



155

рецептов наших бабушек

# АППЕТИТНЫЕ ЗАКУСКИ

НЕЖНЫЕ ПАШТЕТЫ, ВКУСНЫЕ РУЛЕТЫ И РУЛЕТКИ,  
БЛИНЧИКИ И ЛАВАШ С МЯСНЫМИ И СЛАДКИМИ НАЧИНКАМИ





С. В. СЕМЕНОВА

155

рецептов наших бабушек

# АППЕТИТНЫЕ ЗАКУСКИ

НЕЖНЫЕ ПАШЕТЫ, ВКУСНЫЕ РУЛЕТЫ И РУЛЕТИКИ,  
БЛИНЧИКИ И ЛАВАШ С МЯСНЫМИ И СЛАДКИМИ НАЧИНКАМИ



ХАРЬКОВ  
БЕЛГОРОД 2014

КЛУБ  
СЕМЕЙНОГО  
ДОСУГА

УДК 641/642  
ББК 36.991  
С30



Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Серія «155 рецептів наших бабусь»

Серия «155 рецептов наших бабушек»

**СЕМЕНОВА Світлана Володимирівна**  
**Апетитні закуски**  
(російською мовою)

**СЕМЕНОВА Светлана Владимировна**  
**Аппетитные закуски**

Головний редактор *С. С. Скляр*  
Завідувач редакції *К. В. Новак*  
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*  
Редактор *Є. Н. Біркіна*  
Художній редактор *С. В. Місяк*  
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*  
Коректори: *О. М. Бояркова,*  
*Н. В. Сікачина*

Главный редактор *С. С. Скляр*  
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*  
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремий*  
Редактор *Е. Н. Биркина*  
Художественный редактор *С. В. Мисяк*  
Технический редактор *В. Г. Евлахов*  
Корректоры: *О. М. Бояркова,*  
*Н. В. Сикачина*

Підписано до друку 16.12.2013.  
Формат 60х90/16. Друк офсетний.  
Гарнітура «Pragmatica». Ум. друк. арк. 6,0.  
Наклад 45000 пр. Зам. №

Подписано в печать 16.12.2013.  
Формат 60х90/16. Печать офсетная.  
Гарнитура «Pragmatica». Усл. печ. л. 6,0.  
Тираж 45000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»  
Св. № ДК65 від 26.05.2000  
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а  
E-mail: [corp@bookclub.ua](mailto:corp@bookclub.ua)

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»  
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Віддруковано з готових діапозитивів  
на ПП «ЮНІСОФТ»  
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.  
[www.ttornado.com.ua](http://www.ttornado.com.ua)  
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Отпечатано с готовых диапозитивов  
на ЧП «ЮНИСОФТ»  
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.  
[www.ttornado.com.ua](http://www.ttornado.com.ua)  
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-966-14-5759-0 (серія)  
ISBN 978-966-14-6370-6 (Україна)  
ISBN 978-5-9910-2599-7 (Росія)

© Семенова С. В., 2014  
© «Абсолют-Юни», 2014  
© Nemigo Ltd, издание на русском языке, 2014  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2014  
© ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2014



## ВВЕДЕНИЕ

**З**аглянем в бабушкину кулинарную книгу... Каких только рецептов мы там не обнаружим! И нежные паштеты из куриной и гусиной печенки с ароматными специями, и блинчики с мясными и сладкими начинками, и конвертики из лаваша, наполненные зеленью, и сладкие рулеты с ягодным и шоколадным кремом, и изысканные рулетики из семги с красной икрой...

Паштеты, рулеты, рулетики, конвертики из блинчиков и лаваша — рецепты приготовления всех этих блюд представлены в данном издании. Как начинающие хозяйки, так и те, кто уже имеет немалый опыт в ведении домашних дел, найдут в книге немало интересных советов по созданию простых блюд из мяса, рыбы, овощей, яиц, сыра, фруктов и ягод. Они могут быть предназначены и для традиционного семейного завтрака, и для торжественного юбилейного ужина. Яркие, красочные иллюстрации, сопровождающие каждый рецепт, помогут создать подлинный шедевр кулинарного искусства, который приятно удивит и порадует домочадцев и гостей не только своим вкусом, но и привлекательным оформлением.





