



ЮЛИЯ ВЫСОЦКАЯ

# ПАСХАЛЬНОЕ МЕНЮ



**tescoma®**

Формочки DELICIA для печенья с начинкой прекрасно подходят для приготовления оригинального пасхального печенья, которое готовится из орехового теста (марципана), наполняется ванильным кремом и закрывается кружком песочного печенья. Формочки DELICIA — традиционное печенье нетрадиционным способом!



## ВСЕ ЛУЧШЕЕ ДОМА

Москва, проспект Мира, д. 211, корп. 2,  
**ТЦ «Золотой Вавилон»**, 2 этаж, 1 торговый уровень  
(495) 665-14-40

Москва, Пресненская набережная, д. 2,  
**ТРЦ «АФИМОЛЛ Сити»**, 1 этаж  
м. «Выставочная», напротив входа в башню «Город Столиц»  
(495) 727-98-84

Москва, ул. Шереметьевская, д. 8,  
**ТЦ «Райкин Плаза»**, 1 торговый уровень  
(499) 271-97-28

МО, Реутов, Носовихинское шоссе, д. 45,  
**ТЦ «Реутов Парк»**  
(495) 369-97-23



ЮЛИЯ ВЫСОЦКАЯ

# ПАСХАЛЬНОЕ МЕНЮ



ЭКСМО

МОСКВА  
2015

УДК 641\642  
ББК 36.997  
В93

Дизайн макета: Ирина Борисова

Фотосъемка блюд: Екатерина Демина  
Фото на обложке: Влад Локтев  
Фото по лицензии fotolia.com

**Высоцкая Ю.**  
В 93 Пасхальное меню / Юлия Высоцкая. — Москва: Эксмо, 2015. — 64 с. —  
(Высоцкая Юлия. Едим Дома. Избранные рецепты).

**ISBN 978-5-699-79230-6**

Пасха — это светлый весенний праздник, который мы отмечаем в кругу семьи за праздничным столом. «Я очень люблю, чтобы в такие праздники на столе была русская еда», — говорит Юлия Высоцкая и делится с читателями рецептами тех блюд, которые готовили на Пасху у нее дома, и тех, которые она нашла сама методом проб и ошибок. Вы узнаете, как сделать пасху воздушной и нежной, как испечь настоящий кулич, который, как у Юлиной бабушки, не черствеет, как приготовить пасхальные шоколадные яйца и многое другое. Все рецепты снабжены красочными иллюстрациями. Подобная книга издается впервые!

УДК 641\642  
ББК 36.997

**ISBN 978-5-699-79230-6**

© ЗАО «Едим Дома!», 2015  
© Высоцкая Ю., 2015  
© Издательство «Эксмо», 2015



С Пасхи для меня начинается весна, не календарная, нет, — настоящая. Та весна, когда небо другое, когда запах земли из-под растаявшего снега... Именно на Пасху мы окончательно оттаиваем, выходим из зимней спячки и начинаем новую жизнь! В детстве Пасха у меня всегда была связана с запахом крахмального белья и чистоты. Дома все начинало звенеть. Мы убрали, мыли окна, вешали свежие занавески. Ну а в эпицентре дома, на кухне, начинались приготовления праздничного воскресного застолья. Готовили и мясо, и селедку, и главное — куличи и крашенные яйца.

До сих пор для меня самые красивые яйца те, что покрашены в луковой шелухе или в свекольном отваре, не люблю химических, ядовитых цветов. Чтобы покрасить в луковой шелухе, мы клали в чулок несколько листиков петрушки, потом яйцо и опу-

скали в отвар, тогда на яйцах получались красивые «кудрявые» отпечатки, а от свеклы яйца приобретали нежный бледно-малиновый оттенок с разводами — цвет никогда не ложился идеально ровно, и в этом было особое рукотворное обаяние.

В Чистый четверг бабушка ставила тесто для куличей. Удивительным образом они у бабули очень долго не черствели. В своей маленькой духовке на хрущевской кухне она пекла куличей столько, что хватало потом до самой Красной горки. А вот мама пекла куличи только в ночь с субботы на воскресенье, и мы их обязательно шли святить. Когда делали заливку для куличей, я вылизывала из-под нее миски. Сейчас я спокойно отношусь к количеству изюма в выпечке, а тогда мне казалось, что чем больше изюма, тем кулич вкуснее. А бабушкины куличи непременно должны были быть самыми лучшими — она вела бесконечное соревнование с соседкой по этажу. Пока тесто подходило, нам с сестрой категорически запрещалось повышать голос, хлопать дверью, устраивать сквозняки, нужно было ходить на цыпочках и уж конечно не произносить грубых слов. Тогда можно было надеяться на отличный результат. Даже в то время соседке-сопернице исправно удавалось добывать ванильный сахар, а у бабушки он бывал через раз. И вот когда у бабушки не оказывалось ванильного сахара, она доставала секретное оружие — кардамон. Я любила больше кардамонные куличи, мне тогда казалось, что ванильные — плотные, а куличи с кардамоном — более воздушные. Скажу честно, мне так и не удалось воспроизвести тот бабушкин идеальный кулич. Много рецептов я перепробовала, но осталась без того единственно правильного, именно бабушкиного. Хотя он у меня и записан, но нужно было несколько раз с ней вместе кулич приготовить, чтобы понять все тонкости. А такого случая мне не выдалось. Так что я все еще в поисках рецепта своего кулича, как, впрочем, и пасхи. Каждый раз, когда я готовлю пасху, муж говорит: «Вкусно, но у мамы лучше было», — так что я по-прежнему стремлюсь к идеалу. Хотя, скорее всего, все дело в неповторимых ощущениях детства, когда все, что делают твои любимые, близкие люди, — самое лучшее, самое вкусное, самое праздничное!

Пасха относится к праздникам, которые объединяют людей, дарят чудесное ощущение причастности к одной большой семье, чувство, что ты не один на этой земле. А вера подкрепляет силы еще на целый год вперед до следующей весны.

