



ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

500
РЕЦЕПТОВ

ХАРЬКОВ  КЛУБ
2020  СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641.5
П68



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

Дизайнер обложки *Юлия Дзекунова*

ISBN 978-617-12-8111-0

© Depositphotos.com / teresaterra; Nalga;
AY_PHOTO; molka; lenyvavsha; yader-
nova, обложка, 2020
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досу-
га», издание на русском языке, 2020
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»,
художественное оформление, 2020

ВКУСНЫЕ НОВЫЙ ГОД И РОЖДЕСТВО

ЛЮБИМЫЙ ОЛИВЬЕ

Оригинальный оливье с ананасом и болгарским перцем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 куриные грудки, 200 г ананасов, 3 болгарских перца, 120 г маслин, 120 г оливок, 50 г зелени, 200 г майонеза для заправки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриную грудку отварить с добавлением соли и пряностей. Ананасы и болгарский перец нарезать кубиками, маслины и оливки — кружочками. Зелень мелко нарубить. Все подготовленные ингредиенты соединить. Салат заправить майонезом, солить не нужно. Подавать, украсив зеленью.

Оливье в тарталетках

ИНГРЕДИЕНТЫ:

350 г отварного куриного филе, 3 отварные картофелины, 3 отварных яйца, 6 маринованных огурцов, 300 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 10—15 готовых тарталеток, зелень петрушки и зерна граната для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное куриное мясо, картофель и маринованные огурцы нарезать небольшими кубиками. Отварные яйца натереть на терке. Соединить подготовленные ингредиенты, добавить консервированный горошек, заправить майонезом и аккуратно перемешать. Салат выложить в готовые тарталетки, украсить зеленью петрушки и зернами граната.

Оливье с вареной колбасой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г вареной колбасы, 3 отварные картофелины, 2 отварные моркови, 5 отварных яиц, 2 свежих огурца, 300 г консервированного зеленого горошка, 150 г майонеза, зелень укропа, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель, морковь, яйца, свежие огурцы и вареную колбасу нарезать небольшими кубиками. Добавить консервированный зеленый горошек и измельченную зелень укропа. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать.

Оливье «Вкус детства» по маминному рецепту

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г вареной колбасы, 7 отварных картофелин, 2—3 отварные моркови, 6 отварных яиц, 6 маринованных огурцов, 200 г консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 200 г майонеза, 100 г сметаны, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель, морковь, яйца, маринованные огурцы и вареную колбасу нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук мелко нарубить. Соединить все нарезанные продукты, добавить консервированный зеленый горошек. Салат заправить майонезом, сметаной, посолить по вкусу и аккуратно перемешать.

Оливье со свежими огурцами «Вкусная классика»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварного куриного филе, 4 отварные картофелины, 2 отварные моркови, 4 отварных яйца, 2 соленых огурца, 200 г консервированного зеленого горошка, 30 г зеленого лука, 250 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное мясо, картофель, морковь, яйца и огурцы нарезать кубиками. Нарезанные продукты соединить, добавить консервированный

зеленый горошек и мелко нарубленный зеленый лук. Перед самой подачей салат заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Классический оливье (рецепт XIX века)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г рябчиков (или перепелов), 3 отварные картофелины, 1—2 маринованных огурца, 70 г оливок, 200 г майонеза провансаль, 1 ч. л. соевого соуса, креветки (или крабовое мясо), каперсы для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Подготовленных рябчиков (или перепелов) отварить или запечь в духовке до готовности. Мясо отделить от костей, нарезать тонкими брусочками. Отварной картофель нарезать кубиками, огурцы — небольшими тонкими ломтиками, оливки — кружочками или соломкой. Все нарезанные продукты соединить. Майонез перемешать с соевым соусом, заправить салат. Подавать оливье, украсив отварными креветками и каперсами.

Оливье с отварным языком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 язык (свиной или телячий), 3—4 отварные картофелины, 1 отварная морковь, 4—5 отварных яиц, 2 маринованных огурца, ½ луковицы, 100 г консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза или сметаны, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свиной язык замочить в холодной воде на 1 час. Затем вымыть и положить в кастрюлю с кипящей водой. Довести до кипения, проварить 15 минут. Вынуть язык шумовкой, промыть. В кастрюлю налить чистую воду, довести до кипения, положить язык и варить на небольшом огне до мягкости, примерно 1,5—2 часа. В конце приготовления добавить соль и перец. Готовый язык вынуть шумовкой, опустить в холодную воду на пару минут, а затем очистить от кожицы и нарезать кубиками. Такими же кубиками нарезать отварной картофель, морковь, яйца и маринованные огурцы. Лук мелко нарубить. Соединить все нарезанные продукты, добавить консервированный зеленый горошек. Салат заправить майонезом или сметаной, посолить, поперчить по вкусу и перемешать.

Пикантный оливье с солеными огурцами и морковью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварной куриной грудки, 3 отварные картофелины, 1 отварная морковь, 4 отварных яйца, 100 г соленых огурцов, 250 г консервированного зеленого горошка, ½ луковицы, сметана для заправки, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное мясо, картофель, морковь, яйца и соленые огурцы нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук мелко нарубить. Соединить все нарезанные продукты, добавить консервированный зеленый горошек. Салат заправить сметаной, посолить по вкусу и аккуратно перемешать.

Оливье «Лайт»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г вареной колбасы, 5 отварных картофелин, 3 соленых огурца, 1 луковица, 200 г майонеза, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель, соленые огурцы и вареную колбасу нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук мелко нарубить. Соединить все нарезанные продукты. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать.

Оливье «Экзотика» с копченой курицей и орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г копченой курицы, 3 отварные картофелины, 1 отварная морковь, 2 отварных яйца, 1 свежий огурец, 3 маринованных огурца, 200 г консервированного зеленого горошка, 100 г измельченных орехов, 200 г майонеза, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель, морковь, яйца, огурцы (свежий и маринованные) и копченую курицу нарезать небольшими кубиками. Добавить

консервированный зеленый горошек. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать. Выложить в салатник, щедро посыпать измельченными орехами.

Постный оливье с тофу

ИНГРЕДИЕНТЫ:

180 г тофу, 3 отварные картофелины, 1 отварная морковь, 1 свежий огурец, 3 яйца, 2 соленых огурца, 200 г отварного или консервированного зеленого горошка, ½ луковицы, 150 г майонеза, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель, морковь, яйца, огурцы (свежий и соленые) и тофу нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук мелко нарубить. Соединить все нарезанные продукты, добавить зеленый горошек. Салат заправить майонезом, посолить, поперчить по вкусу и аккуратно перемешать.

