

ГОТОВИМ ВМЕСТЕ

Тарталетки «Розочки»

200 г филе свежей семги или форели, 6-8 перепелиных яиц, 6-8 готовых тарталеток, 100 г сметаны, сок 1/2 лимона, соль, белый перец.

Рыбу слегка подморозить, чтобы было проще тонко нарезать и нарезать длинными тонкими ломтиками. Рыбу посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и свернуть каждый ломтик в виде розочки. В каждую тарталетку положить 1/2 ст. л. сметаны, рыбную розочку и разбить в центр розочки по 1 перепелиному яйцу. Запекать тарталетки в духовке при 160°C 15 мин.



КАНАПЕ, ТАРТАЛЕТКИ И РУЛЕТКИ

К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

12+

№ 27



СПЕЦВЫПУСК
ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ № 27
читателей



ISSN 2071-2537

14027

9 772071 253005

РЕЦЕПТ НОМЕРА



Канопе «Лесная красавица»

Ржаной хлеб, 200 г вареной колбасы, 200 г сыра, 2 моркови, 1 зубчик чеснока, майонез, зелень укропа, зерна граната, листья салата.

Хлеб, колбасу и сыр нарезать тонкими ломтиками. Из хлеба, сыра и колбасы формочкой вырезать «елочки». Морковь натереть на средней терке, добавить пропущенный через пресс чеснок, 1-2 ч. л. майонеза и тщательно перемешать. Намазать один ломтик хлеба морковной массой, уложить сверху кусочек колбасы, затем - сыра и накрыть вторым ломтиком хлеба. Смазать сверху майонезом и украсить зеленью укропа и зернами граната. Таким образом приготовить все канопе. Готовые канопе выложить на блюдо, застеленное листьями салата, и подать.

Специальный
"Любимые рецепты читателей"
№ 27, ноябрь 2014 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Булатов А. А.
Номер подписан в печать: 14.11.2014.
Дата выхода в свет: 17.11.2014.
Тираж: 8520 экз.
Заказ № 3996

Подписной индекс в каталоге
"Почта России": 16588.
Адрес редакции, издателя:
606037, г. Дзержинск,
ул. Петряева, 35-12.
Адрес для писем: 606007,
Нижегородская обл.,
г. Дзержинск, а/я 13.

Адрес типографии:
г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47а.
Вид печати - офсетная.
Газета зарегистрирована Федеральной
службой по надзору в сфере связи и
массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации СМИ ПИ
№ ФС 77-34696 от 24 декабря 2008г.

Цена свободная.

Канопе «Хозяйкам на заметку»

10 помидорок черри, 10 перепелиных яиц, 10 шариков мини-моцареллы, 1 пучок укропа, листья салата.

Укроп мелко порубить и обвалять в нем каждый шарик моцареллы. Перепелиные яйца отварить и очистить. На шпажку нанизать помидорку черри, перепелиное яйцо и шарик моцареллы.

Готовые канопе выложить на блюдо, застеленное листьями салата, и подать.



Канопе «Новый год в морском стиле»

2 огурца, 200 г королевских креветок, 100 г сыра, листья салата, зелень.

Маринад: 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. винного уксуса, 1 зубчик чеснока, соль, перец.

Для маринада: чеснок пропустить через пресс, залить растительным маслом, уксусом, посолить, поперчить по вкусу и перемешать.

Опустить в маринад очищенные креветки и оставить на 30-40 мин. Затем обжарить и остудить.

Огурец нарезать кружочками, сыр кубиками. На шпажку нанизать кружок огурца, кубик сыра, креветку, переложить на блюдо, застеленное листьями салата, оформить веточками зелени и подать.

Канопе «Любимое»

3 картофелины, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 2 перышка зеленого лука, 100 г слабосоленой кеты в нарезке, листья салата, соль.

Разрежьте каждую картофелину вдоль пополам, отрежьте «донышки» у закругленной стороны для придания устойчивости, посолите и полейте растительным маслом.

Лук разрежьте на 6 кружочков. На противень выложите картофель, сверху положите по кружку лука, полейте оставшимся маслом и запекайте в духовке при 200°C 25-30 мин. Переложите на блюдо, застеленное листьями салата, поверх каждого «бутерброда» положите ломтик кеты, проткните шпажкой и украсьте спиралькой из зеленого лука.