# ПАШТЕТЫ

## ПАШТЕТ ИЗ КУРИЦЫ С ОРЕХАМИ

4 порции



- 1 Куриное филе отварить вместе с морковью, луком (100 г) и чесноком, после чего растереть вместе с овощами, бульоном и грецкими орехами до образования пюре.
- 2 Всыпать мускатный орех, посолить, поперчить, ввести размягченное сливочное масло, добавить спассерованный в растительном масле нашинкованный лук (50 г).
- 3 Все еще раз измельчить с помощью блендера и выдержать в холодильнике до застывания.
- 4 Готовый паштет подать на стол с чипсами, украсив нарезанным соломкой сладким перцем, креветками и петрушкой.

500 г филе курицы  
100 г ядер грецких орехов  
100 г моркови  
150 г репчатого лука  
3 зубчика чеснока  
100 г сливочного масла  
30 мл растительного масла  
Креветки вареные, красный сладкий перец, зелень петрушки  
и картофельные чипсы для украшения  
Молотый мускатный орех, молотый черный перец и соль по вкусу



## ПАШТЕТ ИЗ КУРИЦЫ С ЯЙЦАМИ



500 г филе курицы  
4 сваренных вкрутую яйца  
3 г столовой горчицы  
200 г сливочного масла  
50 г ядер грецких орехов  
Картофельное пюре,  
помидор и зелень  
петрушки  
для украшения  
Молотый белый перец  
и соль по вкусу

- 1 Филе курицы отварить и измельчить с помощью блендера вместе с яичными желтками, горчицей, сливочным маслом и грецкими орехами.
- 2 Полученную массу посолить, поперчить, перемешать и выдержать в холодильнике 40–50 минут. Паштетом нафаршировать половинки белков, слегка вдавить в картофельное пюре и украсить кружками помидора и желтка и зеленью петрушки.

## ПАШТЕТ ИЗ КУРИЦЫ С КОРЕНЬЯМИ

500 г филе курицы  
4 желтка сваренных вкрутую яиц  
100 г сливочного масла  
100 г репчатого лука  
100 г моркови  
100 г корня петрушки  
50 г ядер фисташек  
1,2 кг батона  
Маслины, помидоры  
и кресс-салат для украшения  
Молотый мускатный орех,  
молотый белый перец и соль  
по вкусу



- 1 Филе курицы отварить, нарезать и соединить с желтками, сливочным маслом, тушеными морковью и корнем петрушки, нарубленным луком и фисташками.
- 2 Полученную массу измельчить с помощью блендера, всыпать мускатный орех, посолить, поперчить, тщательно перемешать и охладить.
- 3 Готовый паштет подать на стол на ломтиках батона, украсив листиками кресс-салата, нарезанными кубиками помидорами и колечками маслин.



## Паштеты

### ПАШТЕТ ИЗ КУРИЦЫ С БЕЛЫМ ВИНОМ



6 порций

- 1** Филе курицы отварить и измельчить с помощью блендера вместе с луком-шалотом, вином, сливками и раствором желатина на основе куриного бульона.
- 2** Затем всыпать мускатный орех, посолить, поперчить, хорошо перемешать и охладить. Сыр растереть с измельченными маслинами.
- 3** Ломтики хлеба нарезать треугольниками, смазать их паштетом и сырной массой, украсить шпайжками с оливками и кусочками соленой сельди и подать на стол.

400 г филе курицы  
100 г сливочного сыра  
50 г лука-шалота  
50 мл белого вина  
50 мл сливок  
40 г маслин  
10 г желатина  
900 г пшеничного хлеба  
Сельдь и оливки  
для украшения  
Молотый мускатный орех,  
молотый белый перец  
и соль по вкусу



## РУЛЕТКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА



500 г слоеного теста  
50 г сахарной пудры  
50 мл воды  
20 г семян мака  
100 г ядер арахиса  
100 г ядер грецких орехов  
50 г ядер миндаля  
Ванилин по вкусу

**7 порций**

- 1 Арахис, миндаль и грецкие орехи (оставив немного для украшения) раздробить, добавить мак и развести сиропом из сахарной пудры, ванилина и воды.
- 2 Тесто разморозить, разрезать на полосы, распределить по ним полученную начинку, свернуть и выпекать в духовке при температуре 180 °С в течение 25 минут. Готовые рулетики подать на стол, украсив оставшимися половинками ядер грецких орехов.

## РУЛЕТКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С ИЗЮМОМ

500 г слоеного теста  
200 г изюма  
20 г сливочного масла

**6 порций**

- 1 Слоеное тесто разморозить, нарезать широкими полосками и смазать каждую из них растопленным на водяной бане сливочным маслом.
- 2 Изюм тщательно промыть, замочить в теплой воде на 20 минут, выложить на по-



лости теста, свернуть и выпекать в духовке при температуре 180 °С в течение 20–30 минут.



# СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	3	Руллет из свинины с омлетом .....	38
<b>ПАШТЕТЫ</b> .....	4	Руллет из свинины с зеленью и сыром .....	38
Паштет из курицы с орехами .....	4	Руллет из свинины со шпинатом .....	39
Паштет из курицы с яйцами .....	5	Руллет из свинины со шпинатом и сыром .....	39
Паштет из курицы с кореньями .....	5	Руллет из свинины с курицей и брюссельской капустой .....	40
Паштет из курицы с белым вином .....	6	Руллет из свинины с черносливом .....	40
Паштет из курицы с нутом .....	7	Руллет из свинины с сыром .....	41
Паштет из курицы с тыквой .....	7	Руллет из свинины с ананасом .....	41
Паштет из курицы с коньяком .....	8	Руллеты из свинины со спаржей .....	42
Паштет из курицы с ветчиной .....	9	Руллеты из свинины с брусникой .....	42
Паштет из индейки с артишоками .....	10	Руллет из семги со сливочным сыром .....	43
Паштет из рябчиков с лимоном .....	11	Руллет из семги со шпинатом .....	43
Паштет из дичи с мадерой .....	11	Руллет из шпината с рыбой .....	44
Паштет из куриной печени и филе .....	12	Руллет омлетный с семгой и сыром .....	44
Паштет из куриной печени с яйцом .....	12	Рулетики из говядины с грибами .....	45
Паштет из куриной печени с тыквой .....	13	Рулетики из говядины с ветчиной и солеными огурцами .....	45
Паштет из куриного ливера с зеленью .....	13	Рулетики из свинины с чоризо .....	46
Паштет из куриной печени с розмарином .....	14	Рулетики из свиной печени .....	46
Паштет из куриной печени с тимьяном .....	14	Рулетики из ветчины с сыром .....	47
Паштет из куриной печени с плавленым сыром .....	15	Рулетики из ветчины со свеклой .....	47
Паштет из куриной печени с орехами .....	16	Руллет из курицы с тыквой .....	48
Паштет из куриной печени с авокадо .....	17	Рулетики из индейки с сыром .....	48
Паштет из гусиной печени .....	17	Рулетики из курицы с сыром .....	49
Паштет из говядины с горчицей .....	18	Рулетики из курицы с вялеными помидорами и рисом .....	49
Паштет из говядины с грибами .....	18	Рулетики из курицы с сыром фета .....	50
Паштет из говядины с помидорами .....	19	Рулетики из курицы с ветчиной и сыром .....	50
Паштет из говядины с яблоками .....	19	Рулетики из курицы с беконом .....	51
Паштет из говядины со шпиком .....	20	Рулетики из индейки с зеленым луком .....	52
Паштет из говядины с печенкой .....	21	Рулетики из семги с сыром и клюквой .....	52
Паштет из телятины со свинойной .....	22	Рулетики из семги с сыром и хреном .....	53
Паштет из телятины .....	23	Рулетики из семги с сыром и шпинатом .....	53
Паштет из телятины со сладким перцем .....	23	Рулетики из семги с сыром и луком .....	54
Паштет из ветчины с грибами .....	24	Рулетики из семги с творогом .....	54
Паштет из мяса кролика и говядины .....	24	Рулетики из семги с сыром и чесноком .....	55
Паштет из говяжьей печени с паприкой .....	25	Рулетики из сельди с анчоусами .....	55
Паштет из рыбы с морковью .....	26	Рулетики из сельди .....	56
Паштет из семги с минтаем .....	26	Рулетики из сладкого перца с рисом .....	56
Паштет из семги и белой икры .....	27	Рулетики из саvoyской капусты с креветками .....	57
Паштет из семги с креветками .....	27	Рулетики из баклажанов .....	58
Паштет из минтая, семги и тофу .....	28	Рулетики из баклажанов с овощами .....	58
Паштет из форели с икрой и морковью .....	28	Рулетики из баклажанов со спагетти .....	59
Паштет из креветок с маслом .....	29	Рулетики из баклажанов с творогом .....	59
Паштет из креветок и курицы .....	29	Рулетики из баклажанов с томатным соусом и сыром фета .....	60
Паштет из зеленого горошка .....	30	Рулетики из баклажанов с козьим сыром .....	61
Паштет из зеленого горошка с авокадо .....	30	Рулетики из баклажанов со сладким перцем .....	61
Паштет из зеленого горошка с эндивием .....	31	Рулетики из баклажанов с сыром .....	62
Паштет из сельдерея с кукурузой .....	31	Рулетики омлетные с семгой .....	62
Паштет из авокадо с зеленью .....	32	Рулетики омлетные со шпинатом .....	63
Паштет из зелени с грибами и сыром .....	32	Рулетики омлетные с мясом .....	63
Паштет из нута с зеленью .....	33	Рулетики омлетные с копченым угрем .....	64
Паштет из артишоков с нутом .....	33	Рулетики омлетные с зеленью .....	64
Паштет из артишоков с сельдереем .....	34	Рулетики омлетные со сладким перцем .....	65
Паштет из тыквы с чесноком .....	34	Рулетики омлетные со спаржей .....	65
Паштет из белой спаржи с чесноком .....	35	Рулетики с сыром, грибами и курицей .....	66
Паштет из спаржи с зеленью .....	35		
Паштет-руллет из куриной печени с маслом .....	36		
<b>РУЛЕТЫ И РУЛЕТКИ</b> .....	37	<b>РУЛЕТЫ И РУЛЕТКИ ИЗ ЛАВАША И ТЕСТА</b> .....	67
Руллет из говядины с корнионами .....	37	Руллеты из лаваша с говяжьим фаршем .....	67
Руллет из говяжьего фарша с печенкой .....	37		



