

НОВОГОДНИЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

50

рецептов



НОВОГОДНИЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ



Москва
2014



Содержание

Салаты и закуски

Салат-коктейль из крабовых палочек	4
Салат с курицей, карри и ананасом	5
Очень нежный «Оливье»	6
Салат из печени трески и фруктов	7
Салат с копченой курицей, кукурузой и ананасами	8
Руляда из цыплят	9
Сырный рулет с зеленью, маринованными огурцами и маслинами	10
Рулет из лаваша с пикантной творожной начинкой	11
Оригинальные свекольные рулетики	12
Семга, запеченная со сливочным сыром, креветками и виноградом	12
Королевские креветки в беконе	13
Жареный сыр	13
Корзинки из сыра с грибной икрой, креветками и кальмаром	14



Крылышки цыплят «Бон-бон»	15
Индейка в баклажане с апельсинами и болгарским перцем	16
Свинина с баклажаном и шпинатом	17
Открытки из свинины с ветчиной и сыром	18

Горячее

Зразы из говядины со шпиком, зеленью и чесноком	19
Мясные гнезда из филе птицы с овощами	20
Цыпленок по-царски	21
Индейка с миндалем, изюмом и пряными специями	22
Рождественская утка с апельсинами	22
Фаршированная индейка	23
Холодец	23
Утка, фаршированная яблоками, грушами и сухофруктами	24
Утиная грудка в картофельной шубке на яблоках с пряным соусом	25
Свиное филе по-креольски в апельсиновом маринаде	26
Грудинка, запеченная с потрошками, грибами и луком	27
Горшочки из говядины с грибами в сметане	28
Рулет из карпа с луком, грибами и шпинатом в слойке	29
Филе тресковых с зеленью в беконе	30
Форель, фаршированная креветками и шампиньонами в сливочном соусе	31
Утка, запеченная в глазури	32
Семга под винно-имбирным соусом	33
Говядина, тушенная по-русски	34
Курица фаршированная	35
Рагу из куриных потрошков	36
Рыба, запеченная с грибами и картофелем	37

Десерты

Яблочный самбук	38
Апельсиновый десерт	39
Шоколадная елочка	40
Пряничный домик	41
Миндальные звезды	42
Шведское рождественское печенье «Пеппаркокур»	42
Эльзасское рождественское печенье	43
Немецкие рождественские пряники «Лебкухен»	43
Пряничные человечки	44
Печенье «Снежинки»	45
Шоколадные пряники	46
Заварные пряники «Ароматные»	47



Салат-коктейль из крабовых палочек

1. Мелко нашинковать капусту.
2. Нарезать тонкой соломкой крабовые палочки, яйцо натереть на терке.
3. Выложить в бокалы капусту с кукурузой. Сверху посыпать яичной крошкой.
4. Полить яичную крошку майонезом и выложить на них крабовые палочки.
4. При подаче оформить веточками зелени и оливками.

Состав:

120 г крабовых палочек
1 вареное яйцо
60 г белокочанной капусты
60 г консервированной кукурузы
4 оливки
3 ст. л. майонеза
Зелень петрушки для оформления

Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 4



Салат с курицей, карри и ананасом

Состав:

1 куриная грудка
1 свежий ананас
1 зеленое яблоко
1 стебель сельдерея
1 ч. л. порошка карри
50 г сливочного масла
Лимонный сок
Майонез
Соль и черный молотый перец по вкусу

1. Куриное филе натереть порошком карри, солью и перцем, обжарить на сливочном масле.
2. Сбрызнуть яблоки лимонным соком и нарезать соломкой. Сельдерей, ананас и остывшую курицу также нарезать соломкой.
3. Заправить салат майонезом.

Курица и карри – классическое сочетание. Добавьте к нему ананас, яблоко и сельдерей – и получите полезное блюдо.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Очень нежный «Оливье»

1. Картофель, яблоко, курицу и огурцы нарезать кубиками.
2. Горошек сварить в кипящей воде до мягкости (5 мин) и сразу обдать холодной водой, чтобы он сохранил цвет. Яйца сварить, разрезать на половинки.
3. Смешать все подготовленные ингредиенты, немного посолить и заправить майонезом.

Состав:

*1 свежий огурец
1 маринованный огурец
3 вареные картофелины
1 яблоко
300 г замороженного горошка
400 г вареного куриного филе
10 перепелиных яиц
Майонез
Соль*

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Салат из печени трески и фруктов

Состав:

180 г печени трески
1 груша
1 красный грейпфрут
1 яблоко
1 средний огурец
6–8 перепелиных яиц
Пучок микс-салата либо
ромэн-салата
Соль – по вкусу

Заправка:

100 г майонеза
5 колец
консервированного
ананаса
1/4 стручка свежего
перца чили

1. Вымыть салат, тщательно обсушить. На мокрых листьях заправка не держится. Нашинковать довольно крупно.
2. Нарезать огурец брусочками толщиной 0,5 см. При желании можно снять кожуру.
3. Очистить от кожуры яблоко и грушу, нарезать дольками или брусочками.
4. Срезать с грейпфрута кожуру вместе с белой частью.
5. Вырезать мякоть из пленок.
6. Для заправки нарезать мелкими кубиками ананас. При возможности заменить консервированный ананас свежим.
7. Смешать майонез с мелко нарезанным перцем чили и ананасом.
8. На салатные листья выложить заправку, поверх нее фрукты, кусочки печени и половинки отварных перепелиных яиц.

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 3



Салат с копченой курицей, кукурузой и ананасами

1. Приготовить заправку: смешать майонез с яблоком, очищенным от кожуры и семян и измельченным на мелкой терке.
2. Отварить морковь в течение 20 мин до полной готовности (должна быть мягкой при прокалывании ножом). Очистить морковь от кожуры, нарезать маленькими кубиками (0,5–0,8 см).
3. Отварить яйца вкрутую в подсоленной воде в течение 7 мин после закипания. Немедленно охладить под струей проточной воды.
4. Нарезать ананас и огурец мелкими кубиками.
5. Очистить куриную грудку от кожи, нарезать мелкими кубиками.
6. Смешать компоненты салата с заправкой. Выложить через кольцо, сверху украсить тертым на мелкой терке яйцом, посыпать кедровыми орешками.

Состав:

100 г копченой куриной грудки без кожи
20–30 г консервированного ананаса
20–30 г консервированной кукурузы
1 свежий короткоплодный огурец весом до 100 г
1 средняя морковь (около 80 г)
2 яйца
3 ч. л. кедровых орешков
Соль

Заправка:

50–100 г майонеза в зависимости от густоты
1/2 маленького яблока

Время приготовления: 15–20 мин
+ 30 мин на варку овощей
Количество порций: 2–3



Руляда ИЗ ЦЫПЛЯТ

Состав:

*1 целый потрошенный
охлажденный цыпленок
(около 1,5 кг)*

*100–120 г варено-
копченой ветчины*

*1 большая морковь (около
100 г)*

100 мл молока

2 яйца

*Несколько зубчиков
чеснока*

*Средний пучок свежей
зелени (укроп и/или
петрушка)*

2–3 ст. л. горчицы

*2 ч. л. приправы для
курицы (хмели-сунели,
тмин, карри)*

*Соль, свежемолотый
черный перец – по вкусу*

Растительное масло

1. С тушки цыпленка с помощью ножа аккуратно снять мякоть с кожей, не повреждая последнюю и оголяя кости.
2. Распределить мясо по коже, отбить тыльной стороной ножа. Посолить, поперчить, добавить специи, натереть горчицей и измельченным чесноком.
3. Отварить и нарезать брусочками морковь. Ветчину также нарезать длинными брусочками. Выложить равномерно на мясо вдоль.
4. Для омлета смешать и взбить венчиком яйца, молоко, мелкорубленную зелень, посолить. Можно добавить немного муки. Выпекать омлет с обеих сторон на раскаленной сковороде в небольшом количестве растительного масла.
5. Разрезать омлетный блинчик пополам, выложить на мясо с начинкой. Свернуть тугим рулетом, обернуть 1–2 слоями пищевой пленки, стянуть шпагатом.
6. Варить, полностью погрузив в воду, в течение 50–60 мин при слабом кипении. Охлаждать под прессом в течение 6–8 ч.