Оливье веганский с шампиньонами и постным майонезом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г отварных шампиньонов, 200 г тофу, 4—5 отварных картофелин, 1 отварная морковь, 4—5 маринованных огурцов, 300 г консервированного зеленого горошка

Для постного майонеза: *150 г отварной или консервированной белой фасоли, 80 мл растительного масла, 1 ч. л. горчицы, 1 ст. л. лимонного сока, ½ ч. л. сахара, соль по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для постного майонеза отварную или консервированную белую фасоль протереть через мелкое металлическое сито. Массу переложить в чашу блендера. Добавить 1 ст. л. растительного масла, горчицу, сахар и соль, тщательно взбить. Постепенно вливая оставшееся растительное масло (по 1 ст. л.), тщательно взбить в однородную массу. На это уйдет примерно 1,5—2 минуты. Получится соус, напоминающий майонез и по внешнему виду, и по консистенции. В конце влить лимонный сок и взбивать еще 1—2 минуты. Соус сразу

немного загустеет. Попробовать на вкус и, если необходимо, добавить соли, сахара или лимонного сока. Постный майонез готов. Все продукты для оливье нарезать кубиками, добавить консервированный зеленый горошек. Салат заправить постным майонезом и аккуратно перемешать.

⊕ Оливье с креветками и авокадо

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г отварных или консервированных креветок, 1 отварная морковь, 4 отварных яйца, 2 свежих огурца, 1 авокадо, 1 апельсин (или отварное яйцо), 200 г консервированного зеленого горошка, 200 г майонеза, 1 ст. л. лимонного сока, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Авокадо очистить от косточки и кожуры, нарезать кубиками, сразу же полить лимонным соком и перемешать, чтобы не потемнели. Креветок, отварную морковь, яйца и огурцы нарезать кубиками. Соединить все нарезанные продукты, добавить консервированный зеленый горошек. Салат заправить майонезом и аккуратно перемешать. Апельсин очистить, разделить на дольки, удалить белые пленки и нарезать каждую дольку ломтиками. Украсить салат ломтиками апельсина (или отварного яйца), креветками, зеленью.

⊕ Оливье с жареными грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

6—7 шампиньонов, 4—5 отварных картофелин, 1 отварная морковь, 3 отварных яйца, 3 соленых огурца, 1 луковица, 5 ст. л. консервированного зеленого горошка, 4—5 ст. л. майонеза, 1 ст. л. растительного масла, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шампиньоны и лук нарезать кубиками, обжарить на растительном масле до готовности, приправить солью и специями по вкусу. Отварной картофель, морковь, яйца и соленые огурцы нарезать небольшими кубиками. Соединить все нарезанные продукты, добавить остывшие обжаренные грибы с луком и консервированный горошек. Салат заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Детский оливье «Нежность» с крабовыми палочками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г крабовых палочек, 2 отварных яйца, 1 свежий огурец, 100 г майонеза (или сметаны с небольшим количеством соли)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Крабовые палочки, отварные яйца и очищенный от кожуры свежий огурец нарезать кубиками, положить в салатницу. Салат заправить майонезом (или сметаной) и аккуратно перемешать.

Оливье по-испански с тунцом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г консервированного тунца, 4—5 отварных картофелин, 1—2 отварные моркови, 4 отварных яйца, 3 маринованных огурца, ½ луковицы, 80 г майонеза, соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

С консервированного тунца слить жидкость и разделить рыбу вилкой на небольшие кусочки. Отварной картофель, морковь, яйца и маринованные огурцы нарезать небольшими кубиками. Репчатый лук мелко нарубить. Соединить все нарезанные продукты. Салат заправить майонезом, добавить соль, перец по вкусу и аккуратно перемешать.

Заливной оливье со шпротами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г шпрот в масле, 2—3 отварные картофелины, 2 отварных яйца, 2 маринованных огурца, 50 г консервированного зеленого горошка, зелень
Для заливки: *10 г желатина, 120 мл воды, 3 ст. л. майонеза, соль по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Желатин залить 120 мл остывшей кипяченой воды, оставить до набухания. При необходимости можно подогреть на водяной бане, чтобы все гранулы полностью растворились. Остудить, добавить майонез и щепотку соли, хорошо перемешать. От шпрот отделить хвостики,

нарезать рыбку на кусочки. Отварной картофель, яйца и маринованные огурцы нарезать небольшими кубиками. Все нарезанные продукты соединить, добавить консервированный горошек, аккуратно перемешать. Разложить салат в силиконовые формочки для желе и аккуратно залить желатиновой смесью. Украсить листиками зелени. Поставить в холодильник на 1—2 часа (до полного застывания).

ЗИМНИЕ САЛАТЫ И ПРАЗДНИЧНЫЕ ЗАКУСКИ

Салат из маринованных огурцов с зеленым горошком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 маринованных огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 головки репчатого лука, 30 г зеленого лука

Для заправки: 1—2 зубчика чеснока, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. кетчупа, ½ ч. л. уксуса, сахар и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук нарезать тонкими полукольцами, огурцы — кружочками. Добавить зеленый горошек и мелко нарубленный зеленый лук. Для заправки растительное масло слегка взбить с кетчупом и уксусом, добавить пропущенный через пресс чеснок, сахар и соль по вкусу. Салат полить заправкой и аккуратно перемешать.

Салат из сельдерея с яблоками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 корень сельдерея, 3 яблока, 2 отварных яйца, 200 г консервированного зеленого горошка, 2 ст. л. лимонного сока, майонез и соль по вкусу, зелень для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свежие яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать маленькими кубиками, сразу же полить лимонным соком и перемешать, чтобы не потемнели. Сельдерей очистить, натереть на крупной терке. Отвар-

ные яйца мелко нарубить. Соединить все подготовленные продукты, добавить консервированный горошек. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать. Подавать, украсив зеленью.

Салат «Греческий»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г сыра фета, 5 помидоров, 3 свежих огурца, 1 сладкий перец, 1 небольшая головка красного салатного лука, 16 маслин без косточки, зелень

Для заправки: *1 зубчик чеснока, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, соль по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помидоры и огурцы нарезать небольшими ломтиками, фету — кубиками. Сладкий перец и лук тонко нашинковать. Маслины по же ланию можно разрезать на половинки. Соединить все нарезанные продукты, положить в салатник. Для заправки оливковое масло взбить с лимонным соком, добавить пропущенный через пресс чеснок и соль. Салат равномерно полить заправкой (не перемешивать!) и украсить зеленью.

