

ПРАЗДНИЧНЫЕ САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.99
П68

Составитель Г. С. Выдревич

П 68 Праздничные салаты и закуски / Сост. Г. С. Выдревич. - М. : Эксмо; СПб. : Терция, 2008. - 64 с.

Хотите удивить и порадовать гостей? Или побаловать себя и близких в день маленького семейного праздника или большого торжества? Тогда разнообразьте угощение нежными салатами и аппетитными закусками.

В этой книге приведено множество самых разных рецептов, которые помогут вам и отточить кулинарное мастерство, и устроить настоящий праздник желудка.

**УДК 641/642
ББК 36.99**

ISBN 978-5-699-23394-6

© «Терция», составление, 2008
© «Терция», оформление, 2008
© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

www.infanata.org

ПРЕДИСЛОВИЕ

Праздник — это не только долгожданное общение с друзьями и близкими, не только подарки и улыбки, не только хорошее настроение, но и колоссальные хлопоты, ибо одна из русских традиций — это обильное и разнообразное угощение.

Стараясь изумить и побаловать гостей, не забывайте о чувстве меры, избегайте излишеств. Если гости приглашены во второй половине дня, откажитесь от горячего и ограничьтесь салатами и закусками.

Праздничный стол — это всегда большая нагрузка для желудка. Так что, если вы задумали много рыбных и тем более мясных закусок, пусть салаты будут легкими — овощными и фруктовыми. Если же вы опасаетесь, что гости уйдут голодными (это, конечно, вряд ли случится, но любой гостеприимной хозяйке знакомо это чувство), можно поставить на стол и рыбные, и мясные салаты, но тогда закуски все же лучше приготовить из овощей или нежирной рыбы, птицы, мяса.

Прежде чем приступать к приготовлению угощения, продумайте меню, пересмотрите разные рецепты. Понятно, что гостей хочется удивить, но не беритесь за сложные блюда, совершенно не знакомые вам. Они могут не получиться, и тогда вы наверняка испортите себе настроение (хотя бы тем, что эти блюда останутся на столе практически нетронутыми). Экзотические, или очень острые, или обладающие специфическим вкусом закуски можно ставить на стол, только если вы хорошо знаете вкусы приглашенных. Ни в коем случае не ори-



ентируйтесь лишь на свои кулинарные пристрастия.

Если кто-то из гостей соблюдает диету, постарайтесь сделать так, чтобы на нем не сосредоточивалось внимание, иначе он будет чувствовать себя неловко. Есть много диетических блюд, которые с удовольствием отведают и те, кто не придерживается особого режима питания.

Салаты — блюда вообще универсальные. Во-первых, их можно приготовить практически из всего, что есть под рукой. Во-вторых, в салатах зачастую можно заменить тот или иной ингредиент не в ущерб конечному результату. В-третьих, делаются они обычно довольно быстро, особенно если отдельные составляющие подготовить заранее (например, накануне можно отварить картофель, морковь, свеклу, мясо, рыбу, креветки). В-четвертых, большинство людей едят их с удовольствием. В-пятых, салаты бывают очень сытными, так что не надо заготавливать их в огромных количествах, да и особого разнообразия не требуется.

Чтобы приготовить изысканные закуски, нужно обладать определенными навыками и умениями. Но не стоит отчаиваться, если вы кулинар начинающий. Есть немало несложных закусок — очень вкусных и интересных. Главное здесь — высокое качество исходного продукта. Так что если позволяет кошелек, не покупайте для закусок замороженные рыбу и мясо, овощи и фрукты выбирайте спелые и свежие. Поверьте, затраты не покажутся напрасными, когда вы увидите довольные лица гостей и услышите множество комплиментов по поводу вашего мастерства.

И еще. Рецепт — не догма. Конечно, неопытному повару лучше не отступать от советов знатоков, но если вы чувствуете себя на кухне вольготно, творите, придумывайте, изобретайте, используя рецепт лишь как основу.

САЛАТЫ



Итальянский салат

200 г сыра твердых сортов, 150 г консервированных плодов манго, 1–2 спелых груши, 0,5 стакана йогурта.

Плоды манго, груши и сыр нарезать кубиками. Все ингредиенты соединить, заправить йогуртом и очень аккуратно перемешать.

В салат можно добавить немного порошка карри.



Английский салат с ветчиной и грушами

3–4 клубня молодого картофеля, 200 г ветчины, 2 помидора, 2 моркови, 150 мл яблочного сока, 1 ст. ложка жидкого меда, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 150 г сыра, 2 груши, 75 г сыра «Чеддер».

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать соломкой или кубиками. Ветчину нарезать тонкими полосками. Помидоры вымыть, обсушить и



нарезать тонкими дольками. Морковь вымыть, очистить и нарезать тонкой соломкой. Примерно две трети сыра нарезать кубиками, остальной натереть на средней терке. Груши вымыть, обсушить, нарезать дольками.

Все ингредиенты (кроме груш и тертого сыра) соединить, заправить смесью сока и меда и перемешать. Готовый салат посыпать зеленью, украсить грушами и посыпать тертым сыром.



Апельсины с фруктовым салатом

4 апельсина, 1 банан, 1 небольшое яблоко, 0,5 свежего или консервированного персика, сок половины лимона, 3 ст. ложки сахарной пудры, 4 ст. ложки сметаны или жирных сливок.

Фрукты тщательно вымыть. Банан очистить и нарезать тоненькими кружочками. Яблоко очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать тонкой соломкой. Персик нарезать маленькими кубиками или тонкой соломкой. Подготовленные фрукты выложить в салатник.

Апельсины разрезать пополам. Из каждой половинки с помощью ложки осторожно извлечь мякоть, разделить ее на небольшие кусочки и тщательно очистить от остатков белой кожуры и зернышек. Положить кусочки мякоти в салатник.

Посыпать салат 2 ст. ложками сахарной пудры, а затем полить его лимонным соком и осторожно перемешать.

Опустошенные половинки апельсинов наполнить приготовленным фруктовым салатом и поставить в холодильник. Перед подачей к столу взбить сметану (или

сливки) с помощью миксера, добавив к ней оставшуюся сахарную пудру. Получившейся массой украсить начиненные половинки апельсинов.



Грибной салат по-гречески

500 г шампиньонов, 4 помидора, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 лавровый лист, 4 ст. ложки белого сухого вина, 2 ст. ложки томатной пасты, кориандр, черный молотый перец, зелень, соль.

Грибы очистить и тщательно вымыть. Помидоры обдать кипятком, очистить и мелко нарезать.

Масло разогреть в глубокой сковороде, положить помидоры, грибы, кориандр и лавровый лист, посолить и поперчить по вкусу. Влить вино. Накрыть сковороду крышкой и тушить на среднем огне 10 мин.

Выложить смесь на блюдо. Жидкость, оставшуюся в сковороде, довести до кипения и выпаривать не менее 5 мин на слабом огне. Добавить томатную пасту, перемешать. Получившимся соусом полить грибы.

Салат остудить и посыпать измельченной зеленью.



Корейский грибной салат

1 кг свежих грибов, 250 мл уксуса, 500 мл воды, 50 г сахара, 1 ст. ложка горчицы, 100 г растительного масла, 1–2 дольки чеснока, 1 луковица, 1–2 лавровых листа, глутаминат натрия, черный перец горошком, соль.



Сахар и немного соли растворить в воде, добавить уксус. Довести смесь до кипения, добавить чеснок, перец, лавровый лист, горчицу, глутаминат натрия.

Грибы очистить, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, залить получившимся маринадом и дать настояться 15–20 мин.

Затем маринад слить, залить грибы растительным маслом так, чтобы оно полностью покрыло их. Лук нарезать кольцами и выложить на грибы.



Грибной салат с орехами

1 банка консервированных шампиньонов, 0,75 стакана ядер грецких орехов, 5–6 листьев салата, 4–5 ст. ложек растительного масла, уксус, соль, черный молотый перец.

Шампиньоны нарезать соломкой, слегка обжарить в растительном масле, охладить и смешать с нарезанными тонкой соломкой листьями салата.

Заправить салат растительным маслом и уксусом по вкусу, посолить, поперчить. Добавить крупные кусочки орехов и аккуратно перемешать.



Деликатесный салат с черносливом

350 г отварной говядины, 250 г свежей капусты, 2 вареных клубня картофеля, 150 г зеленого горошка, 200 г майонеза, 1 яблоко, чернослив, 100 г зелени, 2 яйца, лимон-

ная кислота, 1 ст. ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.



Капусту тонко нашинковать, посолить и поперчить по вкусу, слегка подкислить лимонной кислотой, разведенной в небольшом количестве воды, слегка прогреть, перемешать с растительным маслом и остудить.

Мясо нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и порубить. Картофель нарезать кубиками. Чернослив распарить, очистить от косточек и порубить. Яблоко очистить и натереть на крупной терке. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать.

Все ингредиенты соединить, добавить горошек, заправить майонезом и тщательно перемешать.

Лимонную кислоту можно заменить небольшим количеством уксуса или лимонным соком.



Карибский салат

2 маленьких цыпленка, 1 ст. ложка сливочного масла, 6 крупных груш, 3 лимона, 2 ст. ложки горчицы, 1 стакан сметаны, черный и красный молотый перец, зелень, соль.

Тушки цыплят выпотрошить, вымыть, обсушить, разрезать и обжарить в масле.

Остудить, снять кожу, разделить мясо от костей и нарезать его небольшими кусочками. Печень цыплят поджарить до готовности и размять вилкой.

Груши очистить, удалить сердцевину с семечками, мякоть нарезать так же, как цыпленка. Залить груши соком двух лимонов, перемешать и добавить к мясу.



