

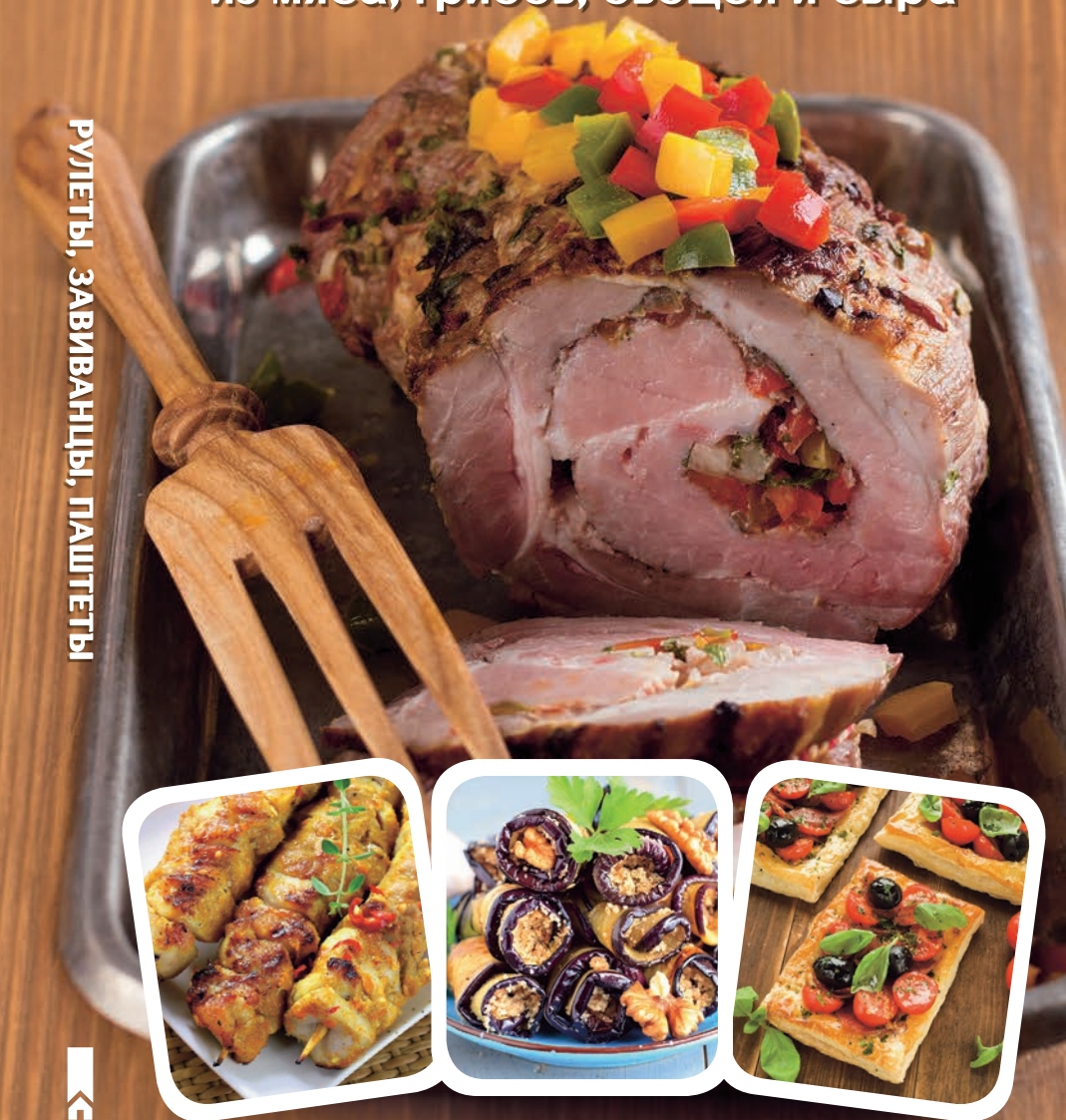
РУЛЕТЫ, ЗАВИВАНЦЫ, ПАШТЕТЫ

и другие аппетитные закуски
из мяса, грибов, овощей и сыра

Дайте волю своей кулинарной фантазии.
С этой книгой вы сможете воплотить
в жизнь свои самые смелые
гастрономические идеи.
Создавайте настоящие вкусные
шедевры из простых и доступных
продуктов, удивите семью и друзей
всевозможными изысканными блюдами
и традиционными рецептами.
Теперь любой прием пищи – это праздник,
который всегда с вами!