Салат «Эверест» с ветчиной и ананасами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г ветчины, 300 г сыра, 4 яблока, 400 г консервированных ананасов, 300 г консервированной кукурузы, 2 свежих огурца, ½ головки репчатого лука, 4 ст. л. рубленого зеленого лука, 300 г майонеза, зелень, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать мелкими кубиками, сразу же полить 2—3 ст. л. заливки от консервированных ананасов и перемешать, чтобы не потемнели. Ветчину, сыр, консервированные ананасы и свежие огурцы нарезать кубиками. Репчатый лук мелко нарубить. Соединить подготовленные продукты, добавить кукурузу и рубленый зеленый лук. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать. Выложить в салатник, формируя горку. Украсить зеленью, а сверху полить майонезом или несладким йогуртом в виде снежной вершины.

Салат из картофеля с помидорами и сельдереем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 отварные картофелины, 2 помидора, 1 стебель сельдерея, 1 головка репчатого лука, 1 зубчик чеснока, майонез, зелень петрушки, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварной картофель и помидоры нарезать небольшими ломтиками. Очищенный от верхнего слоя стебель сельдерея и лук мелко нашинковать. Нарезанные продукты соединить, добавить пропущенный через пресс чеснок. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать. Подавать, украсив зеленью.

Салат из помидоров с отварным рисом, луком и яйцом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

4 помидора, 1 сладкий перец, 1 отварное яйцо, 2 ст. л. отварного рассыпчатого риса, 2 зубчика чеснока, зеленый лук, майонез и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помидоры и отварное яйцо нарезать небольшими ломтиками. Сладкий перец тонко нашинковать. Зеленый лук мелко нарубить. Соединить нарезанные продукты, добавить отварной рис и пропущенный через пресс чеснок. Салат заправить майонезом, посолить по вкусу и аккуратно перемешать. Подавать на стол сразу после приготовления.

Салат с морской капустой и колбасой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г вареной колбасы, 300 г отварного картофеля, 2 отварных яйца, 250 г морской капусты, 70 г репчатого лука, 1–2 зубчика чеснока, 100 г плавленого сыра, 100 г майонеза, зелень, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Колбасу, отварной картофель и яйца нарезать кубиками. Морскую капусту и репчатый лук мелко нарубить. Плавленый сыр и чеснок

натереть на терке. Подготовленные продукты соединить. Салат заправить майонезом, посолить и аккуратно перемешать. Подавать, украсив зеленью.

Салат из моркови с мясом, изюмом и орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварного мяса, 4 моркови, 1 головка репчатого лука, 1 апельсин, 150 г очищенных грецких орехов, 1 ст. л. светлого изюма без косточек, 50 г сыра, 5–6 ст. л. майонеза, 1 ч. л. уксуса, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук нарезать тонкими полукольцами, залить 100 мл кипятка, добавить уксус и оставить примерно на 15 минут, затем хорошо отжать. Изюм залить горячей водой на 15 минут, затем воду слить, изюм промыть и отжать. Отварное мясо мелко нарезать. Морковь и сыр натереть на терке. Грецкие орехи мелко нарубить. Подготовленные продукты выложить в салатник слоями, поливая каждый слой майонезом: первым слоем выложить мясо, вторым — маринованный лук, третьим — изюм, четвертым — морковь, пятым — тертый сыр, шестым — грецкие орехи. Салат украсить зеленью и ломтиками апельсина.

Салат из курицы с грейпфрутом и маслинами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварного куриного филе, 200 г грейпфрута, 200 г маслин без косточек, 1 ст. л. зерен граната, зелень петрушки

Для заправки: *2 зубчика чеснока, 20 г укропа, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное куриное филе и очищенный от пленок грейпфрут нарезать кубиками, маслины — колечками или просто разрезать пополам. Подготовленные продукты соединить, выложить на большое блюдо. Для заправки растительное масло взбить с лимонным соком, добавить мелко нарубленный укроп, пропущенный через пресс чеснок и соль, хорошо перемешать. Салат равномерно полить приготовленной заправкой, украсить веточками петрушки и зернами граната. И сразу подать на стол.

Салат из моркови с ветчиной и консервированной кукурузой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г ветчины, 3 моркови, 300 г консервированной кукурузы, 100 г сыра, 2–3 зубчика чеснока, 50 г пшеничных сухариков, майонез, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Морковь и чеснок натереть на мелкой терке, сыр — на крупной. Ветчину нарезать небольшими кубиками или тонкой соломкой. Подготовленные продукты соединить, добавить консервированную кукурузу. Салат заправить майонезом, посолить и аккуратно перемешать. Затем добавить сухарики, еще раз перемешать и сразу подать на стол.

Салат «Искра»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г отварного куриного филе, 120 г консервированных ананасов, 2 мандарина, 120 г сыра, 2 соленых огурца, зелень, майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварное мясо, ананасы, сыр и огурцы нарезать небольшими кубиками. Мандарины очистить, разделить на дольки, нарезать небольшими ломтиками. Все ингредиенты соединить. Салат заправить майонезом, аккуратно перемешать, украсить зеленью и сразу подавать.

Салат в мексиканском стиле

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г отварной куриной грудки, 400 г консервированной красной фасоли, 125 г консервированной кукурузы, ½ авокадо, 1 помидор, 1 свежий огурец, ½ сладкого перца, ¼ красной луковицы, 50 г листьев салата, зелень петрушки или кинзы, 3–4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сока лайма, ½ ч. л. меда, ½ ч. л. смеси специй тако, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Авокадо очистить, нарезать кубиками, сразу же полить 1 ст. л. сока лайма, перемешать. Отварное мясо, помидор и огурец нарезать не-

большими ломтиками. Сладкий перец и лук мелко нашинковать. Соединить подготовленные продукты, добавить консервированную фасоль и кукурузу. Для заправки растительное масло взбить с 1 ст. л. сока лайма и медом, добавить специи тако, посолить по вкусу. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать. На сервировочное блюдо положить листья салата, сверху уложить приготовленный салат и украсить зеленью. Подавать сразу после приготовления.

Салат с копченой курицей и апельсинами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г копченого куриного мяса, 200 г моркови по-корейски, 200 г апельсинов, 150 г яблок, 3 отварных яйца, 100 г сыра, 150 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Апельсины очистить от кожуры, косточек и пленок, нарезать небольшими кусочками (вытекший при нарезании сок сохранить). Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать маленькими кубиками, сразу же полить апельсиновым соком и перемешать, чтобы не потемнели. Копченое мясо и отварные яйца нарезать небольшими кубиками. Подготовленные продукты соединить, добавить морковь по-корейски, заправить майонезом и аккуратно перемешать. Салат щедро посыпать тертым сыром и сразу подать на стол.

