовое блюдо подавать горячим.



Закуска из ветчины с яблоками и луком

300 г ветчины, 2 яблока, 2 луковицы, 80 г сливочного масла, укроп.

Блюдо готовится в микроволновой печи.

Ветчину нарезать тонкой соломкой, лук — колечками. Яблоки очистить от сердцевины и нарезать тонкими дольками. Укроп мелко порубить.

Сливочное масло растопить на полной мощности в течение 1 мин, добавить ветчину, перемешать. Готовить на той же мощности в течение 2 мин, положить лук, снова перемешать и готовить еще 1 мин. Затем положить яблоки, накрыть посуду крышкой и тушить в течение 3 мин на мощности выше средней. Готовую закуску посыпать укропом.



Закуска «Сувенир»

800 г мякоти говядины, 200 г чернослива без косточек, 1 ст. ложка аджики, зелень петрушки, укроп, черный молотый перец, соль.



Мясо вымыть, обсушить, нарезать ломтиками, отбить, намазать аджикой. Чернослив отварить в небольшом количестве воды, остудить.

На ломтики говядины выложить чернослив, сформовать рулеты, закрепить их деревянными зубочистками или шпажками. Запечь в предварительно разогретой духовке до готовности.



Венский рулет

500 г свиного фарша, 150 г свиной печени, 200 г сала, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 2 яйца, 3–4 ломтика белого хлеба без корки, 250 мл мясного бульона, 0,5 стакана жирных сливок или сметаны, 4 ст. ложки апельсинового сока, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка крахмала, черный молотый перец, соль.

Хлеб размочить в холодной воде, а затем отжать. Печень мелко порубить острым ножом. Сало нарезать очень маленькими кубиками. Лук и чеснок порубить.

Фарш соединить с хлебом, печенью, луком, чесноком и яйцами, добавить горчицу, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Из получившейся массы сформовать рулет.

Половину сала выложить в форму, положить на него рулет, посыпать оставшимся салом. Заготовку поставить в духовку, разогретую до 220° С. Через 45 мин полить рулет половиной горячего бульона, слегка прогреть и вынуть форму из духовки.

В оставшийся бульон добавить немного воды, положить крахмал, влить сливки или сметану, апельсиновый сок, посолить и поперчить по вкусу. Прогреть на слабом огне, помешивая, пока соус не загустеет.



Готовый рулет полить соусом. Подавать горячим.



Свиные ножки

8 свиных ножек, 1 луковица, 1 морковь, 25 г зелени, гвоздика, панировочные сухари, растопленное сало, соль.

Ножки опалить, тщательно выскоблить, удалить копыта, промыть.

Луковицу очистить, нашпиговать гвоздикой. Морковь вымыть, очистить, крупно нарезать. Зелень вымыть, завязать пучком.

Лук, морковь и зелень залить холодной водой, довести до кипения, посолить по вкусу. Ножки привязать к дощечке с помощью полосок хлопчатобумажной ткани, опустить в кипящий отвар. Варить в течение 2–4 ч (чем моложе свинина, тем время варки меньше). Извлечь ножки из бульона, отвязать от дощечек, обсушить с помощью салфетки, сбрызнуть растопленным салом, обвалить в панировочных сухарях. Обжарить в духовке под раскаленным грилем, следя за тем, чтобы панировка не обгорела.



Свиные рулеты с томатным соусом

300 г нежирной свинины, 2 луковицы, 2 яйца, 40 г растительного масла, 2 ст. ложки готового томатного соуса, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка панировочных сухарей, зелень петрушки, укроп, черный молотый перец, соль.



Блюдо готовится в микроволновой печи.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить мелко нарезать. Лук мелко порубить. Зелень петрушки и укроп вымыть, обсушить, мелко нарезать. Ингредиенты соединить, добавить панировочные сухари, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, отбить. На ломтики выложить яичную начинку, сформовать рулеты, скрепить деревянными зубочистками или шпажками, присыпать перцем и солью.

Рулеты выложить на стеклянную тарелку, смазанную маслом. Запекать на полной мощности в течение 10 мин.

Образовавшийся при приготовлении сок слить, добавить муку, томатный соус, оставшееся масло, тщательно перемешать. Получившейся смесью залить рулеты, готовить еще 2 мин на полной мощности.



Свинные ребрышки в медовой глазури

1,5 кг свиных ребрышек с мясом, 250 мл сухого красного вина, 2 дольки чеснока, 6 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки сушеного тимьяна, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука, 2 ст. ложки кетчупа, 2 ст. ложки меда, тертая цедра 1 лимона, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, черный молотый перец, соль.

Ребрышки отделить друг от друга, вымыть, обсушить, залить смесью вина, масла, тимьяна, посолить и поперчить по вкусу. Мариновать около 12 ч в прохладном месте (можно в холодильнике). Замаринованные ребрышки обжарить в духовке, разогретой до 220° С, около получаса.



Приготовить глазурь. Соединить мелко нарезанный чеснок, лимонную цедру, красный перец, кетчуп, 2 ст. ложки растительного масла и мед. Перемешать. Обжаренные ребрышки смазать глазурью, обжарить еще в течение 15 мин.

Готовую закуску посыпать зеленым луком.



Свиная вырезка с ананасом

300 г свиной вырезки, 200 г мякоти ананаса, 100 г сыра «Моцарелла», 100 г цуккини, 1 апельсин, 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки кетчупа, листья салата, лимонно-апельсиновый соус, белый молотый перец, соль.

Для соуса: 2 ст. ложки сливочного масла, 250 мл молока, 1,5 ст. ложки муки, 2 яичных желтка, сок 1 апельсина, сок 1 лимона, соль.