Канане «Русские гулянья»

Канане «Русские гулянья»

3 кусочка ржаного хлеба, 2 помидора, сливочное масло, 2 вареных яйца, зелень укропа, зеленый лук.

Хлеб нарезать треугольничками, помидоры – дольками, яйца – кружочками, зелень порубить.

Хлеб намазать сливочным маслом, сверху положить дольку помидора, кружочек яйца, украсить зеленью и скрепить шпажкой. Выложить готовые канане на застеленное листьями салата блюдо и подать.

Канане «Сектор приз»

6 небольших кусочков черного хлеба, 100 г мягкого сыра, 6 ломтиков бекона, 2 ст. л. вишневого джема, листья салата.

Подсушить хлеб в тостере или духовке и вырезать фигурной формочкой кусочки. Выложить на хлеб сыр, сверху положить ломтик бекона, украсить джемом, выложить на блюдо, застеленное листьями салата, и подать.

Вместо джема можно использовать любой соус.

Канане «Приятного аппетита»

1 багет черного зернового хлеба, 200 г ветчины, 150 г помидоров черри, 150 г сливочного сыра, листья салата, зелень.

Багет нарезать ломтиками, смазать сливочным сыром, выложить сверху по листочку салата. Помидоры черри разрезать пополам. Фигурно нанизать на зубочистки тонкие ломтики ветчины, вложив вовнутрь несколько веточек зелени, украсить помидоркой черри и воткнуть в ломтики хлеба. Готовые канане выложить на застеленное листьями салата блюдо и подать.

Канане «Аперитив»

Черный хлеб, 10 ломтиков слабосоленой семги, 5 яиц, 1/2 лимона, красная икра, зелень, сливочный сыр.

Черный хлеб нарезать небольшими квадратиками, смазать сливочным сыром и посыпать мелко рубленой зеленью. Сверху выложить кусочки слабосоленой семги и сбрызнуть лимонным соком.

Затем выложить половину вареного яйца, украсить икрой и веточками укропа. Готовые канане выложить на застеленное листьями салата блюдо, украсить по вкусу и подать.

Канане «Бордовый закат»

1 крупная вареная свекла, 1 сельдь пряного посола, 1 красная луковичка, 2 вареных яйца, 1 ч. л. майонеза, зеленый лук, соль.

Свеклу нарезать ломтиками толщиной 5 мм и формочкой вырезать кружочки. Яйца натереть на мелкой терке, заправить майонезом, посолить по вкусу и перемешать.

Сельдь разделить на филе, мелко нарезать и смешать с рубленым красным луком.

На свеклу выложить яичную массу, сверху – селедочную, украсить зеленым луком, выложить на блюдо и подать.

Канане «Владычица морская»

20 креветок, 150 г мягкого сыра, 2 ст. л. 10% сливок, 2 огурца, укроп, соль, перец, листья салата.

Креветки отварить, остудить и измельчить до однородной массы в блендере. Добавить мягкий сыр, сливки, мелко нарезанный укроп, посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.

Затем сформовать маленькие шарики, выложить на кружочки огурца и скрепить шпажками. Готовые канане выложить на блюдо, застеленное салатными листьями и убрать до подачи в холодильник.

Канapé «На банкет»

1/2 багета, 100 г сыра, 100 г копченого окорока, 5 вареных перепелиных яиц, зелень петрушки, красная икра, майонез.

Багет нарезать ломтиками, сыр натереть на терке, яйца разрезать пополам и вынуть желтки. Смешать сыр, желтки, измельченную зелень и майонез. Полученной массой намазать ломтики багета. Сверху разложить ломтики окорока. Украсить зеленью петрушки и половинками яиц, наполненными красной икрой, и подать.



Канapé «Фокус-покус»

2 ломтика пшеничного хлеба, 100 г ветчины, 100 г сыра, 6 маслин, листья салата.

Из хлеба, ветчины и сыра с помощью рюмки или формочки вырезать кружочки. На шпажку нанизать маслину, сыр, ветчину, сыр и хлеб. Готовые канapé выложить на блюдо, застеленное листьями салата, украсить по вкусу и подать.

Канapé «Деликатесик»

багет, 200 г сливочного масла, 200 г сыра с плесенью, 200 г ананасов.