Время приготовления: 20 мин
+ 60 мин на варку + 6 ч
на застывание

Количество порций: 10 (1,5 кг
готового блюда)



Сырный рулет с зеленью, маринованными огурцами и маслинами

1. Выложить на пищевую пленку листики зелени, равномерно распределить и прижать вторым слоем пленки, снять верхнюю пленку.
2. Натереть твердый сыр на крупной терке, выложить равномерным слоем толщиной 3–5 мм на зелень.
3. Запечь сыр и зелень в микроволновой печи или духовке таким образом, чтобы сыр только расплавился, но не кипел. Выложить на сырный коврик нарезанный длинными брусочками перец, корншоны.
4. Выложить поверх нарезанный тонкими пластинами сыр с голубой плесенью, кусочки маслин и оливок, орехи и зелень.
5. Свернуть рулет, обжать, чтобы слои плотно прилегали друг к другу. Отправить застывать в холодильник на 20–30 мин.
6. Нарезать ролл под небольшим углом на кусочки. Подавать с целыми оливками и маслинами и прочими пиканциями.

Состав:

150–200 г твердого сливочного сыра

До 100 г сыра с голубой плесенью, например дор-блю

Большой пучок свежей зелени (петрушка и укроп)

По 1/2 сладкого болгарского перца (красного и желтого)

До 100 г маринованных огурцов (корншонов)

30–50 г маслин

20–30 г сливок

До 30 г обжаренных грецких орехов

Время приготовления: 30–40 мин

Количество порций: 4



Рулет из лаваша с пикантной творожной начинкой

Состав:

1 тонкий армянский лаваш

Для начинки:

250 г жирного творога

4 ст. л. сливочного масла

8 грецких орехов

3 зубчика чеснока

1 щепотка паприки

1/2 ч. л. соли

- 1.** Очистить и измельчить грецкие орехи.
- 2.** Чеснок мелко нарезать и растереть с солью.
- 3.** Добавить в творог щепотку паприки, растопленное сливочное масло, грецкие орехи и чеснок. Все тщательно перемешать до получения однородной массы.
- 4.** Выложить начинку на лаваш и свернуть его рулетом.
- 5.** Подавать на стол, нарезав ломтиками.

Время приготовления: 15 мин

Количество порций: 6



Оригинальные свекольные рулетики

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4

1. Свеклу и морковь натереть на мелкой терке и разложить по разным емкостям. Картофель натереть на крупной терке. Овощи слегка подсолить.
2. Выложить на рабочую поверхность пищевую пленку в два слоя, добавить к свекле майонез, вымесить и выложить тоненьким прямоугольным пластом на пленку. Следующий слой: сливочный сыр с майонезом. Далее — картофель с морковью и майонезом. Сверху — филе сельди. Важно, чтобы каждый следующий слой занимал меньше места, чем предыдущий.
3. Приподнять пленку с двух сторон и сформировать рулет. Завернуть рулет в пленку в фольгу и убрать в холодильник на несколько часов.
4. Вынуть из холодильника, снять фольгу и пленку, нарезать на порционные кусочки.

Состав:

300 г вареной свеклы
100 г вареной моркови
200 г вареного картофеля
100 г сливочного сыра
70 г филе слабосоленой сельди
100 г майонеза



Семга, запеченная со сливочным сыром, креветками и виноградом

Время приготовления: 20–30 мин

Количество порций: 3–4

1. Отделить семгу от кожи, нарезать кусочками толщиной 3–5 мм поперек волокон. Посолить, поперчить, добавить специи, полить соком лимона.
2. Сформовать из каждого кусочка кольца. Внутри можно положить нарезанную морковь или картофель, завернутые в фольгу, чтобы рыба держала форму. Запекать в духовке при температуре 160 °С в течение 5 мин.
3. Сбрызнуть креветки лимонным соком, смешать с мягким сливочным сыром.
4. Разрезать виноград на четыре части, удалить косточки.
5. Наполнить кольца рыбы смесью сыра и креветок, сверху выложить несколько долек винограда. Запекать в духовке еще 5 мин при температуре 180 °С.
6. В качестве гарнира подать нарезанную рукколу с соломкой перца и мелко рубленной зеленью.

Состав:

300 г охлажденного филе семги на коже
100 г варено-мороженных коктейльных (мелких) креветок
50 г черного винограда
90 г мягкого сливочного сыра
1 ч. л. комбинированной приправы для рыбы
Сок лимона
Соль, свежемолотый черный перец – по вкусу
Растительное масло

Гарнир:

2 сладких болгарских перца
Средний пучок рукколы
Несколько веточек свежей зелени (укроп и/или петрушка)

Королевские креветки в беконе

Состав:

200–250 г

свежемороженых хвостов королевских креветок
100–120 г сырокопченого бекона

Сок лимона (или апельсина)

Несколько зубчиков чеснока

1/2 ч. л. сушеной молотой паприки

Соль – по вкусу

Растительное масло

Гарнир:

8–10 помидоров черри

Пучок свежей рукколы

Время приготовления: 20–30 мин

Количество порций: 4

1. Очистить хвосты креветок от панцирей, сделать продольный надрез на спине и удалить пищевой канал.
2. Приготовить маринад из соли, измельченного чеснока, паприки и сока лимона или апельсина.
3. Мариновать креветки в течение 5 мин.
4. Нарезать бекон тонкими длинными слайсами или купить уже нарезанный. Обернуть в бекон хвосты креветок.
5. Надеть креветки на шпажки, чтобы сохранить округлую форму. Обжаривать на раскаленной сковороде на растительном масле 4–6 мин с обеих сторон.
6. Приготовить гарнир. Обжарить на растительном масле половинки помидоров черри. Вымыть рукколу, обсушить на бумажном полотенце и нашинковать.