К печени добавить сок лимона, горчицу, черный перец, соль и взбитую сметану. Аккуратно перемешать и соединить с мясом и грушами.

Все еще раз перемешать, посыпать черным и красным перцем так, чтобы получились цветные пятна, и украсить зеленью.



Египетский салат

1 банан, 200 г корня сельдерея, 1 яблоко, 1 помидор, 150 г зеленого салата, 200 г майонеза, зелень.

Банан очистить, мякоть нарезать соломкой. Сельдерей и яблоки очистить и нарезать соломкой. Салат нарезать так же, помидоры — тонкими ломтиками.

Все ингредиенты перемешать, заправить майонезом.

Салат положить в салатник или в шкурки от бананов, украсить листьями салата и ломтиками помидоров.



Канадский рыбный салат

300 г судака, 2 луковицы, 2 яблока, 2 свежих огурца, 2 яйца, 1 корень сельдерея, зелень петрушки, листья салата, 0,5 стакана майонеза, 2 ст. ложки острого томатного соуса, соль.

Рыбу отварить в подсоленной воде с луком, вынуть, очистить от кожи и костей, мелко нарезать и охладить.

Яблоки, огурцы, сельдерей, зелень петрушки нарезать, заправить майонезом и острым томатным

соусом, добавить рыбу, посолить по вкусу, перемешать и выложить горкой в салатник. Украсить рублеными яйцами и листьями салата.



Клубнично-грибной салат

200 г шампиньонов, 200 г брокколи, 150 г клубники, 0,5 кочана салата, 8 тонких ломтиков копченого бекона, 3 яичных желтка, 2 ст. ложки меда, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки горчицы, красный молотый перец, соль.

Брокколи вымыть, очистить, разломать на небольшие кусочки и отварить в подсоленной воде в течение 5 мин, после чего откинуть на дуршлаг и обсушить.

Шампиньоны вымыть, очистить и нарезать ломтиками. Клубнику вымыть, очистить и разрезать каждую на 4 части. Бекон нарезать полосками.

Бокалы для коктейля выложить листьями салата, сверху положить брокколи, шампиньоны, клубнику и бекон. Полить все соусом.

Для приготовления соуса желтки, мед и сахар тщательно взбить, добавить горчицу, посолить и поперчить по вкусу и перемешать.



Клубничный салат

500 г клубники, 2 яблока, 1 банан, 1 груша, 150 г натурального йогурта.



Клубнику вымыть, обсушить, нарезать. Яблоки и грушу вымыть, обсушить, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать соломкой. Банан очистить, нарезать кружочками.

Все ингредиенты соединить, заправить йогуртом и перемешать.



Куриный салат с авокадо

800 г вареного куриного филе, 1 плод авокадо, 200 г черного винограда, 2 мандарина, листья салата, 50 г ядер лесных орехов, 2 ст. ложки майонеза, 3 ст. ложки сливок, 1 ст. ложка сухого шерри, 3 ст. ложки апельсинового сока, 0,5 ч. ложки соли.

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками. Авокадо очистить и нарезать тонкой соломкой или ломтиками. Из винограда удалить косточки, ягоды разрезать пополам. Очистить мандарины и разделить на дольки. Все ингредиенты соединить, перемешать и выложить в салатник на листья салата.

Смешать майонез со сливками, шерри и апельсиновым соком, посолить по вкусу. Получившейся заправкой полить салат и посыпать его орехами.



Куриный салат с фруктами

2 куриных филе (грудки), 1 ст. ложка оливкового масла, 250 г мякоти арбуза, 250 г мякоти дыни, 4 листа салата, 2 ст. ложки красного винного уксуса, 1 ст. ложка



соевого соуса, 1 ст. ложка куриного бульона, 2 ст. ложки кунжутного масла, 2 ч. ложки кунжутных семечек, молотый имбирь, черный молотый перец, соль.

Филе посолить и поперчить по вкусу, обжарить в оливковом масле с каждой стороны по 5 мин и нарезать тонкими полосками. Мякоть арбуза и дыни нарезать кубиками, а листья салата порвать руками на небольшие кусочки.

Приготовить соус: смешать винный уксус, соевый соус, куриный бульон, кунжутное масло, имбирь, перец и соль (по вкусу).

На блюдо выложить слоями кусочки салатных листьев, курицы, арбуза и дыни, полить все соусом и посыпать кунжутными семечками.



Морковный салат с орехами кешью

3–4 моркови, 0,5 стручка сладкого перца, 0,3 стакана поджаренных и измельченных орехов кешью, 0,5 ч. ложки соли, 2 ст. ложки йогурта, 1,5 ст. ложки топленого масла, 1 ч. ложка семян черной горчицы, 1 ст. ложка крупно нарезанной свежей кинзы.

Морковь очистить и натереть на мелкой терке. Перец очистить и мелко порубить. Соединить морковь, перец, орехи, соль и йогурт и тщательно перемешать.

Разогреть масло в маленькой чугунной сковороде на среднем огне. Приготовить приправу: в масло положить семена горчицы и жарить их до тех пор, пока они не станут сизыми и не начнут трещать.



Готовую приправу влить в салат, добавить свежую зелень и перемешать.



Мясной салат с орехами

400–500 г мякоти говядины или телятины, 2 черные редьки, 100 г ядер грецких орехов, майонез, черный молотый перец, соль.

Мясо отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать соломкой или кубиками. Редьку вымыть, очистить, тонко нашинковать или натереть на крупной терке и отжать в холодной воде. Орехи растолочь в ступке или пропустить через мясорубку.

Все ингредиенты соединить, посолить, поперчить, заправить майонезом по вкусу и перемешать.



Персиковый салат с миндалем

1,5 стакана нарезанных свежих персиков, 0,25 стакана жареных ядер миндаля, 300 г шпината, 8 крупных свежих грибов, 2–3 ст. ложки тертого острого сыра, 1 стакан темного винограда без косточек, 1 стакан майонеза, 0,25 стакана концентрированного апельсинового сока, 0,25 ч. ложки молотой корицы.

Шпинат и грибы отварить отдельно друг от друга и остудить.



Шпинат промыть, очистить, нарезать и положить на охлажденные сервировочные тарелки. Сверху положить слоями нарезанные грибы, сыр, виноград, персики и миндаль.

Смешать майонез, апельсиновый сок и корицу. Получившуюся заправку подать отдельно.



Пикантный салат

500 г филе курицы, 300 г черного сладкого винограда, 100 г ядер фисташек, 30 г укропа, 30 г петрушки, 30 г зеленого лука, 200 г майонеза, растительное масло, лимонный сок, соль.

Филе курицы нарезать небольшими кусочками, посолить, обжарить в растительном масле, остудить и сбрызнуть лимонным соком. Ягоды винограда очистить от косточек и разрезать на четыре части. Фисташки мелко порубить. Все ингредиенты соединить, добавить измельченные укроп, петрушку и зеленый лук, заправить майонезом и перемешать.



Пикантный рыбный салат

800 г рыбного филе, 4 помидора, 2 стакана белого сухого вина, 0,5 стакана лимонного сока, 1 луковица, 10 черных маслин без косточек, 1 небольшой кабачок, 0,5 стакана нарезанной зелени петрушки, 0,5 стакана нарезанного укропа, 1 стакан зеленого горошка, белый молотый перец, соль.

Для соуса: 0,3 стакана белого сухого вина, 2 мелко нарезанных стебля сельдерея, 0,25 стакана нарезанной



зелени петрушки, 0,3 стакана оливкового масла, белый молотый перец, соль.

Отварить рыбу в вине в течение 20–25 мин, обсушить, разрезать на небольшие кусочки, полить лимонным соком, посолить и поперчить по вкусу. Добавить очищенные и нарезанные ломтиками помидоры, измельченный лук, маслины, натертый на крупной терке кабачок без семечек, горошек и зелень и тщательно перемешать.

Приготовить соус: тщательно перемешать все перечисленные ингредиенты.

Залить соусом салат и еще раз аккуратно перемешать. Перед подачей выдержать в холодильнике не менее 1 ч.



Рисовый салат

300 г отварного риса, 2 моркови, 2 белые луковицы, 1 стручок сладкого перца, 1 лимон, 2 апельсина, 50 г ядер фисташек, 5 ст. ложек растительного масла, молотый имбирь, молотая корица, молотая гвоздика, соль.

Морковь вымыть, очистить, крупно нарезать, пробланшировать в подсоленной воде в течение 2 мин.

Лук нарезать полукольцами. Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать соломкой. Лук и перец слегка обжарить в 2 ст. ложках масла, затем добавить рис, влить 1 стакан воды. Тушить, пока перец не станет мягким. Добавить корицу, гвоздику, имбирь. Довести смесь до кипения, снять с огня, остудить. Добавить морковь и перемешать.

Из лимона и апельсинов выжать сок, добавить оставшееся масло, перемешать. Получившимся соусом



заправить салат, посолить по вкусу, перемешать. Выдержать в течение 1 ч, потом положить фисташки и перемешать.



Рыбный салат с вином

1 свежий карп или судак, 1 стакан сухого белого вина, 100 г тархуна, 100 г сливок или сметаны, 2 ст. ложки оливкового масла, 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 500 г соли крупного помола.

Рыбу выпотрошить, оставив хвост, чешую и голову, и начинить измельченным тархуном (50 г). На противень высыпать крупную соль, на нее положить рыбу, присыпать ее солью. Поставить в горячую духовку примерно на 20 мин.

Приготовить соус: сливочное масло разогреть в сковороде, добавить оливковое масло, нарезанный кубиками лук и обжарить его до золотистого цвета; влить вино, через пару минут — сливки (сметану), оставшуюся зелень, перемешать, снять с огня и остудить.