Салат с копченой курицей и морковью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г копченого куриного мяса, 1/2 свежего или соленого огурца, 1–2 отварные моркови, 2 отварных яйца, 2 стебля черешкового сельдерея, 100 г консервированного зеленого горошка, зелень, 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. сметаны, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Копченое мясо, огурец, отварную морковь и яйца нарезать кубиками. Черешковый сельдерей мелко нашинковать. Зелень мелко нарубить. Подготовленные продукты соединить, добавить консервированный горошек. Салат заправить смесью майонеза и сметаны, посолить и аккуратно перемешать.

Салат с курицей, апельсинами и сыром фета

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 г отварного куриного филе, 200 г апельсинов, 200 г сыра фета, 100 г фиолетового салатного лука, 2 зубчика чеснока, 5–7 листьев салата, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. белого винного уксуса, 1 ст. л. горчицы с зернами, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук нарезать тонкими полукольцами, залить смесью винного уксуса (1 ст. л.) и кипятка (50 мл), оставить на 7–10 минут, затем отжать. Апельсины очистить от кожуры, косточек и пленок, нарезать кусочками. Отварное куриное филе и фету нарезать кубиками. На сервировочное блюдо выложить листья салата, сверху слоями положить куриное мясо, маринованный лук, фету, апельсины. Для заправки оливковое масло слегка взбить с 1 ст. л. уксуса и горчицей, добавить пропущенный через пресс чеснок, соль, хорошо перемешать. Салат равномерно полить заправкой и сразу подать на стол.

Праздничный салат с запеченной курицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г куриного филе, 200 г помидоров черри, 1 свежий огурец, 100 г оливок, 1 луковица, 6–7 листьев салата, 100 г пшеничных сухариков, 2 ст. л. сметаны или майонеза, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. соевого соуса, сахар, соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриное филе посолить, смазать сметаной или майонезом, щедро посыпать специями, завернуть в фольгу и запекать в разогретой духовке около 40 минут. Репчатый лук тонко нашинковать, положить на дно салатника, полить соевым соусом, перемешать, оставить на 5 минут. Листья салата крупно нарвать руками, добавить в салатник к луку, перемешать. Помидоры черри и огурец нарезать небольшими ломтиками, оливки разрезать пополам. Нарезанные овощи соединить с салатом, добавить сухарики. Запеченную курицу вынуть из духовки, снять фольгу, нарезать порционными ломтя-

ми. Для заправки растительное масло взбить с лимонным соком, добавить сахар и соль по вкусу, хорошо перемешать. Салат полить заправкой, аккуратно перемешать. Сверху уложить запеченную курицу и сразу подать на стол.

Салат «Дубрава»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г отварного куриного филе, 5 шампиньонов, 3 отварных яйца, 5 свежих огурцов, 1 небольшая головка репчатого лука, 100 г чернослива, 5 ст. л. майонеза, 1 ст. л. растительного масла, зелень, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Чернослив залить кипятком примерно на 15 минут, затем промыть, отжать и мелко нарезать. Шампиньоны и лук нарезать кубиками, обжарить на растительном масле, приправить солью и специями. Отварное куриное филе и свежие огурцы нарезать соломкой. Яйца натереть на крупной терке. Подготовленные продукты выложить в салатник слоями, поливая каждый слой майонезом: первым слоем выложить чернослив, вторым — обжаренные шампиньоны с луком, третьим — куриное мясо, четвертым — яйца, пятым — огурцы. Украсить салат зеленью и кусочками чернослива.

Салат из куриной печени с черносливом и орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г отварной куриной печени, 3 отварные моркови, 100 г сыра, 130 г чернослива, 100 г очищенных грецких орехов, зелень, майонез, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Залить чернослив кипятком примерно на 15 минут, затем промыть, отжать и нарезать небольшими кусочками. Отварную куриную печень нарезать небольшими кубиками или тонкой соломкой. Морковь натереть на мелкой терке, добавить половину нормы измельченных грецких орехов. Сыр натереть на крупной терке. Подготовленные продукты выложить в салатник слоями, поливая каждый слой майонезом:

первым слоем выложить куриную печень, вторым — чернослив, третьим — морковь с орехами, четвертым — тертый сыр. Салат посыпать оставшимися измельченными орехами и укропной зеленью.

Салат с отварным языком

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400—500 г отварного языка, 350 г ветчины, 300 г шампиньонов, 4 отварных яйца, 200 г сыра, 150 г майонеза, растительное масло, зелень, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шампиньоны нарезать, обжарить на растительном масле, приправить солью и специями. Отварной язык и ветчину нарезать кубиками. Сыр, белки и желтки отварных яиц натереть на терке по отдельности. Подготовленные продукты выложить в салатник слоями, поливая каждый слой майонезом: первый слой — язык, второй — обжаренные шампиньоны, третий — тертые белки, четвертый — тертый сыр, пятый — ветчина, шестой — тертые желтки. Салат укропной зеленью.

Рулетки из лосося с красной икрой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

150 г филе лосося, 100 г красной икры, 7—8 перепелиных яиц, 4—5 листьев салата, 7—8 веточек укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Перепелиные яйца отварить, очистить. Филе лосося нарезать очень тонкими ломтиками. На каждый ломтик положить по одному отварному перепелиному яйцу, свернуть рулетиком. В получившуюся трубочку вложить немного красной икры и маленькую веточку укропа. Подавать на листьях салата.

Закуска «Морской бриз»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г филе слабосоленой семги, 300 г замороженных морепродуктов (осьминоги, мидии, креветки и др.), 1—2 ст. л. красной икры, 100 г брынзы, 7—10 оливок без косточки, 6—8 листьев салата,

зелень, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. лимонного сока, соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Морепродукты отварить, остудить. Листья салата вымыть, обсушить, нарезать. Добавить отварные морепродукты, оливки, заправить лимонным соком и оливковым маслом, аккуратно перемешать. Филе семги нарезать тонкими ломтиками. На каждый положить полоску брынзы и свернуть рулетиком. Выложить рулетики в салатник поверх смеси салата и морепродуктов, украсить красной икрой. Подавать на стол, украсив зеленью.

Салат с консервированными сардинами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 банка консервированных сардин в масле, 3 отварных яйца, 1 красный сладкий перец, 200 г сыра, 200 г консервированного зеленого горошка, зелень, 100 г майонеза, ½ ч. л. горчицы, молотый красный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Консервированные сардины разделить вилкой на небольшие кусочки. Отварные яйца и сыр натереть на крупной терке. Подготовленные продукты соединить, добавить зеленый горошек. Майонез соединить с горчицей и щепоткой молотого красного перца, заправить салат, аккуратно перемешать. Красный сладкий перец очистить от семян, мелко нарубить и щедро посыпать салат сверху. Украсить майонезом и зеленью.