Ваша Юлия Высоцкая



### МЕНЮ 1

Кулич с миндалем  
и изюмом  
12

Пасха  
14

Тарталетки с красным луком  
и сырным соусом  
16

Баранина с весенними  
овощами  
18

Фасоль с цукини,  
помидорами черри  
и базиликом  
20



### МЕНЮ 3

Пасхальный хлеб  
40

Ванильная пасха  
с цукатами и миндалем  
42

Сливочное суфле  
с красной икрой  
44

Утиные грудки с курагой  
46

Ароматные лодочки  
с салатом из нута  
и свежих овощей  
48



### МЕНЮ 2

Пасхальное кольцо  
с вишней и клюквой  
26

Пасхальные шоколадные яйца  
28

Салат из сладкого перца  
с огурцом и куриной грудкой  
30

Свинина,  
запеченная в горчице  
32

Капуста, тушенная  
с белыми грибами  
34



### МЕНЮ 4

Куличи с цукатами  
и изюмом  
54

Очень простой  
лимонный чизкейк  
56

Тосты с яйцами, спаржей  
и красной рыбой  
58

Кролик  
в сливочно-горчичном соусе  
60

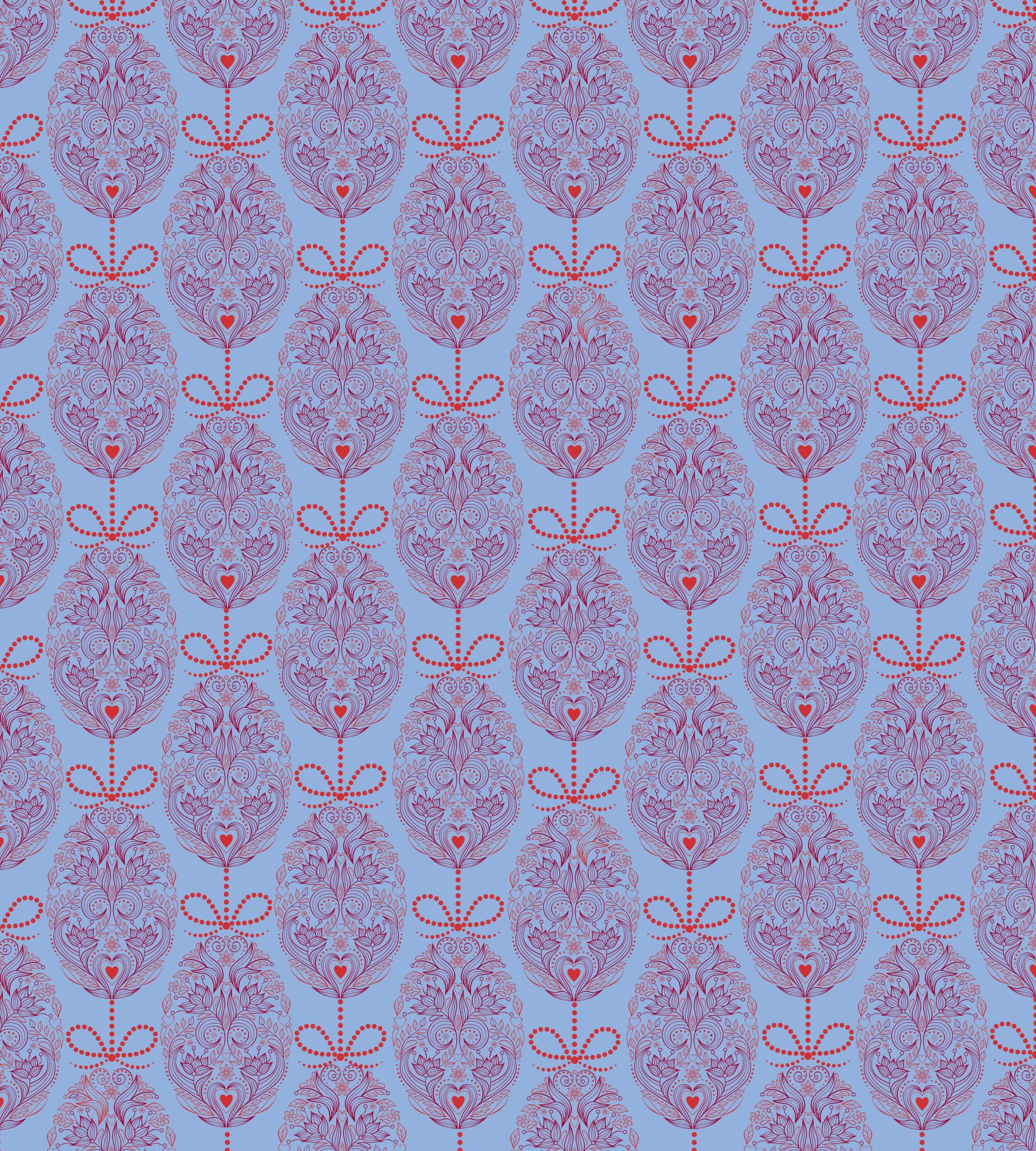
Пикантная чечевица  
с брынзой и вялеными  
помидорами  
62













**МЕНЮ 1**

**Кулич с миндалем  
и изюмом  
12**

**Пасха  
14**

**Тарталетки с красным луком  
и сырным соусом  
16**

**Баранина  
с весенними овощами  
18**

**Фасоль с цуккини,  
помидорами черри  
и базиликом  
20**



## Кулич с миндалем и изюмом

1 кг пшеничной муки высшего сорта

210 г сливочного масла

200 г сахара

200 г изюма

100 г миндаля

1 лимон

5 желтков

1 яйцо

1/2 упаковки свежих дрожжей (21 г)

600 мл теплого молока

6–8 зерен кардамона

2 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

Муку для пасхального пирога нужно обязательно просеивать, чтобы тесто было воздушное, легкое, чтобы дышало. Я в любое тесто, даже в сладкое, добавляю немного соли, чтобы оно было непресным, нескучным, а бабушка моя не представляла себе куличей без кардамона.

**6 порций**

**время подготовки 3 ч.**

**время приготовления 50 мин.**

1. Муку просеять через сито.
2. Молоко подогреть — оно должно быть теплым, но не горячим.
3. Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока; когда они полностью разойдутся, соединить с остальным молоком.
4. Постепенно всыпать в молоко муку (немного муки оставить), затем соль и щепотку сахара и замесить тесто. Накрыть кастрюлю с тестом полотенцем и оставить на час в теплом месте без сквозняков.
5. Миндаль измельчить блендером в однородную крошку.
6. Кардамон растереть в ступке.
7. Цедру лимона натереть на мелкой терке.
8. Желтки взбить с оставшимся сахаром.
9. Не переставая взбивать, добавить 200 г предварительно размягченного сливочного масла, затем миндаль (немного миндаля оставить), кардамон и лимонную цедру.
10. Соединить орехово-масляную массу с тестом, вымесить все вместе, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место еще на час.
11. Изюм промыть, всыпать в тесто и вымесить еще раз.
12. Форму для выпечки смазать оставшимся сливочным маслом.
13. Сделать из теста несколько круглых пластов толщиной 2–3 см разного диаметра, присыпать каждый мукой, выложить в форму один на другой в виде пирамиды и оставить в теплом месте еще на 30 минут.
14. Когда кулич подойдет, смазать его сверху взбитым яйцом, присыпать оставшейся миндальной крошкой и выпекать 40–50 минут в разогретой духовке.





500 г сухого жирного творога  
300 г сахарной пудры  
100 г сливочного масла  
2 яйца  
горсть изюма  
горсть кураги  
30 г фисташек  
100 мл жирных сливок  
50 мл коньяка

## Пасха

**4 порции**

**время приготовления 20 мин.**

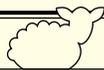
**время оттаивания 16 ч.**

1. Изюм замочить в коньяке.
  2. Творог протереть через сито.
  3. Соединить творог с предварительно размягченным сливочным маслом, перемешать.
  4. Продолжая перемешивать, порциями влить сливки.
  5. Яйца взбить с сахарной пудрой, ввести в творожную массу и вымесить.
  6. Курагу порезать на небольшие кусочки.
  7. Изюм отжать и добавить к творогу вместе с курагой и фисташками (немного фисташек оставить).
  8. Специальную форму для пасхи или миску с дырочками выстелить марлей, выложить творожную массу. Края марли заложить крест-накрест. Поставить миску с пасхой в кастрюлю меньшего диаметра, чтобы жидкость могла стекать, и положить сверху что-нибудь тяжелое.
  9. Через 4 часа, когда жидкость стечет, отправить пасху в холодильник минимум на 12 часов.
- Готовую пасху украсить оставшимися фисташками.

И масло, и яйца для пасхи должны быть комнатной температуры, а творог ни в коем случае не мокрым, иначе придется держать его под гнетом, чтобы вышла вода. Я обычно еще пропускаю творог через сито, чтобы он стал воздушным. Перемешивать нужно обязательно деревянной ложкой, и чем дольше, тем лучше — по консистенции масса должна получиться очень шелковистой.







## Тарталетки с красным луком и сырным соусом

1 пласт слоеного бездрожжевого теста  
1 красная луковица  
2 ст. ложки каперсов  
2 ст. ложки оливкового масла  
1 ст. ложка бальзамического уксуса  
щепотка свежемолотого черного перца  
щепотка морской соли

Для соуса:

20–30 г любого твердого сыра  
1 желток  
2 зубчика чеснока  
60 мл сливок  
60 мл молока  
1 ст. ложка муки  
щепотка морской соли

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

**4 порции**

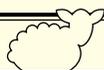
**время приготовления 40 мин.**

1. Тесто предварительно разморозить.
2. Чеснок почистить.
3. Молоко и сливки влить в небольшую кастрюлю и, добавив чеснок, довести до кипения, затем чеснок вынуть.
4. Желток растереть с мукой и щепоткой соли, добавить немного горячего молока со сливками и перемешать.
5. Влить желтковую массу в кастрюлю с молоком и, непрерывно помешивая, прогреть соус на медленном огне, пока он не загустеет.
6. Сыр натереть на мелкой терке, добавить в соус и все вымесать.
7. Тесто разрезать на 4 части и выложить в небольшие формы, равномерно распределив по дну и бортикам.
8. Луковицу почистить и разрезать на небольшие дольки.
9. В каждую форму выложить по 1 ст. ложке сырно-яичного соуса, по дольке лука и понемногу каперсов.
10. Соединить 1 ст. ложку оливкового масла с бальзамическим уксусом, посолить, поперчить и перемешать.
11. Полить бальзамической заправкой тарталетки и отправить их в разогретую духовку на 15–20 минут.
12. Готовые тарталетки сбрызнуть оставшимся оливковым маслом.

Когда яично-молочный соус загустеет, снимите его с огня и продолжайте помешивать, чтобы не заварился желток.







## Баранина с весенними овощами

1 1/2 кг молодой баранины на косточке  
1/2 кг молодого картофеля  
1/2 небольшого корня сельдерея  
5 молодых морковок  
2 луковицы  
1 небольшая репа  
100 г свежей стручковой фасоли  
100 г молодого зеленого горошка в стручках  
8 зубчиков молодого чеснока  
несколько веточек тимьяна и розмарина  
2–3 веточки мяты  
600 мл овощного или мясного бульона  
3–4 ст. ложки муки  
2–3 ст. ложки оливкового масла  
1 ст. ложка томатной пасты  
1 ч. ложка сахара  
1/4 ч. ложки свежемолотого черного перца  
1 1/4 ч. ложки морской соли

**4 порции**

**время приготовления 1 ч. 20 мин.**

1. Разогреть в тяжелой кастрюле оливковое масло.
2. Баранину обвалять в 1–2 ст. ложках муки и обжарить со всех сторон до золотистой корочки, затем вынуть из кастрюли.
3. Лук почистить и нарезать полукольцами.
4. Чеснок почистить, 6 зубчиков крупно нарезать.
5. Отправить нарезанные лук и чеснок в кастрюлю, где жарилась баранина, посыпать сахаром и обжарить до золотистого цвета.
6. Добавить томатную пасту, 2 ст. ложки муки, 1 ч. ложку соли, тимьян с розмарином, связанные в один пучок, поперчить и перемешать.
7. Вернуть в кастрюлю баранину, залить все бульоном, накрыть крышкой и тушить на медленном огне 40 минут.
8. Картофель, сельдерей, репу и морковь почистить.
9. Картошку порезать кусочками, сельдерей и репу — кубиками.
10. Отварить картошку, сельдерей и репу до полуготовности, выложить в кастрюлю к баранине и готовить все вместе еще 10 минут.
11. Добавить морковь, фасоль и горошек, посолить и поперчить и тушить еще 5 минут до готовности всех овощей.
12. Оставшийся чеснок и мяту мелко порубить, присыпать баранину с овощами и подавать.