Готовую рыбу очистить, отделить мясо и разобрать его на маленькие кусочки. Залить их холодным соусом. Салат можно подавать теплым или холодным.



Салат из авокадо

3–4 авокадо, 1 луковица, 3 яйца, 1 лимон, майонез, черный или красный молотый перец, соль.



Спелые и мягкие плоды авокадо разрезать вдоль, удалить косточку. Столовой ложкой выбрать мякоть, стараясь не повредить кожуру. Мякоть выложить в глубокую миску и полить соком лимона, после чего размять деревянной толкушкой до состояния пюре.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, натереть на мелкой терке. Репчатый лук мелко порубить или натереть. Все ингредиенты соединить, поперчить, посолить, заправить майонезом и перемешать. Готовым салатом наполнить кожуру от авокадо.



Салат из брынзы с овощами

200 г брынзы, 2 помидора, 2 стручка сладкого перца, 200 г сметаны, 2 свежих огурца, 2 дольки чеснока, свежая зелень петрушки.

Брынзу раскрошить. Овощи вымыть, обсушить, очистить, нарезать кубиками. Чеснок растолочь.

Все ингредиенты соединить, заправить сметаной, перемешать, посыпать измельченной петрушкой.



Салат из авокадо и груш

3 плода авокадо, 3 груши, 1 стручок красного сладкого перца, 2–3 ст. ложки измельченного зеленого лука, мелко нарезанная зелень петрушки, 0,5 стакана соуса.

Для соуса: 2 ст. ложки лимонного сока, 7 ст. ложек оливкового масла, 1 ч. ложка сладкой горчицы, красный молотый перец, соль.



Приготовить соус: соединить все ингредиенты и тщательно перемешать до образования однородной массы.

Груши, авокадо и сладкий перец очистить и нарезать кубиками. Соединить, аккуратно перемешать и залить соусом. Выложить в салатник, посыпать зеленым луком и зеленью петрушки.

В соус можно добавить измельченную дольку чеснока и немного сахара.



Салат из белокочанной капусты с черносливом

500 г белокочанной капусты, 0,5 стакана чернослива, 1 морковь, 1 лимон, 1 ст. ложка сахара, соль.

Капусту очистить, промыть, нашинковать, посолить, отжать руками. Чернослив замочить в теплой воде до тех пор, пока он не разбухнет, затем вынуть косточки и мелко порубить. Морковь промыть, очистить, натереть на средней терке. Лимон ошпарить и, не снимая кожуры, натереть на мелкой терке.

Все ингредиенты соединить, добавить сахар и перемешать.



Салат из морепродуктов

100 г филе морской рыбы, 100 г кальмаров, 100 г креветок, 1 яйцо, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка



майонеза, зелень петрушки, 1 лимон, черный молотый перец, соль.

Филе рыбы, кальмары и креветки отварить в огуречном рассоле или подсоленной воде, охладить. Рыбу и кальмары нарезать тонкими ломтиками, креветки очистить.

Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Морепродукты соединить с яйцом и зеленью, посолить и поперчить по вкусу.

Смешать майонез со сметаной и получившейся смесью заправить салат. Выложить его в салатник, украсить листиками петрушки и ломтиками лимона.



Салат «Рыбацкое счастье»

400 г свежих мидий, 3 луковицы-шалот, 5 ст. ложек подсолнечного масла, 80 мл белого вина, 1 средний кочан листового салата, 1 маленький кочан кудрявого салата, 1 кочан салатного цикория, 200 г филе лосося без кожи, 4 свежие крупные креветки, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г вареных очищенных мелких креветок, 1 ч. ложка горчицы с эстрагоном, 8 ст. ложек вишневого уксуса, 10 ст. ложек оливкового масла, 30 г эстрагона, морская соль, свежемолотый черный перец.

Мидий по отдельности промыть щеткой под струей холодной воды и удалить «усики». Лук очистить, мелко порубить и половину отложить для маринада. В кастрюле разогреть 2 ст. ложки подсолнечного масла и слегка обжарить в нем оставшийся лук-шалот. Положить сюда же раковины и залить все белым вином. Не накрывая каст-



рюлю крышкой, кипятить все 3 мин, затем снять с огня и охладить. Неоткрывшиеся раковины выбросить, из открывшихся вынуть мясо моллюсков и отложить в сторону.

Разобрать листовый и кудрявый салаты на листья, вымыть, освободить от жестких прожилок и оснований кочерыжек, разорвать на мелкие кусочки и обсушить. Острым ножом клинообразно вырезать горькую кочерыжку из кочана цикория. Листья разобрать, ополоснуть в чуть теплой воде и обсушить.

Филе лосося ополоснуть в холодной воде, обсушить и разрезать на четыре части. Большие креветки очистить, надрезать на спинке и удалить внутренности.

Эстрагон вымыть, обсушить и половину его мелко порубить. Оставшийся лук-шалот перемешать с рубленным эстрагоном, горчицей и вишневым уксусом. Добавить оливковое масло. Получившийся маринад посолить и поперчить по вкусу. Большие креветки и лосося посолить и поперчить. Оставшееся подсолнечное масло разогреть в сковороде вместе со сливочным, филе лосося и креветки обжарить в течение 3–5 мин со всех сторон, затем поставить в теплое место.

Цикорий разложить на тарелке. Салаты заправить маринадом и разложить поверх цикория. Жареные крупные креветки и кусочки лосося положить на салат. Сюда же выложить мелкие креветки и мидиями. Украсить листиками эстрагона.



Салат из помидоров и персиков

2 крупных помидора, 2 крупных спелых персика, 0,5 небольшой красной луковицы, тертая цедра одно-



го лимона, 1 ст. ложка мелко нарезанного базилика, 1 долька чеснока, 1 ст. ложка поджаренных кедровых орешков, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка тертого сыра «Пармезан», 0,5 стакана майонеза, красный молотый перец, соль.

В кухонном комбайне измельчить базилик, чеснок и орешки, а затем растереть получившуюся смесь с оливковым маслом, сыром, майонезом, перцем и солью. Охладить.

Помидоры вымыть и обсушить, персики и лук очистить. Нарезать все тонкими ломтиками.

На блюдо или большую плоскую тарелку выложить слой помидоров, на него — слой персиков, а затем — лука. Посыпать все цедрой лимона.

В середину блюда аккуратно выложить охлажденную заправку.



Салат из цветной капусты с фруктами

100 г цветной капусты, 1 свежий огурец, 1 помидор, 1 яблоко, 1 морковь, 3–4 сливы, 100 г сметаны, 1 ч. ложка сахарной пудры, 2 ч. ложки лимонного сока, соль.

Капусту вымыть, разделить на соцветия, опустить в кипящую подсоленную воду и отварить. Огурец тщательно вымыть и нарезать кубиками (если кожица грубая или горькая — очистить). Помидор вымыть, нарезать тонкими кружками. Яблоко вымыть, снять кожицу, вынуть сердцевину, нарезать кубиками. Морковь вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Сливы вымыть, обсушить, разрезать каждую на 4 части, удалить косточки.



Все ингредиенты перемешать, слегка посолить, заправить смесью сметаны и лимонного сока, снова перемешать. Выложить в салатник и присыпать сахарной пудрой.



Салат из помидоров с оливками

2 помидора, 1 маленькая луковица, 100 г оливок без косточек, 2 яйца, сметана, лимонный сок, зелень петрушки и укропа, молотый душистый перец, соль.

Помидоры вымыть, обсушить и нарезать небольшими дольками. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кубиками. Репчатый лук нарезать соломкой. Оливки и зелень мелко порубить. Все ингредиенты соединить, посолить и поперчить по вкусу, заправить сметаной и перемешать. Готовый салат сбрызнуть лимонным соком.



Салат из печени трески

1 баночка печени трески, 1 средний свежий огурец, 100–150 г сыра «Чеддер», 2–3 ст. ложки молотых ядер фундука.

Печень трески (без жидкости) размять вилкой. Огурец вымыть, очистить и очень мелко порубить. Сыр натереть на мелкой или средней терке. Все ингредиенты соединить, добавить орехи, заправить жидкостью от печени и аккуратно перемешать.



Так же можно приготовить салат из консервированного лосося. При желании его можно заправить майонезом. В этом случае жидкость из консервов использовать не нужно.



Салат из репчатого лука с орехами

3–4 средние луковицы, 1–2 яйца, 2–3 ст. ложки ядер грецких орехов, 3–4 ст. ложки растительного масла, уксус, зелень, соль.

Репчатый лук очистить, испечь в духовке, охладить и нарезать дольками. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и нарезать кубиками. Орехи измельчить. Зелень вымыть, обсушить и мелко порубить.

Положить лук на тарелку, посыпать орехами, яйцами и зеленью. Полить все смесью уксуса и растительного масла.



Салат из сельдерея

250 г сельдерея (корень), 250 г кисло-сладких яблок, 100 г майонеза, 2 ст. ложки лимонного сока, соль.

Сырой корень сельдерея вымыть, очистить и натереть на средней терке. Яблоки вымыть, натереть на средней или крупной терке.

Майонез перемешать с лимонным соком и солью по вкусу. Сельдерей и яблоки соединить, залить май-

онезной смесью и перемешать. Готовый салат перед подачей выдержать на холоде 2 ч.



Салат из сельди с яблоком

400–500 г филе сельди, 1 кислое яблоко, 2–3 клубня картофеля, 1 луковица, майонез.

Филе сельди вымочить в молоке или воде (малосольную сельдь можно не вымачивать) и мелко нарезать. Яблоко вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Картофель отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кубиками. Репчатый лук нарезать соломкой или кубиками.