Жареный сыр

Состав:

150–200 г твердого сливочного сыра (например, российского)

150–200 г твердого сливочного сыра с большими дырками (например, эдамер)

150–200 г сыра с белой плесенью (например, камамбер или бри)

2 яйца

50 г муки

40 г семян кунжута

40 г миндальной стружки

Несколько зубчиков чеснока

Несколько веточек зелени (укропа или петрушки)

Растительное масло для фритюра

Время приготовления: 20–30 мин

Количество порций: 5

1. Сыры нарезать на кусочки произвольной формы толщиной от 0,5 до 2 см.
2. Запанировать два вида сыра сначала в муке, затем во взбитом вилкой или венчиком яйце.
3. Запанировать один вид сыра в кунжутных семенах, другой – в измельченной ножом стружке миндаля.
4. Жарить во фритюре при температуре 160 °С по 1–2 мин с обеих сторон. Но не принципиально, так как масло полностью покрывает сыр.
5. Для приготовления сырных колечек мелко порубить зелень укропа и чеснок.
6. Натереть на мелкой терке российский сыр, смешать с чесноком, зеленью, яйцом и мукой. Замесить тугое тесто.
7. Сформовать колечки: шарики «теста» расплющить в плоские диски и по центру сделать сквозное отверстие пальцем. Жарить во фритюре.
8. Выложить жареные кусочки сыра на бумажные полотенца, чтобы впиталось лишнее масло.

Корзинки из сыра с грибной икрой, креветками и кальмаром

1. Грибы нарезать произвольно и обжарить в сковороде на растительном масле. Посолить. Обжарить в другой сковороде мелко нарезанные морковь и лук.
2. Соединить шампиньоны с пассерованными овощами, добавить сметану, уварить до загустения. Охладить, измельчить в однородную массу с помощью блендера.
3. Обжарить в отдельной сковороде в растительном масле очищенные хвосты тигровых креветок и нарезанного кольцами кальмара.
4. Натереть сыр на мелкой терке, расположить на пергаментной бумаге в форме диска слоем толщиной 2–4 мм. Отправить в духовку на 1–2 мин до полного расплавления сыра при температуре 160–180 °С. Вынуть из духовки и немедленно «надеть» на форму, обжарить диск сыра вокруг формы, сформировать корзинку.
5. С помощью ложки отсадить в корзинки «грибную икру», поверх выложить морепродукты. Подавать немедленно на салатных листьях.

Состав:

60–100 г зрелого твердого сыра, например сортов джюгас или пармезан
100 г свежих шампиньонов
150–200 г свежемороженых хвостов королевских креветок
1 свежемороженая тушка кальмара
1 маленькая головка репчатого лука
1 средняя морковь
100 мл сметаны
Соль – по вкусу
Растительное масло

Гарнир:

Зеленый салат, например фрукола



Время приготовления:
30–40 мин

Количество порций: 3

Крылышки цыплят «Бон-бон»

Состав:

10 крыльев цыплят
60 г варено-копченой ветчины
30 г твердого сливочного сыра
1 болгарский перец (можно взять по 1/2 красного и желтого)
1 апельсин
100–150 г (средняя головка) печеного лука
1 яйцо
2–3 зубчика чеснока
1 стакан (60–80 г) панировочных сухарей
1 стакан муки для панировки
1 ч. л. приправы для курицы или других пряных трав и специй (карри и хмели-сунели)
1 ч. л. орегано (душица)
Соль – по вкусу
Растительное масло

Гарнир:

Смесь салатных листьев, желательно кори и мангольд

Время приготовления:

50–60 мин

Количество порций: 5

1. Очистить крылья, отделить маленькую ножку. Вывернуть мякоть мяса наизнанку, оголив кость. Замариновать мясо в смеси измельченного чеснока, соли, орегано и апельсинового сока (20–30 мин).

2. Приготовить начинку. Нарезать кубиками лук и перец двух цветов. Нарезать ветчину кубиками, потереть на мелкой терке сыр. Обжарить смесь лука, перца и ветчины в небольшом количестве растительного масла в течение 5–6 мин, до готовности лука.

3. Смешать начинку, когда она немного остынет, с сыром, нафаршировать крылышки. Взбить вилкой или венчиком яйцо. Запанировать крылышки в муке, затем в яйце и, наконец, в панировочных сухарях.

4. Разогреть растительное масло. Обжарить во фритюре запанированные «Бон-бон» в течение 5 мин при 160–180 °С. Довести до готовности в духовке при 180 °С в течение 10 мин.



Индейка в баклажане с апельсинами и болгарским перцем

1. Нарезать сырой баклажан вдоль тонкими слайсами толщиной 2 мм, присыпать их солью и смазать растительным маслом. Нарезать филе индейки пластинами толщиной 2 см, поперчить и посолить, смазать горчицей.
2. Нарезать твердый сыр и перец длинными брусочками, консервированный персик дольками.
3. Обжарить слайсы баклажана и брусочки перца на растительном масле до готовности.
4. Выложить на замаринованные в течение 5–10 мин кусочки индейки поперек несколько долек персика, брусочки сыра и перца, несколько веточек свежей зелени, посыпать кедровыми орешками.
5. Свернуть мясо с начинкой в рулет. Завернуть рулетики в несколько слайсов баклажана, выложенных внахлест.
6. Обжарить на раскаленной сковороде по 2 мин с каждой стороны. Довести до готовности в духовке при температуре 160 °С в течение 8–10 мин.

Состав:

300 г (1 филе) индейки
1/2–1/3 среднего баклажана
1 крупный болгарский перец
100 г консервированных персиков
40–50 г твердого сливочного сыра
Несколько веточек свежего тимьяна и укропа
30 г горчицы
30 г кедровых орешков
Соль, свежемолотый черный перец – по вкусу
Растительное масло

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 3



Свинина с баклажаном и шпинатом

Состав:

200 г свинины (вырезки)

100 г баклажана

40 г свежего или
свежемороженого
шпината

20 г изюма, желательнo
светлого

Несколько долек чеснока

Сок половины лимона

20 мл соевого соуса

Соль, свежемолотый
черный перец, специи для
мяса – по вкусу

Растительное масло

1. Положить листья шпината в кипяток на 30 секунд. Нарезать баклажан вдоль, обжарить на растительном масле.
2. Зачистить вырезку от пленок, разрезать вдоль, чтобы получился широкий пласт мяса толщиной около 1–2 см. Посолить, поперчить, добавить специи, замариновать в смеси соевого соуса, толченого чеснока и лимонного сока в течение 5–10 мин.
3. Выложить на мясо листья шпината, слайсы баклажана, посыпать вымытым и замоченным в воде изюмом.
4. Свернуть плотный рулет, сколоть края зубочистками. Обжарить мясо на раскаленной сковороде по 1 мин с каждой стороны.
5. Сформовать из фольги лодочку, выложить в нее рулет, запекать в духовке при температуре 160 °С в течение 15–20 мин (зависит от толщины рулета).
6. Нарезать теплый, но не горячий рулет поперек на бочонки толщиной 4–5 см.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 2–4



Открытки из свинины с ветчиной и сыром

1. Шампиньоны нарезать пластинками, нашинковать репчатый лук и обжарить на растительном масле до готовности.
2. Нарезать свинину поперек волокон, не дорезая каждый второй ломтик до конца. Должны получиться «бабочки». Ножничками по краю желательно нарезать широкую «бахрому», чтобы в процессе готовки мясо не съезжалось.
3. Нарезать ветчину и сыр очень тонкими пластинками.
4. Собрать из начинки «сэндвичи», чередуя пластинки грибов, ветчины и сыра. Поперчить и посолить мясо, выложить по центру начинку.
5. Скрепить края открыток шпажками. Сделать ножом сквозные надрезы по краю, продеть в них перья лука.
6. Обжарить изделия с двух сторон, по 2 мин с каждой стороны (запечатать).
7. Довести до готовности в духовке при температуре 180 °С в течение 10 мин.