Рулети из лаваша с мясом и фасолью . . . . .	67	Рулетики из лаваша с мясом	
Рулети из лаваша с говядиной . . . . .	68	и острым перцем . . . . .	83
Рулети из лаваша с говядиной и помидорами . . . . .	68	Рулетики из лаваша с тунцом . . . . .	83
Рулети из лаваша с говядиной и авокадо . . . . .	69	Рулетики из лаваша с жареной рыбой . . . . .	84
Рулети из лаваша с колбасой . . . . .	69	Рулетики из лаваша с овощами . . . . .	84
Рулети из блинчиков с ветчиной . . . . .	70	Рулетики из лаваша с цуккини	
Рулети с яблоками . . . . .	70	и мини-кукурузой . . . . .	85
Рулети с яблочно-сливовым повидлом . . . . .	71	Рулетики из лаваша с тушеными грибами . . . . .	85
Рулети с орехами и сгущенным молоком . . . . .	71	Рулетики из лаваша с шампиньонами . . . . .	86
Рулети с шоколадом . . . . .	72	Рулетики из лаваша с овощами и яйцом . . . . .	86
Рулети с черной смородиной . . . . .	72	Рулетики из лаваша с зеленью . . . . .	87
Рулети с клубничным кремом и бананом . . . . .	73	Рулетики из блинчиков	
Рулети с пряным шоколадным кремом . . . . .	74	с консервированным тунцом . . . . .	87
Рулети с малиновым джемом		Рулетики из блинчиков с сельдью . . . . .	88
и сахарной крошкой . . . . .	75	Рулетики из блинчиков с семгой . . . . .	88
Рулети с масляным кремом и арахисом . . . . .	75	Рулетики из блинчиков с огурцами . . . . .	89
Рулети с масляным кремом и джемом . . . . .	76	Рулетики из блинчиков с сыром . . . . .	89
Рулети с марципановой начинкой . . . . .	77	Рулетики из блинчиков с творогом . . . . .	90
Рулети с шоколадным кремом . . . . .	77	Рулетики с шоколадом . . . . .	90
Рулети со сгущенным молоком . . . . .	78	Рулетики с шоколадом и миндалем . . . . .	91
Рулети в шоколадной глазури . . . . .	79	Рулетики с шоколадной помадкой . . . . .	91
Рулети двухцветный . . . . .	80	Рулетики с изюмом глазированные . . . . .	92
Рулети шоколадный . . . . .	80	Рулетики с корицей . . . . .	92
Рулети шоколадный с клубникой . . . . .	81	Рулетики из слоеного теста . . . . .	93
Рулети ванильный с масляно-шоколадным		Рулетики из слоеного теста	
кремом . . . . .	82	с изюмом . . . . .	93