Все ингредиенты соединить, заправить майонезом по вкусу и перемешать.



Салат из фасоли с орехами и гранатом

1 кг фасоли, 4 луковицы, 100–150 г ядер грецких орехов, 10 веточек зелени кинзы, 4 дольки чеснока, 2 ч. ложки имеретинского шафрана, 1 стакан гранатового сока, зерна 1 граната, 1 стручок острого перца, молотая корица, молотая гвоздика, соль.

Фасоль перебрать, промыть, отварить до готовности и откинуть на дуршлаг.

Ядра орехов очистить от кожицы и истолочь. Добавить к ним тонко нашинкованный репчатый лук,



истолченные вместе чеснок, стручковый перец, кинзу, толченый шафран и соль, развести гранатовым соком, приправить корицей и гвоздикой. Получившуюся смесь соединить с вареной фасолью и аккуратно перемешать.

Готовый салат посыпать зернами граната.



Салат из цитрусовых

2 апельсина, 1 лимон, 4 мандарина, 1 желтый грейпфрут, 1 красный грейпфрут, 100 г листового салата, 1 плод авокадо, 100 г взбитых сливок, 50 мл апельсинового сока, 50 мл грейпфрутового сока, сахар.

Фрукты вымыть, обтереть, снять кожуру, разделить на дольки, удалить перегородки, их разделяющие. (Можно не разбирать на дольки, а вырезать мякоть острым тонким ножом.) Листья салата вымыть, обсушить и измельчить. Авокадо очистить и нарезать тонкими дольками.

На дно салатника выложить листья салата, сверху — авокадо, на него — мякоть цитрусовых. Соединить апельсиновый и грейпфрутовый соки, добавить сахар по вкусу, перемешать и полить салат. Украсить взбитыми сливками.



Салат из чернослива с орехами

26 *200 г чернослива без косточек, 200 г ядер грецких орехов, 1 долька чеснока, 100 г сметаны.*



Чернослив залить горячей водой, остудить, откинуть на дуршлаг, мелко нарезать. (Если чернослив жесткий — отварить.) Орехи мелко порубить. Чеснок раздавить, смешать со сметаной.

В салатник выложить слоями: чернослив, орехи, сметану. Слои повторить.



Салат из яиц и куриных потрохов

2–3 яйца, 50 г зеленого лука или 1 луковица, потроха от 2 тушек птиц, 1 ст. ложка растопленного куриного жира, соль.

Обработать потроха: желудки разрезать, удалить остатки пищи и внутреннюю оболочку, из печени аккуратно вырезать желчный пузырь, сердце тщательно очистить от крови. Затем потроха промыть, отварить до готовности в подсоленной воде, остудить и мелко порубить.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, порубить. Зеленый лук вымыть, обсушить и измельчить (репчатый лук порубить).

Все ингредиенты соединить, посолить по вкусу, перемешать и полить куриным жиром.



Салат-коктейль с апельсинами

300 г белокочанной капусты, 1 апельсин, 2 яблока, 0,5 лимона, майонез, соль.



Капусту тонко нашинковать, посолить, перемешать руками до появления сока.

Апельсин и лимон очистить, разобрать на дольки, удалить семена и пленки. Яблоки вымыть, обсушить, очистить от кожицы и сердцевины, нарезать соломкой.

На дно бокалов положить капусту, сверху — апельсин, лимон и яблоки. Полить майонезом.



Салат из шампиньонов с креветками

350 г шампиньонов, 6 ст. ложек оливкового масла, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 головка чеснока, 180 г вареных креветок, 1 ч. ложка мелко нарубленной петрушки, красный молотый перец, соль.

Масло вылить в глубокую сковороду, добавить лимонный сок, высыпать перец. Положить дольки чеснока и шампиньоны. Готовить на слабом огне 15–20 мин, после чего охладить в течение 1 ч.

Грибы вынуть из сковороды (чеснок оставить), посолить по вкусу, посыпать петрушкой, а сверху выложить очищенные креветки.



Салат «Генерал»

1 крупная свекла, 3–4 средние моркови, 3 средних клубня картофеля, 3 яйца, 1 яблоко, 300 г говядины или куриного мяса, майонез, соль.



Свеклу, морковь и картофель отварить, не очищая, отдельно друг от друга, остудить и очистить. Свеклу натереть на крупной терке или нарезать очень тонкой соломкой, морковь натереть на крупной терке, картофель нарезать кубиками или тонкими ломтиками.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать тонкими кружочками.

Мясо сварить в подсоленной воде, остудить и нарезать маленькими кубиками.

Яблоко очистить и натереть на крупной терке.

На плоское блюдо выложить слоями: морковь (слегка посолить), майонез, свекла (слегка посолить), картофель (посолить), майонез, яйца, яблоко, мясо, майонез.

Перед подачей салат выдержать не менее 30 мин.



Салат «Грибки»

12 яиц, 160 г ветчины, 4 ст. ложки тертого сыра, 6 помидоров, 2,5 ст. ложки майонеза, 4 ст. ложки горчичного соуса, зелень петрушки, соль.

Для соуса: 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка, горчицы, 1 долька чеснока, соль.

Ветчину нарезать соломкой. Яйца сварить вкрутую, срезать доньшки, вынуть желтки. Соединить желтки, кусочки белка, 3 ст. ложки тертого сыра, ветчину и майонез и тщательно перемешать. Заправить получившийся салат соусом.

Часть салата выложить на блюдо, посыпать оставшимся сыром. Остальным салатом нафаршировать



яйца. Поставить яйца на салат, шляпки изготовить из половинок помидоров. Украсить веточками петрушки.

Чтобы приготовить соус, размягченное сливочное масло соединить с горчицей, добавить раздавленный чеснок, посолить, перемешать и взбить.



Салат «Каприз»

200 г отварного филе цыпленка, 200 г отварного языка, 200 г ветчины, 300 г отварных грибов, 30 г горчицы, 20 г уксуса, 50 г растительного масла, черный молотый перец, соль.

Филе цыпленка, язык, ветчину и грибы нарезать тонкими полосками, посолить и поперчить по вкусу.

Приготовить заправку, перемешав уксус, растительное масло и горчицу до образования однородной массы. Готовый салат залить заправкой и дать немного настояться.



Салат с красной икрой

150 г красной икры, 100 г риса, 5 яиц, 200 г семги слабой соли, 1 красная луковица, листовой салат, майонез.

Рис отварить до готовности, откинуть на сито и промыть под струей холодной воды. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать. Семгу и лук нарезать маленькими кубиками.



Рис, яйца, лук и семгу соединить, заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Листовой салат вымыть, обсушить. Выложить листьями дно салатника, на них выложить рыбный салат, а сверху — слой икры.



Салат-коктейль с ветчиной

100 г нежирной ветчины, 100 г сыра, 2 свежих огурца, 100 г майонеза, листовой салат.

Ветчину нарезать соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Огурцы вымыть, обсушить, нарезать соломкой. Листья салата вымыть и обсушить.

Дно двух бокалов выстлать листьями салата, сверху положить ветчину, затем огурцы, посыпать сыром. Залить майонезом.



Салат «Море»

1 пакет морского коктейля, 2 свежих огурца, 2 помидора, 1 стручок желтого сладкого перца, 1 стручок оранжевого сладкого перца, листья салата.

Для соуса: 1–2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки соевого соуса.

Морской коктейль (смесь морепродуктов) опустить на 1–2 мин в кипящую воду, затем откинуть на дуршлаг, обсушить и остудить.



Листья салата, огурцы, помидоры и сладкий перец вымыть и обсушить. Огурцы нарезать тонкими кружочками, помидоры — дольками. Сладкий перец очистить от семян и перегородок, нарезать колечками.

На блюдо выложить листья салата. В середину положить морепродукты, вокруг них — овощи, чередуя так, чтобы они не совпадали по цвету.

Приготовить соус, смешав все указанные ингредиенты. Готовым соусом полить морепродукты.



Швейцарский салат

160 г отварного мяса, 40 г зеленого салата, 1 луковица, 4 соленых огурца, 3 яблока, 1 ст. ложка растительного масла, сахар, горчица, черный молотый перец, уксус, соль.

Мясо, салат, лук, огурцы и яблоки нарезать маленькими кусочками (примерно одинаковыми по размеру), перемешать и заправить смесью масла, сахара, соли, перца и уксуса.



Сладкий салат

3–4 моркови, 0,5 стакана изюма без косточек, 0,5 стакана кураги, 0,5 стакана ядер грецких орехов, 5 ст. ложек сметаны, 1 ст. ложка сахара.

Морковь тщательно вымыть, очистить, натереть на средней терке. Изюм перебрать, промыть, ошпарить крутым кипятком, откинуть на сито и слегка обсушить.



Курагу вымыть, залить кипящей водой, накрыть крышкой, выдержать до тех пор, пока вода не остынет, а затем нарезать соломкой. Орехи измельчить (можно смолоть в кофемолке). Сметану взбить с сахаром.

Все ингредиенты соединить, перемешать и полить взбитой сметаной.



Финский салат из сельди

2 сельди, 3–4 клубня картофеля, 2 маринованные свеклы, 2 соленых огурца, 2 луковицы, 1–2 яблока, 100 г вареной говядины, 1 яйцо, 0,75 стакана взбитых сливок, зелень петрушки и укропа, черный молотый перец, соль.

Сельдь выпотрошить, очистить от кожи и костей, филе мелко нарезать. Картофель сварить в мундире, остудить, очистить. Картофель, свеклу, огурцы, лук и яблоки нарезать кубиками.

