

По результатам кулинарного конкурса, который провел Клуб, мы отобрали самые лучшие рецепты наших читателей. Тысячи членов Клуба Семейного Досуга поделились своими коронными блюдами, которые они готовят для родных и близких. Самые интересные, вкусные и простые в приготовлении рецепты вошли в это издание. Все они проверены на практике, а значит, повторить их вам не составит труда!

Эта книга по праву должна стать настольной для каждого, кто любит готовить и экспериментировать. Теперь ваши рецепты станут известными на всю Украину, вы сможете гордиться тем, что стали частью увлекательной гастрономической истории.

В книге «Лучшие рецепты наших читателей» собраны блюда, которые украсят пышное праздничное застолье, изысканный романтический ужин, традиционный семейный обед и другие празднества. Закуски, салаты, первые блюда, мясо и птица, блюда из рыбы и морепродуктов, сладкие десерты, ароматная выпечка, консервация и маринование, напитки — пополните свою коллекцию рецептов вкусными новинками и похвастайтесь перед друзьями и знакомыми необычными авторскими угощениями!

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-5389-6



9 786171 253896

Лучшие рецепты наших читателей



Лучшие рецепты наших читателей



Проверенные блюда для всей семьи



❧ Лучшие ❧ рецепты наших читателей



Проверенные блюда для всей семьи

УДК 641/642
Л87



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

Дизайнер обложки *Юлия Дзекунова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

**Найкращі рецепти наших читачів.
Перевірені страви для всієї сім'ї**
(російською мовою)

**Лучшие рецепты наших читателей.
Проверенные блюда для всей семьи**

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *Н. О. Мищенко*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художній редактор *В. О. Трубочанинов*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *О. В. Супрунюк*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *Н. А. Мищенко*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *В. А. Трубочанинов*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *О. В. Супрунюк*

Підписано до друку 08.08.2018.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Literaturna». Ум. друк. арк. 15,12.
Наклад 9000 пр. Зам. №

Подписано в печать 08.08.2018.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Literaturna». Усл. печ. л. 15,12.
Тираж 9000 экз. Зак. №

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

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, пр. Гагарина, 20а,
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано
згідно з наданим оригінал-макетом
у друкарні «Фактор-Друк»
61030, м. Харків, вул. Саратовська, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

Отпечатано
согласно предоставленному оригинал-макету
в типографии «Фактор-Друк»
61030, г. Харьков, ул. Саратовская, 51.
Тел.: + 3 8 057 717 53 57

ISBN 978-617-12-5389-6

- © Depositphotos / olhaafanasieva, lisovskaya, nioloxs, обложка, 2018
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2018
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2018

ЗАКУСКИ

БУТЕРБРОДЫ «ЧУНГА-ЧАНГА»

Автор: *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- *1 багет, 20 отварных креветок, ½ стакана отварного рассыпчатого риса, 2 мандарина, 5 маслин без косточек, 2 зубчика чеснока, зелень, 100 г сыра, майонез, растительное масло, молотый перец по вкусу*

Багет нарезать ломтиками толщиной 1 см, обжарить в растительном масле с двух сторон. Немного остудить, натереть чесноком с одной стороны, выложить сверху немного отварного риса, распределить по всей поверхности бутерброда. Для соуса мандарины очистить, мелко нарезать, соединить с майонезом, добавить немного молотого перца, перемешать. Соус выложить на гренки поверх риса, хорошо посыпать тертым сыром. Украсить бутерброды отварными креветками, колечками маслин и листочками зелени.

ПОТАПЦЫ С ПОМИДОРАМИ

Автор: *Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)*

- *5—7 ломтиков пшеничного хлеба, 2—3 помидора, 100 г сыра, сливочное масло*

Ломтики хлеба слегка обжарить в сковороде с маслом, выложить на противень. Сверху положить тонкие ломтики помидоров и посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке 5—7 минут, до расплавления сыра.

БУТЕРБРОДЫ «КРАСНЫЕ МАКИ»

Автор: *Олейникова Надежда Владимировна (г. Никополь, Днепропетровская обл.)*

- *12 ломтиков батона, 200 г филе слабосоленой красной рыбы, 6 ч. л. черной икры, 3 маринованных корнишона, 6 оливок, 100 г сливочного масла, несколько стеблей зеленого лука, ягоды клюквы для украшения*

Ломтики батона смазать маслом. Филе красной рыбы нарезать небольшими тонкими квадратными ломтиками. Выложить на одну сторону бутербродов по 5 кусочков-«лепестков», формируя из них цветочек. В сердцевину «цветка» положить по $\frac{1}{2}$ ч. л. черной икры горкой, а сверху — половину оливки (выпуклой стороной вверх). Оставшуюся черную икру распределить по маслу отдельными точками — это «зернышки мака». «Стебли цветка» сделать из зеленого лука, «листья» — из тонких ломтиков корнишонов. Украсить бутерброды ягодами клюквы и сразу подать на стол.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ «МЯСО ПОД ШУБОЙ»

Автор: *Посиренина Кристина Витальевна (с. Новодеркул, Беловодский р-н, Луганская обл.)*

- *1 батон, 700 г мясного фарша, 1 луковица, 300 г сыра, 250 г майонеза, 100 мл молока, растительное масло, соль и специи по вкусу*

Лук мелко нарубить, обжарить в масле до готовности, остудить. Мясной фарш соединить с луком, добавить соль и специи, хорошо перемешать. Батон нарезать ломтиками, обмакнуть одной стороной в молоко и выложить на выстеленный пергаментом противень (смоченной стороной вниз). Сверху

выложить мясной фарш ровным слоем толщиной примерно 5 мм. Нанести поверх фарша майонезную сеточку и щедро посыпать тертым сыром. Запекать бутерброды в разогретой духовке около 20 минут, чтобы фарш хорошо прожарился.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ «ПИЦЦА С САЛОМ»

Автор: *Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)*

- 4—6 ломтиков хлеба или батона, 50 г сала, 1 яйцо, 1 луковица, кетчуп, растительное масло, зелень, соль и перец по вкусу

Лук и сало мелко нарезать, добавить взбитое яйцо, соль, перец, перемешать. В сковороде разогреть растительное масло. Ломтики хлеба намазать с одной стороны кетчупом, нанести приготовленную луковую массу и сразу же выложить в разогретое масло начинкой вниз. Жарить на слабом огне под крышкой около 3 минут. Горячие бутерброды посыпать рубленой зеленью и сразу же подавать.