Приготовить соус. Сливочное масло растопить, обжарить в нем муку, влить молоко. Варить, помешивая и следя за тем, чтобы не было комков, в течение нескольких минут, пока смесь не загустеет. Снять с огня, остудить, посолить по вкусу, ввести желтки и тщательно перемешать до образования однородной массы. Поставить на слабый огонь и прогреть, помешивая и не доводя до кипения. Снять с огня, влить апельсиновый и лимонный соки, тщательно перемешать.

Вырезку вымыть, обсушить, сделать в ней продольный надрез. Ананас и сыр нарезать кубиками.

В надрез положить ананас и сыр, посолить и поперчить по вкусу, полить смесью майонеза и кетчупа, края надреза соединить. Завернуть заготовку в фольгу. Запечь в духовке до готовности.



Готовое мясо подать с тонкими ломтиками цуккини, дольками апельсина и листьями салата, полив соусом.



Говядина по-тирольски

450 г отварной мякоти говядины, 2 крупные луковицы, 7–8 помидоров, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки уксуса, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать тонкими ломтиками и выложить их на огнеупорное блюдо.

Лук тонко нашинковать, обжарить в масле, добавить уксус и слегка потушить на слабом огне. Добавить мелко нарезанные помидоры (без кожицы и семян), посолить и поперчить по вкусу, перемешать, посыпать измельченной зеленью и мелко нарубленным чесноком. Тушить на слабом огне еще 15–20 мин. Получившимся соусом залить мясо.

Блюдо поставить в духовку, разогретую до 160–180° С. Запекать в течение 7–8 мин.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.



Жюльен из почек

150 г телячьих или говяжьих почек, 150 г ветчины, 100 г шампиньонов, 1 луковица, 50 г сыра, 0,5 стакана кетчупа, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 пакетика грибного бульона «Магги».



Телячьи почки нарезать соломкой и обжарить до готовности (говяжьи почки отварить, нарезать, а затем слегка обжарить). Лук нарезать тонкими полукольцами. Грибы тщательно вымыть и нарезать соломкой. Лук и грибы обжарить с сухим полуфабрикатом бульона. Ветчину нарезать соломкой, соединить с почками, луком, грибами и кетчупом. Тщательно перемешать.

Получившуюся смесь выложить в кокотницы, посыпать тертым сыром, поставить в разогретую до 180° С духовку и запечь до образования румяной корочки.



Свинина с орехами и омлетом

200 г мякоти свинины, 200 г ядер миндаля, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 4 помидора, 2 яйца, 2 лимона, 2 стручка сладкого перца, 30 г зеленого лука, 1 ст. ложка измельченных отварных свежих грибов, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук нарезать тонкими полукольцами, чеснок — тонкими пластинками. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и мелко нарезать. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, порубить.

Мясо обжарить вместе с луком и чесноком на половине разогретого масла. Добавить помидоры, перец, грибы и немного измельченной петрушки, перемешать, потушить в течение 20–30 мин, посолить и поперчить по вкусу.

Орехи опустить в кипящую воду, проварить в течение 10 мин, откинуть на сито, а затем добавить к мясу и перемешать.



Яйца взбить с 2 ст. ложками воды, посолить и поперчить по вкусу, поджарить в масле на оставшемся масле.

Омлет выложить на блюдо, на него — мясную смесь, полить лимонным соком, густо посыпать измельченным зеленым луком.



Мясной жульен

200 г говядины, 1 луковица, 100 г сыра, 100 г сметаны, зелень, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать соломкой, посолить и поперчить по вкусу. Обжарить в горячем масле до готовности. Лук и зелень мелко порубить, соединить с мясом и сметаной и перемешать.

Получившуюся смесь разложить по кокотницам, посыпать сыром. Запечь в разогретой духовке в течение 5–7 мин, пока не расплавится сыр.

Готовое блюдо подавать горячим.



Колбаски в красном вине

400 г свиных колбасок, 1,5 л красного сухого вина, 2–3 ломтика ржаного хлеба, соль.

Вино довести до кипения, опустить в него колбаски. Варить на среднем огне, пока вино не выпарится



на две трети. После этого колбаски извлечь, а в вино положить тертый ржаной хлеб, посолить по вкусу, перемешать.

Колбаски полить горячим соусом из вина и хлеба.



Корзиночки с мозгами

200 г готового слоеного теста, 100 г мозгов, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 50 г густой сметаны или жирных сливок, 4 ч. ложки тертого сыра, соль.

Тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать на четыре части, положить в четыре формочки, прижать к стенкам. Излишки теста удалить.

Телячьи или говяжьи мозги промыть, обсушить, обвалять в муке, обжарить в масле, слегка посолить. Разложить по формочкам, залить сметаной или сливками, посыпать сыром.

Запечь в духовке до образования золотистой корочки.



Свинина с виноградом

800 г свиной корейки без костей, 2 стакана ягод белого винограда, 2 апельсина, 1 долька чеснока, 1 стакан сахара, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 бутон гвоздики, черный молотый перец, соль.

Мясо вымыть, обсушить, нарезать ломтиками. Гвоздику размолоть, добавить имбирь, оливковое



масло и тертый чеснок, перемешать. Получившейся смесью намазать куски мяса и положить их в холодильник на полчаса.

Апельсины вымыть, обсушить. Снять цедру, мелко нарезать, проварить в небольшом количестве воды в течение 3 мин. Из плодов выжать сок.

Каждую ягоду винограда разрезать пополам, очистить от косточек, сбрызнуть лимонным соком.