Мясо лучше брать не очень жирное, но и не постное, чтобы не получилось сухим. А вот овощи подойдут любые, хорошо работает здесь корень петрушки или корень пастернака. Резать овощи слишком мелко не нужно, иначе они превратятся в кашу.





## Фасоль с цукини, помидорами черри и базиликом

300 г фасоли «черный глаз»  
300 г помидоров черри  
1 молодой цукини  
8–9 зубчиков молодого чеснока  
пучок базилика  
2 ст. ложки оливкового масла  
1 ст. ложка бальзамического уксуса  
1 ч. ложка уксуса из яблочного сидра  
щепотка смеси нескольких видов перца  
щепотка свежемолотого черного перца  
1/2 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно разогреть до 170 °С.

**4 порции**  
**время подготовки 5 ч.**  
**время приготовления 1 ч. 10 мин.**

1. Фасоль замочить на несколько часов, а лучше на ночь, затем отварить.
2. Помидоры черри выложить в глубокий противень, немного посыпать солью и черным перцем.
3. Чеснок почистить (молодой можно не чистить), добавить к помидорам, сбрызнуть все 1 ст. ложкой оливкового масла и бальзамическим уксусом, перемешать и отправить в разогретую духовку на 15–20 минут.
4. Цукини нарезать длинными тонкими полосками.
5. Разогреть сковороду-гриль и обжарить полоски цукини с обеих сторон.
6. Готовую фасоль сбрызнуть оставшимся оливковым маслом, поперчить смесью нескольких видов перца, влить уксус из яблочного сидра, посолить.
7. Базилик мелко порубить, добавить к фасоли и перемешать.
8. Выложить фасоль на тарелку, сверху разложить цукини и помидоры с чесноком. Полить соком, оставшимся в противне от помидоров.

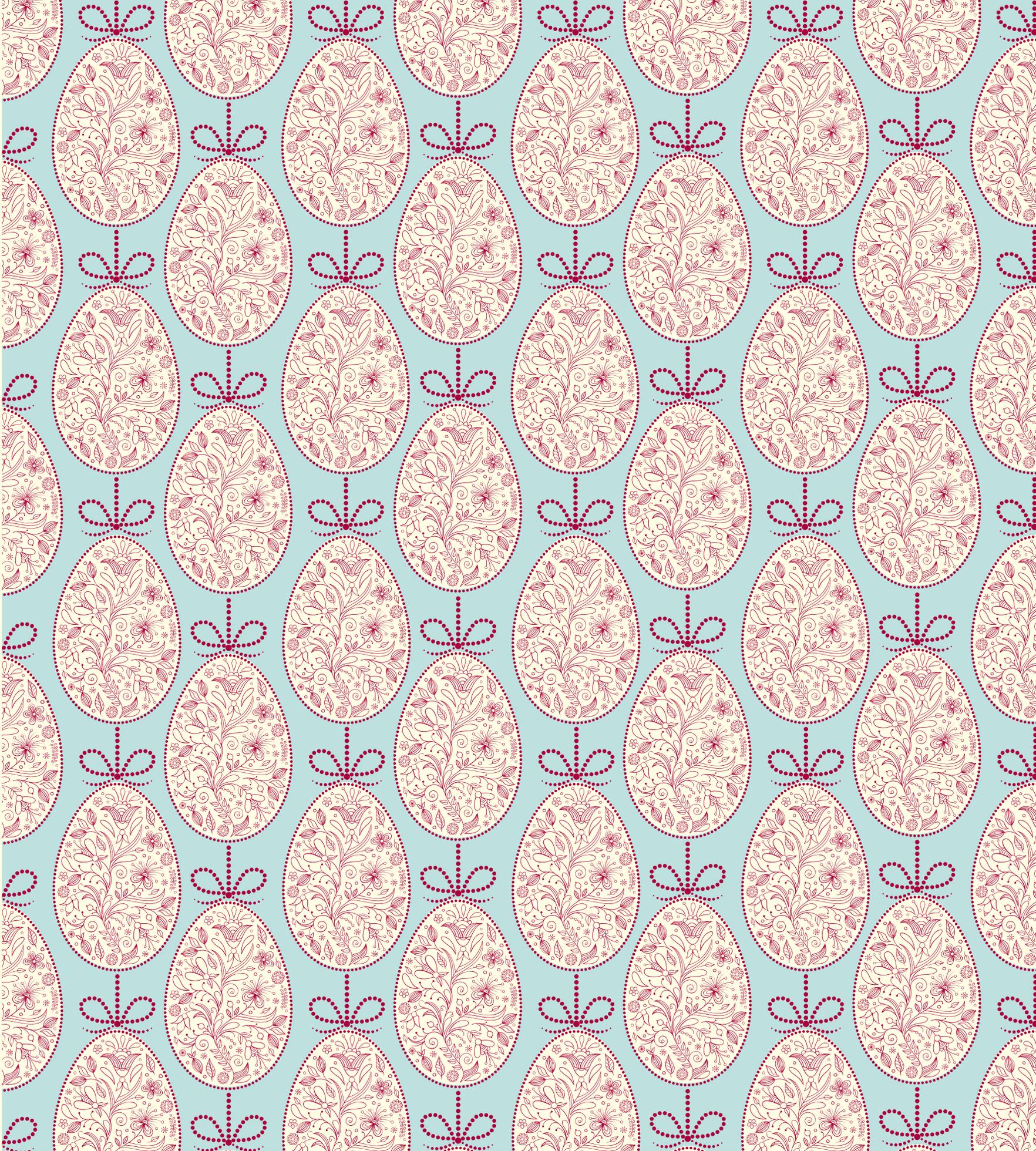
Вместо помидоров черри можно использовать обычные помидоры, тогда их надо нарезать. Если чеснок не молодой, достаточно 3–4 зубчиков, раздавленных плоской стороной ножа.