крылышки в меду
рыбный рулет
блинчики с шампиньонами
закуска из грибов и моркови
горячие бутерброды

РУЛЕТЫ, ЗАВИВАНЦЫ, ПАШТЕТЫ



www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-4464-1



9 786171 244641



РУЛЕТЫ, ЗАВИВАНЦЫ, ПАШТЕТЫ

и другие аппетитные закуски
из мяса, грибов, овощей и сыра



ХАРЬКОВ
2018

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641/642
М38



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

Дизайнер обложки *Светлана Лапина*

Издание для досуга

МАШКОВА Оксана
Рулет, завиванці, паштети
й інші апетитні закуски
з м'яса, грибів, овочів і сиру
(російською мовою)

Відповідальний за випуск *Н. Ю. Олянішина*
Редактор *Т. Г. Верховська*
Художній редактор *Ю. О. Дзекунова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Коректор *Л. М. Зінченко*

Підписано до друку 13.12.2017.
Формат 84x108/32. Друк офсетний.
Гарнітура «Blogger Sans». Ум. друк. арк. 3,36.
Наклад 4500 пр. Зам. №

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

Відрудковано з готових діапозитивів
ТОВ «Перша експериментальна друкарня»
61001, м. Харків, вул. Маршала Конєва, 21
www.exp-print.com.ua

Видання для організації дозволя

МАШКОВА Оксана
Рулет, завиванцы, паштеты
и другие аппетитные закуски
из мяса, грибов, овощей и сыра

Ответственный за выпуск *Н. Ю. Олянишина*
Редактор *Т. Г. Верховская*
Художественный редактор *Ю. А. Дзекунова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Корректор *Л. Н. Зинченко*