ПОСТНЫЙ ГОРОХОВЫЙ СЫР

Автор: *Курзенко Татьяна Игоревна (г. Киев)*

- 1 стакан гороховой муки, 4 стакана воды, ½ стакана овсяной закваски, ½ стакана рафинированного подсолнечного масла, соль по вкусу

Для овсяной закваски: 500 г овсяных хлопьев, ломоть черствого ржаного хлеба

Для закваски овсяные хлопья залить 1,5 л охлажденной кипяченой воды (комнатной температуры), добавить ломоть ржаного хлеба, накрыть емкость марлевой салфеткой и оставить на 2—3 дня при комнатной температуре для брожения.

Жидкость процедить, овсяную массу хорошо отжать. Полученную жидкость перелить в чистую банку, дать отстояться в холодильнике, чтобы осела гуща. Слить прозрачную жидкость, образовавшуюся сверху, — ее можно пить, это полезный овсяный квас. Гущу использовать в качестве закваски. Гороховую муку можно приобрести в магазине, а можно приготовить самостоятельно, перемолов сушеный горох в кофемолке. В гороховую муку влить 1 стакан холодной воды, тщательно растереть ложкой. Постепенно вливая оставшуюся воду, взбивать массу венчиком. Вылить массу в толстостенную кастрюлю и поставить на огонь. Довести до кипения, убавить огонь до минимума и, постоянно помешивая деревянной ложкой, варить 20—30 минут. Добавить соль, влить подсолнечное масло и варить еще 10 минут. Остудить массу до 35 °С, влить ½ стакана овсяной закваски, тщательно взбить вручную или миксером. Оставить для брожения при комнатной температуре на 2—5 дней. Готовый сыр хранить в холодильнике не более 7 дней, появление плесени на нем недопустимо!

ДОМАШНИЙ ГОЛЛАНДСКИЙ СЫР

Автор: *Николенко Светлана Григорьевна (г. Мариуполь, Донецкая обл.)*

■ 3 л домашнего молока, 1 кг домашнего творога, 200 г сливочного масла, 3 яйца, соль по вкусу

Молоко налить в большую кастрюлю, довести до кипения. Добавить творог, снова довести до кипения, постоянно помешивая. Проварить на слабом огне 5 минут, продолжая перемешивать. Массу откинуть на дуршлаг, остудить и пропустить через мясорубку (можно тщательно переработать блендером). Добавить яйца, сливочное масло, посолить по вкусу, тщательно перемешать. Поставить массу на водяную баню, довести до кипения, непрерывно помешивая. Прова-

рить 20 минут, все так же постоянно перемешивая. Когда масса начнет тянуться, как плавленый сыр, снять с огня, выложить в эмалированную форму, остудить и поставить в холодильник на несколько часов.

БУТЕРБРОДНАЯ ПАСТА «РЫБНАЯ ИКРА»

Автор: *Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)*

- *350 г филе сельди, 4 моркови, 1 плавленый сырок, 200 г сливочного масла, молотая паприка по вкусу*

Морковь очистить, тщательно вымыть, обсушить и пропустить через мясорубку вместе с филе сельди, плавленым сырком и замороженным сливочным маслом. Массу тщательно перемешать, добавить немного молотой паприки по вкусу.

ЖАРЕННЫЙ СЫР ПО-ЗАКАРПАТСКИ

Автор: *Николенко Светлана Григорьевна (г. Мариуполь, Донецкая обл.)*

- *200 г сыра твердых сортов, 2 яйца, 1 ст. л. молока, 1 ст. л. сметаны, 3 ст. л. муки, зелень, соль и специи по вкусу, растительное масло для фритюра*

Для кляра желтки растереть со сметаной, добавить молоко, соль и специи, взбить. Постепенно всыпая муку, тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Ввести взбитые в крепкую пену белки. Сыр нарезать ломтиками длиной 5—6 см и толщиной около 1 см, запанировать в муке, обмакнуть в кляр и обжарить в большом количестве кипящего масла до зарумянивания. Выложить на бумажные полотенца, чтобы впитался лишний жир. Подавать, посыпав мелко нарубленной зеленью.

БУТЕРБРОДНАЯ ПАСТА «РЫБНО-ОРЕХОВАЯ ИКРА»

Автор: *Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)*

- 350 г филе сельди, 1 яблоко, 5—7 грецких орехов, 1 отварное яйцо, 2 луковицы, майонез, растительное масло

Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до готовности, остудить. Яблоко очистить от кожуры и сердцевины. Филе сельди, яблоко, очищенные орехи, отварное яйцо и обжаренный лук пропустить через мясорубку. Пасту заправить майонезом и тщательно перемешать.

ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР ПО-ГРЕЧЕСКИ

Автор: *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- 400 г брынзы или адыгейского сыра, 1 помидор, 1 болгарский перец, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3 оливки без косточки, 3 маслины без косточки, по 3—4 веточки тимьяна и розмарина, оливковое масло, соль и специи по вкусу

Сладкий перец нарезать кубиками или соломкой, помидор — кружочками, оливки и маслины — колечками или разрезать пополам. Лук нарезать полукольцами, обжарить в оливковом масле до золотистого цвета, выложить на дно формы для запекания. Сверху распределить нарезанный сладкий перец, уложить брынзу или адыгейский сыр. На сыр положить кружочки помидора, маслины и оливки. Листики тимьяна и розмарина отделить от стеблей, мелко нарубить. Добавить к зелени пропущенный через пресс чеснок, 2—3 ст. л. оливкового масла, соль и специи, хорошо перемешать. Полить сыр с овощами полученным соусом. Запекать в духовке при температуре 180 °С примерно 10—15 минут. Сыр должен зарумяниться.

БУТЕРБРОДНАЯ МАССА «ЗОЛОТАЯ РЫБКА»

Автор: *Посиренина Кристина Витальевна (с. Новодеркул, Беловодский р-н, Луганская обл.)*

- 150 г копченой рыбы, 1 отварной желток, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. горчицы

Копченую рыбу очистить от костей, дважды пропустить через мясорубку. Добавить отварной желток, сливочное масло комнатной температуры, горчицу, тщательно растереть.

БУТЕРБРОДНАЯ ПАСТА ИЗ РЕДИСА И ПЛАВЛЕНОГО СЫРА

Автор: *Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)*

- 100 г плавленого сыра, 100 г редиса, 50 г сливочного масла, молотая паприка

Плавленый сыр тщательно растереть со сливочным маслом и паприкой. Добавить натертый на терке редис, хорошо перемешать. По желанию можно добавить немного мелко на рубленного репчатого лука и зелени.