Фаршированные крабовые палочки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250 г крабовых палочек, 2 отварных яйца, 90 г плавленого сыра, 1 зубчик чеснока (по желанию), 2–3 ст. л. майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Крабовые палочки аккуратно развернуть. Для приготовления начинки отварные яйца, сыр и чеснок натереть на мелкой терке, добавить майонез, хорошо перемешать. Крабовые палочки смазать начинкой и свернуть рулетиками.

Рулет «Крабовый»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 листа лаваша, 300 г помидоров, 250 г крабовых палочек, 200 г плавленого сыра, 4—5 веточек укропа, 200 г майонеза, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, мелко нарезать, дать соку стечь. Крабовые палочки мелко нарубить. Сыр натереть на средней терке. Укроп измельчить. Первый лист лаваша смазать майонезом, выложить ровным слоем тертый сыр и посыпать укропом. Накрыть вторым листом лаваша, смазать майонезом, распределить крабовые палочки. Накрыть третьим листом лаваша, выложить помидоры, полить их майонезом. Получившийся пласт аккуратно свернуть рулетом, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 2—3 часа. Подавать, нарезав ломтиками.

Сырные корзиночки с кальмарами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400 г кальмаров, 300 г свежих огурцов, 2 отварных яйца, оливки, зелень, 100 г майонеза, соль по вкусу

Для сырных корзиночек: *300 г сыра, сливочное масло*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Из пергаменты вырезать круглые заготовки диаметром 10—12 см, смазать сливочным маслом, уложить на противень. Поверхность кругов густо посыпать тертым сыром, запекать в разогретой духовке несколько минут, чтобы сыр расплавился. Заготовки вынуть, сыр немного остудить, аккуратно отделить от пергаменты. Стаканы (по числу сырных лепешек) перевернуть вверх дном и сверху на каждый положить по теплой сырной лепешке, чтобы они застыли в форме корзиночек. Поставить стаканы с сырными корзиночками в холодильник на 1 час. Для приготовления начинки кальмаров очистить, хорошо промыть, опустить в кастрюлю с кипящей водой. Как только вода закипит, выключить огонь, оставить кальмаров в кипятке на 2 минуты. Затем снова поставить на огонь, довести до кипения и сразу снять с огня. Дать кальмарам немного остыть, вынуть их из воды, нарезать соломкой. Такой же соломкой нарезать

свежие огурцы. Отварные яйца натереть на терке. Соединить кальмаров, огурцы и яйца, заправить майонезом, посолить по вкусу. Сырные корзиночки достать из холодильника, снять со стаканов, наполнить начинкой, украсить оливками и зеленью. Подавать на стол сразу же.

Закусочный торт с рыбной начинкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г слоеного бездрожжевого теста, 300 г рыбных консервов в масле, 3 отварных яйца, 150—200 г сыра, 150 г майонеза, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Из слоеного теста испечь 4 прямоугольных коржа. Для приготовления начинки рыбные консервы размять вилкой, добавить тертый сыр, тертые белки отварных яиц и заправить майонезом. Выложить начинку на коржи, сложить их друг на друга. Бока торта смазать майонезом, посыпать тертыми желтками и украсить зеленью.

Сырный рулет с красной рыбой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

250—300 г слабосоленой красной рыбы, 4 ст. л. сметаны, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. желатина, 2—3 ст. л. красной икры для оформления

Для сырного коржа: 100 г твердого сыра, 3 яйца, 180 мл молока, 2 ст. л. муки, 1 ст. л. сливочного масла, зелень укропа и петрушки, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Муку пассеровать на сливочном масле, влить кипящее молоко и варить на слабом огне до загустения. Массу снять с огня, немного остудить. Добавить сырые яичные желтки, половину нормы тертого сыра, рубленую зелень, щепотку соли, перемешать. В самом конце аккуратно ввести взбитые белки. Противень застелить промасленным пергаментом. Приготовленное тесто выложить на противень тонким слоем, выпекать корж в духовке при температуре 180 °С около 20 минут. Готовый корж переложить на рабочую поверхность, перевернув румяной стороной вниз, снять пергамент, посыпать оставшимся тертым

сыром. Желатин залить 1 ст. л. теплой воды, добавить лимонный сок, перемешать, чтобы гранулы полностью растворились. Копченую рыбу мелко нарезать, соединить со сметаной и влить желатиновую смесь. Рыбную массу выложить на сырный корж, равномерно распределить, аккуратно свернуть рулетом, плотно завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 4 часа. Подавать на стол, нарезав ломтиками и украсив зеленью и красной икрой.

Рулет «Пикантный» из лаваша с ветчиной

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 тонкий лаваш, 150–200 г ветчины, 200 г моркови по-корейски, 150 г сыра, 5–6 веточек укропа, 2–3 ст. л. майонеза, 1 ч. л. горчицы с зернами

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лаваш смазать смесью майонеза и горчицы. Для приготовления начинки ветчину нарезать тонкой соломкой, добавить морковь по-корейски, тертый сыр и рубленую зелень. Приготовленную начинку выложить ровным слоем на лист лаваша и свернуть его рулетом. Плотно завернуть рулет в пищевую пленку, положить в холодильник на 2–3 часа. Подавать, нарезав порционными ломтиками.

Сырный рулет с ветчиной и шампиньонами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г ветчины, 150 г маринованных шампиньонов, 2 отварных яйца, 200 г плавленого сыра, 250 г твердого сыра, 50 г маслин, 3 зубчика чеснока, 150 г майонеза, 80 г сливочного масла, зелень
Для сырного коржа: *300 г плавленого сыра, 3 яйца, 200 г майонеза, 3 ст. л. муки, щепотка соли*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для коржа плавленый сыр натереть на мелкой терке, добавить сырые яйца, майонез, соль, муку, тщательно перемешать. Противень застелить промасленным пергаментом, выложить приготовленную массу ровным тонким слоем. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке около 10–15 минут. Как только корж

зарумянится, вынуть, аккуратно отделить от бумаги и выложить на рабочую поверхность верхней (румяной) стороной вниз. Для приготовления начинки натереть на мелкой терке отварные яйца, плавленый сыр и чеснок, добавить мелко нарубленные маринованные шампиньоны и измельченную зелень. Заправить майонезом, хорошо перемешать и нанести массу на теплый корж. Сверху распределить очень тонко нарезанные ломтики ветчины. Тертый твердый сыр растереть с мягким сливочным маслом, выложить поверх ветчины. Вдоль одного края коржа выложить маслины в ряд и, начиная с этого же края, свернуть пласт рулетом. Плотно завернуть его в пищевую пленку и положить в холодильник на 3—4 часа. Подавать, нарезав порционными ломтиками.