Все ингредиенты соединить, добавить мелко нарезанное мясо, немного маринада от свеклы, посолить и поперчить по вкусу. Готовый салат выложить горкой в салатник, украсить дольками яйца, сваренного вкрутую, свеклы, зеленью. Сверху выложить взбитые сливки.



Фруктовый салат в дыне

50 г черного винограда, 1 дыня, 1 банан, 1 яблоко, 1 мандарин, 20 г сметаны, 15 г меда, 15 мл вишневого ликера, ванилин.



Отрезать верхнюю треть маленькой круглой дыни, удалить семена и аккуратно нарезать мякоть кубиками. Мандарин, яблоко и банан очистить и нарезать дольками. Ягоды винограда отделить от веточек. Фрукты перемешать и заполнить ими дыню. Полить смесью меда, сметаны, ликера и ванилина.



Фруктовый салат со сливками

2 банана, 2 мандарина, 2 груши, 200 г жирных сливок, 2 ст. ложки лимонного сока, молотая корица, сахарная пудра.

Бананы очистить, нарезать кружочками. Мандарины очистить от кожуры и семян, разобрать на дольки. Груши вымыть, обсушить, очистить от сердцевины, нарезать тонкими дольками. Фрукты полить лимонным соком.

Сливки взбить в крутую пену, добавив в них по вкусу корицу и сахарную пудру.

Готовые сливки перемешать с фруктами.

Фрукты можно разложить по креманкам и полить взбитыми сливками.

ЗАКУСКИ



Авокадо с красной икрой

1 плод авокадо, 100 г красной икры, 100 г семги слабой соли, 1 свежий огурец, оливковое масло.

Авокадо вымыть, обсушить, разрезать вдоль пополам, удалить косточку, а затем ложкой вынуть мякоть. Мякоть порубить. Семгу мелко нарезать. Огурец вымыть, обсушить, нарезать очень маленькими кубиками.

Мякоть авокадо, рыбу, огурец и икру соединить, добавить немного оливкового масла и аккуратно перемешать. Получившуюся смесь выложить в половинки авокадо.



Авокадо с креветками

2 плода авокадо, 50 г очищенных вареных креветок, 50 г консервированного ананаса, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка коньяка.

Авокадо вымыть, обсушить, разрезать вдоль пополам, аккуратно вынуть мякоть. Мякоть измельчить.



Ананас и креветки мелко нарезать. Мякоть авокадо, ананас и креветки соединить, добавить майонез и коньяк, перемешать.

Получившейся смесью заполнить кожицу авокадо.



Баклажаны в кляре

400 г баклажанов, соль.

Для кляра: 2 яйца, 80 г муки, 100 мл молока.

Для фритюра: растительное масло.

Баклажаны вымыть, обсушить, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Приготовить кляр: соединить яйца, муку и молоко, тщательно перемешать, чтобы не было комков, и слегка взбить. Ломтики баклажанов посолить, обмакнуть в кляр и обжарить в кипящем масле по несколько секунд с обеих сторон.



Баклажаны с орехами

3–4 крупных баклажана, 1 стакан ядер грецких орехов, 4–5 долек чеснока, 30 г кинзы, 30 г зелени петрушки, 30 г укропа, уксус, растительное масло, белый молотый перец, соль.

Баклажаны вымыть, нарезать вдоль на полоски толщиной 1 см, поджарить в большом количестве кипящего масла до золотистого цвета. Откинуть на сито, чтобы масло стекло.



Кинзу, петрушку и укроп мелко порубить. Грецкие орехи натереть на мелкой терке или растолочь в ступке. Чеснок мелко порубить или натереть на терке. Зелень, орехи и чеснок соединить, добавить перец, соль и уксус и перемешать. Понемногу вливать воду до тех пор, пока смесь не приобретет консистенцию жидкой каши. (Можно вместо воды добавить майонез.)

Получившейся массой смазать обжаренные баклажаны и свернуть их в трубочку.



Бекон с черносливом

100 г чернослива без косточек, 75 г сыра твердых сортов, 200 г бекона.

Чернослив вымыть и обсушить. Сыр нарезать кубиками. Бекон нарезать тонкими ломтиками.

Чернослив начинить сыром, завернуть в полоски бекона и скрепить деревянными зубочистками. Запекать в горячей духовке до готовности (сыр должен расплавиться).



Баклажаны «Лакомый кусочек»

4–5 баклажанов, 300 г свежих грибов, 3–4 помидора, 1 луковица, 200 г плавленого сыра, 1–2 дольки чеснока, растительное масло, майонез, кетчуп, черный молотый перец, соль.

Баклажаны нарезать ломтиками вдоль, залить холодной водой и прижать грузом. Выдержать около



1 ч, воду слить. Баклажаны выложить на смазанный маслом противень.

Очищенные грибы, помидоры и лук мелко нарезать, соединить с измельченным сыром и раздавленным чесноком, добавить немного кетчупа и майонеза, перемешать. Получившуюся смесь выложить на баклажаны, посолить и поперчить по вкусу.

Запекать в разогретой духовке на слабом огне в течение 40–50 мин.



Буженина, шпигованная чесноком и луком

900 г свиного окорока, 2 луковицы, 50 г чеснока, 50 г зелени петрушки, 20 г мяты, 50 мл 3 %-го уксуса, 700 мл хлебного кваса, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Окорок освободить от костей, нашпиговать чесноком и луком, посыпать молотым перцем, натереть солью, положить в керамическую или эмалированную посуду, залить смесью хлебного кваса и уксуса, добавить сухую мяту и лавровый лист и выдержать на холоде в течение 12 ч. Затем окорок вынуть, слегка обсушить, выложить на противень и довести до готовности в духовке. Получившуюся буженину остудить, нарезать ломтями и подавать с зеленью петрушки.



Галантин из курицы

38 1 курица, 250 г куриного фарша, 2 луковицы, 50 г панировочных сухарей, 1 яйцо, 2 моркови, 1–2 струч-

ка сладкого перца, 100 г стручковой фасоли, 1 ст. ложка желатина, черный молотый перец, соль.



Курицу выпотрошить, промыть и обсушить. Острым ножом аккуратно отделить мясо (с кожей) от костей. Мякоть отбить.

Куриный фарш пропустить через мясорубку с 1 луковицей и сухарями, добавить яйцо, перец и соль по вкусу. Одну морковь вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Сладкие перцы (желательно разноцветные) вымыть, очистить от семян и перепонки, нарезать соломкой. Фасоль отварить в подсоленной воде, остудить и нарезать.

Разложить пищевую пленку, на нее — куриную мякоть с кожей, сверху — фарш, а на фарш — овощи. Сформовать рулет и перевязать его шпагатом или толстой ниткой.

Из куриных костей, 1 луковицы и 1 моркови сварить бульон. В кипящий бульон положить рулет вместе с пленкой. Варить на слабом огне примерно 1,5 ч. После этого рулет вынуть, прижать гнетом и остудить. Бульон процедить, ввести заранее замоченный желатин. Холодный рулет разрезать на порционные куски, выложить на блюдо и залить бульоном. Остудить до образования желе.



Говяжьи ребрышки по-английски

1 кг говяжьих ребрышек, 200 г корнишонов, 100 г маринованного репчатого лука, зелень, черный молотый перец, соль.

С ребрышек снять излишек жира, удалить сухожилия. Подготовленные ребрышки промыть, посолить, слегка поперчить, перевязать ниткой, сложить в толсто-



стенную посуду и жарить в духовке 10–12 мин, пока мясо не потеряет на срезе красноватый оттенок. Затем мясо охладить и нарезать очень тонкими ломтиками. Подавать с корнیشонами, маринованным луком и зеленью.



Гренки со шпротами

10 тонких ломтиков ржаного хлеба, 2–3 дольки чеснока, 10 шпрот, 2–3 кружка лимона, растительное масло.

Хлеб обжарить с двух сторон в кипящем масле, смазать очень тонким слоем раздавленного чеснока.

На каждый ломтик хлеба выложить по одной рыбке и по небольшому кусочку лимона.



Горячие груши

4 небольшие груши, 50 г сыра «Рокфор», 50 г сыра «Гауда», 1 ч. ложка измельченной петрушки, 1 ч. ложка коньяка, 0,5 ч. ложки молотого тмина, 8 ломтиков хлеба, красный молотый перец.

Груши вымыть, разрезать пополам, очистить от кожицы и сердцевины. Сыр натереть на мелкой терке, добавить петрушку, тмин, перец и коньяк. Тщательно перемешать.

Хлеб выложить на противень, на ломтики — половинки груш. Смазать груши сырной смесью.



Запекать в духовке, разогретой до 220° С, в течение 10 мин.

Закуску подавать горячей, слегка посыпав перцем.



Грибной жульен

1 банка консервированных шампиньонов, 1 луковица, 1 кубик куриного бульона, 3 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки тертого сыра, растительное масло.

Лук мелко нарезать и слегка обжарить в растительном масле. Грибы мелко порубить, добавить к луку, перемешать и слегка потомить на слабом огне.

Бульонный кубик растворить в 125 мл горячей воды, добавить жидкость из грибов и перемешать.

В протушенные грибы положить муку, аккуратно перемешать, чтобы не было комков, и тонкой струйкой, помешивая, влить смесь бульона и жидкости от грибов. Подержать на среднем огне 5–7 мин, добавить сметану и перемешать.

Получившуюся смесь разложить по кокотницам, посыпать сыром. Запечь в горячей духовке в течение 15 мин.



Гусиная печень в винограде

500 г гусиной печени, 300 г зеленого винограда без косточек, 0,5 стакана портвейна, 1 луковица, 20 г муки, 25 г маргарина, 0,5 стакана воды, 100 г сахара, 6–8 тостов, черный молотый перец, соль.