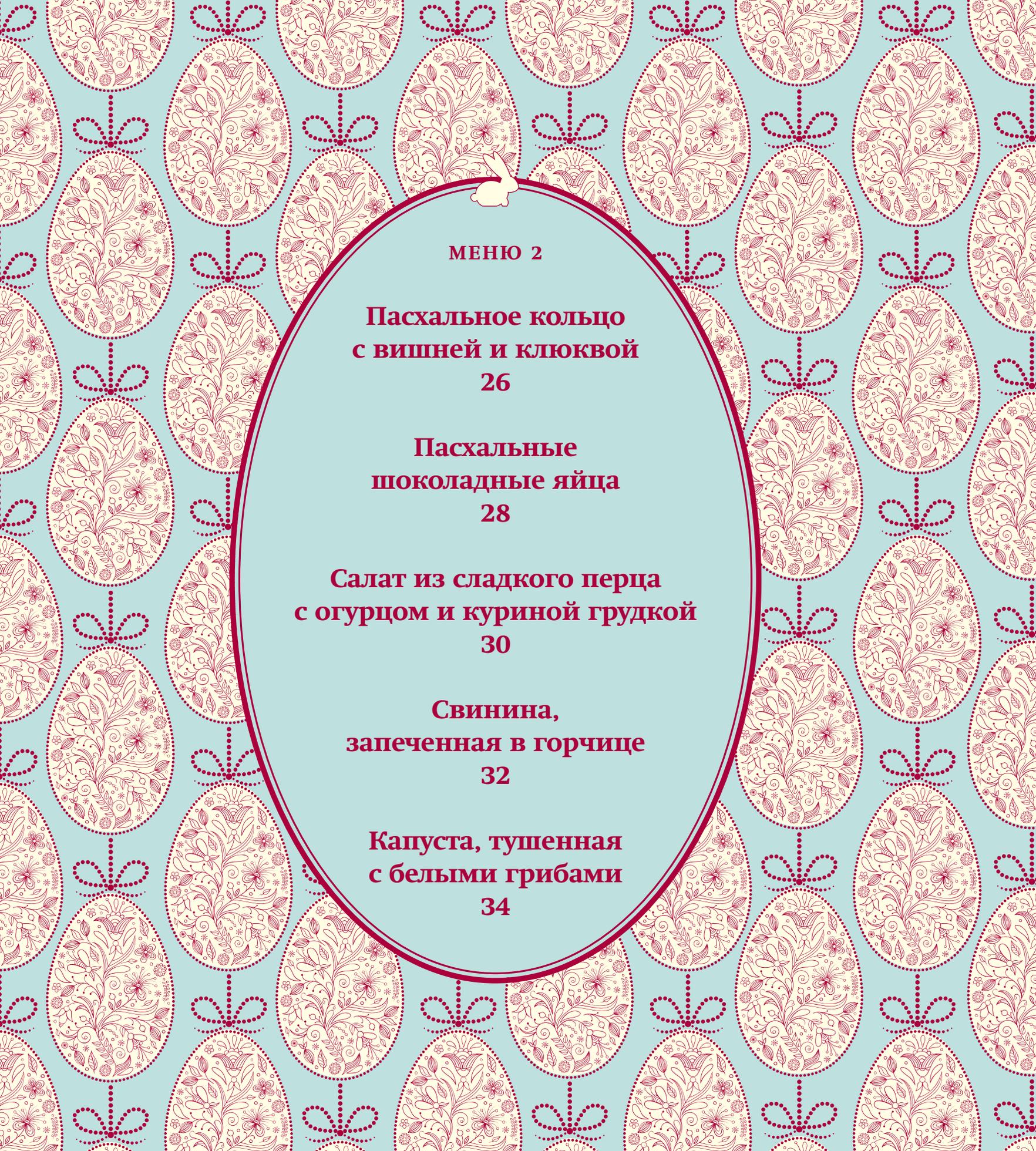












**МЕНЮ 2**

**Пасхальное кольцо  
с вишней и клюквой  
26**

**Пасхальные  
шоколадные яйца  
28**

**Салат из сладкого перца  
с огурцом и куриной грудкой  
30**

**Свинина,  
запеченная в горчице  
32**

**Капуста, тушенная  
с белыми грибами  
34**



## Пасхальное кольцо с вишней и клюквой

2 стакана муки  
1/2 стакана сахара  
3 яйца  
1 желток  
120 г сливочного масла  
1 лимон  
50 г сушеной вишни  
50 г сушеной клюквы  
горсть панировочных сухарей  
4–5 ст. ложек холодного молока  
2–3 ст. ложки сливок  
2 ст. ложки темного рома  
или коньяка  
1 ч. ложка соды  
1/2 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

**4 порции**  
**время приготовления 1 ч. 25 мин.**

1. Муку просеять, добавить соль и соду, перемешать.
2. Отделить желтки от белков.
3. По одному вмешать в муку 3 желтка.
4. Добавить 110 г предварительно размягченного сливочного масла, молоко и ром. Вымесить тесто.
5. Белки взбить с сахаром.
6. Цедру лимона натереть на мелкой терке.
7. Добавить в тесто клюкву и вишню, цедру лимона, взбитые белки и перемешать.
8. Форму для выпечки смазать оставшимся сливочным маслом, присыпать сухарями, выложить в нее тесто.
9. Желток со сливками слегка взбить вилкой и смазать тесто сверху.
10. Выпекать кулич в разогретой духовке около часа.



Обычно кулич делают с изюмом, но с вишней и клюквой тоже получается интересно. Если ягоды у вас слишком сухие, лучше подержать их 10–15 минут в не слишком горячей воде или, не замачивая, просто обдать кипятком.





## Пасхальные шоколадные яйца

200 г шоколада  
200 г кураги  
200 г кокосовой стружки  
1 лимон  
50 г сахарной пудры  
3 ст. ложки ликера Cointreau  
1/2 ч. ложки корицы

**4 порции**  
**время приготовления 50 мин.**  
**время охлаждения 2 ч.**

1. Цедру лимона натереть на мелкой терке.
2. Курагу залить ликером, добавить лимонную цедру и взбить в блендере в пюре.
3. Всыпать половину кокосовой стружки, корицу и сахарную пудру, все перемешать.
4. Слепить из получившейся массы продолговатые шарики и отправить в холодильник на 30 минут.
5. Шоколад растопить на водяной бане.
6. Обмакнуть остывшие шарики в шоколад, затем обвалить в оставшейся кокосовой стружке и отправить еще на пару часов в холодильник.

Cointreau —  
апельсиновый ликер  
с ярким вкусом,  
но если у вас найдется  
настойка на абрикосах,  
попробуйте добавить  
ее, получится  
правильное сочетание  
абрикосов  
с абрикосами!







## Салат из сладкого перца с огурцом и куриной грудкой

1 куриная грудка  
1/2 сладкого зеленого перца  
1/2 сладкого красного перца  
1/2 огурца  
1/2 красной луковицы  
маленький пучок укропа  
несколько веточек мяты  
3 ст. ложки оливкового масла Extra Virgin  
1 ст. ложка лимонного сока  
1 ст. ложка оливкового масла  
1/4 ч. ложки свежемолотого черного перца  
1/4 ч. ложки морской соли

**Очень удобно** поместить куриную грудку в пакет, посолить, поперчить и прямо в пакете отбить скалкой. Вместо курицы подойдет индейка, а также телятина или баранина, но мясо, в отличие от птицы, солить заранее не нужно. Хорошо подать такой салат с кусочком поджаренного хлеба или лаваша.

**2 порции**  
**время приготовления 20 мин.**

1. Куриное мясо посолить, поперчить и отбить с двух сторон.
2. Разогреть в сковороде-гриль оливковое масло и обжарить грудку с двух сторон до готовности.
3. Сладкий перец, удалив плодоножки и семена, нарезать небольшими кусочками.
4. Огурец нарезать маленькими кусочками.
5. Лук почистить, нарезать тонкой соломкой и сбрызнуть лимонным соком.
6. Листья мяты измельчить.
7. Нарезанные овощи выложить в салатницу, сбрызнуть оливковым маслом Extra Virgin, посолить, поперчить, посыпать мятой и перемешать.
8. Обжаренную куриную грудку нарезать тонкими полосками, добавить в салат и все еще раз перемешать.
9. Укроп мелко порубить и посыпать салат.







## Свинина, запеченная в горчице

5 кг свинины на ребрышках  
300 г тонко нарезанного  
копченого бекона  
12 луковиц шалота  
5 крупных зубчиков чеснока  
300–400 мл белого сухого вина  
1 баночка дижонской горчицы  
с зернами  
1/2 ч. ложки тмина  
1/2 ч. ложки свежемолотого  
черного перца  
1 ч. ложка морской соли

Духовку предварительно прогреть  
до 220 °С.

**4 порции**  
**время приготовления 2 ч. 30 мин.**

1. Свинину посолить, поперчить, посыпать тмином, а затем смазать горчицей со всех сторон, кроме той, где есть жирок.
2. Полоски бекона выложить на мясо, так чтобы горчичный слой был полностью закрыт, и закрепить бекон зубочистками.
3. Лук и чеснок почистить.
4. Небольшой глубокий противень выстелить бумагой для выпечки, уложить в него мясо, по бокам разложить луковицы и чеснок.
5. Вылить на лук 100 мл вина и отправить противень в разогретую духовку.
6. Через 10–15 минут, когда вино закипит, полить им мясо и убавить температуру до 210°С. Запекать мясо в течение часа, каждые 15–20 минут поливая выделившимся соком.
7. Полить свинину оставшимся белым вином, убавить температуру в духовке до 160°С и запекать до готовности, продолжая каждые 15–20 минут поливать образовавшимся соком.

В зависимости от размера куска свинины запекать его нужно от полутора до трех часов. Благодаря горчице мясо остается сочным и приобретает сладковатый и пряный вкус, а бекон не дает ему пересушиться в духовке.





## Капуста, тушеная с белыми грибами

1 небольшой кочан капусты  
600 г квашеной капусты  
с морковью  
1 лук-порей  
1 крупная красная луковица  
50 г сухих белых грибов  
200 мл белого вина  
2 ст. ложки оливкового масла  
1 1/2 ч. ложки сливочного масла  
1 ч. ложка сахара  
1/2 ч. ложки тмина  
1/4 ч. ложки морской соли

**4 порции**  
**время приготовления 2 ч. 30 мин.**

1. Белые грибы залить кипятком и дать им постоять, чтобы они стали мягкими.
2. Квашеную капусту ошпарить кипятком, затем откинуть на дуршлаг и слегка отжать.
3. Светлую часть лука-порея тонко нарезать.
4. Красную луковицу почистить и нарезать тонкими полукольцами.
5. Разогреть в кастрюле с тяжелым дном сливочное и оливковое масло, всыпать тмин, помешивая, прогреть его немного, затем выложить в кастрюлю весь лук и потомить.
6. Свежую капусту тонко нашинковать.
7. В кастрюлю к луку добавить квашеную и свежую капусту, перемешать и накрыть крышкой.
8. Воду, в которой замачивались грибы, процедить через сито и влить в кастрюлю к капусте.
9. Грибы мелко порубить, добавить к капусте и все перемешать.
10. Белое вино влить в кастрюлю с капустой, посолить, добавить сахар и еще раз перемешать.
11. Накрыть капусту крышкой и тушить около 2 часов до готовности. Если нужно, влить немного горячей воды или куриного бульона, чтобы капуста не пригорала.