Рулетики из ветчины с сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г ветчины, 100—150 г сыра, 2 отварных яйца, 1 красный сладкий перец, 2 ст. л. рубленой зелени, стебли зеленого лука (для оформления), 3—4 ст. л. майонеза, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ветчину нарезать очень тонкими пластинами. Для приготовления начинки сыр, отварные яйца и красный сладкий перец нарезать мелкими кубиками. Добавить рубленую зелень, заправить майонезом, посолить по вкусу, аккуратно перемешать. Начинку выложить на пластины ветчины и свернуть их рулетиками. Каждый рулетик перевязать стеблем зеленого лука.

Печеночный паштет с сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400—500 г свиной печени, 50 г копченого сала, 100 г репчатого лука, желток 1 отварного яйца, соль и специи по вкусу

Для начинки: *3 ст. л. тертого сыра, 1—2 ст. л. рубленой зелени, 2 ст. л. сметаны*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Копченое сало мелко нарезать, слегка обжарить в сковороде. Добавить мелко нарезанный репчатый лук, обжарить до мягкости. После

этого положить мелко нарезанную свиную печенку, жарить на среднем огне 10 минут. Посолить, добавить специи и жарить еще 5 минут. Приготовленную массу пропустить через мясорубку вместе с отварным желтком, тщательно перемешать. Для начинки тертый сыр соединить с рубленой зеленью, добавить сметану, тщательно перемешать. Печеночную массу выложить на полиэтиленовую пленку, сформовать из нее тонкий прямоугольный пласт. Сверху распределить сырную начинку и аккуратно свернуть пласт рулетом. Плотно завернуть рулет в пищевую пленку и положить в холодильник на 1—2 часа. Подавать, нарезав порционными ломтиками.

Печеночный рулет

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг говяжьей печенки, 250 г моркови, 150 г репчатого лука, 150 г сливочного масла, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Печенку промыть под холодной водой, очистить от пленок, острым ножом вырезать протоки, нарезать небольшими кусочками. Сложить печенку в кастрюлю, залить холодной водой, посолить и довести до кипения. В бульон добавить очищенную морковь, снять пену и варить печенку на медленном огне до готовности. Вынуть печенку из бульона, остудить и измельчить с помощью блендера в однородную массу. Добавить отварную морковь, пюрировать все вместе. Лук очистить, мелко нарубить, обжарить на небольшом количестве сливочного масла до золотистого цвета. Печеночную массу соединить с обжаренным луком, приправить солью, тщательно перемешать. Паштет выложить на пищевую пленку, сформовать пласт толщиной 5—7 мм. На пласт нанести слой мягкого сливочного масла, по желанию можно посыпать зеленью. Аккуратно свернуть пласт рулетом, положить в холодильник на 1—2 часа. Подавать, нарезав порционными ломтиками.

Печеночный торт

ИНГРЕДИЕНТЫ:

700 г печенки (говяжьей, свиной или куриной), 3 яйца, 70—80 г муки, 2 ст. л. крахмала, соль, растительное масло для жарки

Для начинки: 150 г моркови, 130 г репчатого лука, 1 зубчик чеснока, 1 отварное яйцо, 100 г майонеза, соль и специи по вкусу

Для оформления: 100 г майонеза, 3 ст. л. молотых грецких орехов, 6—7 оливок, 4—6 ст. л. рубленой зелени

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Печенку очистить от пленок, пропустить через мясорубку. Добавить сырые яйца, соль, крахмал, муку, перемешать. Масса по консистенции должна напоминать густую сметану. Испечь из нее блинчики, обжаривая их на разогретом масле с двух сторон. Для начинки лук и морковь очистить, мелко нарезать, обжарить на растительном масле. Обжаренные овощи немного остудить и слегка измельчить с помощью блендера. Добавить пропущенный через пресс чеснок, тертое отварное яйцо, майонез, соль и специи по вкусу, перемешать. Смазать печеночные блинчики начинкой и сложить их друг на друга. Торт поставить в холодильник на 2—3 часа. Перед подачей на стол верх и бока торта смазать майонезом и посыпать орехами. Украсить закусочный торт зеленью и кружочками оливок.

Заливное «Рождественское»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

300 г говядины, 200 г моркови, 100 г репчатого лука, 1 ст. л. желатина, лавровый лист, перец, соль

Для оформления: 2 отварных яйца (только белки), 2—3 ст. л. клюквы, зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо положить в кастрюлю, залить 1,5 л воды. Добавить очищенную целую морковь, лук и варить до готовности. За 15 минут до окончания варки добавить лавровый лист, перец, соль. Готовое мясо вынуть. Желатин предварительно замочить в 50 мл остывшей кипяченой воды. Бульон процедить, добавить замоченный желатин и слегка подогреть, чтобы гранулы полностью растворились. Белки отварных яиц отделить от желтков (желтки не понадобятся), нарезать кубиками. Такими же кубиками нарезать отварную морковь и мясо. На дно силиконовых формочек для заливного положить промытую клюкву и зелень. Сверху распределить мясо с морковью и отварными белками, осторожно залить бульоном. Поставить формы в холодильник,

чтобы заливное застыло. Перед подачей заливное перевернуть из форм на блюдо, чтобы клюквенные ягоды оказались сверху.

Заливное «Праздничное ассорти»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг телячьей голени, 1 телячья ножка, 500 г филе говядины, 50 г свиной кожи, 150 г куриных потрохов, 150 г моркови, 130 г репчатого лука, 5—7 веточек петрушки, 1 ст. л. желатина, соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все мясо, свиную кожу и куриные потроха промыть, положить в кастрюлю и залить водой. Добавить очищенную целую морковь, лук, соль, специи, довести до кипения и варить под крышкой на слабом огне до готовности. Готовое мясо отделить от костей и нарезать кусочками. Отварную морковь фигурно нарезать — кружочками, ромбиками, снежинками и т. п. Бульон процедить. В 100 мл бульона развести желатин, перемешать, чтобы он полностью растворился, и соединить с остальным бульоном. В формочки уложить промытые листики петрушки, нарезанные мясо и морковь, аккуратно залить бульоном. Поставить заливное в холодильник до застывания.

ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И РЫБЫ

Старинный рулет из говядины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г говядины, ½ баклажана, ½ цукини, 1 помидор, 1 сладкий перец, 1 морковь, 3 зубчика чеснока, несколько веточек тимьяна, смесь специй для шашлыка, молотый черный и белый перец, соль по вкусу, оливковое масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кусок мяса надрезать ножом и развернуть так, чтобы получился пласт толщиной около 1 см. Хорошо его отбить, натереть солью, специями,

полить маслом, сверху распределить измельченный чеснок, веточки тимьяна и оставить мариноваться на 2—4 часа. Все овощи нарезать очень мелкими кубиками, обжарить на масле до мягкости, приправить солью и перцем по вкусу. Мясо очистить от кусочков чеснока и веточек тимьяна. Выложить по всей поверхности пласта овощи, свернуть его плотным рулетом, зафиксировать нитью и завернуть в фольгу. Запекать в духовке, разогретой до 180 °С, около 1,5 часа. Затем приоткрыть фольгу и запекать мясо до образования румяной корочки.