СЫРНЫЕ ШАРИКИ

Автор: *Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)*

- 250—300 г сыра, 2 яичных белка, мука, растительное масло, зелень

Яичные белки тщательно взбить до устойчивых пиков. Сыр натереть на терке, добавить взбитые белки, аккуратно перемешать. Сформовать из массы небольшие шарики, запанировать

в муке и обжарить в сильно разогретом масле со всех сторон до зарумянивания. Как только шарики начнут увеличиваться в объеме — они готовы. Выложить их на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

СЫРНАЯ ЗАКУСКА «МАНДАРИНКИ»

Автор: *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- 300 г сыра твердых сортов, 3—4 моркови, 3 зубчика чеснока, майонез, растительное масло, гвоздика для украшения

Сыр натереть на мелкой терке, добавить пропущенный через пресс чеснок и немного майонеза, тщательно перемешать. Из массы сформовать шарики размером с грецкий орех. Для панировки морковь очистить, натереть на мелкой терке и обжарить в растительном масле до мягкости. Сырные шарики аккуратно запанировать в обжаренной моркови (делать это нужно осторожно, пока морковь относительно горячая, — под действием температуры сыр слегка расплавится и морковь хорошо пристанет к шарикам). Получатся круглые оранжевые «мандаринки». По желанию можно приделать к ним «плодоножку» — вставить сушеную гвоздику. Положить закуску в холодильник минимум на 30 минут.

ЗАКУСОЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ «НЕЖНАЯ ПАРОЧКА»

Автор: *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- 250 г цветной капусты, 2 зубчика чеснока, 1 яйцо, 15 г сливочного масла, 6 ст. л. муки, 15 г разрыхлителя, щепотка молотого мускатного ореха, соль по вкусу

Для начинки: 100 г творога, 1 плавленый сырок, 1 зубчик чеснока, 3—4 веточки укропа, 1 ст. л. сметаны или майонеза, соль по вкусу

Цветную капусту разобрать на соцветия, отварить в кипящей подсоленной воде около 5 минут. Откинуть на дуршлаг, дать жидкости полностью стечь. Капусту хорошо обсушить и пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. К полученной массе добавить пропущенный через пресс чеснок, яйцо, растопленное (остывшее) сливочное масло, разрыхлитель, молотый мускатный орех и соль, хорошо перемешать. Постепенно всыпать муку, тщательно перемешать. Дать тесту постоять около 30 минут. Затем переложить в кондитерский мешок и отсадить на противень, выстеленный промасленным пергаментом, круглые полусферы (как половинки зефира) на расстоянии 5 см друг от друга. Выпекать в духовке при 170 °С около 30 минут. Остудить. Для начинки творог протереть через сито. Добавить натертый на терке плавленый сырок и пропущенный через пресс чеснок, тщательно растереть. Добавить измельченную зелень, сметану или майонез, посолить по вкусу и хорошо перемешать. Остывшие капустники смазать творожной начинкой и соединить попарно.

ЗАКУСКА ИЗ КАЛЬМАРОВ «НОВОГОДНИЕ СНЕЖКИ»

Автор: *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- *2—3 тушки кальмаров, 2 отварных яйца, 100 г сыра твердых сортов, зелень, майонез, соль по вкусу, маслины для украшения*

Кальмаров отварить в кипящей подсоленной воде не более 2 минут, сразу же переложить в холодную воду и откинуть на дуршлаг, дать жидкости полностью стечь. Отварных

кальмаров хорошо обсушить и пропустить через мясорубку или очень мелко нарубить. Добавить натертые на мелкой терке отварные яйца, мелко нарубленную зелень, соль и немного майонеза, хорошо перемешать. Из полученной массы сформовать шарики небольшого размера, обвалять со всех сторон в тертом сыре. «Снежки» выложить на блюдо, украсить маслинами и листочками зелени.

ЧЕРНОСЛИВ В КЛЯРЕ

Автор: *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- 10—12 шт. крупного чернослива, 10 шт. грецких орехов, 2 яйца, 1 стакан муки, 1 ч. л. соды, щепотка соли, растительное масло для фритюра

Чернослив залить теплой водой, оставить на 30 минут, чтобы разбух. Затем аккуратно промыть и хорошо обсушить. В каждый плод вложить по несколько четвертинок очищенных грецких орехов. Для кляра яичные белки тщательно взбить с солью в густую пену. Затем, аккуратно перемешивая, ввести яичные желтки и соду. Постепенно вмешать муку. Должно получиться тесто как для оладий. Фаршированный чернослив обмакнуть в кляр и обжарить в хорошо разогретом фритюре со всех сторон до зарумянивания. Выложить на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир.

ФАРШИРОВАННЫЙ ЧЕРНОСЛИВ «МОРСКИЕ КАМУШКИ»

Автор: *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- 300 г крупного чернослива без косточки, 1 морковь, 2—3 зубчика чеснока, 50 г грецких орехов, 200 г сыра, майонез

Чернослив тщательно промыть, стараясь сохранить плоды целыми, хорошо обсушить. Для начинки морковь очистить, натереть на самой мелкой терке. На этой же терке натереть чеснок и сыр. Соединить морковь, сыр, чеснок, добавить немного майонеза, соль и специи по вкусу, тщательно перемешать. Из полученной массы скатать небольшие шарики (размером с плод чернослива). Внутрь каждого шарика положить по четвертинке грецкого ореха. Полученные морковные шарики аккуратно вложить в каждый плод чернослива. Закуску положить в холодильник на 30 минут.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ТВОРОГОМ С ЧЕСНОКОМ

Автор: *Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)*

- 3—4 болгарских перца, 400 г творога, 50 г сливочного масла, 2—3 зубчика чеснока, зелень, соль по вкусу

Перец тщательно вымыть, срезать верхушку, аккуратно вынуть семена. Творог тщательно растереть с солью и сливочным маслом. Добавить пропущенный через пресс чеснок и рубленую зелень, перемешать. Творожной массой нафаршировать подготовленный перец. Положить в холодильник на 1—2 часа. Подавать, нарезав кружочками и украсив листочками петрушки.

ЧЕРНОСЛИВ В ШУБЕ ИЗ БЕКОНА

Автор: *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- 500 г чернослива без косточки, 150 г нарезки бекона, 150 г очищенных грецких орехов, 250 г феты или брынзы, 2—3 зубчика чеснока, сок $\frac{1}{2}$ лимона, майонез

Чернослив залить теплой водой, оставить на 30 минут, чтобы разбух. Затем аккуратно промыть и хорошо обсушить. Для начинки фету или брынзу размять вилкой или натереть на терке. Добавить мелко нарубленные грецкие орехи, пропущенный через пресс чеснок и немного майонеза, тщательно перемешать. Чернослив наполнить полученной массой, каждый плод завернуть в тонкий ломтик бекона и выложить (швом вниз) на противень. Запекать в разогретой духовке несколько минут, чтобы бекон подрумянился. Готовый чернослив немного остудить, выложить на сервировочное блюдо, сбрызнуть лимонным соком и украсить майонезом.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ

Автор: *Крот Зинаида Дмитриевна (г. Бердянск, Запорожская обл.)*

- *4 красных болгарских перца, 2 большие моркови, 2 луковицы, зелень, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. лимонного сока, растительное масло, соль и специи по вкусу*

У болгарского перца срезать верхушки (верхнюю часть с плодоножкой), аккуратно вырезать семена. Лук и морковь мелко шинковать, обжарить в растительном масле до мягкости, добавить рубленую зелень, соль и специи, перемешать. Овощной начинкой нафаршировать подготовленный перец, установить вертикально в небольшой сотейник, влить немного воды, добавить сметану и лимонный сок, тушить на слабом огне под крышкой около 20 минут.