**Издатель и ООО «Абсолют-Юни» благодарят за помощь в подготовке данной книги Shutterstock Images LLC ©.**

**А также отдельная благодарность фотографам:**

3t, 58b (dmitriyoriolov), 3b, 58t (gresei), 4t1, 19t, 19b, 23b, 27b (Viktor1), 4c, 33t (pixshots), 5t (cristi180884), 5b, 56t, 62t, 77t (Teresa Kasprzycka), 6 (Salvatore Chiariello), 7t, 69b, 72b (Liliana Vynogradova), 7b, 18t, 18b, 22, 50t, 54b (Wiktory), 8 (sky\_dream), 9 (kaband), 10, 29b, 34b, 50b, 70t, 92t (MSPPhotographic), 11t (Robyn Mackenzie), 11b, 36, 47b (apolonia), 12t (rebvt), 12b (msheldrake), 13t (Olga\_Phoenix), 13b (Scott Karcich), 14t (bonchan), 14b (bitt24), 15, 41b, 64b (Elena Shashkina), 16 (Rus S), 17t, 49b (Stephanie Frey), 17b (Dan Peretz), 20 (xeelee), 21 (Krzysztof Kostrubiec), 23t (Tobik), 24t (Olaf Speier), 24b, 42b, 48t, 57, 61b (sarsmis), 25 (nastiakru), 26t (sarka), 26b (Martin Turzak), 27t (kiboka), 28t (ElenaKor), 28b (Natalia Mylova), 29t (My Lit'I Eye), 30t, 32b, 41t, 82 (Dream79), 30b (Sally Scott), 31t (Robin Stewart), 31b, 85t (Jill Chen), 32t (RoJo Images), 33b (Paul Cowan), 34t (M. Cornelius), 35t (Pinkcandy), 35b, 63b (Marina Nabatova), 37t, 45t (Jacek Chabraszewski), 37b (Mariya Volik), 38t (Michaela Stejskalova), 38b (marco mayer), 39t, 53b, 67t (HLPPhoto), 39b (Bochkarev Photography), 40t (RJ Grant), 40b (photomim), 42t, 83b, 87t (Joe Gough), 43t (Karen Grigoryan), 43b, 46t (Acter), 44t (efka), 44b (Baboyan Flora), 45b, 54t (Simone Voigt), 46b (Roman Sakhno), 47t (Dmitry Vinogradov), 48b, 56b (Giordano Aita), 49t (Kamila i Wojtek Cyganek), 51 (Nordling), 52t (Karl Allgaeuer), 52b (Max Sugar), 53t, 74, 77b (margouillat photo), 55t, 64t (Andrey Starostin), 55b (BrunoRosa), 59t (lorenzo\_graph), 59b (finaeva\_j), 60 (Digivic), 61t (Iza Korwel), 62b (Nikola Bilic), 63t (Shebeko), 65t (Africa Studio), 65b (Foodpictures), 66, 93t (Edith Frincu), 67b, 68b (Julenochek), 68t, 69t (Nayashkova Olga), 70b (Josef Bosak), 71t (jabiru), 71b (pavelr), 72t (Elena Talberg), 73 (Photocrea), 75t (BestPhotoStudio), 75b (Olinchuk), 76 (ffolas), 78 (L.M.V), 79 (studiogi), 80t (Kelvin Wong), 80b (Elzbieta Sekowska), 81 (Christopher Elwell), 83t (Kamil Macniak), 84t (Cristi Lucaci), 84b (Igor Dutina), 85b (Audi Dela Cruz), 86t (Bernabea Amalia Mendez), 86b (OLEKSANDR SHEVCHENKO), 87b (3523studio), 88t (neiromobile), 88b (Wallenrock), 89t (svry), 89b, 90t (OlegD), 90b (Brian C. Weed), 91t (Mircea Netval), 91b (Don Bendickson), 92b (Giuseppe Parisi), 93b (Kalnenko)