Мясо обжарить в половине сливочного масла по 5 мин с каждой стороны, посолить и поперчить по вкусу. Выделившийся при жарке сок процедить, соединить с оставшимся маслом и сахаром. Прогреть, помешивая, пока сахар не закарамелизуется, снять с огня, влить апельсиновый сок, тщательно перемешать.

Горячее мясо выложить на блюдо, посыпать виноградом и полить горячим соусом.



Телячьи почки в сметане

300 г телячьих почек, 20 г топленого масла, 30 г мякоти телятины, 3–4 шампиньона, 30 г ветчины или языка, 30 г петушиных гребешков, 150 г сметаны, 1 небольшая луковица, 2 ст. ложки тертого сыра, зелень, соль.

Почки вымочить в холодной воде, нарезать соломкой, обжарить в масле. Шампиньоны тщательно вымыть, отварить в подсоленной воде, нарезать соломкой. Мякоть телятины и петушиные гребешки отварить в подсоленной воде, нарезать соломкой. Так же нарезать ветчину или отварной язык.

Лук мелко порубить, обжарить в масле до прозрачности, соединить со сметаной, перемешать.



Все ингредиенты (кроме почек) соединить, слегка обжарить в масле, добавить сметану с луком, довести до кипения. Добавить почки, перемешать, посыпать сыром. Запечь в духовке до образования золотистой корочки. Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.

Вместо телячьих почек можно использовать бараньи.



Закуска «Восточная»

300 г баранины, 1 луковица, 2 помидора, 2–3 шт. алычи, 30 г топленого масла, 100 мл бульона, 2 ст. ложки соуса «Южный», кинза, укроп, мята, соль.

Мясо нарезать небольшими кусочками, слегка отбить, посолить по вкусу, обжарить в масле, залить бульоном и тушить в течение 20 мин.

Помидоры вымыть, обсушить, нарезать дольками, слегка обжарить. Лук нарезать полукольцами, обжарить. Алычу вымыть, очистить от косточек, нарезать. Зелень вымыть, обсушить, измельчить.

К мясу добавить помидоры, лук, зелень, алычу, соус, перемешать. Тушить до готовности мяса.



Печень, фаршированная гречневой кашей

1 кг говяжьей печени, 2 луковицы, 2–3 моркови, 100 г сливочного масла, 300 г вязкой гречневой каши, 2 ст.



ложки муки, 1 ст. ложка молока, зелень, черный молотый перец, соль.

Печень вымыть, разрезать вдоль, вырезать часть так, чтобы образовалось углубление.

Вырезанную часть печени мелко нарезать и слегка припустить в небольшом количестве воды. Лук мелко порубить, обжарить в масле до легкого золотистого цвета. Морковь очистить, натереть на средней терке и слегка обжарить в масле. Муку обжарить на сухой сковороде, соединить с молоком и тщательно перемешать.

Кашу соединить с припущенной печенью, луком, морковью и смесью молока с мукой, перемешать.

Получившейся начинкой заполнить подготовленную сырую печень, края разреза закрепить или зашить. Залить печень водой или любым соусом по вкусу и тушить до готовности.

Подавать горячей, посыпав измельченной зеленью.



Печень с инжиром

300 г говяжьей печени, 2 сушеных плода инжира, 2 дольки чеснока, 2 стручка жгучего перца, 150 г багета, 20–30 г шалфея, 1 веточка розмарина, 3 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки сливочного масла, соль.

Печень обдать крутым кипятком, очистить от пленки, нарезать крупными кубиками.

Розмарин крупно нарезать. Чеснок очистить и крупно нарезать. Жгучий перец очистить от плодоножки и семян, мелко порубить. Ингредиенты соединить, добавить растительное масло, перемешать. Получившейся

смесью залить печень. Мариновать в течение 2 ч в холодильнике.

Инжир размочить в течение получаса, очистить от плодоножек, обсушить, нарезать дольками. Багет нарезать тонкими ломтиками.

На четыре деревянные шпажки нанизать вперемежку печень, ломтики хлеба, инжир и листья шалфея. Обжарить в сливочном масле в течение 4–6 мин, посолить по вкусу.



Крученики из телятины

1 кг мякоти телятины, 100 г сыра, 1–2 яйца, 250 мл молока, 1 стакан муки, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Телятину нарезать тонкими ломтиками, отбить, посолить и поперчить по вкусу. Сыр натереть на крупной терке, разложить по кускам мяса. Сформовать рулеты.

Яйца взбить с молоком. Рулеты обваливать в муке, обмакнуть в яично-молочную смесь, опять обваливать в муке, обжарить в большом количестве кипящего масла.

Готовые рулеты выложить на блюдо, в каждый воткнуть деревянную зубочистку. Подавать горячими.



Язык по-кавказски

700 г говяжьего языка, 2 луковицы, 300 г свежих грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки, соль.

Для соуса: 100 г ядер грецких орехов, 2 дольки чеснока, 1 стакан сметаны, черный молотый перец, соль.



Язык отварить до готовности в подсоленной воде, остудить, очистить, нарезать небольшими кубиками. Лук нарезать колечками и обжарить в масле до золотистого цвета. Грибы очистить, вымыть, обжарить в масле до готовности.

Приготовить соус. Орехи и чеснок истолочь в ступе до образования однородной массы, добавить сметану, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Язык разложить по порционным сковородкам, сверху положить лук и грибы, залить соусом. Накрыть сковородки, поставить их в духовку на слабый огонь и хорошо прогреть.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью. Подавать горячим прямо в порционных сковородках.