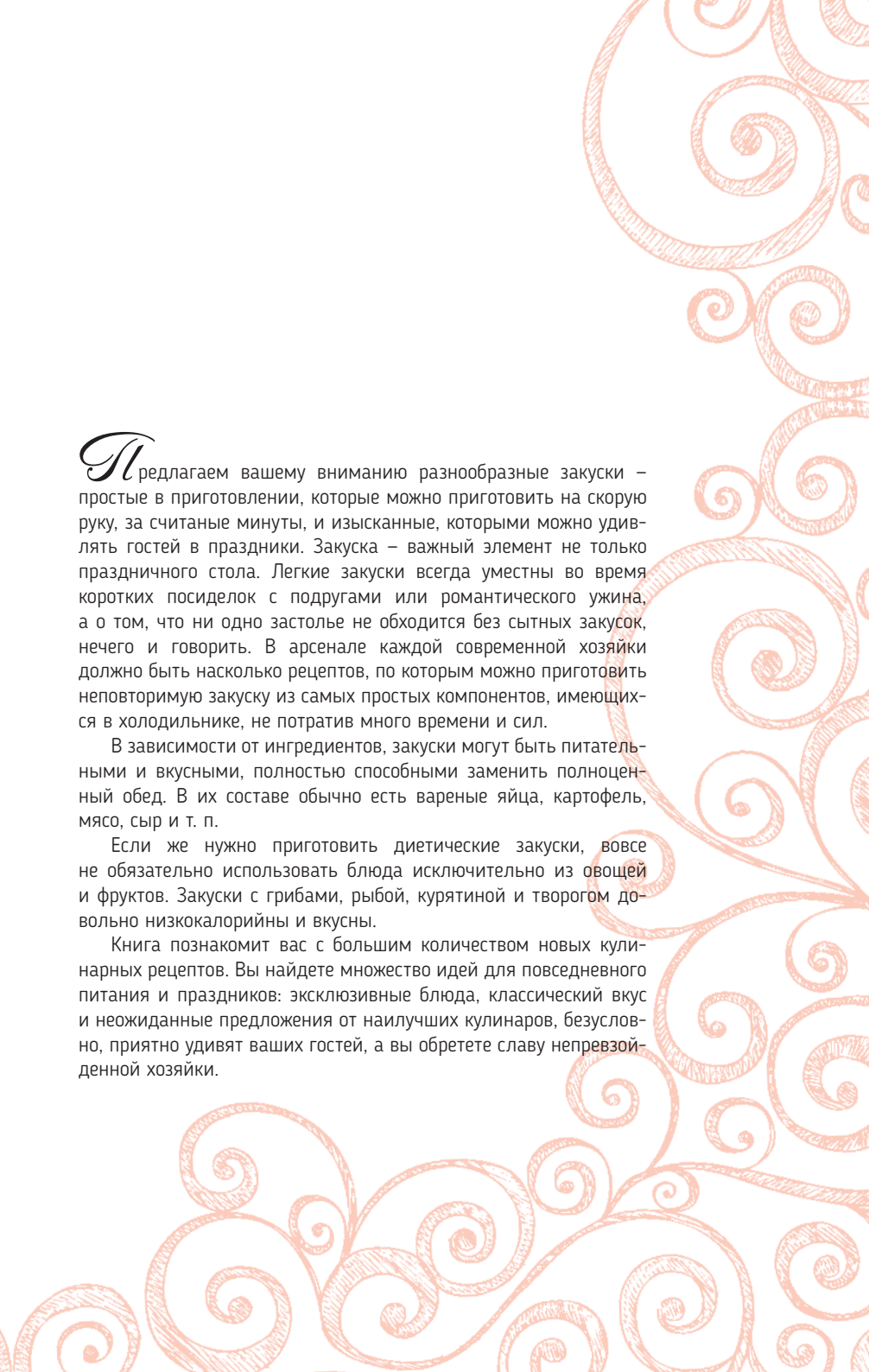
Подписано в печать 13.12.2017.
Формат 84x108/32. Печать офсетная.
Гарнитура «Blogger Sans». Усл. печ. л. 3,36.
Тираж 4500 экз. Зак. №

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

Отпечатано с готовых диапозитивов
ООО «Первая экспериментальная типография»
61001, г. Харьков, ул. Маршала Конєва, 21
www.exp-print.com.ua

ISBN 978-617-12-4464-1

- © Depositphotos: Wiktory, AGphoto, Usenko, robynmac, обложка, 2017
- © Машкова О., текст, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2018
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2018



Предлагаем вашему вниманию разнообразные закуски – простые в приготовлении, которые можно приготовить на скорую руку, за считанные минуты, и изысканные, которыми можно удивлять гостей в праздники. Закуска – важный элемент не только праздничного стола. Легкие закуски всегда уместны во время коротких посиделок с подругами или романтического ужина, а о том, что ни одно застолье не обходится без сытных закусок, нечего и говорить. В арсенале каждой современной хозяйки должно быть несколько рецептов, по которым можно приготовить неповторимую закуску из самых простых компонентов, имеющих в холодильнике, не потратив много времени и сил.

В зависимости от ингредиентов, закуски могут быть питательными и вкусными, полностью способными заменить полноценный обед. В их составе обычно есть вареные яйца, картофель, мясо, сыр и т. п.

Если же нужно приготовить диетические закуски, вовсе не обязательно использовать блюда исключительно из овощей и фруктов. Закуски с грибами, рыбой, курятиной и творогом довольно низкокалорийны и вкусны.