*Условные обозначения: t — сверху, b — внизу, c — в центре, l — слева*

# Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» *www.trade.bookclub.ua*

---

## ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

### МОСКВА

#### Бертельсманн Медиа Москау АО

141008 г. Мытищи, ул. Колпакова, д. 26, корп. 2  
Тел./факс +7 (495) 984-35-23  
e-mail: [office@bmm.ru](mailto:office@bmm.ru)  
[www.bmm.ru](http://www.bmm.ru)

### ХАРЬКОВ

#### ДП с иностранными инвестициями

#### «Книжный Клуб

#### “Клуб Семейного Досуга”»

61140, г. Харьков-140,  
пр. Гагарина, 20-А  
тел/факс +38 (057) 703-44-57  
e-mail: [trade@bookclub.ua](mailto:trade@bookclub.ua)  
[www.trade.bookclub.ua](http://www.trade.bookclub.ua)

### ДОНЕЦК

#### ООО «ПКФ “Универсальный бизнес”»

83096, г. Донецк, ул. Куйбышева, 131-Г  
Тел.: +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92, +38 (062) 348-37-86  
e-mail: [ksd@kredo.net.ua](mailto:ksd@kredo.net.ua)

### ЗАПОРОЖЬЕ

#### ФЛП Савчук Ю. Д.

69057, г. Запорожье, ул. Новостроек, 3  
Тел: +38 (050) 347-05-68  
e-mail: [vega\\_center@i.ua](mailto:vega_center@i.ua)

#### Киевский филиал

04073, г. Киев, пр. Московский, 6, комн. 35,  
тел. +38 (067) 575-27-55

65017, г. Одесса, ул. Малиновского, 16-А, комн. 109  
тел. +38 (067) 572-44-28  
e-mail: [odessa@bookclub.ua](mailto:odessa@bookclub.ua)

### Одесский филиал

## Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

### УКРАИНА

#### служба работы с клиентами:

тел. +38 (057) 783-88-88

e-mail: [support@bookclub.ua](mailto:support@bookclub.ua)

Интернет-магазин: [www.bookclub.ua](http://www.bookclub.ua)

«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

### РОССИЯ

#### служба работы с клиентами:

тел. +7 (4722) 78-25-25

e-mail: [order@lc-bookclub.ru](mailto:order@lc-bookclub.ru)

Интернет-магазин: [www.ksdbook.ru](http://www.ksdbook.ru)

«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

---

У книзі ви знайдете величезну кількість різноманітних рецептів паштетів, а також рулетів і рулетиків. Покрокові інструкції та кольорові ілюстрації зроблять книгу цікавою не лише для досвідчених кулінарів, а й для початківців.

### Семенова С. В.

С30    Аппетитные закуски / С. В. Семенова. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», 2014. — 96 с. : цв. ил. — (Серия «155 рецептов наших бабушек», ISBN 978-966-14-5759-0 (Украина)).

ISBN 978-966-14-6370-6 (Украина)

ISBN 978-5-9910-2599-7 (Россия)

В книге вы найдете огромное количество разнообразных рецептов паштетов, а также рулетов и рулетиков. Благодаря наличию пошаговых инструкций и красочных иллюстраций книга будет интересна не только опытным, но и начинающим кулинарам.

УДК 641/642

ББК 36.991