Состав:

500 г свинины (филе или вырезка)

50 г варено-копченой нежирной ветчины

60–80 г твердого сливочного сыра

100 г свежих шампиньонов

Несколько перьев зеленого лука

1 головка репчатого лука

Соль, свежемолотый черный перец – по вкусу

Растительное масло

Гарнир:

500 г картофеля

50–70 г свежих шампиньонов

1 морковь (по желанию)

Зеленый лук

Время приготовления: 20–30 мин
Количество порций: 4



Зразы из говядины со шпиком, зеленью и чесноком

Состав:

400–600 г говяжьей вырезки
100–200 г свежего свиного сала
100–150 г свежих шампиньонов
2 головки репчатого лука
Полголовки чеснока
Небольшой пучок свежей зелени (петрушки и укропа)
Соль, свежемолотый черный перец – по вкусу
Растительное масло

Гарнир:

1 цуккини

1. Провернуть свежее сало на мясорубке, смешать с измельченным в кашу чесноком.
2. Нарезать грибы дольками, нашинковать лук, все обжарить на растительном масле до готовности.
3. Нарезать говядину поперек волокон на медальоны толщиной 1–1,5 см, отбить плоской стороной ножа, придать удлиненную форму.
4. Посолить, поперчить, выложить слой шпика с чесноком.
5. Выложить на шпик остальную начинку – зелень, жаренные с луком грибы.
6. Свернуть рулеты, натягивая мясо на скрутку.
7. Обжарить (запечатать) зразы на раскаленной сковороде в небольшом количестве растительного масла.
8. В качестве отличного гарнира подойдет жареный цуккини. Можно нарезать его длинными брусками, обжарить на растительном масле, посолить и добавить мелко нарубленный чеснок.

Время приготовления: 20–40 мин

Количество порций: 4



Мясные гнезда из филе ПТИЦЫ С ОВОЩАМИ

1. Нарезать куриное филе тонкими брусочками толщиной 0,5 см.
2. Нарезать молодой кабачок и сладкий болгарский перец тонкими брусками. Обжарить овощи в небольшом количестве растительного масла до мягкости.
3. Смешать нарезанное куриное филе с овощами, добавить муку, соль, специи и измельченный укроп. Сформовать из получившейся массы кольца. Обжарить их в небольшом количестве растительного масла на раскаленной сковороде, по 2 мин с каждой стороны.
4. В отдельную емкость аккуратно вбить яйца, сохраняя целыми желтки. Выложить в середину каждого кольца по желтку, посыпать сыром или выложить сверху по ломтику сыра.
5. Запекать в духовке в течение 5 мин при температуре 160 °С, до расплавления сыра и готовности яйца (вмятку).

Состав:

400 г куриного филе без кожи
60 г твердого сливочного сыра
150 г цуккини или молодого кабачка
1/2 сладкого болгарского перца (можно использовать красный и желтый)
8 яиц
1 ч. л. приправы для курицы
100 г муки
Несколько веточек свежей петрушки или укропа
Соль – по вкусу
Растительное масло



Время приготовления: 45 мин

Количество порций: 4

Цыпленок по-царски

Состав:

1 небольшая курица
(около 1 кг)
50–60 г варено-копченой
нежирной ветчины
30–50 г твердого
сливочного сыра
2 яйца
4 помидора черри
До 100 г свежих или
свежемороженых белых
грибов
Несколько веточек свежей
петрушки
Несколько веточек
свежего укропа
Соль, специи – по вкусу
Растительное масло

Гарнир:

150 г свежих
шампиньонов
Несколько перьев зеленого
лука (30 г)

Время приготовления:

30–50 мин

Количество порций: 2

1. Аккуратно отделить мясо от костей, оставляя локтевую кость и стараясь не повредить кожу. Натереть мясо специями.

2. Нарезать белые грибы, обжарить до готовности, посолить. Нарезать ветчину длинными брусочками, помидоры черри – на 4 части. Добавить ингредиенты в сковороду к грибам.

3. Мелко порубить зелень, натереть сыр на крупной терке, добавить к яйцам, тщательно перемешать венчиком или вилкой.

4. Влить яйца в сковороду к грибам, ветчине и помидорам. Выпечь омлетный блинчик. Выложить омлет поверх мяса, завернуть кожей, зашпигнуть края зубочистками.

5. Обжарить мясо в растительном масле с обеих сторон. Довести до готовности в духовке при температуре 160–180 °С в течение 15–20 мин.

6. Для гарнира шампиньоны разрезать на 4 части. Зеленый лук нашинковать, обжарить на растительном масле.



Индейка с миндалем, изюмом и пряными специями

Время приготовления: 3,5 ч

Количество порций: 8

1. Тушку индейки посолить и поперчить снаружи и внутри. Шпик нарезать кубиками и вытопить.
2. Порубить печень индейки, репчатый лук, все обжарить в растопленном шпике.
3. Белый хлеб подсушить, нарезать кубиками и смешать с печенью, рубленным миндалем, изюмом, яблоками, шалфеем, тмином и лимоном.
4. Приготовленной начинкой не очень плотно нафаршировать индейку. Затем сбрызнуть ее лимонным соком и смазать паприкой, смешанной с растопленным жиром.
5. Завернуть индейку в фольгу и жарить в духовке 3 часа. За 40–45 мин до окончания жарки фольгу снять.

Состав:

1 индейка
1 лимон
50 г копченого шпика
120 г репчатого лука
100 г миндаля
100 г изюма
80 г яблок
100 г пшеничного хлеба
5 г шалфея
5 г паприки
3 г тмина
Черный молотый перец,
соль – по вкусу

Рождественская утка с апельсинами

Время приготовления: 1,5 ч

Количество порций: 6

1. Тушку утки обработать, опалить, выпотрошить. Кожу смазать топленным маслом, посолить, посыпать перцем, начинить мякотью очищенного и порезанного на куски апельсина, перевязать бечевкой, чтобы не развалилась, и жарить в горячей духовке на противне или вертеле (гриле) из расчета 20 мин на 0,5 кг веса птицы.
2. Тем временем апельсиновую цедру мелко порубить и бланшировать 10 мин в кипящей воде. Откинуть цедру на дуршлаг, дать воде стечь и истолочь вместе с утиной печенью, разводя это пюре апельсиновым соком или ликером.
3. Отдельно в кастрюле вскипятить бульон со сливочным маслом, смешанным с мукой, добавить в него толченую цедру, довести до кипения, процедить и подать на стол в соуснике.
4. Готовую утку переложить на блюдо, вынув апельсиновую начинку и разложив ее рядом с птицей. Можно дополнительно украсить блюдо свежими очищенными апельсинами, разрезанными на четыре части.