Печень нарезать крупными кусками, посолить и поперчить по вкусу.

Воду довести до кипения, растворить в ней сахар, положить виноград и снять посуду с огня.

На маргарине обжарить измельченный лук, добавить портвейн. Примерно через 1 мин добавить виноград с сиропом.

Печень поместить в гриль на 30 с, затем обжарить на сковороде с двух сторон и снять с огня.

Готовую печень уложить на кусочки тостов и полить соусом.



Жареный сыр

400 г твердого сыра, 50 г панировочных сухарей, зелень петрушки, соль.

Для фритюра: растительное масло.

Сыр нарезать толстыми ломтиками и обвалять в сухарях. Растительное масло без запаха довести до кипения, опустить в него ломтики сыра и обжарить их с двух сторон в течение нескольких секунд. Огонь должен быть сильным, чтобы сыр не успел расплавиться. Готовый сыр выложить на блюдо и посыпать измельченной зеленью петрушки.



Домашние шпроты

1 кг мелкой рыбы, 0,5 стакана растительного масла, 0,25 стакана яблочного уксуса, 1 стакан воды, 2—



3 луковицы, гвоздика, лавровый лист, черный перец горошком, 1 ст. ложка соли без верха.

Рыбу очистить, выпотрошить, удалить головы и плавники, тщательно вымыть.

Лук нарезать тонкими колечками.

На дно толстостенной посуды выложить слоями лук и рыбу, прокладывая между рядами лавровый лист, перец, гвоздику и присыпая рыбу солью.

Растительное масло смешать с уксусом и водой, получившейся смесью залить рыбу. Накрыть посуду крышкой и тушить рыбу в течение 1,5–2 ч на маленьком огне (на плите или в духовке). Готовую рыбу остудить, не снимая крышку с посуды.



Запеченные шампиньоны

1 кг крупных свежих шампиньонов, 100 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, соль.

Грибы вымыть, очистить, ножки отделить от шляпок. Шляпки перевернуть срезом наверх и уложить на противень. Посолить. В каждую шляпку положить по кусочку масла, а сверху (очень аккуратно, не высыпая на противень) — немного сыра. Запекать в горячей духовке в течение 20 мин.



Жюльен из креветок с белым вином

200 г мелких очищенных креветок, 1 большая луковица, 0,3 стакана молока, 0,3 стакана белого вина,



2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 50 г сыра твердых сортов, мускатный орех, карри, соль.

Лук мелко нарезать и обжарить в 1 ст. ложке масла с карри до золотистого цвета. Добавить креветки, перемешать. На другой сковороде обжарить муку в оставшемся масле до коричневатого цвета. Помешивая, постепенно влить молоко, потом вино. Добавить мускатный орех и соль по вкусу, смешать с креветками. Разложить по кокотницам, посыпать тертым сыром и поставить под горячий гриль или в разогретую духовку на 3–4 мин, пока сыр не расплавится и не подрумянится. Тотчас же подавать.



Закуска «На любой вкус»

30 маленьких круглых ломтиков хлеба из муки грубого помола, 100 г ветчины, 2 ст. ложки сливочного масла, 6 фаршированных оливок, 4 вареных яичных желтка, 6 очищенных вареных креветок, 70 г плавленого сыра, 2 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки авокадо, нарезанного кубиками, 1 лист салата, 50 г сыра «Рокфор», 50 г сыра «Гауда», 6 консервированных вишен, 6 ядер грецких орехов, 1 ч. ложка карри, 1 ст. ложка майонеза, петрушка, укроп, черный или красный молотый перец, соль.

Шесть ломтиков хлеба намазать маслом, положить на них ломтики ветчины, свернутые розочками, половинки оливок и листики петрушки.

44 Желтки растереть, добавить карри, майонез, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Получив-



шуюся смесь выложить на шесть ломтиков хлеба, сверху положить по креветке. Украсить укропом.

Плавленный сыр смешать со сливками до образования однородной массы. Наполнить ею кондитерский шприц и с его помощью выложить сырный крем на шесть ломтиков хлеба. Посыпать кубиками авокадо.

Оставшийся хлеб намазать маслом. Сверху положить по кусочку салатного листа.

Сыр «Рокфор» разрезать на шесть ломтиков, положить их на шесть ломтиков хлеба, а сверху — по ядру грецкого ореха.

Сыр «Гауда» разрезать на 12 ломтиков. На шесть ломтиков хлеба положить по два кусочка сыра и по одной вишне.

Получившиеся бутерброды выложить, чередуя, на большое плоское блюдо.



Закуска из оливок

20 оливок без косточек, 2 маринованных огурца, 3 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, 2–3 крабовые палочки, майонез.

Огурцы нарезать тонкой соломкой. В каждую оливку положить по кусочку огурца (в отверстие от косточки).

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, желтки отделить от белков.

Желтки раскрошить, соединить с сыром, добавить столько майонеза, чтобы получилась густая масса, и перемешать.

Белки и крабовые палочки натереть на мелкой терке, соединить и перемешать.



Каждую оливку обвалять в желтковой смеси, а затем — в белковой. Аккуратно выложить на блюдо.



Заливное из скумбрии

1 кг скумбрии, 1 кг голов, кожи и костей любой рыбы, 1 стакан воды, 2 стакана сухого белого вина, каперсы, зелень, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

Голову, кожу и кости залить смесью воды и вина, накрыть посуду крышкой и варить на слабом огне 1,5–2 ч. В конце варки посолить по вкусу, добавить лавровый лист и перец. Отвар остудить и процедить.

Скумбрию очистить, выпотрошить, не разрезая брюшко, положить в сотейник, залить отваром так, чтобы он едва закрывал рыбу, довести до кипения и варить на слабом огне 15 мин. Готовую рыбу остудить в отваре, вынуть ее, разрезать на порционные куски, удалить кости, а мякоть выложить в глубокое блюдо, украсить каперсами и зеленью.

Отвар поставить на слабый огонь и варить, пока он не выпарится наполовину. Остудить, процедить, залить рыбу. Выдержать в холодильнике, пока не застынет желе.



Заливное из форели

1 кг форели, 1 кг голов, кожи и костей любой свежей рыбы, 3 стакана воды, 0,5 лимона, зелень петрушки, лавровый лист, черный перец горошком, соль.



Голову, кожу и кости залить холодной водой, накрыть посуду крышкой и варить на слабом огне 1,5–2 ч. В конце варки посолить по вкусу, добавить лавровый лист и перец. Отвар остудить и процедить.

Форель очистить, выпотрошить, не разрезая брюшка, и целиком положить в сотейник или глубокую сковороду. Влить отвар, чтобы он закрывал рыбу на треть или на половину. Накрыть посуду крышкой и припустить форель на слабом огне до готовности. Вынуть из отвара и остудить.

В сотейник влить оставшийся отвар и выпарить его не менее чем наполовину — так, чтобы осталось количество, нужное для желе. Процедить и остудить. В посуду для рыбы влить половину жидкости, поставить в холодильник, чтобы она застыла. На желе выложить рыбу, украсить ее дольками лимона и зеленью, залить оставшейся жидкостью и снова поставить в холодное место.



Заливной рулет

500 г говядины, 200 г свинины, 3 яйца, 1 морковь, молоко, мука, картофельный крахмал, 10–15 г желатина, черный молотый перец, соль.

Мясо пропустить через мясорубку, добавить немного картофельного крахмала и воды, посолить, поперчить, тщательно вымесить. Подготовленный фарш разложить ровным слоем на мокрой марле. Из яиц и молока поджарить омлет. Морковь отварить, очистить и натереть на крупной терке. На середину мясного пласта выложить омлет, сверху — вареную морковь. Сформовать рулет и отварить его в небольшом количестве воды. Рулет вынуть, охладить, снять марлю. В бульон добавить набухший желатин, довести



до кипения и немного остудить. Готовый рулет нарезать на куски, залить смесью бульона и желатина и поставить на холод.



Конвертики с соленым лососем

6 ломтиков копченого лосося, 200 г сливочного сыра, 2 ч. ложки консервированных каперсов, 12 перьев шнитт-лука, 1 луковица-шалот, сок половины лимона, черный молотый перец, соль.

Лук-шалот очистить и мелко нарезать. Шнитт-лук про- бланшировать в течение 30 с и охладить.

Каждый ломтик лосося разрезать пополам. Сливочный сыр смешать с лимонным соком, каперсами и шалотом, посолить и поперчить по вкусу. Получившейся смесью намазать ломтики рыбы, сложить их конвертиками или свернуть рулетиками. Каждый конвертик завязать пером шнитт-лука. Перед подачей остудить в холодильнике.



Креветки в томатном соусе

500 г креветок, 1 луковица, 3–5 долек чеснока, 2 ст. ложки томатной пасты, лавровый лист, оливковое масло, черный молотый перец, соль.

48 Креветки отварить в подсоленной воде в течение 3 мин. Лук нарезать кубиками и обжарить до золоти-



стого цвета. Добавить томатную пасту, перемешать и тушить 3 мин. Положить неочищенные креветки и тушить 15–20 мин. За 3–4 мин до готовности положить измельченный чеснок, посолить и поперчить.



Креветки для гурманов

500 г замороженных очищенных вареных креветок, 50 г тертого сыра.

Креветки быстро разморозить в микроволновой печи или под струей горячей воды (не вынимая из пакета), выложить в форму, посыпать сыром. Прогреть на сильном огне 1–2 мин, чтобы растаял сыр, и сразу же подавать.