Книга познакомит вас с большим количеством новых кулинарных рецептов. Вы найдете множество идей для повседневного питания и праздников: эксклюзивные блюда, классический вкус и неожиданные предложения от наилучших кулинаров, безусловно, приятно удивят ваших гостей, а вы обретете славу непревзойденной хозяйки.



Рулет с омлетом и сыром

Ингредиенты

- ◆ 1 кг говядины
- ◆ 5 яиц
- ◆ 100 мл молока
- ◆ 150 г тертого сыра
- ◆ 50 г сметаны
- ◆ 20 г зелени петрушки
- ◆ соль, молотый черный перец по вкусу

Из яиц и молока приготовить омлет и охладить. На отбитый, посоленный и поперченный кусок мяса выложить омлет, свернуть из мяса рулет, перевязать нитью и отварить в небольшом количестве воды до готовности. Охладить рулет в бульоне. Затем вынуть и, удалив нить, переложить в сотейник. Посыпать тертым сыром и запекать в духовом шкафу в течение 15–20 мин при температуре 180 °С. Перед подачей к столу аккуратно нарезать рулет кусочками и украсить зеленью. Подавать холодным.

Мясной рулет с плавленым сыром

Ингредиенты

- ◆ 0,7 кг говядины
- ◆ 0,5 кг куриного филе
- ◆ 300 г плавленого сыра
- ◆ 1 красный болгарский перец
- ◆ 2 луковицы
- ◆ 2 яйца
- ◆ 100 мл сметаны
- ◆ 1 ст. л. крахмала
- ◆ специи и соль по вкусу
- ◆ рукав для запекания

Говядину и филе помолоть на мясорубке. Лук нарезать небольшими кубиками, болгарский перец – полосками. Смешать мясо с луком и перцем, посолить, поперчить, добавить специи, яйца и крахмал и хорошо перемешать. Плавленый сыр нарезать полосками. Рукав для запекания разрезать по «шву» и расстелить на столе. Выложить на рукав фарш в виде прямоугольника толщиной 1,5 см. С одной стороны положить на фарш полоски сыра и свернуть рулет. Обернуть его рукавом для выпекания, слегка зафиксировать полосками, вырезанными из рукава. Аккуратно переложить рулет на противень и выпекать в течение 1 ч при температуре 190 °С. Готовое блюдо вынуть из духовки, разрезать рукав и охладить.





Завиванцы

Ингредиенты

- ◆ 800 г говядины
- ◆ 100 г шпика
- ◆ 60 г соленых огурцов
- ◆ 150 г смальца
- ◆ 1 яйцо
- ◆ 5 луколиц
- ◆ 70 г томатной пасты
- ◆ 20 г зелени петрушки и укропа
- ◆ лавровый лист
- ◆ соль, молотый черный перец по вкусу

Мякоть говядины нарезать кусочками и отбить. В середину каждого кусочка положить нарезанные кусочки шпика, соленого огурца и вареного яйца. Свернуть небольшие рулетики, края закрепить деревянными шпажками. Обжарить завиванцы на сковороде до румяной корочки. Затем выложить их в сотейник, добавить воду, смалец, измельченный лук, томатную пасту, лавровый лист, соль и перец. Тушить в духовом шкафу при температуре 200 °С до готовности в течение 1 ч. Рулетики можно подавать холодными или в качестве горячей закуски. В холодном виде нарезать кусочками и посыпать зеленью, в горячем – подавать с картофелем или рисом.

Рулет из куриного филе

Ингредиенты

- ◆ 1,2 кг куриного филе
- ◆ 450 г мясного фарша
- ◆ 200 г вареной моркови
- ◆ 100 г белого хлеба или батона
- ◆ 150 мл молока
- ◆ 100 репчатого лука
- ◆ 2 яйца
- ◆ 20 г смальца
- ◆ специи по вкусу

Куриное филе отбить, посолить и поперчить. К мясному фаршу добавить замоченный в молоке хлеб, пассерованный лук, сырые яйца и все хорошо перемешать. Выложить фарш на отбитое филе, сверху положить вареную морковь, нарезанную кубиками, свернуть рулет и перевязать его нитью. Отварить в течение 20–25 мин в небольшом количестве воды, охладить, нить удалить. Переложить рулет в сотейник, залить разогретым жиром и готовить еще 40 мин в духовом шкафу при температуре 160 °С. Готовый рулет нарезать и подать к столу.