Состав:

1 утка (весом около
1,5 кг)
50 г топленного масла
2 ст. ложки муки
100 г бульона
2 апельсина
0,5 стакана
апельсинового сока или
апельсинового ликера

Фаршированная индейка

Состав:

800 г бескостных
бедрышек индейки
200 г шампиньонов
1 репчатая луковица
1 ст. ложка сливочного
масла
2 ст. ложки рубленой
зелени петрушки
200 г печени индейки
3 ст. ложки
растительного масла
250 мл белого вина
4 ст. ложки сливок
Соль, черный молотый
перец – по вкусу

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 5

1. Лук и шампиньоны мелко нарезать. Лук пассеровать в сливочном масле, добавить грибы и жарить, пока не выпарится влага. Добавить петрушку.
2. Мясо снаружи и изнутри посолить и поперчить. Грибную смесь приправить специями и вместе с печенью вложить внутрь мяса, соединить края и обвязать нитью.
3. Нагреть духовку до 200 °С. Обжарить бедрышки в растительном масле.
4. Влить вино и тушить под крышкой 1 ч. Жарить без крышки еще 20 мин, переворачивая и поливая соком. Влить в жидкость, оставшуюся от жаренья, сливки.
4. Подавать с отварным картофелем.

Холодец

Состав:

1 свиная ножка
1 говяжья нога
0,5 кг мяса (желательно
мякоть голяшки)
1 репчатая луковица
1 морковь
1 корень петрушки
2–3 горошины черного
перца
2 лавровых листа
3–4 зубчика чеснока
Соль – по вкусу

Время приготовления: 6 ч + замораживание

Количество порций: 12

1. Промыть и подготовить необходимые мясные продукты, при необходимости разрубить, положить в большую кастрюлю, залить водой на 2 см выше уровня мяса.
2. Дать закипеть, поставить на очень слабый огонь и варить под крышкой 5 ч.
3. По прошествии 5 часов в холодец, не снимая его с огня, добавить целую луковицу и морковь, корень петрушки, 2–3 горошины черного перца, лавровый лист и соль по вкусу. Варить еще час.
4. После варки дать немного остыть и начать разбирать. Срезать всю мякоть с ног и мяса, нарезать ее мелкими кусочками, можно потом дополнительно размять мясную массу вилкой, сложить в миску. Мелко порубить чеснок, добавить в мякоть и перемешать.
5. Разложить мясную массу ровным слоем в заранее приготовленные формы, высота мясного слоя не должна превышать 1,5 см.
6. Бульон еще раз прокипятить и через марлю или мелкое сито разлить по формам. Остудить в течение 4 часов.

Утка, фаршированная яблоками, грушами и сухофруктами

1. Аккуратно отделить ножом мясо утки с кожей от костей, стараясь не повредить кожу и оставляя бедра и крылья с костями. Натереть мясо изнутри и снаружи солью, перцем, медом, горчицей, измельченным чесноком.
2. Нарезать яблоко и грушу длинными дольками, удаляя семена. Фрукты бланшировать в духовке в смеси лимонного сока и сахара (на 50 г лимонного сока взять 50 г воды и 50 г сахара-песка).
3. Спассеровать на растительном масле морковь и мелко нарезанный лук. Промыть сухофрукты. Закипятить воду со сливочным маслом, бросить в сотейник сухофрукты, снять с огня.
4. Смешать овощи, фрукты и сухофрукты. Начинить утку полученным фаршем. Скрепить отверстие шпажками или прошить плотными пищевыми нитками.
5. Уложить птицу в фольгу. Запекать в духовке при температуре 160 °С в течение 20 мин, периодически поливая выделяющимися соками и отваром кураги и изюма.

Состав:

1 небольшая утка (около 1,2–1,5 кг)
 1–2 зеленых яблока
 1–2 груши сорта конференция
 50–60 г кураги
 30–50 г белого изюма
 30–50 г моркови «беби» или 1–2 средние моркови
 1 головка репчатого лука
 Несколько зубчиков чеснока
 50 г сливочного масла
 5 ч. л. горчицы
 3 ч. л. меда
 50 г сахарного песка
 Сок половины лимона
 Соль, свежемолотый черный перец – по вкусу
 Растительное масло

Время приготовления: 60–80 мин
 Количество порций: 6–8



Утиная грудка в картофельной шубке на яблоках с пряным соусом

Состав:

2 средние утиные грудки с кожей

100–120 г картофеля

1 морковь

1 яйцо

50 г твердого сливочного сыра

20 г свежего шпината

2 ч. л. горчицы

50 г муки

1/2 яблока

Соль, свежемолотый черный перец – по вкусу

Растительное масло

Соус:

100 г портвейна

100 г ягод черной смородины

1 звездочка бадьяна

3–4 бутона гвоздики

Гарнир:

1 зеленое яблоко

Время приготовления:

20–30 мин

Количество порций: 2

1. Сделать в филе продольный несквозной надрез «карман», на коже – неглубокие ромбообразные надрезы. Посолить, поперчить, натереть горчицей.

2. Обдать кипятком шпинат. Смешать с тертым сыром и половинкой яблока, очищенного от кожуры и семян и нарезанного мелкими кубиками. Начинить утку получившимся фаршем.

3. Натереть картофель и морковь на крупной терке. Смешать с мукой, солью и яйцом. Обвалять утиную грудку в муке и со стороны мяса в получившейся смеси.

4. Обжарить на сковороде по 5–6 мин с обеих сторон. Запекать в духовке при температуре 160 °С 8–10 мин.

5. Для гарнира нарезать яблоко кружочками, удалить сердцевину, обжарить с обеих сторон. Измельчить 50 г черной смородины в блендере с 50 мл воды. Уварить наполовину портвейн, положить в него протертые ягоды, проварить, добавить специи и целые ягоды.



Свиное филе по-креольски в апельсиновом маринаде

1. Свинину посолить, поперчить, добавить специи, натереть толченым чесноком. Разрезать филе вдоль по кругу, чтобы получился плоский длинный «коврик», слегка отбить.
2. Залить соком одного апельсина, смешанным с небольшим количеством растительного или оливкового масла. Мариновать 20–30 мин.
3. Нарезать перец длинными брусочками, мелко порубить лук, обжарить до готовности. Выложить начинку на мясо. Свернуть свинину в рулет, скрепить конец зубочистками. Обжарить на раскаленной сковороде по 2 мин с каждой стороны. Сформовать из фольги лодку, выложить филе, запекать в духовке при температуре 160 °С в течение 40 мин.

Состав:

До 1 кг свинины (филе)
1–2 крупных болгарских перца
1–2 головки репчатого лука
Несколько долек чеснока
Соль, черный свежемолотый перец, приправа для мяса, в том числе сушеный орегано – по вкусу
Лавровый лист (по желанию)

Заправка:

1 апельсин
Растительное масло



Время приготовления: 60 мин
Количество порций: 6–8

Грудинка, запеченная с потрошками, грибами и луком

Состав:

До 1 кг свиной грудинки на реберной кости

300 г куриных потрохов (печенка и сердце)

100 г сухой гречки

До 200 г свежих шампиньонов

1 средняя головка репчатого лука

2 средние моркови

Небольшой пучок свежей петрушки

Небольшой пучок свежего укропа

Бутоны гвоздики для декора

Соль, свежемолотый черный перец – по вкусу

Растительное масло

1. Замочить субпродукты в воде или молоке на час.
2. Обжарить на растительном масле мелко нарезанные морковь, репчатый лук и грибы.
3. Пока жарятся овощи с грибами, длинным ножом в толще грудинки сделать глубокий «карман». Натереть мясо специями и солью.
4. С обратной от ребер стороны сделать диагональные надрезы, чтобы получилась ромбообразная решетка. Нашпиговать бутонами гвоздики.
5. Отварить субпродукты в подсоленной воде, нарезать средними кусочками, добавить к овощам.
6. Отварить в подсоленной воде гречку, добавить к овощам и субпродуктам, прогреть, вымешать. Добавить измельченные петрушку и укроп.
7. Начинить грудинку с помощью ложки или кондитерского мешка, края «кармана» скрепить зубочистками.
8. Запекать в духовке в форме для запекания в течение 30 мин при температуре 160 °С.