Нарезать багет ломтиками и подсушить в духовке. Сыр нарезать кубиками, ананас – небольшими кусочками. Размягченное масло переложить в кондитерский мешок с фигурной насадкой и высадить небольшие кусочки на ломтики багета. Украсить голубым сыром и ананасом, выложить на блюдо, застеленное листьями салата, и подать.

Канapé «Под водочку»

Хлеб, 100 г вареной говядины, 100 г оливок, каперсы, сливочное масло.

Хлеб нарезать кусочками, формочкой вырезать из них кружочки и смазать сливочным маслом. Мясо нарезать ломтиками, положить на каждый оливку и скрепить шпажкой.

Наколоть мясо с оливкой на кружочки хлеба. На верхушку шпажки наколоть зубочистку. Готовые канapé выложить на блюдо, застеленное листьями салата, и подать.

Канapé «Брависсимо»

250 г филе слабосоленой красной рыбы, 200 г крекеров, 1 яблоко, 1 огурец, 1 луковица, 1 ст. л. сметаны, 2 вареных яйца, зелень укропа, соль.

Очищенное от семян и кожицы яблоко, рыбное филе и луковицу измельчить, яйца натереть на терке. Смешать подготовленные ингредиенты, добавить измельченный укроп, посолить, заправить сметаной, перемешать и убрать массу в холодильник на 2 ч.

Перед подачей на крекер выложить ложку подготовленной массы, сверху украсить кружочком огурца.

Канapé «Без спешки»

500 г куриного филе, 250 г сыровяленного бекона в нарезке, 1 б. конс. ананаса кусочками, 1/2 ст. кефира, специи по вкусу, зелень, листья салата.

Филе нарезать небольшими кусочками, залить кефиром, добавить специи по вкусу и поставить мариноваться в холодильник на 2 ч. Затем обернуть каждый кусочек в ломтик бекона, наколоть на зубочистку и сверху наколоть кусочек ананаса. Выложить на противень, застеленный пергаментом, и запекать в духовке при 180°C 20 мин. Остудить и подать на листьях салата, украсив веточками зелени.

Канapé «Классная закуска»

300 г филе копченого лосося, 100 г твердого сыра, 3 разноцветных болгарских перца, 1/2 пучка укропа, 1/2 пучка петрушки, маслины, крекеры, листья салата.

Вырезать формочками для печенья из сыра и перцев фигурные формы. Положить на кусочки лосося мелко рубленые укроп и петрушку, свернуть в виде кулечка, положить на крекер, сверху положить кусочек сыра и перца, маслину и скрепить шпажкой или зубочисткой. Поставить в холодильник на 1,5 ч. Готовые канapé выложить на блюдо, застеленное листьями салата, и подать, оформив веточками зелени и маслинами.

Канapé «На один укус»

200 г черного хлеба, 2 вареных яйца, 2 маринованных огурца, 1 б. шпрот, 3 ст. л. конс. горошка, майонез, зелень, растительное масло.

Хлеб нарезать ломтиками, вырезать фигурными формами кусочки и обжарить на разогретом растительном масле. На кусочки хлеба положить кружки вареного яйца и огурцов, шпротины и скрепить шпажкой. Украсить канapé горошком.

Готовые канapé выложить на застеленное листьями салата блюдо и подать.



Тарталетки «Украшение стола»

Тарталетки «Украшение стола»

Большие и маленькие тарталетки, 100 г красной икры (аналог), 100 г черной икры (аналог), 3 вареных яйца, сливочное масло, 1 пучок укропа, зелень петрушки.

Яйца натереть на мелкой терке, смешать с мелко рубленой зеленью укропа и наполнить смазанные маслом тарталетки. Наполнить большие тарталетки красной икрой, маленькие – черной.

Украсить тарталетки листиками петрушки, выложить на застеленное листьями салата блюдо, украсить по вкусу и подать.

Тарталетки «Ленивая шуба»

12 тарталеток, 2 вареные свеклы, 3 вареных яйца, 150 г филе слабосоленой сельди, 50 г грецких орехов, майонез, соль.

Филе сельди нарезать кусочками. Свеклу натереть на мелкой терке и отжать. Яйца натереть на крупной терке, орехи порубить.