ЗАКУСКИ ИЗ ПТИЦЫ



Куриные крылышки с яблочным джемом

1 кг куриных крыльев, 0,5 стакана яблочного джема, 0,5 стакана консервированных измельченных ананасов, 225 г плавленого сыра, 1 ч. ложка порошка горчицы, 1 ст. ложка острого хрена, 0,5 ч. ложки измельченного жгучего перца, масло для формы, соль.

Приготовить соус. Соединить яблочный джем, ананасы, хрен, жгучий перец и сыр, растереть и перемешать.

Куриные крылья промыть, обсушить, выложить в смазанную маслом форму. Посолить по вкусу, запекать в духовке в течение 45 мин. Затем залить соусом, накрыть посуду фольгой и запекать еще 20 мин. Подавать крылья горячими вместе с соусом.



Трубочки из индейки

600 г мякоти индейки, 100 г ядер грецких орехов, 100 г изюма без косточек, 50 г сливочного соленого масла, 50 г сливочного несоленого масла, 250 мл сухого белого



вина, 200 мл сливок, 1 ст. ложка панировочных сухарей, черный молотый перец, соль.

Индейку разрезать на шесть тонких ломтиков. Изюм залить водой, вымочить в течение 10 мин, откинуть на дуршлаг, соединить с панировочными сухарями, перемешать. Орехи мелко порубить, соединить с размягченным соленым маслом, добавить к изюму с сухарями, тщательно перемешать.

Ломтики индейки натереть смесью соли с перцем. На каждый ломтик положить подготовленную смесь, сформовать трубочки, закрепить деревянными зубочистками или шпажками.

Несоленое масло растопить, обжарить в нем трубочки. Залить подогретой смесью вина со сливками. Тушить на слабом огне до готовности.

Готовые трубочки сразу же нарезать кружочками, полить соусом, образовавшимся при тушении.



Дичь в слоеном тесте

500 г готового слоеного теста, 200 г мякоти мяса дичи, 60 мл молока, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, черный молотый перец, соль.

Приготовить начинку. Мясо дичи пропустить через мясорубку. Молоко соединить с мукой, слегка посолить. Варить на слабом огне, помешивая, пока смесь не загустеет. Снять с огня, остудить, добавить яйцо, поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Получившийся соус соединить с мясом дичи, перемешать.

42 Тесто разделить пополам, раскатать в два тонких пласта. На один пласт выложить начинку тонкими



полосками с промежутками в 1,5–2 см, посыпать сыром, полить растопленным маслом. Сверху положить второй пласт, прижать. Разрезать на порции по полоскам с начинкой. Запечь в духовке до готовности.



Жюльен «Особый»

300 г куриного мяса, 500 г шампиньонов, 1 крупная луковица, 200 г сметаны, 300 г сыра твердых сортов, 1 ст. ложка муки, растительное масло, белый молотый перец, соль.

Куриное мясо отварить до готовности в подсоленной воде. Мясо извлечь из бульона, мелко нарезать. Бульон процедить.

Грибы вымыть, тонко нарезать. Лук тонко нашинковать, обжарить вместе с шампиньонами, посолить и поперчить по вкусу. Затем добавить муку, куриное мясо, влить немного бульона, перемешать и слегка потушить.

Получившуюся смесь переложить в форму, залить бульоном, положить сметану. Накрыть посуду крышкой, поставить в разогретую духовку. Тушить около 15 мин, после чего посыпать сыром. Готовить в духовке, пока сыр не расплавится.



Крокеты из курицы

500 г куриного мяса, 1 яйцо, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка мадеры, 50 мл молока,



1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, растительное масло, молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль.

Приготовить молочный соус. Молоко довести до кипения, всыпать муку, слегка посолить. Варить, помешивая, до образования густой однородной массы без комков. Остудить.

Куриное мясо отварить в подсоленной воде, а затем дважды или трижды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Добавить яйцо, сливочное масло, мадеру, молочный соус, посолить и поперчить по вкусу, приправить мускатным орехом. Тщательно перемешать.

Получившуюся массу раскатать колбаской, нарезать, сформовать шарики размером с грецкий орех, обвалить в сухарях, обжарить в большом количестве кипящего масла, а затем запечь в духовке в течение 4–5 мин.



Куриная печень со сладким перцем

700 г куриной печени, 1 луковица, 1 стручок красного сладкого перца, 1 стручок желтого или оранжевого сладкого перца, 150 г отварных макарон, 3 ст. ложки сливочного масла, 75 г острого томатного соуса, черный молотый перец, соль.

Печень вымыть, обсушить, обжарить в 1 ст. ложке масла, все время помешивая, пока не образуется корочка, посолить и поперчить по вкусу. Уменьшить огонь до слабого и жарить еще в течение 5–7 мин.

Лук нарезать тонкими полукольцами. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой. Оставшееся масло растопить, об-



жарить в нем лук в течение 2–3 мин, добавить перец, перемешать и жарить еще 5 мин.

Отварные макароны заправить соусом, прогреть, выложить на блюдо. Сверху положить печень, на нее — овощи. Полить маслом, в котором жарились овощи.



Фаршированное куриное филе

8 куриных филе, 8 ломтиков свиного копченого окорока, 8 ломтиков сыра твердых сортов, 2 соленых огурца, 1 яйцо, 5 ст. ложек панировочных сухарей, 1 л растительного масла, белый молотый перец, соль.

Филе вымыть, обсушить, отбить, посолить и поперчить по вкусу. Каждый огурец разрезать на четыре части.

На каждое филе положить по ломтику окорока и сыра, а также по дольке огурца. Сформовать рулеты, смочить их во взбитом яйце, обвалить в сухарях, скрепить деревянными зубочистками или шпажками.