Время приготовления: 60 мин

Количество порций: 6–8



Горшочки из говядины с грибами в сметане

1. Для начинки обжарить грибы с мелко нарезанным луком на растительном масле до готовности (лисички необходимо предварительно отварить).
2. Добавить в сковороду мелко нарубленную зелень и сметану, упарить до густоты.
3. Нарезать говядину поперек волокон на медальоны толщиной 0,5–1 см.
4. Отбить мясо плоской стороной ножа до толщины 2–3 мм и диаметра 10–12 см, придать медальонам круглую форму. Посолить и поперчить.
5. Выложить начинку в центре медальона.
6. Сформовать корзиночки с неровными краями, связать шпагатом. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 10–15 мин.

Состав:

500 г говяжьей вырезки или толстого края
200–250 г свежих или свежемороженых белых грибов и лисичек
1 головка репчатого лука
Зелень (петрушка, укроп)
100–150 мл жирной густой сметаны
Соль, свежемолотый черный перец – по вкусу
Растительное масло

Время приготовления: 25 мин
Количество порций: 2



Рулет из карпа с луком, грибами и шпинатом в слойке

Состав:

400 г (2 филе)
свежемороженого карпа
150–200 г свежих
шампиньонов
2 головки репчатого лука
2 средние моркови
Большой пучок свежего
шпината
50–60 мл молока
50–100 г белого хлеба
1 яйцо
До 200 г готового
бездрожжевого слоеного
теста
Соль, свежемолотый
черный перец – по вкусу
Растительное масло

1. Мелко нашинковать лук и морковь, спассеровать на растительном масле до готовности. Посолить, поперчить. Грибы, нарезать дольками, обжарить до готовности. Посолить, поперчить.

2. Отделить мякоть филе карпа от кожи. Перекрутить на мясорубке с добавлением батона, замоченного в молоке. Добавить половину спассерованных овощей. Выбить фарш до пышности. Отдельно взбить белок, подмешать его в массу. Выложить рыбный фарш на пищевую пленку, распределить равномерно в форме прямоугольника. Сверху положить бланшированные листья шпината, лук и морковь, грибы.

3. Свернуть рулет, сверху смазать яйцом, поверх выложить кожу от филе. Запекать при температуре 160 °С 15–20 мин.

4. Раскатать слоеное тесто до толщины 1–2 мм, выложить рыбный рулет, завернуть в тесто, сделать надрезы сверху, смазать яйцом, запекать при температуре 200 °С в течение 5–7 мин.

Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 5–6



Филе тресковых с зеленью в беконе

1. Немного растянуть филе трески плоской стороной ножа. Не отбивать, не надрезать, так как мясо очень нежное. Сделать поверхностные ромбовидные надрезы со стороны кожи. Посолить, поперчить, сбрызнуть соком лимона.
2. Мелко порубить зелень петрушки и укропа. Смешать зелень, цедру лимона без белой части, измельченный чеснок, панировочные сухари, выжать сок лимона.
3. Выложить начинку на филе по всей длине, скрутить рулетики. Закрутить рыбные рулеты в длинные и тонкие слайсы бекона. Сколоть зубочистками.
4. Обжарить на раскаленной сковороде в небольшом количестве растительного масла в течение 8–9 мин.
5. Запекать в духовке при температуре 160 °С в течение 8 мин.
6. Для гарнира отварить брокколи в подсоленной воде с добавлением растительного или сливочного масла.

Состав:

300 г свежемороженого филе трески
100–150 г сырокопченого бекона
60 г панировочных сухарей
1 лимон
Несколько зубчиков чеснока
Маленькие пучки петрушки и укропа
1 ч. л. приправы для рыбы
Соль, свежемолотый черный перец – по вкусу

Гарнир:
200–250 г свежей или свежемороженой брокколи

Время приготовления: 40 мин
Количество порций: 3



Форель, фаршированная креветками и шампиньонами в сливочном соусе

Состав:

340 г свежемороженой речной форели
100 г варено-мороженых коктейльных (мелких) креветок
100 г свежих шампиньонов
40 г твердого сливочного сыра
100 г сливок 33%-ной жирности
Соль, свежемолотый черный перец, специи – по вкусу
Растительное масло

Гарнир:

6 помидоров черри
1 сладкий болгарский перец
1/4 часть кабачка

1. Очистить форель от головы, чешуи, распластать по хребту, удалить кости. Посолить, поперчить, добавить специи.
2. Из тушки сформовать у основания головы сердечко, сколоть шпажками.
3. Шампиньоны мелко нарезать, обжарить на растительном масле до готовности. Добавить коктейльные креветки, прогреть. Добавить сливки, соль, уварить наполовину.
4. Припустить рыбу в духовке на водяной бане (в форму для запекания налить 0,5 см воды) в течение 5–6 мин при температуре 180 °С.
5. Начинить форель грибами с креветками, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при температуре 200 °С в течение 5 мин.
6. Пожарить на растительном масле кольца перца, кружки кабачка, присыпав солью. Отдельно обжарить половинки помидоров черри. Выложить сердечки рыбы на подушку из овощей.

Время приготовления: 30–40 мин
Количество порций: 2



Утка, запеченная в глазури

1. Утку посолить, поперчить изнутри и снаружи.
2. Запекать утку в духовке при температуре 200 °С около 2 часов.
3. Смешать мед, лимонный сок, абрикосовый джем и тимьян.
4. Каждые 10 минут очень хорошо поливать утку вытопивающимся жиром. Каждые 20–30 минут переворачивать.
5. За 15 минут до окончания запекания смазать ее медово-абрикосовой глазурью.
6. Грушу отварить в воде с добавлением белого вина или шампанского и ванилина. Затем разрезать пополам и нафаршировать вареньем. Подать с уткой.

Состав:

1 утка весом 2,5 кг
2 ст. л. меда
2 ст. л. лимонного сока
1 ст. л. абрикосового джема
1/2 ч. л. сушеного тимьяна
1 груша
1 щепотка ванилина
1/2 стакана белого вина или шампанского
2 ст. л. вишневого варенья
Черный молотый перец
и соль – по вкусу

Время приготовления: 2 ч 15 мин

Количество порций: 4



Семга под винно-имбирным соусом

Состав:

800 г филе семги
2 манго
1 ч. л. молотого сушеного имбиря
Сок 8 апельсинов
1/2 ч. л. соли
1/2 ч. л. смеси разных перцев
60 мл белого сухого вина
60 мл оливкового масла
8 бутонов гвоздики
4 ч. л. сахара

1. Филе семги жарить на оливковом масле на небольшом огне с двух сторон в течение 10–15 минут, посолить, поперчить и выложить на тарелку.
2. Манго вымыть, разрезать, вынуть косточки, натереть на терке.
3. В небольшую кастрюлю налить вино и поставить на огонь.
4. Через несколько минут добавить апельсиновый сок, манго, имбирь, сахар, гвоздику.
5. Уварить соус наполовину.
6. Полить рыбу соусом и сразу же подавать на стол.

Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 8



Говядина, тушенная по-русски

1. Мясо очистить от пленок и сухожилий, нарезать поперек волокон порционными кусками, запанировать в муке и обжарить на свином топленом сале или растительном масле до образования румяной корочки.

2. Дно жаровни покрыть тонкими ломтиками сала, уложить на него кусочки обжаренного мяса, засыпать их луком, морковью и сельдереем, нарезанными соломкой. Посолить, добавить хлеб, нарезанный мелкими кубиками, перец, лавровый лист, затем уложить еще слой мяса, овощей, хлеба и специй. Все залить бульоном так, чтобы закрыть верхний слой мяса.

3. Жаровню сначала поставить на поверхность плиты, довести бульон до кипения, затем закрыть крышкой и тушить в духовке в течение 1,5–2 ч при температуре 170 °С. За 30 минут до готовности добавить сметану и посолить.

4. Подавать мясо вместе с овощами, полить соусом, образовавшимся при тушении, сверху посыпать рубленой зеленью. Гарнировать отварным картофелем.

Состав:

900 г говядины (часть задней ноги или лопатка)
 1 ст. л. пшеничной муки
 300 г репчатого лука
 60 г моркови
 60 г корня сельдерея
 60 г ржаного хлеба
 90 г шпика
 3–4 ст. л. растительного масла или топленого свиного сала
 600 г мясного бульона
 2–3 ст. л. сметаны
 Душистый перец
 горошком
 Лавровый лист
 Зелень
 Соль

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 6



Курица фаршированная

Состав:

1 курица
200 г свинины
100 г риса
1 яйцо
3 вареные моркови
1 головка репчатого лука
100 мл молока
40 г сливочного масла
Черный молотый перец
Соль

1. У курицы надрезать кожу вдоль спины, снять ее, отделить мякоть.
2. Мякоть птицы вместе со свининой пропустить через мясорубку.
3. Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности. Лук порубить и спассеровать в масле. Яйцо смешать с молоком.
4. Измельченную мякоть, рис, лук и яично-молочную смесь смешать и заправить перцем.
5. Приготовленным фаршем наполнить кожу птицы, вложить вареную морковь, разрез зашить или скрепить шпажками.
6. Нафаршированную тушку завернуть в салфетку и перевязать шпагатом. Залить подсоленной водой или бульоном и варить на слабом огне до готовности.
7. После варки курицу охладить в этом же бульоне, затем снять салфетку и удалить нитки, зачистить поверхность от ступков белков.
8. При подаче курицу нарезать ломтиками, уложить на блюдо и гарнировать овощами.

Время приготовления: 2 ч

Количество порций: 8



Рагу из куриных потрошков

1. Куриные желудки разрезать на части, отварить вместе с сердечками до размягчения и обжарить на сливочном масле до образования румяной корочки. Куриную печенку обжарить отдельно.
2. Желудки и сердечки залить 2 стакана бульона, добавить томатное пюре и тушить 30 минут.
3. Репчатый лук нашинковать. Морковь, петрушку, репу, картофель нарезать дольками или кубиками и вместе с луком обжарить на сливочном масле.
4. К желудкам и сердечкам добавить обжаренные овощи, посолить и поперчить. Сверху уложить обжаренную печенку и тушить рагу 20–30 мин.
5. Муку подсушить на сковороде, слегка охладить и развести оставшимся бульоном. Влить мучную смесь в рагу и прогреть его в течение нескольких минут.
6. При подаче выложить рагу на блюдо и посыпать рубленой зеленью.

Состав:

600 г куриных потрохов
50 г сливочного масла
2 ст. л. томатного пюре
2 стакана куриного бульона
1 головка репчатого лука
2 моркови
1 корень петрушки
1 репа
4 картофелины
2 ст. л. пшеничной муки
Черный молотый перец
Соль

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 4



Рыба, запеченная с грибами и картофелем

Состав:

600 г филе рыбы
60 г свежих грибов
3 отварные картофелины
1 головка репчатого лука
20 г зелени укропа
1 ст. л. пшеничной муки
4–5 ст. л. топленого масла
1 ст. л. сливочного масла
2 яйца
2 ст. л. тертого сыра
1 стакан сметанного соуса
Соль

1. Филе рыбы нарезать на порционные куски, посолить, запанировать в муке и обжарить с обеих сторон на части топленого масла до золотистого цвета.
2. Грибы нарезать ломтиками, лук — соломкой и поджарить на топленом масле. Яйца отварить и нарезать кружочками.
3. На сковороду налить немного сметанного соуса, положить жареную рыбу, а вокруг нее — ломтики отварного картофеля.
4. На рыбу уложить поджаренные грибы и лук, ломтики яйца и залить все сметанным соусом. Затем посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке.
5. Подавать, посыпав измельченной зеленью укропа.

Время приготовления: 1 ч

Количество порций: 4



Яблочный самбук

1. Вымыть яблоки и удалить из них сердцевину. Выложить яблоки на противень, подлив немного воды. Запекать при температуре 140 °С в течение 20 мин.
2. Охладить яблоки и протереть их через сито.
3. В пюре добавить сахар и белки. Все ингредиенты тщательно перемешать. Поставить посуду с пюре на лед и при помощи венчика взбить массу.
4. Желатин соединить с кипяченой водой и нагреть до 50 °С. Процедить и влить в приготовленную ранее смесь. Разложить массу по формочкам и оставить до застывания в холодном месте.
5. При подаче на стол полить суфле сиропом из вина, сахара и воды.

Состав:

200 г яблок
100 г сахара
10 г желатина
2 яичных белка

Для сиропа:

50 г вина
60 г сахара
5 ст. л. воды

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 2



Апельсиновый десерт

Состав:

1 апельсин
1 1/2 стакана
апельсинового сока
2 ст. л. шампанского
1 ст. л. желатина
1 стакан фруктового
йогурта
2 ч. л. тертого шоколада
30 г вафель
1 ч. л. ванильного сахара
4 ст. л. сахара

1. Желатин замочить в холодной кипяченой воде до набухания.
2. Апельсин разобрать на дольки, нарезать их ломтиками.
3. Сок соединить с сахаром, ванильным сахаром и подготовленным желатином. Прогреть смесь до растворения желатина, не доводя ее до кипения, затем слегка охладить и влить шампанское.
4. В бокалы уложить ломтики апельсина, залить их приготовленным желе, заполняя бокалы до половины. Охлаждать до застудневания.
5. При подаче положить на желе йогурт, посыпать десерт тертым шоколадом и оформить вафлями.

Время приготовления: 1 ч 10 мин

Количество порций: 4



Шоколадная елочка

1. Застелить поднос или доску пищевой фольгой. Наметить кресты размером 7, 9, 11, 13, 15, 16 и 17 см. Расстояние между ними должно быть не менее 2,5 см. Из плотного картона вырезать круг диаметром 20 см. Обернуть его фольгой и наметить крест размером 18 см.