Подготовленные ингредиенты смешать, заправить майонезом, посолить по вкусу и перемешать. Готовый салат разложить в тарталетки, сверху положить по кусочку сельди.

Выложить на блюдо, застеленное листьями салата, и подать.

Тарталетки «Фуршетные»

Тарталетки: 50 г маргарина, 1 яйцо, 3/4 ст. муки, 1/2 ч. л. сахара, панировочные сухари, 1/4 ч. л. соды, соль.

Салат: 200 г крабовых палочек, 1 вареное яйцо, 2 луковицы, 1 яблоко, 250 г сметаны, зелень петрушки и укропа, соль, перец.

Для тарталеток: маргарин растереть с яйцом, сахаром, солью и содой, добавить муку и замесить тесто. Накрывать и убрать в холодильник на 2 ч. Раскатать тесто в пласт толщиной 7 мм, разрезать на квадраты. Тесто выложить в формы, предварительно смазанные майонезом и посыпанные сухарями, и плотно прижать к стенкам. Лишнее тесто обрезать. Выпекать в духовке при 180°C 15 мин.

Для салата: крабовые палочки мелко нарезать, яйцо, лук, петрушку, укроп, яблоко нарезать маленькими кубиками, заправить майонезом, посолить, поперчить по вкусу и разложить по тарталеткам. Украсить по вашему усмотрению и подать.

Тарталетки «Новогодний дуэт»

Большие тарталетки, листья салата, зелень.

Начинка №1: 100 г ветчины, 2 вареных яйца, маслины, майонез.

Начинка №2: 2 вареных яйца, 1 огурец, 150 г вареных очищенных креветок, майонез.

Для начинки №1: ветчину нарезать тонкой мелкой соломкой, яйца – мелкими кубиками, маслины – колечками. Все соединить, заправить майонезом и перемешать.

Для начинки №2: яйца и огурец мелко нарезать, добавить креветки, заправить майонезом и перемешать.

Тарталетки заполнить наполовину начинкой №1, утрамбовать, затем положить начинку №2, украсить веточками зелени, переложить на блюдо, застеленное листьями салата, и подать.

Тарталетки «Праздничное застолье»

500 г грибов, 250 г крабовых палочек, 1 луковица, тарталетки, 2 зубчика чеснока, сливочное масло, зелень петрушки, растительное масло, соль, перец.

Крабовые палочки нарезать кубиками и обжарить на сливочном масле. Грибы нарезать кусочками, лук мелко нарезать и обжарить все на растительном масле до готовности.

Соединить крабовые палочки и грибы с луком, добавить пропущенный через пресс чеснок, посолить, поперчить по вкусу, заправить майонезом и перемешать. Наполнить приготовленным салатом тарталетки, украсить по вкусу, выложить на блюдо и подать.



Тарталетки «Гламур»

Тарталетки «Гламур»

1 б. конс. ананасов, 150 г сыра, 200 г вареных креветок, чеснок, майонез, тарталетки, листья салата, соль, зелень.

Мелко нарезать ананасы и креветки, чеснок пропустить через пресс, сыр натереть на крупной терке. Подготовленные ингредиенты соединить, заправить майонезом, посолить по вкусу и перемешать. Разложить приготовленный салат по тарталеткам, украсить зеленью, переложить на блюдо, застеленное листьями салата, и подать.

Тарталетки «Вкусное мгновение»

1 упаковка вафельных трубочек, 1 огурец, 200 г вареной говядины, 1 сладкий перец, 2 вареных яйца, майонез, листья салата, соль, перец.

Огурец, мясо, сладкий перец и яйца нарезать мелкими кубиками, перемешать, посолить, поперчить и заправить майонезом. Наполнить вафельные трубочки полученной начинкой, выложить на блюдо, застеленное листьями салата, и подать.

Тарталетки «Маковый цвет»

400 г крабового мяса (сурими), 3 ст. л. мака, 6 ст. л. майонеза, 1 б. конс. кукурузы, 5 вареных яиц, тарталетки, красная икра, соль, перец.

Мак обжарить на сухой сковороде и остудить. Крабовые палочки и яйца нарезать мелкими кубиками, добавить мак, кукурузу, соль, перец, заправить майонезом и перемешать. Убрать салат в холодильник на 1 ч. Затем разложить по тарталеткам, посыпать маком, сверху выложить немного икры и подать.