ОЛИВКИ В ПАНИРОВКЕ

Автор: *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновихский р-н, Донецкая обл.)*

- 200 г крупных оливок без косточки, зелень, 1 яйцо, 100 г белого хлеба, 70 г муки, растительное масло

Для панировочных сухарей с хлеба срезать корочку. Мякиш измельчить блендером в крошку, выложить на разогретую сухую сковороду и, постоянно перемешивая, обжарить на слабом огне до зарумянивания. Готовые сухари остудить. Оливки вынуть из рассола, тщательно обсушить. По желанию внутрь оливок можно положить любую начинку по вкусу (кусочки лимона, сыра, ветчины и т. д.). Подготовленные оливки обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в муке, снова обмакнуть в яйцо, обвалять в сухарях и сразу обжарить в разогретом масле со всех сторон до зарумянивания. Выложить на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир. Готовые оливки насадить на зубочистки и украсить зеленью.

КАПУСТНЫЕ ТРУБОЧКИ С ТВОРОГОМ

Автор: *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- 10—12 крупных листьев пекинской капусты, 250 г творога, 2 огурца, 2—3 зубчика чеснока, зелень, майонез, соль и специи по вкусу

Листья пекинской капусты промыть, бланшировать в кипящей подсоленной воде 1 минуту, обдать холодной водой, откинуть на дуршлаг. Подготовленные листья хорошо обсушить, срезать утолщенные белые прожилки. Для начинки творог тщательно растереть с солью и специями. Добавить мелко нарезанные огурцы, пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень, майонез, хорошо перемешать. Творожную массу выложить на листья капусты, свернуть трубочками. Рулетики накрыть пищевой пленкой и положить в холодильник минимум на 2 часа. Для приготовления такой закуски можно использовать вместо пекинской капусты

листовой салат, только его не нужно бланшировать и сворачивать можно не трубочками, а конусами.

БАКЛАЖАННЫЕ РУЛЕТКИ С ПОМИДОРАМИ

Автор: *Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)*

- *1 баклажан, 1 помидор, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. майонеза, растительное масло для жаренья, зелень, соль, перец по вкусу*

Баклажан нарезать вдоль тонкими пластинами, обжарить в масле с двух сторон до готовности, посолить, поперчить. Майонез смешать с пропущенным через пресс чесноком, смазать баклажаны. На каждую пластину выложить ломтик помидора, посыпать рубленой зеленью и свернуть рулетиком. Края сколоть зубочисткой.

ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ «ТРИУМФ»

Автор: *Меркулова Светлана Ивановна (г. Краматорск, Донецкая обл.)*

- *10 помидоров, 300 г филе отварной рыбы, 10 отварных креветок, 150 г маринованных грибов, 3 отварных яйца, майонез, зелень, соль и перец по вкусу*

Помидоры вымыть, обсушить, срезать верхушки, аккуратно вынуть мякоть с семенами. Мякоть помидоров, филе отварной рыбы, маринованные грибы и отварные яйца мелко нарубить, заправить майонезом, добавить соль и перец, перемешать. Полученной начинкой наполнить помидоры, полить майонезом и выложить на каждый помидор по отварной креветке. Украсить зеленью и сразу подать на стол.

КАБАЧКИ ПО-КИЕВСКИ

Автор: *Олейникова Надежда Владимировна (г. Никополь, Днепропетровская обл.)*

- *400 г кабачков, 2 яйца, 3 ст. л. муки, 100 г майонеза, растительное масло, чеснок, зелень, соль и перец по вкусу*

Кабачки тщательно вымыть, нарезать вдоль длинными тонкими пластинами. Яйца взбить с солью и перцем. Кабачки обвалять в муке, обмакнуть в яйцо и обжарить в масле до мягкости, по 2—3 минуты с каждой стороны. Выложить на бумажное полотенце, чтобы впитался лишний жир. Майонез перемешать с пропущенным через пресс чесноком и мелко нарубленной зеленью. Обжаренные ломтики кабачков смазать майонезом и свернуть рулетиками, края сколоть шпажками. Подавать, украсив зеленью.

ЯРКИЕ РУЛЕТКИ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Автор: *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- *3 свежих огурца, 150 г сливочного сыра, 50 г каперсов (или маринованных огурцов), 50 г оливок, зелень укропа, сметана, соль*

Зелень промыть, обсушить, мелко нарубить, соединить со сливочным сыром, тщательно растереть. Добавить мелко нарубленные каперсы и оливки, немного сметаны, хорошо перемешать. Огурцы тщательно вымыть, обсушить, срезать хвостики. Подготовленные огурцы нарезать с помощью овощерезки тонкими слайсами, выложить на доску. Если ленты короткие — уложить несколько слайсов внахлест. Выложить на огурцы немного сырной начинки и свернуть рулетиками. Края можно закрепить шпажкой. Положить

рулетики в холодильник минимум на 30 минут. Для приготовления этой закуски вместо сыра можно использовать хорошо протертый творог.

ЗАКУСОЧНЫЕ РОЛЛЫ С АВОКАДО

Автор: *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- 300 г филе слабосоленой красной рыбы, 2 спелых авокадо, 200 г плавленого сыра «Янтарь» или феты, 1—2 ст. л. майонеза, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, 3 ст. л. гранатового сока или соуса, ½ ч. л. меда, соль и перец по вкусу

Плавленый сыр или фету тщательно растереть с майонезом. Филе слабосоленой рыбы нарезать тонкими пластинами, выложить внахлест на пищевую пленку, сформовав прямоугольный пласт. Смазать рыбу сырной массой, распределив ее тонким слоем по всему пласти. Авокадо очистить от кожуры, вынуть косточку, нарезать очень тонкими ломтиками, сразу же полить лимонным соком и перемешать, чтобы не потемнели. Авокадо выложить поверх сыра и свернуть весь пласт рулетом. Рулет плотно обернуть пищевой пленкой, положить в холодильник на 1—2 часа. Для соуса оливковое масло взбить с гранатовым соком, медом, солью и перцем. Рулет нарезать порционными ломтиками, подавать с приготовленным соусом.