Мясо на кости

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 г мяса на кости, 1 апельсин, 1 морковь, 1 головка лука, 2 зубчика чеснока, 30 мл оливкового масла, тосканские травы, молотый черный и белый перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук и чеснок мелко нарубить, морковь нарезать кружочками. Выжать сок из апельсина, натереть цедру. Лук, чеснок и морковь слегка обжарить на масле, переложить в форму для запекания. Мясо натереть солью и специями, обжарить в сковороде с двух сторон. Полить апельсиновым соком, влить 100 мл воды и тушить на среднем огне под крышкой 5 минут. Переложить мясо в форму к овощам, полить образовавшимся при тушении соусом и посыпать цедрой. Форму накрыть фольгой и поставить в духовку. Запекать мясо при температуре 160 °С около 2,5—3 часов. Затем снять фольгу и запекать еще 20—25 минут. Готовое мясо получится невероятно нежным, мягким и буквально само будет отходить от кости.

Говядина с корицей и горчицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

600 г говядины, 6 зубчиков чеснока, 100 мл красного вина, 2 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. горчицы, 1 ч. л. молотой корицы, 4 звездочки бадьяна, ½ ч. л. острого молотого перца, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Духовку предварительно разогреть до 220 °С. Мясо вымыть, обсушить, нарезать на ломти толщиной около 1 см, слегка отбить и смазать

горчицей с обеих сторон. Зубчики чеснока очистить. Чеснок, бадьян, корицу, перец и соль растереть в ступке, добавить растительное масло, перемешать. Смазать чесночной смесью мясо, уложить в глубокий противень, влить вино, накрыть фольгой. Запекать в духовке 1 час.

Фаршированная телячья лопатка

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 телячья лопатка без костей, 500 г телячьего фарша, 500 г телячьей печени, 4 горсти грецких орехов, 4 луковичы, 4 зубчика чеснока, 3 ст. л. оливкового масла, ¼ ч. л. тмина, ¼ ч. л. куркумы, ½ ч. л. смеси перцев, ¼ ч. л. морской соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Духовку предварительно разогреть до 220 °С. Телячью печень нарезать маленькими кубиками. Грецкие орехи крупно нарубить. Лук и чеснок очистить, нарезать. Соединить телячий фарш, печень, лук, чеснок, орехи, добавить тмин, куркуму, смесь перцев, соль, хорошо перемешать. Телячью лопатку надрезать, чтобы получился карман. Наполнить приготовленной начинкой, обвязать нитями. Мясо со всех сторон посолить, поперчить, полить оливковым маслом, завернуть в фольгу и отправить в разогретую духовку. Через 30 минут понизить температуру до 170 °С и запекать мясо еще около 1,5 часа, до готовности, затем дать ему отдохнуть 15 минут.

Баранина с чесноком в коньяке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 куса баранины на косточке, 15 зубчиков чеснока, мята, 150 мл коньяка, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сливочного масла, перец и соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В глубокой сковороде или кастрюле с толстым дном разогреть сливочное и растительное масло, обжарить куски баранины со всех сторон до золотистой корочки, поперчить и посолить. Влить коньяк и 150 мл воды, добавить очищенный чеснок. Накрыть кастрюлю бумагой для выпечки, а сверху — крышкой. Довести до кипения

и тушить на медленном огне 2—2,5 часа. Готовую баранину посыпать листиками мяты.

Запеченная свинина в медовой глазури

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг свинины, 2 ст. л. апельсинового сока, 2 ст. л. меда, 1 ст. л. горчицы с зёрнами, 5 бутонов гвоздики, перец горошком, молотый перец и соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свинину натереть солью и перцем, завернуть в фольгу и запекать в духовке, разогретой до 160 °С, около 1,5 часа. Для глазури соединить в кастрюльке апельсиновый сок, мед, горчицу, гвоздику и горошины перца, добавить немного соли. Смесь довести до кипения и проварить 1 минуту. Мясо вынуть из духовки, приоткрыть фольгу, щедро смазать медовой глазурью и запекать в духовке еще 30 минут.

Жаркое из кролика со сливками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 тушка кролика, 4 картофелины, 2 моркови, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 50 мл белого вина, 500 мл сливок (20—30%), 2 ст. л. растительного масла, соль, специи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тушку кролика вымыть, обсушить и нарубить на порционные кусочки. Очистить картофель, морковь, лук и чеснок. Картофель нарезать кубиками, морковь — кружочками. Лук нашинковать, чеснок пропустить через пресс. Разогреть в сковороде масло и обжарить овощи 5 минут на среднем огне. Добавить соль и специи по вкусу, влить вино. Когда вино выпарится, переложить овощи в сотейник. Мясо кролика посолить и поперчить, обжарить в той же сковороде, в которой готовились овощи. Обжаривать мясо до образования красивой золотистой корочки. Переложить мясо к овощам, влить 500 мл сливок. Если сливки не покрывают мясо с овощами, добавить в сотейник немного воды. Тушить кролика под крышкой или в духовке при температуре 180 °С примерно 1 час.

Курица в пиве

ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 куриных окорочка, 500 мл пива, 5 зубчиков чеснока, сок ½ лимона, сушеный чеснок, 70 мл оливкового масла, молотый красный перец, молотый черный и белый перец, соль по вкусу, несколько веточек розмарина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для маринада соединить все специи, добавить пропущенный через пресс чеснок, лимонный сок и оливковое масло. Куриные окорочка покрыть маринадом со всех сторон, добавить розмарин, накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на ночь. На дно формы для запекания налить пиво, уложить курятину, накрыть фольгой. Запекать в духовке при температуре 180 °С около 1,5 часа. Затем снять фольгу и запекать еще около 15 минут.

Курица, запеченная с апельсинами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 курица (около 1,5 кг), 3 апельсина, 2 ст. л. меда, 3 ст. л. горчицы с зернами, 2 ст. л. растительного масла, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Курицу натереть солью и перцем. Смешать мед и горчицу, смазать курицу снаружи и внутри, уложить в форму для запекания. Апельсины вымыть, разрезать на 4 части, отжать из них сок на курицу, выжатые четверти положить внутрь тушки. Разогреть духовку до 180 °С. Курицу смазать маслом и запекать в духовке около 1,5 часа, время от времени поливая выделяющимся соком. Если кожа курицы начнет подгорать, накрыть форму фольгой. Дать курице немного остыть в выключенной духовке под фольгой.