Рулеты обжарить в кипящем масле до золотистого цвета, затем выложить на противень и запечь в духовке.

Горячие рулеты нарезать кружочками и сразу же подавать.



Лепешки из куриного мяса

500 г отварного куриного мяса, 2 яйца, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, оливковое масло, молотый мускатный орех, соль.



Куриное мясо дважды пропустить через мясорубку. Яичные желтки аккуратно отделить от белков. Белки взбить в крутую пену. Сливочное масло растопить.

Куриный фарш соединить с желтками, молоком, маслом, приправить мускатным орехом, посолить по вкусу, а затем ввести белки. Тщательно перемешать.

Из получившейся массы сформовать лепешки, обжарить их с двух сторон в оливковом масле.



Рулет из индейки с овощами

1 кг грудок индейки, 2 моркови, 1 цуккини, 200 г корня сельдерея, 1 луковица, 50 г зеленого лука, 2 яичных желтка, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ломтик белого хлеба, 2 ч. ложки тимьяна, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 кубик овощного бульона, 400 мл воды, черный молотый перец, соль.

Морковь, цуккини и корень сельдерея очистить, нарезать маленькими кубиками. Репчатый лук мелко порубить. Зеленый лук мелко нарезать. Хлеб нарезать небольшими кубиками.

Приготовить начинку. Цуккини и зеленый лук обжарить в сливочном масле, добавить хлеб, половину тимьяна, желтки, посолить и поперчить по вкусу, тщательно перемешать.

Филе индейки распластать на доске и слегка отбить. Выложить начинку, сформовать рулет и перевязать его. Обжарить в растительном масле. Добавить морковь, репчатый лук, сельдерея, оставшийся тимьян. Залить бульоном, приготовленным из кубика, разведенного в воде. По-



суду поставить в духовку, разогретую до 200° С. Тушить до готовности, время от времени поливая соусом, в котором тушится рулет.

Готовый рулет нарезать порционными кусками. Овощи, в которых он тушился, размять вместе с жидкостью, охладить, добавить сметану, посолить и поперчить по вкусу, взбить. Получившийся соус подать к горячему рулету.



Утка в коньяке

6 утиных грудок, 2 луковицы, 2 дольки чеснока, 5 ст. ложек коньяка, 25 г зелени петрушки, 25 г кинзы, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Утиные грудки очистить от кожи, вымыть, обсушить, натереть солью. Лук и чеснок мелко порубить. Зелень вымыть, обсушить, мелко нарезать. Лавровый лист раскрошить.

Соединить лук, чеснок, зелень, лавровый лист, коньяк, перец, перемешать. В получившейся смеси замариновать грудки в течение 1 ч.

Замаринованные грудки выложить на решетку гриля и жарить в течение получаса. Готовое мясо нарезать ломтиками и сразу же подавать.



Закуска из куриных потрохов «Птичка»

400 г куриных потрохов, 1 крупная луковица, 100 г топленого масла, 6 яиц, 200 г сметаны, 100 г сыра, 50 г томатной пасты, белый молотый перец, соль.



Потроха тщательно вымыть, отварить до готовности в подсоленной воде, остудить, нарезать маленькими кубиками.

Лук мелко порубить, обжарить в масле, добавить потроха, посолить и поперчить по вкусу, обжарить.

Сыр натереть на крупной терке. Четыре яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить.

К потрохам с луком добавить сыр (2 ст. ложки отложить), вареные яйца, томатную пасту, сметану, тщательно перемешать. Получившуюся смесь выложить в форму, залить оставшимися взбитыми яйцами, посыпать сыром. Запечь в духовке до образования румяной корочки и сразу же подать.



Куриная печень в винном соусе

400 г куриной печени, 0,5 моркови, 1 луковица, 50 г шампиньонов, 2 ст. ложки муки, 80 г томата-пюре, 2 ст. ложки сахара, 75 г топленого масла, 50 мл мадеры, зелень петрушки, белый молотый перец, соль.

Печень обдать кипятком, вымыть, мелко нарезать, обжарить в масле. Шампиньоны тщательно вымыть, нарезать тонкими ломтиками, добавить к печени, посолить по вкусу, перемешать. Жарить в течение 3–5 мин.

Приготовить соус. Муку подсушить на сухой сковороде, следя за тем, чтобы она не изменила цвет, остудить. Добавить столько воды, чтобы получилась густая однородная масса. Морковь очистить и натереть на мелкой терке. Лук мелко порубить. Лук и морковь обжарить в масле, добавить томат-пюре, слегка потушить. Добавить мучную массу, посолить по вкусу. Тушить на слабом огне, помешивая,



в течение получаса. Поперчить по вкусу, положить сахар, перемешать, готовить еще 10 мин. Получившуюся смесь протереть через сито, довести до кипения, влить мадеру, снова довести до кипения, заправить небольшим количеством масла.

Печень с грибами залить соусом, довести до кипения и снять с огня. Готовую закуску посыпать измельченной петрушкой.



Куриные крылышки «Пикантные»

28 куриных крыльев, 4 ст. ложки аджики, 4 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки топленого масла.

Крылья промыть, обсушить, смазать смесью майонеза и аджики, положить в холодильник не менее чем на 2 ч. Замаринованные крылья обжарить, выложить на противень, поставить в духовку, разогретую до 220° С, как следует подрумянить.



Перепелка с карамельным соусом

200 г мяса ножек перепелки, 100 г свежих грибов, 1 лимон, 1 манго, 4 ст. ложки яблочного сока, 2 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки красного сухого вина, 1 ч. ложка молотого имбиря, 4 ст. ложки топленого масла, белый молотый перец, соль.