Тарталетки с салатом из креветок

Для тарталеток: 340 г муки, 80 г маргарина, 80 мл молока, 40 г сметаны, 4 яйца, 1 ст. ложка сахара, соль.

Для салата: 400 г замороженных сырых креветок, 2 клубня картофеля, 2 огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 120 г майонеза, зелень, соль.

Приготовить тарталетки. Молоко смешать с сахаром, посолить по вкусу, добавить муку, тщательно размешать, чтобы не было комков, положить размягченный маргарин и сметану, вбить яйца и вымесить однородное тесто. Раскатать его в тонкий пласт, вырезать заготовки по



размеру формочек. Разложить заготовки по формочкам, плотно прижимая тесто, проколоть его вилкой. Выпекать в духовке при температуре 240–260° С. Готовые тарталетки охладить.

Картофель отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Креветки промыть в холодной воде, не размораживая, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 10 мин. Остудить, очистить и нарезать.

Огурцы нарезать тонкими ломтиками, соединить с картофелем, креветками, горошком и половиной майонеза, перемешать.

Салат разложить по тарталеткам, полить оставшимся майонезом и посыпать измельченной зеленью.



Креветки с ананасами

500 г вареных очищенных креветок, 500 г консервированных ананасов, 1 стручок перца чили, кинза, растительное масло, соль.

Креветки обжарить на растительном масле до золотистой корочки, сложить их в пиалу. В этой же сковородке слегка обжарить ананасы. Мелко порубить кинзу и перец. Все ингредиенты перемешать и сразу же подавать.



Креветки по-итальянски

50 *500 г неочищенных вареных креветок, 3–4 дольки чеснока, 1 стручок красного жгучего перца, 1–2 ст.*

ложки измельченной зелени петрушки, 250 г томатной пасты, водка, оливковое масло.



Разогреть оливковое масло и обжарить в нем раздавленный чеснок, мелко нарезанный перец и петрушку. Добавить томатную пасту, перемешать и потушить около 5 мин. Выложить неочищенные креветки, влить немного водки. Жарить, помешивая, 10–15 мин.

Подавать прямо с огня.



Лосось в апельсинах

1,5 кг филе свежего лосося, 4–5 апельсинов, мелко нарезанный укроп, лимон, сахар, крупная соль со специями.

Филе промыть в холодной воде, обсушить бумажным полотенцем. Пластины рыбы присыпать сахаром с двух сторон, а затем натереть солью с одной стороны. После этого втереть в рыбу укроп (с двух сторон).

Апельсины очистить и нарезать тонкими кружочками. Половину апельсинов положить на дно керамической, стеклянной или пластиковой посуды, сверху положить рыбу и полностью закрыть ее оставшимися апельсинами.

Накрыть посуду крышкой и поставить в морозильник на несколько часов. Рыба должна «прихватиться», но не заморознуть.

Достать лосося из холодильника, счистить нерастворившуюся соль. Если рыба окажется слишком соленой, промыть и обтереть.

Соленую рыбу очень тонко нарезать, свернуть ломтики рулетиками или розочками, посыпать укро-



пом, украсить лимоном или сбрызнуть лимонным соком.



Лосось с креветками

400 г малосоленного лосося, 250 г сливочного сыра, 150 г очищенных вареных креветок, 2 спелых помидора, 2 ст. ложки лимонного сока, 40 мл жирных сливок, 150 г сметаны, каперсы, оливки без косточек, зелень петрушки, укроп, крахмал, белый молотый перец, соль.

Половину лосося нарезать тонкими ломтиками. Один помидор нарезать тонкими кружочками. Сыр нарезать ломтиками. На блюдо выложить, чередуя, рыбу, сыр, креветки, помидор.

Приготовить соус. Оставшуюся рыбу мелко порубить. Измельчить оливки, зелень мелко нарезать. Лосося соединить с каперсами, оливками, зеленью, добавить немного крахмала, перемешать. Помидор ошпарить, очистить от кожицы, добавить сметану, измельчить с помощью миксера. Получившуюся смесь добавить к лосою с зеленью, влить лимонный сок, посолить и поперчить по вкусу.

Продукты, выложенные на блюдо, полить соусом.



Маринованные баклажаны

1 крупный баклажан, 1 небольшая морковь, 1 небольшая луковица, 1 стручок сладкого перца, 1–2 дольки чеснока, 40 г растительного масла, 1 помидор, листовой салат, **52** зелень, черный молотый перец, соль.



Для маринада: 500 мл воды, 40 г сахара, 70 мл 9%-го уксуса, 30 г соли.

Баклажан вымыть, обсушить, нарезать вдоль тонкими ломтиками, слегка обжарить в кипящем масле. Морковь и сладкий перец вымыть, обсушить, очистить, нарезать соломкой, обжарить до готовности. Лук нарезать полукольцами, обжарить до золотистого цвета.

Морковь, перец и лук соединить, добавить мелко нарезанный чеснок, посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

На каждый ломтик баклажана положить овощную смесь, сформовать рулетики.

Приготовить маринад. Воду довести до кипения, добавить сахар, соль, уксус, перемешать, снова довести до кипения и снять с огня.

Рулетики из баклажана залить маринадом. Выдержать в течение суток.

Готовые баклажаны выложить на блюдо вперемежку с дольками помидора. Украсить салатом и зеленью.



Пахтет из печени и куриных потрохов

500 г говяжьей или телячьей печени, 500 г куриных потрохов (печени, желудков, сердец), 1 луковица, 200 г куриного жира, черный молотый перец, соль.

Куриные потроха отварить в подсоленной воде до готовности. Говяжьую или телячью печень припустить в 100 г куриного жира до готовности (шкварки сохранить). Печень и потроха пропустить через мясорубку вместе



с луком, добавить 100 г куриного жира, шкварки и соль и все тщательно перемешать.



Паштет «Деликатесный»

400 г филе телятины, 250 г филе свинины, 650 г шпика, 200 г телячьей печени, 50 г мякоти белого хлеба, 100 г нежирной ветчины, 200 г свежих шампиньонов, 1 яичный белок, 200 мл сливок, 2 луковицы-шалот, 60 г сливочного масла, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки коньяка, 2 ст. ложки рома, 2 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 0,5 ч. ложки сушеного зеленого перца, 0,5 ч. ложки сушеного базилика, 0,5 ч. ложки сушеного шалфея, 0,5 ч. ложки сушеного тимьяна, молотый имбирь, молотый кардамон, 1,5 ч. ложки соли.

Шпик нарезать тонкими ломтиками. Мясо вымыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками.

Мясо разложить на блюде вместе с 250 г шпика. Посыпать смесью 1 ч. ложки соли с перцем, базиликом, шалфеем, тимьяном. Сверху положить тонкие ломтики хлеба. Хлеб полить белком, взбитым с 6 ст. ложками сливок. Накрыть блюдо и поставить в холодильник на 12 ч.

Шалот очистить, нарезать кубиками. Печень вымыть, очистить от пленок, нарезать кубиками.

Растопить половину сливочного масла, обжарить в нем шалот до светло-желтого оттенка, добавить печень, перемешать. Жарить в течение 2 мин, а затем снять с огня.

Подготовленное мясо дважды пропустить через мясорубку с мелкой решеткой вместе со шпиком и хлебом. Добавить коньяк, ром, раздавленный чеснок, оставшуюся соль, кардамон и имбирь по вкусу. Тщательно перемешать.



Получившийся фарш поставить в холодильник, присыпать колотым льдом.

Шампиньоны вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Ветчину нарезать маленькими кубиками.

Фаянсовую форму выстлать оставшимся шпиком так, чтобы ломтики слегка свешивались за края формы.

Фарш вместе со льдом соединить с оставшимися сливками, сливочным маслом и петрушкой. Тщательно вымесить, пока не образуется однородная эластичная масса. После этого добавить шалот, печень, грибы и ветчину. Получившуюся смесь выложить в форму, накрыть выступающими за край ломтиками. Если остался шпик, выложить его на фарш.

Форму накрыть крышкой, поместить в поддон, заполненный горячей водой. Поставить на нижний уровень духовки, нагретой до 220° С. Запекать в течение 50 мин.

Готовый паштет охладить в форме, затем снять верхние ломтики шпика.



Рулет из индейки

1 кг грудки индейки, 100 г зелени петрушки, 2 ст. ложки горчицы, 5–6 ст. ложек растительного масла, красный молотый перец (паприка), черный перец горошком, соль.

Грудку индейки разделить в виде пласта и тщательно отбить. Посолить, смазать горчицей, посыпать мелко нарезанной петрушкой и скатать в тугой рулет.

Переложить на смазанный маслом противень, обмазать со всех сторон смесью растительного масла и паприки, посыпать раздробленным черным перцем. Поставить в духовку и запечь, время от времени поливая выде-



лившимся соком и прокалывая рулет зубочисткой. Готовый рулет охладить и нарезать на куски.



Рулет из телятины с языком

1 кг телячьей грудинки, 800 г языка, 2 головки чеснока, 4–6 лавровых листов, 10–14 горошин душистого перца, черный молотый перец, соль.

Чеснок мелко порубить. Лавровый лист измельчить. Душистый перец раздавить. Смешать чеснок, лавровый лист, душистый и черный перец, соль.

Телятину вымыть, очистить от костей и сухожилий, разрезать вдоль пополам, отбить, натереть смесью специй.

Язык обдать кипятком, очистить от шкурки, разрезать вдоль пополам и натереть смесью специй.

На одну половину языка положить слой телятины, затем — вторую половину языка и еще один слой телятины. Свернуть все рулетом и перевязать его шпагатом. Подготовленный рулет положить под груз и выдержать в холодном месте 10–15 дней. Затем промыть рулет холодной водой, положить в кипящую воду и отварить до готовности. После этого рулет остудить, освободить от шпагата и разрезать на порционные куски.