РОЛЛЫ ИЗ КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК

Автор: *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- 8 длинных крабовых палочек, 150 г филе слабосоленой красной рыбы, 200 г сливочного сыра (плавленого типа)

«Янтарь» или феты), зелень укропа, авокадо или свежий огурец (по желанию)

Филе рыбы нарезать тонкими ломтиками. Крабовые палочки разморозить, аккуратно развернуть, нанести тонким слоем сливочный сыр, выложить ломтики рыбы и свернуть рулетиками. Для свежей нотки в центр каждого рулетика можно положить брусочек авокадо (полив лимонным соком, чтобы не потемнел) или свежего огурца (очищенного от кожуры и семян). Рулеты завернуть в пищевую пленку, положить в холодильник на 1—2 часа. Затем каждый рулет разрезать острым ножом на небольшие роллы, выложить на сервировочное блюдо и украсить зеленью укропа.

РУЛЕТИКИ ИЗ КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК С СЫРОМ

Автор: *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

■ *200 г крабовых палочек, 250 г сыра, 2 зубчика чеснока, майонез, растительное масло для фритюра*

Для кляра: 2 яйца, ½ стакана молока, 1—2 ст. л. муки, соль и специи по вкусу

Для соуса: 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, сметана, 1 ч. л. лимонного сока

Крабовые палочки разморозить и аккуратно развернуть. Для начинки сыр натереть на терке, добавить пропущенный через пресс чеснок и немного майонеза, тщательно перемешать. Начинку выложить на крабовые палочки, свернуть рулетиками. Для кляра яичные желтки растереть с щепоткой соли, добавить муку, перемешать. Постепенно вливая молоко, тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Охлажденные белки взбить в густую пену, аккуратно вмешать в молочную смесь. Фаршированные крабовые палочки обмакнуть в кляр

и обжарить в хорошо разогретом фритюре со всех сторон до зарумянивания. Выложить на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир. Для соуса сметану соединить с лимонным соком, добавить пропущенный через пресс чеснок и мелко нарубленную зелень, тщательно перемешать. Подавать крабовые палочки с приготовленным сметанным соусом.

ЗАКУСОЧНЫЙ РУЛЕТ «МИМОЗА»

Автор: Кубатина Елена Игоревна (г. Одесса)

- 3 тонких квадратных листа лаваша, 1 банка консервированной сайры в масле, 3 отварных яйца, 200 г сыра, 250 г майонеза, зеленый лук и укроп

Листы лаваша развернуть, смазать майонезом. На один выложить размятую вилкой сайру, на второй — мелко нарубленные яйца, на третий — тертый сыр. Каждый вид начинки посыпать рубленным зеленым луком и укропом. Лаваш с сайрой свернуть рулетом. Положить на край лаваша с яйцом, продолжить сворачивание рулетом. Затем положить на край лаваша с сыром и снова свернуть рулетом. Полученный рулет обернуть пищевой пленкой и положить для пропитки в холодильник на ночь.

ЗАКУСОЧНЫЙ РУЛЕТ «ПРАЗДНИЧНЫЙ»

Автор: Крот Зинаида Дмитриевна (г. Бердянск, Запорожская обл.)

- 1 лист тонкого армянского лаваша, 300 г филе слабосоленой семги (или сельди), 300 г плавленого сливочного сыра, 150 г свежих огурцов, зелень петрушки и укропа

Филе семги нарезать небольшими ломтиками, свежие огурцы — тонкой соломкой. Лист лаваша смазать плавленым сы-

ром. Сверху распределить ломтики семги и свежие огурцы. Лаваш свернуть рулетом, положить в холодильник на 1 час. Перед подачей нарезать рулет круглыми ломтиками, выложить на сервировочное блюдо, украсить зеленью.

СЫРНЫЙ РУЛЕТ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Автор: Скороходова Светлана Васильевна (с. Новая Рутвянка, Малинский р-н, Житомирская обл.)

- 400 г куриного фарша, 400 г грибов, 4 луковицы, 4 плав-
ленных сырка, 5 яиц, 200 г майонеза, растительное мас-
ло, соль и специи по вкусу

Плавленные сырки натереть на мелкой терке. Вбить 4 яйца, до-
бавить майонез, тщательно перемешать. По желанию можно
добавить немного муки или крахмала. Противень выстелить
промасленным пергаментом, вылить яично-сырную смесь,
разровнять. Выпекать в духовке при температуре 200 °С около
15 минут. Для начинки грибы и лук мелко нарезать, обжарить
в растительном масле. Немного остудить, соединить с сырым
куриным фаршем, добавить соль, специи, перемешать. Сыр-
ный омлет вынуть из духовки, немного остудить, отделить от
пергаментов. Выложить на омлет мясную начинку, равномерно
распределить, свернуть рулетом и уложить на противень, вы-
стеленный пергаментом. Смазать рулет оставшимся яйцом.
Выпекать в духовке при температуре 180 °С около 25 минут.

ПЕЧЕНОЧНЫЕ ТРУБОЧКИ С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ

Автор: Тесак Галина Ярославовна (г. Борислав, Львов-
ская обл.)

- 500 г куриной печени, 400 г говяжьей печени, 4 сырых
яйца, 500 мл молока, 6 ст. л. муки, соль, перец

Для начинки: 7—10 шт. моркови, 4 луковицы, 10 отварных яиц, 2 плавленных сырка, 3 ст. л. сметаны, 6 ст. л. майонеза, чеснок, зелень укропа, соль, перец, растительное масло

Куриную и говяжью печень пропустить через мясорубку. Яйца взбить в пену, добавить к печеночному фаршу. Всыпать соль, перец, муку, тщательно перемешать. Влить половину нормы молока, хорошо перемешать, чтобы не было комочков. Влить оставшееся молоко, перемешать. Из полученного теста испечь тонкие блинчики. Всего получится около 30 штук. Для начинки лук нарезать, морковь натереть на терке, обжарить в масле до готовности. Добавить сметану, соль, перец, перемешать, остудить. Отварные яйца и плавленные сырки натереть на мелкой терке, добавить пропущенный через пресс чеснок (по вкусу), майонез, хорошо перемешать. Каждый печеночный блинчик смазать сырной массой, выложить на один край овощную начинку и свернуть трубочкой. При подаче трубочки можно разрезать пополам по диагонали, выложить на блюдо и украсить зеленью.