Мясо перепелки полить вином и слегка помариновать. Грибы очистить, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, мелко порубить.



В мясе сделать надрез в виде кармана, заполнить его грибами, посолить и поперчить по вкусу, обжарить в масле до готовности.

Приготовить соус. Яблочный сок довести до кипения, добавить сахар и лимонный сок, перемешать до полного растворения сахара, всыпать имбирь. Готовить, помешивая, до образования карамели.

Манго очистить от кожицы и косточки, нарезать ломтиками. Ломтики обжарить. Готовые ножки перепелки полить соусом и подать с ломтиками манго.



Острая закуска

350 г куриного филе, 1 луковица, 2–3 дольки чеснока, 3 ч. ложки семян кунжута, 1 ст. ложка растительного масла, уксус, черный молотый перец, красный (жгучий) молотый перец, соль.

Куриное филе отварить до готовности, нарезать соломкой. Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в горячем масле. Ингредиенты соединить, добавить раздавленный чеснок, семена кунжута, заправить уксусом по вкусу, посолить и поперчить. Тщательно перемешать.

Если закуска готовится из охлажденного куриного мяса, его нужно прогреть вместе с луком.



Филе индейки с фруктами

50 400 г филе индейки, 200 г мякоти ананаса, 2 киви, 10–12 ягод клубники, 100 г слоеного теста, 1 ч. ложка



молотой корицы, коньяк, растительное масло, соль.

Индейку нарезать тонкими ломтиками, посолить по вкусу, обжарить до готовности.

Тесто раскатать в пласт, нарезать прямоугольниками по числу ломтиков индейки, выложить на противень, проколоть в нескольких местах, запечь до готовности.

Ананас нарезать кубиками. Киви очистить, нарезать кубиками. Клубнику вымыть, очистить от плодоножек, каждую ягоду разрезать пополам. На прямоугольники из теста выложить ломтики индейки, сверху разместить фрукты, полить небольшим количеством коньяка и поджечь.



Соломка из куриного филе

400 г куриного филе, 1 свежий огурец, 1 морковь, 2 стручка сладкого перца, 125 мл сухого белого вина, 4 ч. ложки соевого соуса, 4 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

Куриное мясо нарезать тонкой соломкой. Огурец нарезать так же. Морковь очистить, вымыть, нарезать соломкой. Сладкий перец вымыть, очистить от семян и перегородок, нарезать соломкой.

Морковь и сладкий перец обжарить в горячем масле, посолить по вкусу. Добавить куриное филе, обжарить до золотистой корочки, влить вино и соевый соус. Тушить до готовности. В конце приготовления положить огурец, поперчить и посолить по вкусу.

ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ



Треска, запеченная с сыром

600 г филе трески, 300 г сыра твердых сортов, 2 луковицы, 10 ст. ложек сливочного масла, соль.

Рыбу пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить тертый сыр и масло, посолить по вкусу, тщательно перемешать.

Форму смазать маслом, выложить в нее получившуюся массу. Запечь в духовке до готовности.



Запеканка из тунца с чипсами

2 банки консервированного тунца, 1 банка консервированной кукурузы, 0,5 большой пачки чипсов, 2–3 ст. ложки муки, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 150 г сыра твердых сортов, 2–3 яйца, 2–3 клубня картофеля, сушеная зелень.

52 Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить. Картофель отварить в мундире, остудить,



очистить, нарезать кружочками. С кукурузы слить жидкость.

Форму смазать маслом. На дно положить картофель, сверху — тунца вместе с соусом. Посыпать измельченными яйцами. Следующим слоем положить кукурузу.

Приготовить соус. Муку прогреть с маслом, помешивая, пока она не приобретет золотистый оттенок, затем всыпать тертый сыр и готовить, помешивая, до образования однородной массы. Если масса получается слишком густой, добавить немного воды.

Запеканку залить соусом, посыпать измельченными чипсами и зеленью.

Форму поставить в предварительно разогретую духовку. Готовить до образования румяной корочки.



Баклажан, фаршированный креветками

1 крупный баклажан, 250 г очищенных сырых креветок, 100 г лука-порея, 1 помидор, 1 головка чеснока, 1 ст. ложка лимонного сока, 50 г сливочного масла, 50 г зелени петрушки, 50 г свежего базилика, молотый мускатный орех, панировочные сухари, белый молотый перец, соль.

Баклажан вымыть, разрезать вдоль пополам, вырезать сердцевину, оставив слой мякоти толщиной около 1 см. Половинки баклажана опустить в холодную воду кожицей вверх. Извлеченную мякоть нарезать кубиками, полить лимонным соком.

Каждую креветку разрезать на две-три части. Масло растопить, положить в него креветки, обжарить их в течение 2–3 мин, переложить в другую посуду.



На этом же масле обжарить измельченный лук, добавить к нему мелко нарезанные помидор, чеснок и зелень петрушки, перемешать. Жарить, помешивая, в течение 5 мин, затем добавить нарезанную мякоть баклажана, измельченный базилик, приправить мускатным орехом, влить немного воды, перемешать. Готовить еще в течение 8 мин. Затем добавить креветки, прогреть, посолить и поперчить по вкусу.

Вымоченный баклажан насухо обтереть, положить на противень срезом вверх, посыпать изнутри панировочными сухарями, заполнить начинкой с креветками, посыпать сухарями. Сверху положить несколько кусочков сливочного масла.

Запекать в духовке, разогретой до 190° С, в течение 20–25 мин.