Это литовский рецепт капусты, вместо белокочанной можно использовать савойскую или китайскую. Если у вас есть свежие грибы, их тоже хорошо добавить к капусте, только уже ближе к концу приготовления. Также по желанию можно добавить лавровый лист, кориандр, перец горошком, можжевельник.











**МЕНЮ 3**

**Пасхальный хлеб**

**40**

**Ванильная пасха с цукатами  
и миндалем**

**42**

**Сливочное суфле  
с красной икрой**

**44**

**Утиные грудки с курагой**

**46**

**Ароматные лодочки  
с салатом из нута  
и свежих овощей**

**48**



## Пасхальный хлеб

470 г муки  
50 г сахара  
50 г сливочного масла  
1 желток  
250 мл молока  
11 г сухих дрожжей  
щепотка морской соли

Для начинки:

1 апельсин  
1 лимон  
150 г сливочного масла  
2 горсти очищенных фисташек  
2 горсти темного изюма  
2 ст. ложки сахара  
1/2 ч. ложки корицы  
2 стручка кардамона  
2 гвоздики  
щепотка измельченных  
в пудру стручков ванили  
щепотка мускатного ореха

Духовку предварительно разогреть до 200 °С.

Если не найдете несоленые фисташки, просто добавьте в тесто побольше сахара. Благодаря просвечивающей через надрезы начинке такой хлеб выглядит очень празднично!

**6 порций**

**время приготовления 1 ч. 15 мин.**

1. Молоко влить в небольшую кастрюлю, добавить 50 г предварительно размягченного сливочного масла и прогреть.
2. Приготовить тесто: в комбайне на небольшой скорости перемешать 450 г муки, 50 г сахара, дрожжи и соль, затем тонкой струйкой влить молоко с маслом и продолжать вымешивать еще 10 минут.
3. Сформировать из теста шар, выложить в глубокую посуду, накрыть влажным полотенцем и поставить в теплое место.
4. Цедру лимона и апельсина мелко натереть, сок выжать.
5. Изюм поместить в небольшую кастрюлю, влить лимонный и апельсиновый сок, добавить всю цедру, оставшийся сахар и прогревать на огне, чтобы жидкость наполовину уварилась.
6. Стручки кардамона раздавить, вынуть зерна и растереть их в ступке вместе с гвоздикой, затем добавить корицу, мускатный орех и ваниль, все перемешать.
7. Добавить фисташки и измельчить так, чтобы остались кусочки.
8. Перемешать 150 г предварительно размягченного сливочного масла с фисташками, специями и отжатым изюмом.
9. Рабочую поверхность присыпать оставшейся мукой и раскатать подошедшее тесто в пласт толщиной не более 1 см.
10. Отступив от края, выложить начинку, свернуть тесто в рулет и соединить концы, чтобы получилось кольцо.
11. Противень выстелить бумагой, выложить кольцо, накрыть теплым влажным полотенцем и оставить на 20 минут.
12. Желток взбить вилкой и смазать сверху тесто.
13. Ножом сделать на кольце надрезы через каждые 2–3 см, не прорезая до конца, чтобы получились «лепестки». Слегка раздвинуть «лепестки» и немного наклонить в одну сторону.
14. Выпекать в разогретой духовке 15 минут, затем понизить температуру до 180 °С и выпекать еще 15–20 минут.





## Ванильная пасха с цукатами и миндалем

500 г сухого нежирного творога  
100 г цукатов и сухофруктов  
(папайя, дыня, ананас, вишня,  
клюква, изюм и т. д.)  
90 г сливочного масла  
80 г сахара  
50 г миндаля  
2 желтка  
100 мл сливок  
1 стручок ванили

**4 порции**

**время приготовления 35 мин.**

**время дозревания 24 ч.**

1. Творог протереть через сито.
2. Стручок ванили разрезать, вынуть зерна и добавить в творог.
3. Цукаты и сухофрукты порубить.
4. Миндаль измельчить в ступке.
5. Сливочное масло взбить вилкой или небольшим венчиком.
6. Добавить к маслу сухофрукты, цукаты и орехи.
7. Желтки взбить с сахаром.
8. Сливки влить в небольшую кастрюлю и довести до кипения, но не кипятить.
9. Добавить к сливкам взбитые желтки и, непрерывно помешивая, прогреть на маленьком огне, пока крем не загустеет, затем снять с огня, вымешивать еще 2–3 минуты и остудить.
10. Добавить в творог масло с сухофруктами и сливочно-желтковый крем. Все перемешать.
11. Выстелить форму для пасхи двойным слоем марли и наполнить ее творожной массой. Края марли завернуть крест-накрест, сверху положить груз и поставить минимум на сутки в холодное место.



Самое интересное в этом рецепте — ваниль, именно ее интенсивный аромат делает вкус пасхи нежным и изысканным!





## Сливочное суфле с красной икрой

4 яйца

70–100 г красной икры

маленький пучок укропа

2 ст. ложки сливочного сыра

щепотка морской соли

Для соуса бешамель:

300–350 мл молока

50 г сливочного масла

2 ст. ложки муки

щепотка мускатного ореха

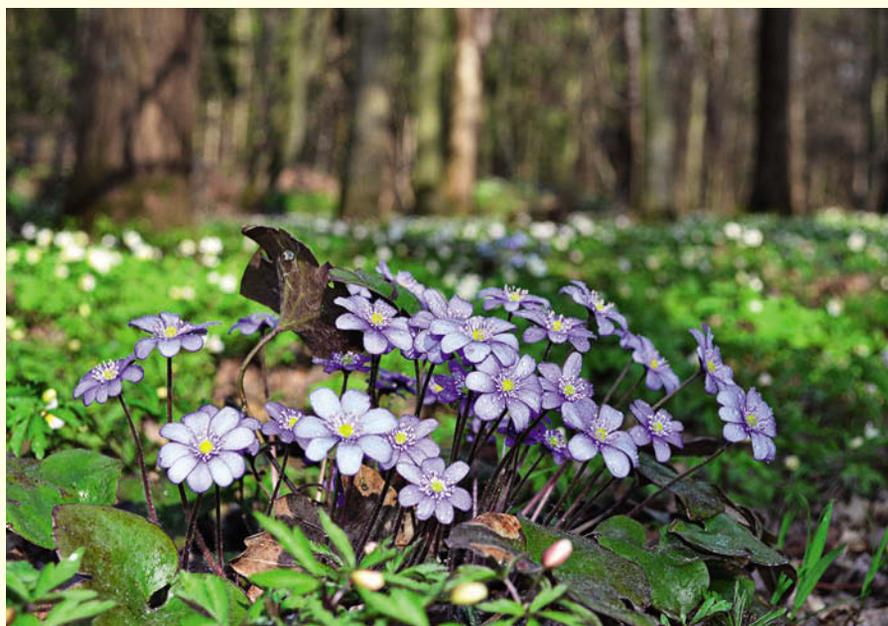
Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

Если у вас в духовке нет режима гидро, поместите формочки с суфле в противень с горячей водой. От комочков в соусе бешамель можно избавиться, протерев его через сито; неиспользованный соус переложите в банку, сверху поместите кусочек сливочного масла и спокойно храните день-два в холодильнике.

4 порции

время приготовления 30 мин.

1. Приготовить соус бешамель: в глубокой сковороде растопить сливочное масло, добавить муку и прожаривать ее пару минут. Небольшими порциями влить в сковороду молоко и, постоянно перемешивая, прогреть на небольшом огне до тех пор, пока мука полностью не растворится и соус не станет однородным. Снять сковороду с огня, добавить мускатный орех, все перемешать и немного остудить.
2. Белки отделить от желтков.
3. Желтки взбить в плотную массу.
4. Непрерывно взбивая миксером, порциями ввести во взбитые желтки половину соуса.
5. Добавить сливочный сыр и взбить все миксером в однородную массу.
6. Белки посолить и взбить в крепкую пену.
7. Половину взбитых белков соединить с суфле, затем ввести оставшиеся белки и все вымешать.
8. Разложить суфле в небольшие керамические формы, заполняя их на 2/3 объема. Выпекать в разогретой духовке в режиме гидро 12–15 минут.
9. Укроп мелко порубить и посыпать готовое суфле.
10. Разложить на суфле красную икру и подавать.