БЛИННЫЕ ТРУБОЧКИ С РЫБНОЙ НАЧИНКОЙ

Автор: *Посиренина Кристина Витальевна (с. Новодеркул, Беловодский р-н, Луганская обл.)*

- *7—10 готовых тонких блинчиков, 350 г филе сельди, 2 отварные моркови, 1 плавленный сырок, 100 г сливочного масла, зелень, соль по вкусу*

Филе сельди, отварную морковь, плавленный сырок и сливочное масло пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера в однородную пасту. При необходимости подсолить. Селедочную пасту нанести на блины и свернуть трубочками. Подавать, украсив зеленью.

ОМЛЕТНЫЕ РОЛЛЫ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

Автор: *Кубатина Елена Игоревна (г. Одесса)*

- *4 яйца, 100 г сливочного сыра, 1 огурец, ½ пучка укропа, 2 ст. л. семян кунжута, 4 ст. л. растительного масла, соль и соевый соус по вкусу*

Яйца слегка взбить с солью, приготовить 2—3 омлета на сковороде, смазанной растительным маслом. Огурец очистить от кожуры, нарезать длинными брусочками, как для суши. Омлеты выложить на пищевую пленку или на бамбуковый коврик для суши, равномерно смазать сливочным сыром. С одного края выложить несколько брусочков огурца, посыпать мелко нарубленным укропом и свернуть рулетом. Плотнo зафиксировать пленкой, положить в холодильник на 30 минут. Затем нарезать на кусочки, как роллы, и посыпать обжаренным кунжутом. Подавать с соевым соусом.

ОМЛЕТНЫЕ ТРУБОЧКИ С СЫРОМ

Автор: *Бордунова Светлана Леонидовна (г. Константиновка, Донецкая обл.)*

- *6 яиц, 150 мл молока, 200 г сыра или творога, майонез, чеснок, зелень, соль по вкусу, растительное масло*

Яйца слегка взбить с молоком и солью. Испечь небольшие омлетные блинчики на сковороде с разогретым маслом. Жарить, как омлеты, на слабом огне под крышкой, на другую сторону не переворачивать. Для начинки сыр натереть на терке, добавить пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень, заправить майонезом, перемешать. Выложить начинку на необжаренную сторону омлетных блинчиков и свернуть трубочками. Блюдо очень

простое в приготовлении, но смотрится оригинально и получается очень вкусным!

ЯЙЦА С ГРИБАМИ ПО-УКРАИНСКИ

Автор: *Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)*

- 10 отварных яиц, 200 г грибов, 50 г сметаны, зелень, соль и перец по вкусу

Грибы отварить до готовности, мелко нарубить. Отварные яйца разрезать вдоль пополам (наподобие лодочек), аккуратно вынуть желтки, срезать немного белка с доньшка для придания устойчивости. Желтки растереть со сметаной, добавить грибы, мелко нарубленную зелень, соль и перец по вкусу, тщательно перемешать. Начинкой наполнить половинки белков. Подавать, украсив листочками зелени.

ЗАКУСКА ИЗ ЯИЦ СО СВЕКЛОЙ И СЕЛЬДЬЮ

Автор: *Олейникова Надежда Владимировна (г. Никополь, Днепропетровская обл.)*

- 5 отварных яиц, 150 г филе сельди, ½ отварной свеклы, 1—2 зубчика чеснока, 50 г сыра, 2 ст. л. майонеза, зелень, соль

Яйца разрезать вдоль пополам (наподобие лодочек), аккуратно вынуть желтки, срезать немного белка с доньшка для придания устойчивости. Отварную свеклу натереть на терке, дать постоять некоторое время, слить выделившийся сок. К свекле добавить размятые желтки, пропущенный через пресс чеснок, тертый сыр и майонез, хорошо перемешать, добавить соль по вкусу. Свекольную массу выложить в половинки белков, сверху уложить по ломтику сельди и украсить зеленью.

СЕЛЬДЬ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Автор: *Олешко Татьяна Алексеевна (г. Кропивницкий)*

- 2 крупные слабосоленые сельди, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, $\frac{1}{4}$ стакана белого вина, 1 стакан молока, 2 ст. л. сметаны, 2 яичных желтка, 1 ч. л. горчицы, 2 ст. л. уксуса, 6 горошин душистого перца, молотый перец и соль по вкусу

Сельдь очистить, разделить вдоль на две половины, удалить хребет, мелкие косточки вынуть пинцетом. Филе выложить в глубокую емкость, залить молоком, оставить на 2 часа, затем вынуть, промокнуть бумажным полотенцем и нарезать порционными кусочками. Для маринада соединить вино и уксус, добавить нарубленный полукольцами лук, пропущенный через пресс чеснок, душистый перец, соль, довести до кипения и снять с огня. Залить филе сельди горячим маринадом, оставить до остывания. Кусочки маринованной сельди выложить на сервировочное блюдо, по желанию можно украсить луком из маринада. Маринад процедить, тщательно растереть с желтками и горчицей. Добавить сметану, соль и перец по вкусу, слегка взбить. Сельдь полить приготовленным соусом, поставить в холодильник на 1 час.

СЕЛЬДЬ, МАРИНОВАННАЯ В ЛИМОННОМ СОКЕ

Автор: *Ротштейн Марк Ефимович (г. Одесса)*

- 300 г свежемороженой сельди или скумбрии, 5—7 маслин, $\frac{1}{2}$ луковицы, сок 1 лимона, 2 ст. л. растительного масла, соль и мед по вкусу

Рыбу разморозить, промыть, нарезать порционными кусочками, натереть солью и залить лимонным соком. По вкусу

можно добавить немного меда. Емкость с рыбой закрыть и поставить в холодильник на 24—36 часов. Маринованную сельдь подавать, украсив кольцами лука, маслинами и полив растительным маслом.

СЕЛЬДЬ «ЛИМОННАЯ»

Автор: *Попета Анатолий Викторович (г. Рубежное, Луганская обл.)*

- 2 свежие сельди, $\frac{1}{2}$ моркови, 1—2 луковицы, 1 лимон, 6 лавровых листьев, 2 ч. л. сахара, соль и перец по вкусу

Сельдь выпотрошить, промыть, разрезать каждую рыбу на 5—6 кусочков. Морковь натереть на мелкой терке. Лук нарезать полукольцами, лимон — тонкими кружочками толщиной 3 мм. На дно пол-литровой банки положить немного репчатого лука, тертой моркови, 2 лавровых листа, 2 кружочка лимона, посыпать $\frac{1}{2}$ ч. л. сахара, солью и перцем. Сверху выложить 3—4 кусочка сельди, снова посыпать овощами и специями. Так, чередуя, плотно уложить в банку всю рыбу и овощи, перекладывая ломтиками лимона, лавровыми листьями и посыпая солью, сахаром и перцем. Банку плотно закрыть крышкой и поставить в холодильник на 2—3 дня. Сельдь, приготовленная по этому рецепту, получается очень нежной и вкусной. При подаче ее можно полить растительным маслом.