Запеченный лососевый мусс

300 г лосося горячего копчения без костей и кожи, 300–400 г лосося холодного копчения, 1 яйцо, 140 мл жирных сливок, растительное масло, тертый мускатный орех, белый молотый перец, соль.

Рыбу горячего копчения измельчить с помощью блендера в однородную массу (можно размять вилкой), добавить яйцо, сливки, слегка посолить и поперчить, приправить мускатным орехом, перемешать.

Керамические формочки выстлать фольгой, смазать ее маслом. Дно и стенки формочек выложить ломтиками лосося холодного копчения. Заполнить формочки массой из рыбы горячего копчения, разровнять.



Формочки поставить в противень с высокими бортами, влить в него горячую воду (до половины высоты формочек). Поставить в духовку, разогретую до 190° С. Запекать около получаса, пока мусс не загустеет.

Готовый мусс опрокинуть на блюдо или сервировочные тарелки и сразу же подать.



Пикша с баклажанами

3 средние тушки пикши, 3 баклажана, 3 дольки чеснока, 0,5 стакана муки, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана готового томатного соуса, 25 г зелени петрушки, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, разделать на филе, нарезать порционными кусками, посолить, обвалять в муке, обжарить.

Баклажаны очистить от кожицы, нарезать кружочками, посолить, обвалять в муке, обжарить с двух сторон.

Рыбу положить в форму, на нее — баклажаны. Залить томатным соусом, прогреть.

Готовое блюдо посыпать смесью мелко нарезанного чеснока и измельченной зелени.



Кальмары в сметанном соусе

500 г кальмаров, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, соль.



Для соуса: 200 г сметаны, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка муки, соль.

Кальмары очистить от пленки, промыть в проточной воде, выпотрошить, снова промыть, нарезать крупной соломкой, посолить, обвалить в муке и обжарить.

Приготовить соус. Муку слегка обжарить с маслом, добавить сметану, тщательно перемешать, чтобы получилась однородная масса без комков.

Кальмары выложить в сотейник, залить соусом, накрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне до готовности.



Жареные креветки

500 г очищенных вареных креветок, 5 долек чеснока, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка белого сухого вина, 1 ст. ложка приправы для курицы, 50 г сливочного масла, укроп.

Масло растопить, положить в него мелко нарубленный чеснок, добавить приправу, тщательно перемешать и положить креветки. Перемешать, жарить около 3 мин на среднем огне. Влить сок и вино и жарить еще 8–10 мин, помешивая. Добавить измельченный укроп и через 1 мин снять с огня. Подавать сразу же.



Кальмары, фаршированные крабами

1 кг тушек кальмаров, 100 г крабового мяса, 0,5 стакана риса, 0,5 стакана сметаны, 3 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, зелень, соль.



Кальмары обдать кипятком, очистить от кожицы, аккуратно выпотрошить. Отварить в подсоленной воде в течение 4–5 мин, воду слить (0,5 стакана сохранить), кальмары остудить.

Приготовить начинку. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Рис отварить до готовности, добавить половину масла, яйца, мясо краба, слегка посолить, перемешать.

Приготовить сметанный соус. Муку обжарить в оставшемся масле до золотистого цвета, добавить сметану и воду, в которой варились кальмары, довести до кипения, положить измельченную зелень (количество — по вкусу), перемешать и снять с огня.

Тушки кальмара нафаршировать начинкой, сложить в сотейник, залить сметанным соусом. Поставить в предварительно разогретую духовку примерно на полчаса.

Готовое блюдо подавать сразу же, посыпав измельченной зеленью.



Рыба в тесте с банановым соусом

500 г филе любой рыбы; 500 г растительного масла.

Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 125 мл пива, соль.

Для соуса: 2 банана, 1 ст. ложка кокосовой стружки, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки майонеза, 0,5 стручка жгучего перца, 1 ч. ложка растительного масла, соль.

Приготовить соус. Кокосовую стружку обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета. Перец мелко порубить и обжарить в масле. Бананы очистить и размять в пюре. Ингредиенты соединить, добавить майонез и сметану, посолить по вкусу, тщательно перемешать.



Приготовить тесто. Муку развести пивом, добавить яйцо, слегка посолить, тщательно перемешать.

Филе рыбы нарезать небольшими кусочками. Обмакнуть каждый кусочек в тесто и обжарить в кипящем масле. Готовую рыбу выложить на блюдо. Соус подать отдельно.



Жюльен из креветок с белым вином

200 г мелких очищенных креветок, 1 большая луковица, 0,3 стакана молока, 0,3 стакана белого вина, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 50 г сыра твердых сортов, мускатный орех, карри, соль.

Лук мелко нарезать и обжарить в 1 ст. ложке масла с карри до золотистого цвета. Добавить креветки, перемешать. На другой сковороде обжарить муку в оставшемся масле до коричневатого цвета. Помешивая, постепенно влить молоко, потом вино. Добавить мускатный орех и соль по вкусу, смешать с креветками. Разложить по кокотницам, посыпать тертым сыром и поставить под горячий гриль или в разогретую духовку на 3–4 мин, пока сыр не расплавится и не подрумянится. Подавать сразу же.



Блинчики с лангустами

Для теста: 3 ст. ложки муки, 2 яйца, 200 мл молока, 2 ст. ложки растительного масла, соль.



Для начинки: 20 хвостов лангустов, 300 мл молока, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки измельченных вареных яиц, 25 г зеленого лука, 2 ст. ложки тертого сыра, черный молотый перец, кайенский молотый перец, соль.