Куриные наггетсы с хрустящей корочкой



Ингредиенты

- ◆ 400 г куриного филе
- ◆ 2 яйца
- ◆ 85 г кукурузных хлопьев
- ◆ 150 г тертого сыра
- ◆ 6 ст. л. растительного масла
- ◆ 1 ч. л. миндаля
- ◆ соль, молотый черный перец по вкусу

Яйца взбить с солью и перцем. Кукурузные хлопья смешать с сыром и рубленным миндалем. Нарезать куриное филе небольшими полосками. Обмакнуть филе сначала в яйцо, затем в кукурузные хлопья с сыром и миндалем и обжарить в растительном масле с обеих сторон.

Попробуйте изменить рецепт панировки для наггетсов – и вы получите новые непревзойденные вкусы!

Панировка по-американски:

100 г муки, 100 мл кефира, 1 ч. л. куркумы, 2 ст. л. паприки,
1 ч. л. соли, 1 ч. л. черного перца

Приготовление:

Специи смешайте с мукой. Куриное филе окуните в кефир, затем обваляйте в панировке, повторите и жарьте в растительном масле.

Панировка по-японски:

100 г муки, 2 яйца, 3 ст. л. панировочных сухарей,
10 г зелени петрушки, 3 ст. л. кунжута

Приготовление:

Измельчите петрушку, смешайте с сухарями и кунжутом. В отдельной миске взбейте яйца. Куриное филе обваляйте в муке, обмакните во взбитые яйца, затем в панировку и жарьте в растительном масле.

Куриные рулетики с зеленью

Ингредиенты

- ◆ 1,2 кг куриного филе
- ◆ 30 мл растительного масла
- ◆ 20 г муки
- ◆ 1 красный болгарский перец
- ◆ по 1 пучку петрушки и укропа
- ◆ соль, молотый черный перец по вкусу
- ◆ свежий огурец для подачи

Куриное филе отварить до полуготовности, нарезать кусочками, посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом и выдержать 2–3 ч в холодном месте. Болгарский перец очистить и нарезать небольшими кубиками. Зелень измельчить. На подготовленное мясо выложить болгарский перец и зелень, посолить, поперчить и свернуть мясо рулетом. Перевязать его нитью и варить в бульоне на слабом огне в течение 50–60 мин. Охладить рулет в бульоне, затем нарезать кусочками и украсить зеленью петрушки. Подавать к столу с тоненькими кружочками свежего огурца.





Крылышки в меду

Ингредиенты

- ◆ 8 куриных крылышек
- ◆ 3 ст. л. меда
- ◆ 2 зубчика чеснока
- ◆ 3 ст. л. кетчупа
- ◆ сок 1 лимона
- ◆ 1 ч. л. молотой паприки
- ◆ соль, молотый черный перец по вкусу

Чеснок мелко нарубить и смешать с солью и молотым черным перцем. Куриные крылышки вымыть и подсушить, используя салфетку, слегка обжарить на гриле, а затем натереть чесночной смесью и медом. Смешать кетчуп с соком лимона и паприкой. Дать соусу настояться 10–15 мин. Затем покрыть этим соусом крылышки и, переворачивая, жарить до готовности. Готовое блюдо украсить дольками лимона и помидоров.