Тарталетки «Морской прибор»

700 г кальмаров, 2 луковицы, 100 г грибов, 2 ст. сметаны, тертый сыр, растительное масло, большие тарталетки, соль, перец.

Кальмары очистить, промыть, нарезать соломкой и обжарить на растительном масле 3-4 мин., помешивая. Грибы нарезать ломтиками и спассеровать с измельченным луком на масле до готовности. Кальмары и грибы смешать, заправить сметаной, посолить, поперчить и довести до кипения. Наполнить приготовленной начинкой тарталетки, посыпать тертым сыром и запекать в духовке при 180°C до готовности. Слегка остудить и подать, украсив по желанию веточками зелени.

Тарталетки «Краб Крабыч»

200 г крабовых палочек, 100 г сыра, 3 вареных яйца, 2 зубчика чеснока, зелень укропа, майонез, тарталетки, листья салата.

Яйца мелко порубить, крабовые палочки нарезать кубиками или соломкой. Сыр нарезать кубиками или натереть на крупной терке, чеснок пропустить через пресс, зелень порубить. Соединить крабовые палочки, яйца, сыр, чеснок, зелень, заправить майонезом и перемешать. Разложить салат в тарталетки, украсить веточкой укропа, переложить на блюдо с листьями салата и подать.

Тарталетки «Рыбка моя»

1 б. конс. горбуши в собственном соку, 4 вареных яйца, зелень, 50 г майонеза, соль, тарталетки, листья салата.

Для начинки: горбушу размять вилкой, добавить немного майонеза и перемешать.

Белки и желтки натереть по отдельности.

Тарталетки смазать майонезом, посыпать белком, выложить немного начинки, сверху посыпать желтком, украсить листочком петрушки и убрать в холодильник на 2 ч.

Выложить тарталетки на блюдо, застеленное листьями салата, и подать.

Тарталетки «Пир на весь мир»

Тесто: 100 г сливочного масла, 1 желток, 2 ст. л. сметаны, 1/4 ч. л. соли, 1 ст. муки.

Начинка: 200 г вареной свинины, 2 ст. л. 20% сливок, 1 белок, 50 г твердого сыра, 3 ст. л. крахмала, соль, перец, специи для свинины.

Для тарталеток: размягченное сливочное масло смешать с солью, желтком и сметаной в однородную массу, добавляя муку, и замесить эластичное тесто. Завернуть тесто в пищевую пленку и убрать в холодильник на 1 ч. Затем тесто разделить на шарики по 40 г, выложить в формы для кексов, предварительно смазанные маслом, сделать углубление, в центр положить начинку и выпекать в духовке при 180°C 40 мин.

Для начинки: свинину мелко нарезать, добавить специи, соль, перец, сливки и взбить массу на высокой скорости.

Белок взбить отдельно до устойчивых пиков. В фарш добавить белок, тертый сыр, крахмал и перемешать.

Тарталетки «Ежик в тумане»

500 г говяжьей печени, 1 луковица, 1 морковь, 100 г твердого сыра, 100 г сливочного масла, перец, зелень, тарталетки, листья салата, соль.

Печень очистить от пленок, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить на сливочном масле 5 мин., помешивая.

Лук и морковь мелко нарезать и спассеровать на сливочном масле 5-7 мин. Затем подготовленные ингредиенты пропустить через мясорубку, добавить оставшееся сливочное масло и перемешать.

Посолить, поперчить и поставить на 40-50 мин. в холодильник. Затем сформовать из печеночной массы шарики, обвалять в натертом на мелкой терке сыре и выложить в тарталетки. Перед подачей охладить и украсить зеленью.

Тарталетки «На закусочку»

100 г слабосоленой красной рыбы, 100 г сливочного сыра, 100 г сливочного масла, 1/3 пучка укропа, болгарский перец.

Тарталетки: 5 ст. л. паниров. сухарей, 1 яйцо, 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. воды, щепотка соли.

Для начинки: масло натереть на терке, рыбу и укроп мелко нарезать, добавить сыр, измельчить в блендере до однородной массы и убрать в холодильник на 30-40 мин.