## Утиные грудки с курагой

4 филе утиных грудок  
6 красных луковиц  
3 горсти кураги  
1 лимон  
70–100 мл марсалы  
2 ст. ложки оливкового масла  
2 ст. ложки сливочного масла  
щепотка кайенского перца  
1/2 ч. ложки морской соли

Для сухого маринада:

3–5 ягод можжевельника  
2–3 гвоздики  
щепотка кайенского перца  
1/2 ч. ложки смеси нескольких видов перца  
1 ч. ложка крупной соли

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

Вместо кураги можно  
взять изюм  
или чернослив.

**4 порции**

**время приготовления 35 мин.**

1. Грудки вымыть и просушить бумажным полотенцем.
2. Приготовить сухой маринад: в ступке растереть можжевельник, гвоздику, щепотку кайенского перца, смесь перца и соль.
3. Утиное мясо натереть пряной смесью со всех сторон и дать постоять.
4. Лук почистить и разрезать поперек пополам.
5. Разогреть в сковороде оливковое масло и 1 ст. ложку сливочного масла и выложить лук срезом вниз. Дать луку закарамелизоваться, накрыть сковороду крышкой и немного потомить.
6. Оставшийся кайенский перец растереть в ступке.
7. Цедру лимона натереть на мелкой терке.
8. В отдельной сковороде разогреть оставшееся сливочное масло, выложить курагу, посыпать измельченным кайенским перцем, слегка посолить, добавить цедру лимона и перемешать.
9. Томленный лук выложить на противень срезом вверх, сверху поместить курагу со специями. Полить все вином, посолить и запекать в разогретой духовке до полуготовности лука.
10. Разогреть сковороду, где жарился лук, выложить утиные грудки кожей вниз и обжаривать по 4–5 минут с каждой стороны до золотистой корочки.
11. Вынуть противень из духовки, выложить на лук с курагой обжаренные грудки кожей вверх и отправить все обратно в духовку еще на 8–10 минут.
12. Готовые грудки слегка остудить, переложить вместе с луком и курагой в блюдо и полить выделившимся соком.





## Ароматные лодочки с салатом из нута и свежих овощей

1 стакан нута  
1 кочан салата мини-романо  
3–4 помидора черри  
1/2 сладкого зеленого перца  
1/2 огурца  
2 редиски  
горсть листьев базилика  
щепотка сушаха

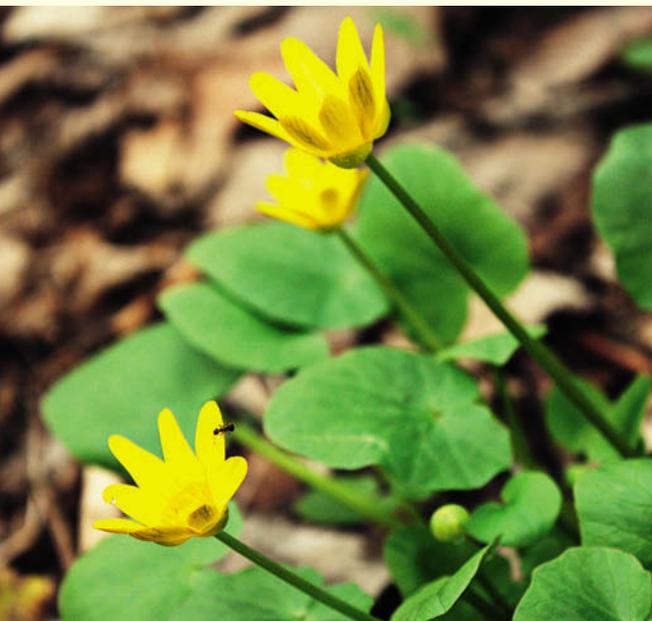
Для заправки:

1 лимон  
2 ст. ложки оливкового масла Extra Virgin  
1 ч. ложка пасты тахини  
щепотка свежемолотого черного перца  
щепотка морской соли

**4 порции**

**время приготовления 40 мин.**

1. Нут предварительно замочить на ночь, затем отварить согласно инструкции на упаковке.
2. Сладкий перец, удалив семена и плодоножку, нарезать маленькими кубиками.
3. Половинку огурца нарезать небольшими кубиками.
4. Редис нарезать тонкими кружками.
5. Помидоры черри разрезать на 4 части.
6. Цедру лимона натереть на мелкой терке, выжать 1 ст. ложку сока.
7. Приготовить заправку: соединить лимонный сок и цедру с пастой тахини, посолить, поперчить, влить оливковое масло и перемешать.
8. Нут, сладкий перец, помидоры, огурец и редис выложить в глубокую посуду, полить заправкой и перемешать.
9. Базилик порвать руками и посыпать салат.
10. Романо разобрать на отдельные листья, разложить в них овощной салат и посыпать сверху сушахом.