СКУМБРИЯ, МАРИНОВАННАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ

Автор: *Попета Анатолий Викторович (г. Рубежное, Луганская обл.)*

- 2 кг крупной свежей скумбрии
Для рассола: 1,5 л воды, 1 стакан соли

Для заливки: 2 стакана подсолнечного масла, 2 ст. л. 9%-ного уксуса, 2 ст. л. воды, лавровый лист, черный перец горошком

Для рассола в кипящей воде растворить соль, остудить. Скумбрию уложить в эмалированную кастрюлю, залить рассолом, поставить в холодильник на сутки. Затем рыбу вынуть из рассола, очистить, выпотрошить, промыть, нарезать кусочками. Для заливки уксус перемешать с охлажденной кипяченой водой, залить скумбрию, перемешать и уложить в посуду для маринования, пересыпая горошинами перца и лавровым листом. Рыбу полностью залить подсолнечным маслом и поставить в холодильник на сутки.

СУФЛЕ «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»

Автор: *Олейникова Надежда Владимировна (г. Николаев, Днепропетровская обл.)*

■ *150 г филе сельди, 150 г филе слабосоленой красной рыбы, 1—2 отварные свеклы, 2 отварные моркови, 1 луковица, 5 отварных яиц, 20 г желатина, 1 стакан сметаны или майонеза, зелень, зерна граната или ягоды клюквы для оформления, соль*

Желатин замочить в 100 мл воды, затем прогреть на водяной бане до полного растворения гранул. Остудить, перемешать со сметаной или майонезом, добавить соль по вкусу. Филе рыбы и лук нарезать небольшими кубиками. Отварные свеклу, морковь и яйца натереть на терке. В форму для кексов (с отверстием в центре) выложить подготовленные продукты в следующей последовательности: филе рыбы, лук, яйца, морковь, свекла. Каждый слой обильно полить сметанной смесью, свеклу и морковь можно дополнительно посолить. Суфле поставить в холодильник до полного застывания. Перед подачей аккуратно перевернуть на блюдо,

снять форму, выложить вокруг суфле кольцо из зелени и украсить зернами граната или ягодами клюквы.

ПРЯНАЯ СЕЛЬДЬ ДОМАШНЕГО ПОСОЛА

Автор: *Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)*

- 500 г филе сельди с кожей, 500 мл воды, 2 ст. л. уксуса, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, лавровый лист, гвоздика, семена кориандра, черный перец горошком, душистый перец горошком по вкусу

Для маринада вскипятить воду с солью и сахаром, добавить специи, довести до кипения. Снять с огня, остудить до комнатной температуры, влить уксус, перемешать. Положить в маринад подготовленное филе сельди, емкость плотно закрыть, поставить в холодильник на сутки.

ЗАКУСОЧНЫЙ РЫБНЫЙ ТОРТ «НЕЖНОСТЬ»

Автор: *Гаджибабаева Людмила Ивановна (с. Чайкино, Новгород-Северский р-н, Черниговская обл.)*

- 1 упаковка пресных коржей «Наполеон», 2 банки консервированных сардин в масле, 3 отварные картофелины, 6 отварных яиц, 200 г сыра, майонез, зелень, соль по вкусу

Все коржи смазать майонезом, они должны хорошо пропитаться. С консервов слить масло, рыбу размять вилкой, выложить на первый корж, слегка смазать майонезом и накрыть вторым коржом. Сверху распределить натертые на терке яйца (2 желтка отложить), слегка смазать майонезом, накрыть третьим коржом. Выложить тертый картофель, посолить, смазать майонезом, накрыть четвертым коржом. Сыр и 2 отварных желтка натереть на терке, выложить на

корж. Верх и бока торта хорошо смазать майонезом, обильно посыпать рубленой зеленью. Поставить торт в холодильник для пропитки на 3 часа.

ЖЮЛЬЕН ИЗ КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК

Автор: *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- 200 г крабовых палочек, 100 г моцареллы или другого сыра, сливки, молотая паприка

Крабовые палочки нарезать кубиками или соломкой, выложить в кокотницы. Залить сливками, сверху выложить по ломтику сыра и посыпать молотой паприкой. Запекать в духовке при температуре 200 °С около 10—12 минут.

ШАМПИНЬОНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ КРЕВЕТКАМИ

Автор: *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- 4—5 крупных шампиньонов, 100 г отварных креветок, 1 ст. л. красной икры, зеленый лук, 50 г сыра, 1 ст. л. жирной сметаны, 40 г сливочного масла, растительное масло, зелень, соль и специи по вкусу

Грибы очистить, хорошо промыть, аккуратно отделить ножки. Ножки мелко нарубить и обжарить в смеси сливочного и растительного масла до готовности. Снять с огня, добавить крупно нарезанных отварных креветок, мелко нарубленный зеленый лук, сметану, соль и специи, перемешать. Полученной начинкой наполнить шляпки грибов, выложить на противень, выстеленный пергаментом, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 200 °С около

15 минут. Готовые шляпки украсить красной икрой и листочками зелени.

ШАМПИНЬОНЫ, МАРИНОВАННЫЕ НА СКОРУЮ РУКУ

Автор: *Пастух Олег Григорьевич (г. Винница)*

- *1 кг шампиньонов, 1 морковь, 1 луковица, 1 стакан растительного масла, 100 мл уксуса, 4 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли, лавровый лист, перец по вкусу*

Грибы очистить, промыть, выложить в кастрюлю. Добавить морковь, нарезанную кружочками, и лук, нашинкованный полукольцами. Влить растительное масло, уксус, добавить сахар, соль, лавровый лист, перец, довести до кипения и варить на слабом огне 15 минут. Остудить грибы в образовавшемся маринаде и подавать на стол с морковью и луком из маринада.

ГРИБЫ БЫСТРОГО МАРИНОВАНИЯ

Автор: *Мосейчук Анна Григорьевна (г. Родинское, Покровский р-н, Донецкая обл.)*

- *500 г грибов, 3—4 зубчика чеснока, 1 луковица, 5 ст. л. воды, 5 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. уксуса, 3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 1 ч. л. соли, $\frac{3}{4}$ ч. л. сахара*

Крупные грибы разрезать на половинки или четвертинки, небольшие оставить целиком. Положить подготовленные грибы в кастрюлю с водой и отварить до готовности. Для маринада чеснок мелко нарубить, добавить специи, соль, сахар, воду, растительное масло и уксус, довести до кипения. Положить грибы в кипящий маринад, проварить 3—4 минуты на слабом огне. Снять с огня, оставить грибы в маринаде до осты-

ПОБЕДИТЕЛИ КОНКУРСА «ЛУЧШИЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ РЕЦЕПТ»

Абдулаева Майя Владимировна (с. Дзюньков, Погребищенский р-н, Винницкая обл.)