Для тарталеток: соединить панировочные сухари, яйца, масло, соль, воду и тщательно перемешать. Наполнить силиконовые формочки и выпекать в духовке 2 мин. Остудить, наполнить приготовленной массой, украсить кусочком перца, зеленью и подать.

Тарталетки «Хорошо живем»

300 г ветчины, 1/2 б. консерв. горошка, 1/2 б. маслин, 4 вареные картофелины, 4 вареных яйца, 1/2 моркови, 2 соленых огурца, 1/2 луковицы, 2 вареных перепелиных яйца, петрушка, соль, перец, 2 ст. л. горчицы, 1 ч. л. молотой паприки, тарталетки.

Тарталетки: 1 яйцо, щепотка куркумы, щепотка соли, щепотка смеси перцев, 50 г сливочного масла, 50 г сыра, мука.

Яйца, морковь, картофель, огурцы, ветчину и лук нарезать кубиками, все соединить, добавить горошек, полить заправкой, перемешать, разложить в тарталетки и подать.

Для заправки: смешать майонез, горчицу, паприку, соль, перец и перемешать.

Для тарталеток: яйцо смешать с куркумой, солью, перцем, натертым на крупной терке маслом, добавить тертый сыр, всыпать муку и замесить эластичное тесто. Обернуть тесто в пищевую пленку и убрать в холодильник. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, формочкой вырезать кружочки, выложить в формочки, наколоть вилкой в нескольких местах, положить кусочек пергамента, насыпать сверху по 1 ст. л. фасоли и запекать в духовке при 180°C 8 мин., затем убавить нагрев до 170°C и выпекать до готовности.

Тарталетки «Праздник на пороге»

2 пласта слоеного теста, 200 г копченой колбасы, 100 г сыра, майонез.

Тесто вырезать по формочкам для кексов, уложить в смазанные маслом формочки, смазать майонезом, наполнить нарезанной соломкой колбасой, посыпать тертым сыром и выпекать в духовке при 200°C до готовности. Готовые тарталетки остудить, выложить на блюдо, застеленное листьями салата, и подать.

Тарталетки «Грибная полянка»

25 тарталеток, 500 г шампиньонов, 300 г копченого куриного филе, 5 вареных яиц, 3 маринованных огурца, зеленый лук, укроп, соль, растительное масло, майонез.

Шампиньоны нарезать кубиками, обжарить на растительном масле, посолить и остудить. Курицу, огурцы и яйца нарезать мелкими кубиками, зелень измельчить. Подготовленные ингредиенты соединить, заправить майонезом и перемешать. Приготовленным салатом наполнить тарталетки, украсить веточкой укропа и подать.





Рулетики «Новый год в Италии»

Рулетики «Новый год в Италии»

500 г филе форели, 2 баклажана, 2 помидора, 1 лимон, 1/2 пучка базилика, 150 г бекона (нарезка), соль, перец, растительное масло.

Баклажаны нарезать вдоль пластинками толщиной 5 мм, посолить, оставить на 5 мин. и слегка отжать. Филе форели нарезать брусочками толщиной 2 см, полить лимонным соком и посыпать мелко рубленым базиликом. Каждый брусочек рыбы плотно обернуть полоской бекона, затем пластинкой баклажана, сложить рулетики зубочистками, обжарить на масле со всех сторон 2-3 мин., положить в форму и запекать в духовке при 200°C 10 мин. Подать рулетики горячими, на ломтиках помидора, украсив зеленью и лимоном.

Рулетики «Любимым гостям»

300 г куриного филе, 100 г бекона, 100 г сыра, растительное масло, соль, перец, зелень петрушки.

Кусочки филе слегка отбить, посолить и поперчить. На каждый кусочек положить ломтик бекона, смазать плавленым сыром и свернуть в рулетики. Сложить зубочисткой, выложить на противень, сбрызнуть растительным маслом и запекать в духовке при 200°C 20 мин. Остудить, удалить зубочистки и подать, оформив зеленью петрушки.

Рулет «Смак»

2 ст. длиннозерного риса, 1 тонкий лаваш, 150 г пекинской капусты, 100 г варено-копченого окорока, 1 ч. л. сахара, соль, перец.

Рис промыть, залить холодной водой и оставить на ночь. На дно сита положить влажную салфетку, выложить рис, разровнять поверхность. Накрыть крышкой и варить на водяной бане 25 мин. Капусту измельчить, перемешать с солью и сахаром, окорок мелко нарезать.