Куриные шашлыки с соусом чили

Ингредиенты

- ◆ 1,2 кг куриного филе
- ◆ 1 луковица
- ◆ 2 ст. л. соевого соуса
- ◆ 1 ч. л. горчицы
- ◆ 1 ч. л. лимонного сока
- ◆ 2 зубчика чеснока
- ◆ 1 острый перец
- ◆ соль по вкусу
- ◆ деревянные шпажки для шашлыка
- ◆ соус чили и 2 лайма или лимона для подачи

Куриное филе вымыть, нарезать кусочками приблизительно 2х2 см. Посолить, добавить измельченный чеснок, перец чили, горчицу, лимонный сок и соевый соус. Лук натереть на мелкой терке, добавить к мясу и хорошо перемешать. Накрывать смесь крышкой и выдержать 2–3 ч в холодном месте. Кусочки мяса нанизать на шпажки и обжарить на гриле по 7–8 мин с каждой стороны. Это блюдо можно приготовить не только на гриле, но и на сковороде. Подавать кебабы к столу горячими с соусом чили и кусочками лайма или лимона.

Содержание

Рулет с омлетом и сыром	4
Мясной рулет с плавленым сыром	5
Завиванцы.	6
Рулет из куриного филе	7
Куриные наггетсы с хрустящей коркой	9
Куриные рулетики с зеленью.	10
Крылышки в меду	11
Куриные шашлыки с соусом чили	12
Шашлычки из куриного филе с пряными травами	13
Печеночный торт с орехами	15
Печеночный торт с грибной начинкой	16
Паштет печеночный с морковью и луком	17
Паштет рыбный с овощами	18
Рыбный рулет	19
Мини-пицца с рыбой и маслинами	21
Рыбная закуска к пиву.	22
Рыбные фрикадельки в овощном маринаде.	23
Закуска из сельди, яблок и яиц	24
Закуска со скумбрией и творогом	25
Маринованные грибы	27
Жюльен из грибов	28
Блинчики с шампиньонами	29
Фаршированные шампиньоны.	30
Закуска из грибов и моркови.	31
Сырные шарики	32
Сыр жареный	33

Домашний острый плавленый сыр с чили	34
Домашний плавленый сыр с орехами	35
Тарталетки с сыром и курицей	36
Тарталетки с печенью трески.	37
Коржи с плавленым сыром и зеленью	38
Осетинский пирог	39
Лаваш з овощами и кукурузой	41
Лаваш с курицей, ветчиной и сыром	42
Закуска по-корейски с морковью.	43
Слойки с помидорами черри и маслинами	45
Яичница «Пикантная» с курицей и картофелем.	47
Брускетта с грибами и сыром	48
Горячие бутерброды	49
«Улитки» из слоеного теста с ветчиной и сыром	51
Закуска с брынзой	52
Бутерброды с индейкой и овощами	53
Закуска из сыра «По-хустски»	54
Мексиканская закуска «Начос» с соусом гуакамоле	55
Закуска из печеных баклажанов, помидоров и моцареллы	56
Закуска из баклажанов с чесноком и орехами	57
Чипсы из кабачков.	58
Картофельные чипсы	58
Чипсы из свеклы и моркови	59
Помидоры, фаршированные творогом и яйцом	60
Яйца, фаршированные ветчиной.	61

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

Одесса

тел./факс +38(067)572-44-28
e-mail: odessa@ksd.ua

**Приглашаем к сотрудничеству
авторов**

e-mail: publish@ksd.ua

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

e-mail: editor@ksd.ua

Машкова О.

М38 Рулеты, завиванцы, паштеты и другие аппетитные закуски из мяса, грибов, овощей и сыра / Оксана Машкова. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», 2018. — 64 с. : цв. ил.

ISBN 978-617-12-4464-1

Дайте волю своей кулинарной фантазии. С этой книгой вы сможете воплотить в жизнь свои самые смелые гастрономические идеи. Создавайте настоящие вкусные шедевры из простых и доступных продуктов, удивите семью и друзей всевозможными изысканными блюдами и традиционными рецептами. Теперь любой прием пищи — это праздник, который всегда с вами!

- крылышки в меду
- рыбный рулет
- блинчики с шампиньонами
- закуска из грибов и моркови
- горячие бутерброды

УДК 641/642