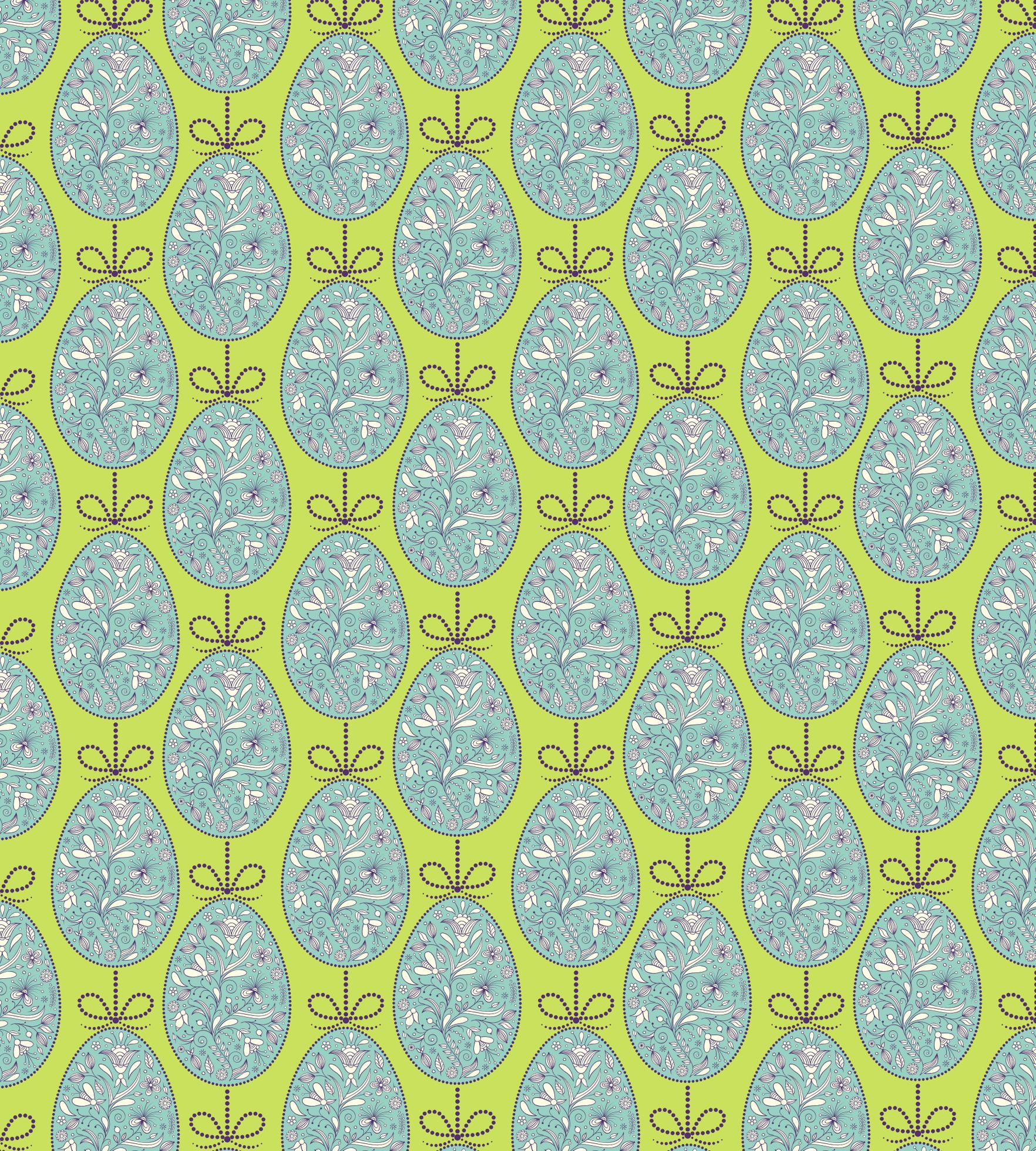


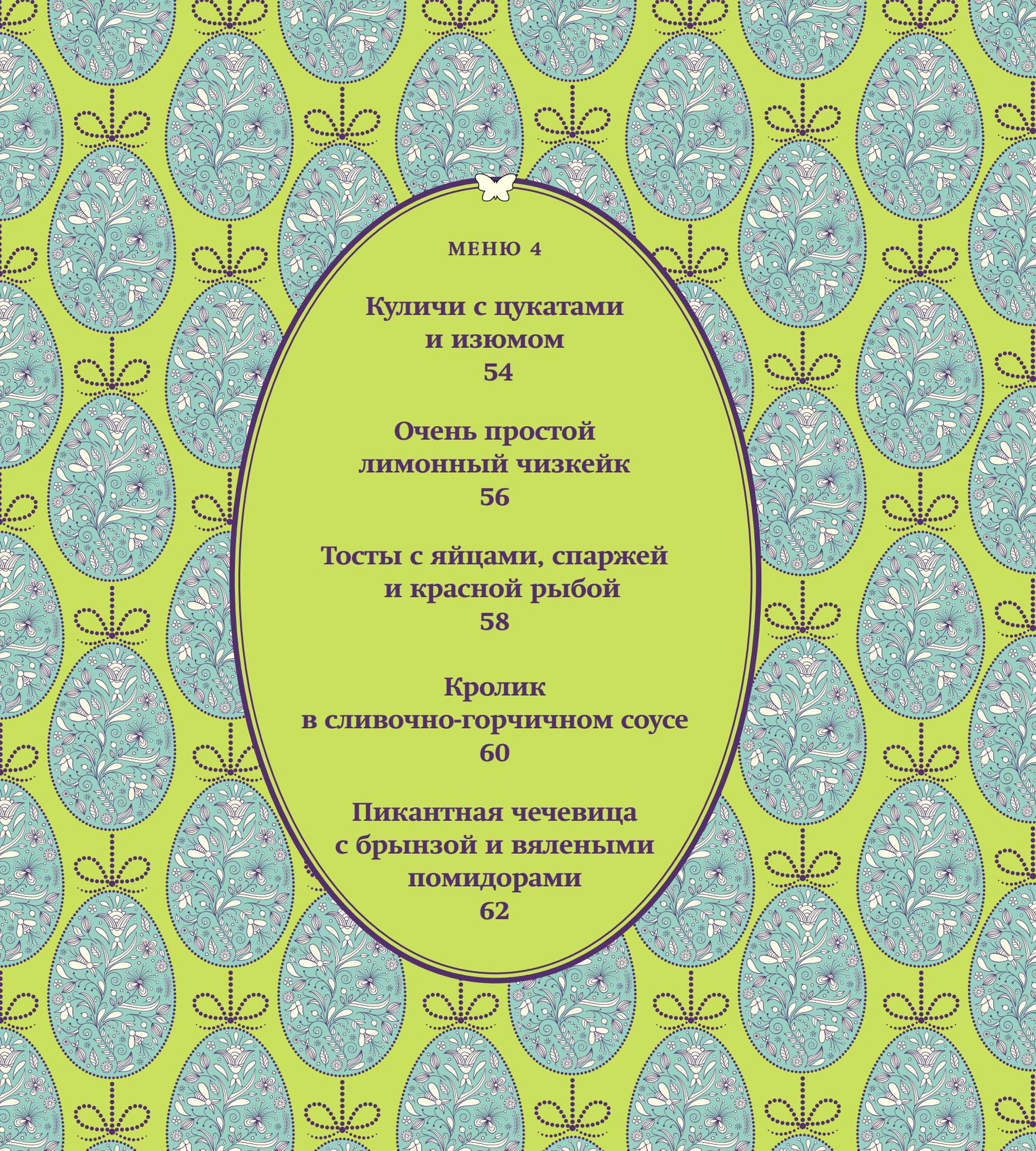
Горох нут, как и чечевица, стал очень модным продуктом, он богат растительным белком, который легко усваивается, а еще в нем много железа. Нут легко уживается в одной тарелке со звонкими листиками салата и с любыми хрустящими овощами. Вместо черри можно использовать другие помидоры, нарезанные не слишком крупно. Если любите поострее, добавьте в салат перчик чили.











**МЕНЮ 4**

**Куличи с цукатами  
и изюмом**

**54**

**Очень простой  
лимонный чизкейк**

**56**

**Тосты с яйцами, спаржей  
и красной рыбой**

**58**

**Кролик  
в сливочно-горчичном соусе**

**60**

**Пикантная чечевица  
с брынзой и вялеными  
помидорами**

**62**



## Куличи с цукатами и изюмом

500–600 г муки  
2 апельсина  
240 г сливочного масла  
200 г сахарной пудры  
150 г сахара  
3 яйца  
3 желтка  
1 лимон  
120 г изюма  
100 г цукатов апельсина и лайма  
75 г подсушенного миндаля  
50 г свежих дрожжей  
260 мл теплого молока  
1–2 ст. ложки коньяка или другого алкоголя  
4 стручка кардамона  
1/2 ч. ложки шафрана  
1/4 ч. ложки морской соли

Духовку предварительно разогреть до 200 °С.

Благодаря шафрану получается очень нежный, деликатный аромат, а главное — фантастический золотистый цвет! Цукаты подойдут любые, а вместо цедры апельсина можно добавить цедру лимона.

1. Сделать опару: дрожжи развести в 250 мл теплого молока и перемешать с 2 ст. ложками сахара и 2 ст. ложками теплой воды.
2. Добавить 200 г просеянной муки и замесить, затем накрыть посуду с опарой влажным полотенцем и поставить на час в теплое место.
3. Изюм замочить в коньяке.
4. Миндаль измельчить в пудру.
5. Шафран замочить в 2 ст. ложках горячей воды.
6. Растопить 230 г сливочного масла.
7. Из стручков кардамона вынуть зерна и растереть в ступке.
8. Взбить яйца и 2 желтка с оставшимся сахаром и солью, затем тонкой струйкой влить растопленное масло, все перемешать и ввести в опару.
9. Добавить кардамон и шафран, предварительно слив воду.
10. Просеять оставшуюся муку и порциями ввести в тесто, вымешивая его руками. Накрыть мокрым полотенцем и поставить еще на час в место без сквозняков.
11. Цедру апельсинов тонко срезать и перемешать с изюмом.
12. Присыпать рабочую поверхность мукой, выложить тесто, слегка распластав его. Высыпать миндаль, изюм с цедрой апельсина, цукаты и руками вмешать все ингредиенты в тесто.
13. Смазать формы для выпечки оставшимся сливочным маслом или выстелить пергаментом, выложить в них тесто и отправить еще на 30 минут в укромное место.
14. Слегка взбить желток с оставшимся молоком и смазать куличи. Выпекать 30 минут при температуре 200 °С, затем уменьшить температуру до 180 °С и выпекать еще 20–30 минут.
15. Цедру лимона мелко натереть, выжать 2 ст. ложки сока.
16. Сахарную пудру растереть с лимонным соком и цедрой. Смазать получившейся глазурью остывшие куличи.





## Очень простой лимонный чизкейк

300 г зерненого творога  
250 г любого бисквитного печенья  
200–250 г сливочного сыра  
200 г сливочного масла  
100 г любых ягод  
1 лимон  
4 ст. ложки сгущенного молока  
2 ст. ложки сахарной пудры

**6 порций**  
**время приготовления 30 мин.**  
**время охлаждения 3 ч.**

1. Печенье измельчить в блендере в мелкую крошку.
2. Добавить предварительно размягченное сливочное масло и вымешивать ложкой до получения однородной массы.
3. Форму выстелить пищевой пленкой, равномерно распределить бисквитно-сливочную массу и отправить в холодильник.
4. Половину творога соединить со сливочным сыром, влить 2 ст. ложки сгущенного молока и перемешать ложкой.
5. Добавить оставшиеся творог и сгущенку, вымешать ложкой, затем взбить погружным блендером в однородную массу.
6. Цедру лимона натереть на мелкой терке, из половинки лимона отжать 1 ч. ложку сока.
7. Добавить в творожную массу лимонную цедру и сок, перемешать.
8. Вынуть охлажденный корж, выложить на него ровным слоем творожную начинку и отправить в холодильник минимум на 3 часа.
9. Снять пленку с охлажденного чизкейка, присыпать его сахарной пудрой и украсить ягодами.

Если нет блендера, творожную массу можно протереть через сито. Такой чизкейк хорошо украсить апельсиновой цедрой или вареньем.