Разогреть сухую сковороду, выложить капусту и готовить, помешивая, 30 сек. Противень накрыть бумагой для выпечки. Лаваш разрезать вдоль пополам, уложить на противень и поставить в разогретую до 160°C духовку на 1 мин. Выложить половину лаваша, распределить по нему половину риса, по центру выложить половину капусты, на нее - половину окорока, поперчить. Свернуть, плотно прижимая, рулет.

Таким же образом свернуть 2-й рулет. Разрезать рулеты на порционные куски, выложить на листья салата и подать.

Рулет «Супервкус»

250 г малосольной красной рыбы, 4 яйца, 100 г оливок без косточек, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. крахмала, 100 г майонеза, 70 г сливочного масла, 1 лимон, зелень, соль, перец.

Яйца взбить с солью, добавить муку и крахмал, поперчить. Маслины нарезать кружочками, грибы - ломтиками. Отделить немного теста и добавить мелко рубленую зелень.

Противень застелить пергаментной бумагой, смазать маслом и вылить оставшееся тесто.

Сверху выложить зелень, грибы и маслины. Поставить противень в разогретую до 200°C духовку на 7-10 мин., вынуть, выложить слой рыбы, свернуть в рулет и убрать в холодильник на 2 ч. Нарезать рулет кружочками и по желанию украсить маслиной или зеленью.

Сырный рулет «Лучший день в году»

200 г твердого сыра, 2 плавленых сырка, 200 г ветчины, 100 г копченой колбасы, 2 вареных яйца, 100 г сливочного масла, 1 б. оливок с паприкой, соль, перец.

Плавленый сыр, колбасу и яйца натереть на крупной терке, добавить размягченное сливочное масло, соль, перец, сок из оливок и перемешать. Твердый сыр положить в полиэтиленовый пакет и поставить на 1 мин. в микроволновку. Затем раскатать сыр через пакет в пласт толщиной 3 мм, верхнюю часть пакета снять, выложить кусочки ветчины, намазать сырно-колбасной массой и свернуть в рулет.

Готовый рулет положить в холодильник на 3-5 ч. Нарезать ломтиками толщиной 1 см, выложить на блюдо и подать к белому сухому вину.



Рулетики «На бис»

Рулетики «На бис»

200 г ветчины в нарезке, 100 г творога, 3 ст. л. 30% сметаны, 1 помидор, 1/2 пучка зеленого лука, 1 зубчик чеснока, молотая паприка, маринованные корнишоны, соль.

Помидор мелко нарезать, лук порубить, смешать с творогом, добавить сметану, тертый чеснок, паприку, соль, перец и перемешать. Каждый ломтик ветчины намазать получившейся смесью, положить корнишон, свернуть в рулетик и скрепить зубочисткой.

Выложить рулетики на блюдо, украсить зеленью и подать.

Рулетики «Успех»

1 лист лаваша, 100 г творога, 1 пучок петрушки, 2 помидора, 50 г твердого сыра, 1 ст. л. майонеза, растительное масло, соль, перец.

Лаваш разрезать на равные прямоугольники. Творог размять вилкой, немного посолить, поперчить, добавить майонез и мелко рубленую зелень петрушки и тщательно перемешать. Помидор нарезать мелкими кубиками, сыр натереть на мелкой терке.

На каждый кусочек лаваша положить творожную начинку, сверху – кусочки помидоров и посыпать тертым сыром. Свернуть в рулетики и обжарить с двух сторон на растительном масле до румяной корочки.

Рулес «Авангард»

2 тонких лаваша, 2 баклажана, 3 помидора, 1 пучок укропа, 300 г плавленого сыра, 3 помидора, 100 г майонеза, 2 зубчика чеснока, растительное масло, соль, перец.

Баклажаны нарезать тонкими пластинками, посолить, оставить на 20 мин., обжарить на масле до мягкости. Лаваш разложить на ровной поверхности, смазать плавленым сыром, посыпать рубленым укропом. Сверху плотно разложить баклажаны.