Рулеты с камбалой

2 камбалы, тертая цедра и сок 1 лимона, 1 ч. ложка нарезанной петрушки, 4 тонких ломтика ветчины, 1,5 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка молока, 1 малень-

кая луковица, 1 маленькая банка консервированных помидоров, острый соус, смесь пряных трав, черный молотый перец, соль.



Камбалу аккуратно разрезать вдоль хребта так, чтобы образовались два пласта. Кости тщательно удалить, кожу оставить. Получившееся филе посолить и поперчить по вкусу, положить каждый кусок вверх кожей. Присыпать цедрой лимона, петрушкой и побрызгать лимонным соком. Свернуть в рулет, начиная от головы.

Каждый рулет обернуть тонким ломтиком ветчины и полить растопленным маслом так, чтобы израсходовать не более 1,5 ч. ложки масла. Выложить рулеты на блюдо и добавить молоко. Готовить на водяной бане в течение 20 мин.

Растопить остаток масла на маленькой сковородке. Очистить и измельчить лук и обжаривать его, помешивая, пока он не станет прозрачным. Добавить помидоры, немного острого соуса, пряные травы по вкусу и аккуратно перемешать. Тушить на сильном огне 5 мин.

Аккуратно снять с блюда рулеты и обжарить их в течение 2–3 мин, пока ветчина не станет коричневой.

Помидорную смесь выложить на сервировочное блюдо, равномерно распределить ее, а сверху положить рыбные рулеты.



Пьяный лосось

1 кг филе лосося на коже, 100 мл коньяка, 15 г сахара, 50 г соли, укроп.

Из филе удалить кости, натереть его смесью соли и сахара, полить коньяком, а затем обмазать мелко



нарезанным укропом. Посуду с лососем затянуть пищевой пленкой и поставить в прохладное место на сутки. Готовая рыба должна быть упругой. Если она мягкая, подержать ее в холоде до готовности.

Промаринованное филе нарезать тонкими ломтиками.



Рыба, маринованная в овощном соусе

600–700 г филе рыбы, соль.

Для соуса: 1 луковица, 1–2 моркови, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 стакан томатного соуса, 2–4 дольки чеснока, лимонный сок, сахар, черный молотый перец, соль.

Приготовить соус. Для этого репчатый лук мелко порубить и пассеровать в растительном масле до прозрачности. Добавить нашинкованную соломкой морковь и пассеровать еще 7–10 мин. После этого влить томатный соус, положить раздавленный чеснок, добавить немного лимонного сока, сахар, перец и соль по вкусу и перемешать.

Варить на слабом огне 4–5 мин, постоянно помешивая.

Филе рыбы отварить или припустить до готовности и нарезать небольшими кубиками.

Рыбу уложить слоями на блюдо, поливая каждый слой соусом. Выдержать 3–4 ч в прохладном месте.



Рыба в оливковом масле с овощами

лени петрушки, 3 ст. ложки томатной пасты, оливковое масло, мука, черный молотый перец, соль.



Рыбу очистить, выпотрошить, тщательно вымыть. Репчатый лук нарезать тонкими колечками. Сладкий перец (желательно разноцветный) вымыть, обсушить, очистить от перегородок и семян и нарезать соломкой. Чеснок мелко порубить острым ножом. Помидоры вымыть, очистить от кожицы, нарезать ломтиками. Петрушку вымыть, обсушить и измельчить.

Масло сильно разогреть и обжарить в нем рыбу, обваленную в просеянной муке. Рыбу снять со сковороды. В этом же масле обжарить лук, добавить перец, через 5–10 мин — помидоры, а затем петрушку и чеснок. Томатную пасту развести в 1 стакане воды, влить в овощи, посолить и поперчить по вкусу. Тушить 10–15 мин. После этого положить рыбу в получившийся соус. При необходимости добавить воды (она должна покрывать рыбу полностью). Тушить на слабом огне 10 мин.

Рыбу выложить на блюдо, полить соусом и остудить.



Семга с медом

1 крупная семга, 2–3 лимона, 2 ст. ложки меда, 4 ст. ложки соли.

Рыбу очистить (голову и хвост не отрезать), выпотрошить, натереть солью с медом изнутри и снаружи. Лимоны нарезать кружками, слегка отжать и смесью сока с мякотью (и кожурой) обложить рыбу снаружи и внутри. Завернуть семгу в фольгу и положить в холодильник на ночь.



Запекать в разогретой до 180° С духовке примерно 1,5 ч. Перед подачей лимоны удалить.



Свинина по-гатски

1,5 кг свинины, 150 г чернослива, 2 кислых яблока, 4 ст. ложки жира для жарки, 200 мл мясного бульона, 0,5 стакана сливок, имбирь, черный молотый перец, 0,5 ч. ложки соли.

Чернослив залить водой, проварить, остудить, вынуть косточки. Яблоки очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину и нарезать крупными кусками. Мясо вымыть, обсушить, разрезать на 3 одинаковых пласта. Каждый пласт натереть солью, перцем, имбирем. На первый пласт выложить слой чернослива и яблок, накрыть его вторым пластом, положить еще один слой чернослива и яблок, сверху — третий пласт мяса. Обвязать «сэндвич» ниткой, положить его в глубокую посуду с разогретым жиром и немного подрумянить мясо. Жир слить. Полить мясо бульоном и поставить в разогретую до 180° С духовку.

Жарить 1–1,5 ч. Затем мясной соус слить, мясо остудить. Мясной соус проварить со сливками, солью и перцем. С мяса удалить нитки и нарезать его ломтиками. Соус подавать отдельно.



Свиной рулет с сыром

60 650 г свинины, 100 г сыра, 2 моркови, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки муки, 1,5 ч. ложки крахмала, 1 ст. ложка тми-

на, 2 ст. ложки сливок, 0,5 стакана воды, черный молотый перец, соль.



Мясо пропустить через мясорубку, добавить обжаренный тмин, муку, крахмал, яйцо, соль, перец, сливки и хорошо размешать.

Массу разделить на 3 части, каждую раскатать, в середину положить мелко нарезанные сыр и морковь и зажать края, сформовав рулет. Каждый рулет в отдельности положить на смазанный жиром целлофан, туго завернуть, концы завязать. Затем сложить рулеты на противень, полить водой и поставить в духовку примерно на 40 мин.

Готовые рулеты остудить, снять нитки, целлофан, нарезать изделие ломтиками.



Фаршированные грибы по-французски

300 г свежих шампиньонов, 0,25 стакана растопленного сливочного масла, 0,25 стакана хлебных крошек, 0,25 стакана красного сухого вина, 0,25 стакана тертого сыра, 3 ст. ложки сливок, 1 ст. ложка оливкового масла, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 3 ст. ложки измельченного зеленого лука, 0,5 ч. ложки измельченного эстрагона.

Грибы вымыть, очистить, шляпки отделить от ножек. Шляпки смазать сливочным маслом (с помощью щеточки).

Зеленый лук потушить в оливковом масле, влить вино и прокипятить. Снять с огня, добавить крошки, половину сыра, петрушку и эстрагон. Перемешать, добавить сливки (добавлять по одной ложке, следя за тем, чтобы масса оставалась довольно густой).



Получившейся смесью нафаршировать шляпки, полить их сливочным маслом, посыпать оставшимся сыром. Запекать в разогретой духовке при температуре 190° С в течение 15–20 мин.



Язык с изюмом и миндалем

2 говяжьих языка, 1 большая луковица, 2 ст. ложки муки, 2 ч. ложки уксуса, 2 ст. ложки измельченного миндаля, 2 ч. ложки изюма без косточек, 1–2 стакана бульона, жир, сахар, черный молотый перец, соль.

Языки отварить в подсоленной воде, снять кожу. Репчатый лук мелко порубить и обжарить до золотистого цвета. Добавить немного сахара и перемешать. Муку просеять, перемешать с бульоном так, чтобы не осталось комков, влить уксус. Положить в бульон лук, предварительно вымоченный изюм, миндаль, перец и соль по вкусу и потушить на слабом огне 10–15 мин. Затем положить языки, закрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне 30 мин.

Готовые языки разрезать на порционные куски. Подавать с соусом, в котором они тушились.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Салаты.	5
Закуски	35

ПРАЗДНИЧНЫЕ САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Художественный редактор А. Г. Лютиков

Художник А. Г. Вайник

Верстка А. Г. Вайник

Корректор И. Г. Иванова

ООО «Издательство «Терция»

191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н

E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»

127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

ООО «ТД «Эксмо», 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями
обращаться в ООО «Дип покет» E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket»
Pvt. Ltd. for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении, обращаться по тел. 411-68-59 доб. 2115, 2117, 2118.

E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы
и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленин-
ский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87
(многоканальный). e-mail: kanec@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanec-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.

Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала

Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная,

д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1,

литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стач-

ки, 243А. Тел. (863) 220-19-34. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург»,

ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО «РДЦ Эксмо-Украина»,

ул. Луговая, д. 9. Тел./факс (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО «Эксмо-Запад»,

ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым»,

ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99. **В Казахстане:**

ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (727) 251-59-90/91.

gm.eksmo_almaty@arna.kz

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:

127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел. (495) 780-58-34.

Подписано в печать 01.11.2008.

Формат 70x100¹/₃₂. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.

Доп. тираж 5000 экз. Заказ № 7574

Отпечатано с готовых файлов заказчика в ОАО «ИПК
«Ульяновский Дом печати», 432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

www.infanata.org

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

www.infanata.org