Приготовить начинку. Муку слегка обжарить на сухой сковороде, соединить с теплым молоком, тщательно перемешать, чтобы не осталось комков, довести до кипения. Варить в течение 5 мин, помешивая. Посолить и поперчить по вкусу, перемешать, снять с огня. Лангусты очистить от панцирей. Мякоть крупно нарезать, соединить с измельченными яйцами, нарезанным луком, молочным соусом, перемешать.

Приготовить тесто. Соединить муку, яйца и молоко, взбить, затем добавить масло и перемешать.

Поджарить блинчики с одной стороны. На неподжаренную сторону положить начинку. Завернуть блинчики конвертами, положить швом вниз в смазанную маслом форму, посыпать сыром. Запекать в духовке, разогретой до 240°С, в течение 10–15 мин. Подавать сразу же.



Рулетки из лосося с арахисом

600 г филе лосося, 1 стакан жареного несоленого арахиса, 2 ст. ложки арахисового масла, 1 ст. ложка соевого соуса, 0,5 ч. ложки сахара, измельченный перец чили, соль.

Рыбу нарезать тонкими ломтиками. Арахис растолочь, добавить соевый соус, перец, сахар, арахисовое масло, посолить по вкусу, тщательно перемешать. Получив-



шую смесь разложить по ломтикам лосося, сформовать рулеты. Каждый рулет завернуть в фольгу, выложить на противень. Запекать в духовке, разогретой до 180°С, около получаса.



Креветки с ананасами в сметане

500 г вареных очищенных креветок, 500 г консервированных ананасов, 1 стручок перца чили, кинза, растительное масло, соль.

Креветки обжарить на растительном масле до золотистой корочки, сложить их в пиалу. В этой же сковороде слегка обжарить ананасы. Мелко порубить кинзу и перец. Все ингредиенты перемешать и сразу же подавать.



Миноги в слоеном тесте

650 г готового слоеного теста, 500 г миног, 3 яйца, зелень, соль.

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, нарезать кусочками длиной около 10 см.

Тесто раскатать в пласт толщиной около 0,5 см, нарезать длинными полосками шириной около 10 см, смазать взбитым яйцом. На половину полосок теста положить кусочки миноги, накрыть оставшимся тестом, края теста защипать. Выложить на противень, смазать яйцом. Запечь в духовке до готовности.



Так же можно приготовить шпроты или сардины.



Фаршированные крабовые палочки в кляре

500 г крабовых палочек, 400 г говяжьей печени, 2 плавленых сырка, 1 луковица, растительное масло, соль.

Для кляра: 500 мл молока или воды, 1 яйцо, мука, соль.

Приготовить кляр. Яйцо взбить с молоком или водой, добавить столько муки, чтобы получилось жидкое тесто, посолить по вкусу, тщательно перемешать.

Приготовить начинку. Печень отварить в подсоленной воде до готовности. Лук нарезать полукольцами и обжарить. Печень, лук и сыр пропустить через мясорубку.

Каждую крабовую палочку развернуть, положить на нее начинку, свернуть рулетом. Рулеты обмакнуть в кляр и обжарить в кипящем масле.



Закуска из копченого лосося

300 г копченого лосося, 4 яйца, 4–6 ст. ложек жирных сливок, 1 ст. ложка сливочного масла, укроп, свежемолотый черный перец.

Рыбу нарезать полосками, поперчить и посыпать измельченным укропом.

Формы для суфле смазать маслом, положить в них рыбу. Полить сливками. В каждую форму влить по одному яйцу.



Формы поставить в противень с высокими бортами, влить в него горячую воду до половины высоты формочек. Запекать в духовке, разогретой до 170° С, в течение 10 мин. Белок должен запечься, а желток остаться жидким.

Подавать сразу же.



Молоки в белом вине

500 г свежих рыбьих молок, 2 помидора, цедра 1 лимона, 100 мл белого сухого вина, 40 г сливочного масла, 40 г хлебных крошек или панировочных сухарей, зелень петрушки, душистый перец горошком, соль.

Молоки тщательно вымыть в холодной проточной воде, обсушить. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать кружочками.

Форму смазать маслом, выстлать кружочками помидоров, на них уложить молоки. Посыпать тертой лимонной цедрой, посолить по вкусу. Добавить перец по вкусу, мелко нарезанную петрушку, кусочки масла. Затем посыпать крошками или панировочными сухарями, влить вино. Накрывать форму крышкой. Запекать в предварительно разогретой духовке в течение 10 мин.

Закуску подавать горячей.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Закуски из овощей и грибов	6
Закуски из мяса и субпродуктов	24
Закуски из птицы	41
Закуски из рыбы и морепродуктов	52

Издание для досуга

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК

Художественный редактор А. Г. Лютиков
Художник А. Г. Вайник
Верстка А. Г. Вайник
Корректор И. Г. Иванова

ООО «Издательский дом «Терция»,
191014, Санкт-Петербург,
ул. Артиллерийская, д. 1, лит. А, пом. 3Н
e-mail: phtercia@post.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в ООО «Дип покет» E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru
International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd. for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться по тел. 411-68-59 доб. 2115, 2117, 2118.
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, в/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литер «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО «РДЦ Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО «Эксмо-Запад», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99. **В Казахстане:** ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (727) 251-59-90/91. gm.eksmo_almaty@ama.kz

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел. (495) 780-58-34.

Подписано в печать 29.12.2008.
Формат 70х100 ¹/₃₂. Печать офсетная. Бумага газ. Усл. печ. л. 2,6.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 226

Отпечатано с готовых файлов заказчика в ОАО «ИПК
«Ульяновский Дом печати». 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org