Смешать майонез с пропущенным через пресс чесноком, посолить, поперчить, смазать баклажаны. Помидоры нарезать тонкими кружочками и положить на лаваш. Свернуть лаваш в рулет, обернуть пищевой пленкой и оставить в холодильнике на 2 ч. Затем нарезать порционными кусками, выложить на блюдо и подать.

Рулес «Фейерверк»

1 б. конс. красной фасоли, 1 б. конс. кукурузы, 3 разноцветных красных перца, 1/2 пекинской капусты, 150 г салями, 300 г конс. помидоров, 5 ст. л. кетчупа, 1 ст. л. 3% уксуса, 1 ч. л. меда, 1 ст. л. оливкового масла, тонкий лаваш, соль.

Фасоль и кукурузу промыть, дать воде стечь, перец нарезать тонкими полосками. Листья салата порвать руками на кусочки. Колбасу нарезать тонкими ломтиками.

Протертые помидоры перемешать с кетчупом, уксусом, медом и маслом, посолить и поперчить по вкусу.

Лаваш слегка разогреть на сковороде. Затем смазать соусом, сверху выложить подготовленные ингредиенты, свернуть в рулет, обернуть пергаментной бумагой и убрать в холодильник на 1-2 ч. Готовый рулет нарезать кусочками, выложить на блюдо с листьями салата и подать.

Рулес «Охотский»

1 багет, 2 ст. л. сливочного масла, 2 вареных яйца, 2 филе анчоуса, 1 ч. л. оливкового масла, 100 г сыра, 100 г вареной ветчины, 100 г салями, 2 корнишона, листья салата, соль, перец.

У батона срезать горбушки, затем разрезать его поперек пополам. Вырезать мякиш и мелко его нарезать. Нарезать мелкими кубиками сыр, ветчину и салями, яйца мелко порубить, корнишоны нарезать соломкой. Анчоусы размять, смешать со сливочным маслом, добавить всю остальную начинку, хлебный мякиш, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Плотнo заполнить начинкой с двух сторон багет, завернуть в фольгу и положить в холодильник на 5 ч. Нарезать багет ломтиками, выложить на блюдо, застеленное листьями салата, и подать.



Рулет «Сырный рай»

Рулет «Сырный рай»

300 г твердого сыра, 150 г грецких орехов, 150 г зерненого творога, листья салата, зелень.

Сыр натереть на крупной терке, равномерным слоем выложить на пергамент и поставить в микроволновку на 5-7 мин. Орехи порубить, смешать с творогом и выложить на расплавленный сыр, оставляя свободные края. Свернуть в рулет, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 30 мин. Затем пленку снять, нарезать тонкими ломтиками, выложить на блюдо, застеленное листьями салата, и подать.

Рулетики «Тропикано»

100 г сырокопченой грудинки, 50 г листьев салата, 1/2 манго, 1 ст. л. бальзамического уксуса, 1 ч. л. оливкового масла, перец.

На ровную поверхность, застеленную пленкой или бумагой, выложить внахлест пластинки грудинки, сверху положить листья салата, посыпать перцем. Манго очистить от кожуры и косточки, нарезать тонкими ломтиками, выложить на салат, сверху поместить оставшуюся грудинку и пару салатных листьев. Сбрызнуть уксусом, свернуть в рулет и убрать в холодильник на 2 ч. Нарезать кусочками наискосок, выложить на блюдо, сбрызнуть оливковым маслом и подать.



Рулетики «Для гостей»

2 куриных филе, 1 луковица, 1 морковь, 1 плавленый сырок, соль, перец, растительное масло.

Куриное филе разрезать, развернуть, отбить, посолить и поперчить. Нарезать пластинками плавленый сырок, лук мелко нарезать. Морковь натереть на терке, спассеровать на растительном масле, добавить лук и жарить вместе до мягкости. На филе выложить морковь, положить 2-3 пластинки сыра, свернуть в рулетики и завязать нитками или сколоть зубочистками. Обжарить рулетики на растительном масле со всех сторон, затем выложить на бумажные салфетки, чтобы стек лишний жир. С готовых рулетиков снять нитки, остудить, выложить на застеленное листьями салата блюдо, украсить по вкусу и подать.

ПОДПИСКА
по каталогу «Почта России»



ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ для
ЧИТАТЕЛЕЙ ПРАЗДНИКОВ
и БУДНЕЙ

68 страниц.
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **16588**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
спецвыпуски