Скумбрия, запеченная с лимоном

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 скумбрии, 1 лимон, 300 г грибов, 1 помидор, 1 луковица, 1 сладкий перец, 2—3 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. молотого имбиря, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Перец и лук нарезать очень тонкими полукольцами, помидор и половину лимона — кружочками. Из оставшегося лимона выжать сок. Рыбу выпотрошить, промыть, натереть внутри и снаружи смесью соли, молотого перца и имбиря. На боках сделать неглубокие надрезы. Внутри положить кружочки лимона и помидора. Форму для запекания смазать маслом, выложить грибы, лук и сладкий перец, сверху уложить рыбу, полить смесью лимонного сока и соевого соуса. Накрыть форму фольгой или крышкой. Запекать рыбу в духовке, разогретой до 180 °С, около 30 минут. Затем снять фольгу и запекать рыбу до золотистой корочки.

ТРАДИЦИОННЫЕ РОЖДЕСТВЕНСКИЕ УОЩЕНИЯ И ДРУГИЕ ВКУСНОСТИ

Маннй пудинг с ягодным соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

75 г манной крупы, 500 мл молока, 2 яйца, 20 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, щепотка соли, ванилин по вкусу, 200 г замороженных ягод, 200 г ягодного соуса или сиропа от варенья

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В горячее молоко добавить масло, сахар и ванилин, довести до кипения. Всыпать манную крупу и варить, непрерывно помешивая, 5 минут. Должна получиться густая манная каша без комочков. Снять с огня, дать немного остыть. Отделить желтки от белков. Белки взбить в пену с щепоткой соли. В остывшую манную массу добавить 1 желток и ввести взбитые белки, аккуратно перемешать. Форму для выпекания смазать маслом, посыпать манной крупой. Выложить в форму половину массы, распределить замороженные ягоды и сверху выложить вторую половину манной массы. Смазать верх пудинга желтком. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке около 30—40 минут, до румяной корочки. Готовый пудинг охладить, вынуть из формы. При подаче полить ягодным соусом (по желанию его тоже можно

приготовить самостоятельно, растерев замороженные ягоды с небольшим количеством сахара).

Апельсиновый пудинг

ИНГРЕДИЕНТЫ:

60 г блинной муки, 2 яйца, 300 мл молока, 50 г сливочного масла, 100 г сахара, цедра и сок 2 апельсинов, 3 коробочки кардамона, миндаль для оформления

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогреть духовку до 180 °С. Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахаром. Добавить апельсиновую цедру и молотый кардамон, перемешать. Ввести яичные желтки, всыпать муку, перемешать. Влить молоко и апельсиновый сок, перемешать до однородности. Яичные белки взбить в крепкую пену, аккуратно ввести в тесто. Форму для пудинга смазать маслом, посыпать мукой или сухарями, аккуратно выложить тесто. Поставить форму на противень, наполненный водой. Выпекать в духовке 45 минут. На пудинге должна образоваться золотистая корочка. Подавать пудинг, посыпав миндалем.

Постные пироги с ягодами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

400—500 г замороженных ягод, 250 г муки, 100 мл воды, 4 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. разрыхлителя, 2 ст. л. сахара, щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Просеять муку, добавить разрыхлитель, соль и сахар, перемешать. Влить растительное масло и теплую воду, замесить тесто. Вымешивать руками до эластичности. Скатать тесто в шар, накрыть пленкой и положить в холодильник на 20—30 минут. Затем разделить тесто на 4 части и раскатать в круглые пласты. На каждую заготовку положить ягоды (по желанию можно слегка посыпать их смесью сахара с крахмалом — тогда не вытечет сок), сложить пополам и защипнуть края, чтобы получились изделия наподобие чебуреков. Выпекать пироги в духовке при температуре 180 °С около 25—30 минут.

СОДЕРЖАНИЕ

Вкусные Новый год и Рождество	3
<i>Любимый оливье</i>	3
<i>Зимние салаты и праздничные закуски</i>	10
<i>Праздничные блюда из мяса и рыбы</i>	26
<i>Традиционные рождественские угощения и другие вкусности</i>	31
<i>Рождественский чай и компоты с пряностями</i>	43
Сытная Масленица	47
<i>Блины на любой вкус</i>	47
<i>Вареники — ленивые и не очень</i>	58
<i>Всевозможные творожно-сырные вкусности</i>	68
Пасхальный стол	80
<i>Салаты и другие закуски к пасхальному столу</i>	80
<i>Вкусные первые блюда</i>	99
<i>Блюда из мяса</i>	103
<i>Традиционные куличи, пасхи и другая пасхальная выпечка</i>	122
Дружные семейные застолья, дни рождения и другие торжества	142
<i>Праздничные салаты и закуски</i>	142
<i>Закусочные и десертные салаты-торты для банкетов</i>	148
<i>Праздничные супы</i>	165
<i>Горячие вторые блюда, котлеты, тефтели</i>	185
<i>Блюда из мяса</i>	194
<i>Блюда из рыбы</i>	213
<i>Десерты — для сладкоежек и тех, кто следит за фигурой</i>	218
<i>Сладкий стол для самых маленьких</i>	238
<i>Напитки для уютных вечеров и бодрых завтраков</i>	257

Популярне видання

Святковий стіл. 500 рецептів

(російською мовою)

Головний редактор *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *О. М. Шелест*
Редактор *Л. Г. Фадеєва*
Художній редактор *А. О. Попова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *М. Б. Брусенцова-Журенко*

Підписано до друку 24.07.2020.
Формат 60x90/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Adonis». Ум. друк. арк. 18.
Наклад 3000 пр. Зам. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61001, м. Харків, вул. Б. Хмельницького, буд. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано у АТ «Харківська книжкова фабрика «Глобус»»
61052, м. Харків, вул. Різдяна, 11.
Свідцтво ДК № 3985 від 22.02.2011 р.
www.globus-book.com

Популярное издание

Праздничный стол. 500 рецептов

Главный редактор *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *О. Н. Шелест*
Редактор *Л. Г. Фадеева*
Художественный редактор *А. О. Попова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *М. Б. Брусенцова-Журенко*

Подписано в печать 24.07.2020.
Формат 60х90/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Adonis». Усл. печ. л. 18.
Тираж 3000 экз. Зак. № .

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61001, г. Харьков, ул. Б. Хмельницкого, д. 24
E-mail: cop@bookclub.ua

Отпечатано в АТ «Харківська книжкова фабрика “Глобус”»
61052, г. Харьков, ул. Рождественская, 11.
Свидетельство ДК № 3985 от 22.02.2011 г.
www.globus-book.com