Бабич Антонина Николаевна (г. Шепетовка, Хмельницкая обл.)

Бордунова Светлана Леонидовна (г. Константиновка, Донецкая обл.)

Бутова Ирина Михайловна (с. Асеевка, Балаклейский р-н, Харьковская обл.)

Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)

Гаваркас Нина Васильевна (г. Харьков)

Гаджибабаева Людмила Ивановна (с. Чайкино, Новгород-Северский р-н, Черниговская обл.)

Галецкая Анастасия Артуровна (г. Мерефа, Харьковская обл.)

Губарь Светлана Сергеевна (с. Зятковцы, Гайсинский р-н, Винницкая обл.)

Дондик Илона Геннадьевна (г. Васильевка, Запорожская обл.)

Забыренко Валентина Владимировна (п. Лесная Стенка, Купянский р-н, Харьковская обл.)

Зубкова Елена Борисовна (г. Киев)

Зубрицкий Владимир Алексеевич (с. Озирна, Звенигородский р-н, Черкасская обл.)

Колесник Екатерина Сергеевна (г. Терновка, Днепропетровская обл.)

Колтакова Милана Юрьевна (г. Глухов, Сумская обл.)

Крот Зинаида Дмитриевна (г. Бердянск, Запорожская обл.)

Крохолева Юлия Анатольевна (г. Мариуполь, Донецкая обл.)

Крушельницкая Лариса Михайловна (с. Любинцы, Стрыйский р-н, Львовская обл.)

Кубатина Елена Игоревна (г. Одесса)

Кулик Татьяна Николаевна (с. Грунь, Ахтырский р-н, Сумская обл.)

- Курзенко Татьяна Игоревна (г. Киев)
- Кухарец Виктор Михайлович (с. Стетковцы, Чудновский р-н, Житомирская обл.)
- Малиненко Зоя Николаевна (с. Марьевка, Полтавская обл.)
- Машика Иванна Ивановна (г. Мукачево, Закарпатская обл.)
- Меркулова Светлана Ивановна (г. Краматорск, Донецкая обл.)
- Мосейчук Анна Григорьевна (г. Родинское, Покровский р-н, Донецкая обл.)
- Николенко Светлана Григорьевна (г. Мариуполь, Донецкая обл.)
- Новосад Александр Михайлович (пгт Соленое, Днепропетровская обл.)
- Олейникова Надежда Владимировна (г. Никополь, Днепропетровская обл.)
- Олешко Татьяна Алексеевна (г. Кропивницкий)
- Осипова Татьяна Сергеевна (с. Агрономичное, Винницкая обл.)
- Пастух Олег Григорьевич (г. Винница)
- Помин Ольга Валерьевна (г. Киев)
- Попета Анатолий Викторович (г. Рубежное, Луганская обл.)
- Посиренина Кристина Витальевна (с. Новодеркул, Беловодский р-н, Луганская обл.)
- Присяжнюк Евгения Александровна (г. Кодыма, Одесская обл.)
- Радченко Евгения Игоревна (п. Разлив, Великоновоселковский р-н, Донецкая обл.)
- Ротштейн Марк Ефимович (г. Одесса)
- Самкова Ольга Викторовна (пгт Бродецкое, Казатинский р-н, Винницкая обл.)
- Скавинская Надежда Олеговна (г. Тернополь)
- Скороходова Светлана Васильевна (с. Новая Рутвянка, Малинский р-н, Житомирская обл.)
- Стародубец Алексей Николаевич (пгт Лозововка, Старобельский р-н, Луганская обл.)
- Тертышная Оксана Григорьевна (с. Ряснополь, Березовский р-н, Одесская обл.)

- Тесак Галина Ярославовна (г. Борислав, Львовская обл.)
Торубка Любовь Петровна (г. Червоноград, Львовская обл.)
Фотенюк Виктория Владимировна (пгт Рафаловка, Владимирецкий р-н, Ровенская обл.)
Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волноватский р-н, Донецкая обл.)
Черепанов Николай Валерьевич (г. Днепр)
Чорна Светлана Николаевна (с. Липняжка, Добровеличковский р-н, Кировоградская обл.)
Чумаченко Татьяна Александровна (г. Днепр)
Шашко Татьяна Николаевна (с. Прачи, Борзнянский р-н, Черниговская обл.)
Шелудяков Евгений Павлович (г. Кропивницкий)
Шкуратова Ирина Владимировна (г. Днепр)
Щегринец Елена Анатольевна (пгт Малая Даниловка, Харьковская обл.)
Ярчук Надежда Александровна (пгт Николаевка, Одесская обл.)

СОДЕРЖАНИЕ

ЗАКУСКИ	5
САЛАТЫ.....	39
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	73
БЛЮДА ИЗ МЯСА	80
БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ.....	122
БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ.....	137
БЛЮДА ИЗ КРУП И МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ	151
СОУСЫ	158
ПИРОГИ, ОЛАДЬИ, БЛИНЧИКИ.....	164
ПЕЧЕНЬЕ, ПИРОЖНЫЕ, ТОРТЫ.....	180
ДЕСЕРТЫ	230
НАПИТКИ.....	259
МАРИНОВАНИЕ И КОНСЕРВИРОВАНИЕ.....	274
ПОБЕДИТЕЛИ КОНКУРСА «ЛУЧШИЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ РЕЦЕПТ».....	284

УКРАИНА

- по телефонам справочной службы
(050) 113-93-93 (МТС); (093)170-03-93 (life)
(067) 332-93-93 (Киевстар); (057) 783-88-88
- на сайте Клуба: **www.bookclub.ua**
- в сети фирменных магазинов см. адреса на сайте Клуба или по QR-коду



Для оптовых клиентов

Харьков

тел./факс +38(057)703-44-57
e-mail: trade@ksd.ua

Киев

тел./факс +38(067)575-27-55
e-mail: kyiv@ksd.ua

**Приглашаем к сотрудничеству
авторов**

e-mail: publish@ksd.ua

**Приглашаем к сотрудничеству художников,
переводчиков, редакторов**

e-mail: editor@ksd.ua

Лучшие рецепты наших читателей. Проверенные блюда
Л87 для всей семьи. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2018. — 288 с.

ISBN 978-617-12-5389-6

УДК 641/642