## Тосты с яйцами, спаржей и красной рыбой

2 подсохшие булочки бриошь  
4 яйца  
8–10 стеблей спаржи  
120 г тонко нарезанной  
подкопченной красной рыбы  
1–2 пера зеленого лука  
1 ст. ложка оливкового масла  
щепотка свежемолотого черного  
перца  
2/3 ч. ложки морской соли

Для соуса:

2–3 ст. ложки жирных сливок  
1 ст. ложка хрена

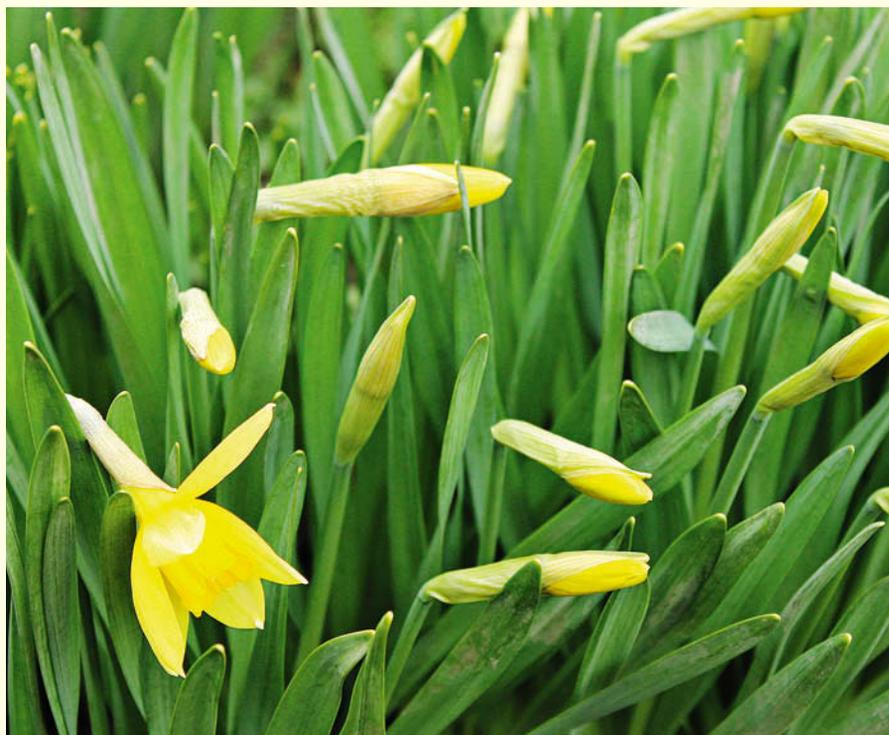
Духовку предварительно разогреть  
до 200 °С.

**2 порции**

**время приготовления 20 мин.**

1. Стебли спаржи, удалив грубую часть, выложить в небольшой глубокий противень, посолить, поперчить, сбрызнуть оливковым маслом, перемешать и отправить в разогретую духовку на 7–10 минут.
  2. Яйца отварить в подсоленной воде всмятку, затем залить холодной водой и почистить.
  3. Булочки нарезать ломтиками, выложить в небольшой противень и отправить в разогретую духовку на несколько минут: одна сторона должна получиться золотистой, а вторая — остаться мягкой.
  4. Приготовить соус: сливки взбить венчиком, добавить хрен и перемешать.
  5. Зеленый лук нарезать тонко наискосок.
  6. Выложить на блюдо тосты поджаристой стороной вниз.
  7. Яйца разломить руками и выложить на тосты, на яйца поместить ломтики красной рыбы, посыпать зеленым луком, сверху разложить спаржу.
- Подавать тосты с соусом.

Если яйца после варки сразу не залить холодной водой, горячий белок будет продолжать нагревать желток, и яйца всмятку уже не получатся.







## Кролик в сливочно-горчичном соусе

1 тушка кролика  
4 красные луковицы  
30 г сливочного масла  
горсть тархуна  
7–8 веточек тимьяна  
200 мл куриного бульона  
150 мл коньяка  
150 мл жирных сливок  
2 ст. ложки горчицы с зернышками  
1 ст. ложка оливкового масла  
1 ч. ложка сахара  
1/4 ч. ложки свежемолотого черного перца  
1/2 ч. ложки морской соли

**2 порции**  
**время приготовления 1 ч. 20 мин.**

1. Тушку кролика промыть, крупно нарезать и отделить мякоть от костей. Филе порезать небольшими кусочками.
2. Луковицы почистить и разрезать каждую на 8 частей.
3. Разогреть в сковороде оливковое и сливочное масло, выложить лук, посыпать его сахаром и закарамелизировать.
4. Добавить в сковороду к луку куски кролика и листья тимьяна, перемешать и обжарить мясо до золотистого цвета.
5. Влить к кролику коньяк и дать ему выпариться.
6. Влить бульон, посолить, поперчить и дать жидкости выпариться (крышкой не накрывать!).
7. Добавить к кролику горчицу, влить сливки, перемешать и томить 10 минут на очень маленьком огне.
8. Тархун мелко порубить, посыпать мясо и перемешать, затем выключить огонь.

Не стоит выбрасывать кости от кролика — на их основе можно сварить бульон или добавить для аромата, когда будет что-то тушиться.







## Пикантная чечевица с брынзой и вялеными помидорами

1 стакан зеленой чечевицы  
200–250 г брынзы  
5–6 вяленых помидоров  
в оливковом масле  
небольшой пучок петрушки  
несколько перьев шнитт-лука  
1 ст. ложка оливкового масла  
щепотка свежемолотого черного  
перца  
щепотка морской соли

**2 порции**  
**время приготовления 50 мин.**

1. Чечевицу отварить согласно инструкции на упаковке.
2. Брынзу порезать небольшими кусочками.
3. Помидоры нарезать маленькими кубиками.
4. Зелень измельчить.
5. Разогреть в сковороде оливковое масло и слегка прогреть чечевицу на медленном огне.
6. Добавить помидоры, перемешать и выключить газ.
7. Всыпать зелень и брынзу, еще раз перемешать.
8. Выложить чечевицу на блюдо, поперчить и посолить.

Брынза, как и другие настоящие рассольные сыры, ведет себя в салатах просто изумительно. Поперчить можно щедро, а вот с солью поосторожней — брынза сама по себе достаточно соленая.







ИЗДАНИЕ ДЛЯ ДОСУГА

**Высоцкая Юлия**

Пасхальное меню

Над книгой работали **А. Булыгин, Е. Борисевич**

Редакторы **Е. Торбенкова, И. Атаджанян**

Художественный редактор **И. Борисова** Цветокоррекция **А. Маркович**

ООО «Издательство «ЭКСМО»  
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru).

Тауар белгісі: «ЭКСМО»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

**Оптовая торговля книгами «ЭКСМО»:**

ООО «ТД «ЭКСМО». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,

Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

**По вопросам приобретения книг «ЭКСМО» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «ЭКСМО»**

E-mail: [international@eksmo-sale.ru](mailto:international@eksmo-sale.ru)

*International Sales: International wholesale customers should contact*

*Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.*

[international@eksmo-sale.ru](mailto:international@eksmo-sale.ru)

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться по тел. +7(495) 411-68-59, доб. 2261, 1257.**

E-mail: [vipzakaz@eksmo.ru](mailto:vipzakaz@eksmo.ru)

**Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-ЭКСМО»:** Компания «Канц-ЭКСМО»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,

Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).

e-mail: [kanc@eksmo-sale.ru](mailto:kanc@eksmo-sale.ru), сайт: [www.kanc-eksmo.ru](http://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», 603094, г. Нижний Новгород, ул. Карпинского, д. 29, бизнес-парк «Грин Плаза». Тел. (831) 216-15-91 (92, 93, 94).

**В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34.

**В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.

**В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.

Тел. +7 (343) 272-72-01/02/03/04/05/06/07/08.

**В Новосибирске:** ООО «РДЦ-Новосибирск», Комбинатский пер., д. 3. Тел. +7 (383) 289-91-42.

E-mail: [eksmo-nsk@yandex.ru](mailto:eksmo-nsk@yandex.ru)

**В Киеве:** ООО «РДЦ ЭКСМО-Украина», Московский пр-т, д. 9. Тел./факс: (044) 495-79-80/81.

**В Донецке:** ул. Артема, д. 160. Тел. +38 (032) 381-81-05.

**В Харькове:** ул. Гвардейцев Железнодорожников, д. 8. Тел. +38 (057) 724-11-56.

**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. [rdc-almaty@mail.ru](mailto:rdc-almaty@mail.ru)

**Интернет-магазин ООО «Издательство «ЭКСМО»**

[www.fiction.eksmo.ru](http://www.fiction.eksmo.ru)

**Розничная продажа книг с доставкой по всему миру.**

Тел.: +7 (495) 745-89-14. E-mail: [imarket@eksmo-sale.ru](mailto:imarket@eksmo-sale.ru)

ISBN 978-5-699-79230-6



9 785699 792306 >

Подписано в печать 26.01.2015

Формат 84х94 1/16. Гарнитуры Swift, FranklinGothic. Печать офсетная

Бум. мел. Усл. печ. л. 6,91 Тираж экз. Заказ

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами

в ЗАО «ИПК Парето-Принт», г. Тверь, [www.pareto-print.ru](http://www.pareto-print.ru)

С Пасхи для меня начинается весна, не календарная, нет, — настоящая. Та весна, когда небо другое, когда запах земли из-под растаявшего снега... Именно на Пасху мы окончательно оттаиваем, выходим из зимней спячки и начинаем новую жизнь!

Ваша Юлия Высоцкая



  
ЭКСМО

**Julia**  
VYSOTSKAYA  
edindoma.ru

**AK**  
ПРОДЮСЕРСКИЙ ЦЕНТР  
АНДРЕЯ КОНЧАЛОВСКОГО