2. Растопить 500 г шоколада. Крупно раздробить орехи кешью. Высыпать их в шоколад и перемешать. Выложить массу на фольгу по линиям крестов. Дать застыть при комнатной температуре или в холодильнике, но не помещать в морозильную камеру. Все застывшие шоколадные кресты, кроме того, который находится на кресте, отделить от фольги.

3. Оставшийся шоколад растопить. На середину креста-основания выложить 1 ч.л. мягкого шоколада и сверху положить самый большой крест. Немного прижать и дать застыть. Прикрепить остальные «ветки».

4. В центр последнего креста выложить мягкий шоколад и воткнуть в него миндальный орех. Обсыпать елочку сахарной пудрой.

Состав:

560 г темного шоколада

250 г орехов кешью

1 миндальный орех

2 ч.л. сахарной пудры



Время приготовления: 30 мин
+ застывание

Количество порций: 1

Пряничный ДОМИК

Состав:

Для теста:

225 г несоленого
сливочного масла

215 г темного мягкого
сахара

1 яйцо

165 г меда

580 г муки

2 ч. л. корицы

2 ч. л. молотого имбиря

1 ч. л. молотого
ямайского перца

1 ч. л. соды

1/4 ч. л. соли

Для глазури:

2 яйца

500 г сахарной пудры

1 ч. л. лимонного сока

1. Сливочное масло размягчить. В одной емкости смешать его с сахаром, добавить яйцо и мед. В другой смешать муку, корицу, молотый имбирь, перец, соду и соль. Всыпать сухую смесь в масляную массу, смешать. Раскатать тесто между листами вощеной бумаги. Оставить пластины в холодильнике минимум на час, а лучше на ночь.

2. После замораживания вырезать из теста стенки и крышу домика. Прорезать окна и дверь. Выпекать коржи при 190 °С в течение 15 мин.

3. Отделить белки от желтков. Взбить белки до образования крепкой пены, ввести лимонный сок и сахарную пудру. Выложить массу в кондитерский мешочек и нанести на фасадную стенку узоры. Украсить остальные стенки и крышу. Нанести глазурь на места скрепления деталей домика и соединить между собой. Сначала скрепить одну из боковых стенок и заднюю стенку, потом вторую боковую и фасадную. Соединить скрепленные детали.

4. Дать глазури застыть и прикрепить «фронтоны» и «скаты» крыши. Если между скатами образовалась щель, заполнить ее глазурью.

Время приготовления: 1 ч 40 мин

Количество порций: 8



Миндальные звезды

Время приготовления: 30 мин + охлаждение

Количество порций: 4

1. Просеять горкой муку на стол или разделочную доску. В середине горки сделать углубление, куда разбить яйцо. Добавить молотый миндаль, сахар, ванильный сахар, корицу и соль.
2. Холодное сливочное масло натереть на крупной терке или нарезать мелкими кусочками, замесить тесто, порубив его ножом, завернуть в пищевую пленку и оставить на 1 ч в холодильнике.
3. Выложить тесто на посыпанную мукой поверхность и раскатать в пласт толщиной 5–8 мм. Вырезать фигурки формочками в виде звезд.
4. Переложить печенье на противень, застеленный бумагой для выпечки.
5. Выпекать 10–15 мин в предварительно разогретой до 180 °С духовке.

Состав:

200 г муки
1 яйцо
150 г молотого миндаля
150 г сливочного масла
100 г сахара
1 щепотка соли
1/2 ч. л. ванильного сахара
1/4 ч. л. корицы



Шведское рождественское печенье «Пеппаркокур»

Время приготовления: 20 мин + охлаждение

Количество порций: 6

1. Сахар и масло взбить до получения светлой воздушной массы. Добавить яйцо и пряности и все тщательно перемешать. Поставить в холодильник на ночь.
2. Масляную смесь достать из холодильника и оставить при комнатной температуре для размягчения. Добавить муку, соль и соду и тщательно перемешать.
3. Тесто разделить на несколько частей. Поочередно доставая из холодильника, раскатывать каждую часть и вырезать печенье.
4. Получившееся печенье разложить на противне и выпекать в разогретой до 200 °С духовке 5 мин. Остудить.
5. Приготовить глазурь: взбить белок с сахарной пудрой и 1 ч. л. белого уксуса или сока лимона.
6. Украсить печенье глазурью и сахарными бусинками.

Состав:

600 г муки
1 яйцо
250 г сливочного масла
250 г белого сахара
100 г коричневого сахара
1 ч. л. молотого имбиря
1 ч. л. молотой гвоздики
1 ч. л. корицы
1 ч. л. апельсиновой цедры
1/2 ч. л. соли
2 ч. л. соды

Для глазури:

1 белок
300 г сахарной пудры
1 ч. л. уксуса или лимонного сока

Эльзассское рождественское печенье

Состав:

500 г муки

4 яйца

450 г сахара

цедра 4 лимонов

1–2 ст. л. семян аниса

Разрыхлитель теста



Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 6

1. Муку просеять.
2. Взбить яйца и сахар до консистенции легких сливок, добавить к ним анис и муку. Все хорошо перемешать и оставить «отдыхать» на 1 ч.
3. Раскатать тесто толщиной в 1 см и с помощью формочек вырезать печенье. Затем выложить на противень, застеленный промасленной бумагой для выпечки, и посыпать печенье сверху семенами аниса. Оставить тесто на 24 ч в сухом месте без сквозняков.
4. Выпекать при температуре 150–160 °С на нижней полке духовки 12–15 мин.
5. Можно дополнительно нанести на печенье глазурь и рисунки.

Немецкие рождественские пряники «Лебкухен»

Состав:

500 г муки

2 яйца

250 г меда

250 г коричневого тростникового сахара

или маргарина

1 ч. л. смеси пряностей (корица, гвоздика, мускатный орех, кардамон)

1 ст. л. лимонной цедры

2 ст. л. какао-порошка

1 ч. л. разрыхлителя

2 ст. л. коньяка или рома

Глазурь:

100 г сахарной пудры

2–3 ст. л. лимонного сока

Время приготовления: 40 мин + расстойка теста

Количество порций: 6

1. Масло растопить на водяной бане, добавить мед и сахар, размешать.
2. Продолжая помешивать, добавить пряности и цедру лимона. Снять с плиты и немного остудить.
3. Муку смешать с какао и разрыхлителем и соединить с масляно-медовой смесью.
4. Яйца взбить отдельно и добавить в тесто. Тщательно вымесить тесто до однородности.
5. Сформовать шар из теста и оставить при комнатной температуре на ночь.
6. Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм. Формочкой в виде сердечка вырезать пряники.
7. Выпекать при 180–200 °С примерно 20 мин. Остудить.
8. Приготовить глазурь из сахарной пудры и лимонного сока. Покрыть ею пряники, дать застыть.

Пряничные человечки

1. Смешать муку, гашеную соду, соль и пряности. Размягченное сливочное масло взбить с сахаром и медом. Добавить яйца и взбивать до однородной консистенции. Затем добавить горячую воду и уксус, снова вымесить тесто.
2. Смешать масляную массу со смесью муки и пряностей. Тесто должно получиться плотным и пластичным. Разделить тесто на 4 части, завернуть в целлофан и положить в холодильник на 45–60 мин.
3. Разогреть духовку до температуры 180 °С.
4. Раскатать тесто на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 5–7 мм. Вырезать фигурки человечков.
5. Выложить фигурки на противень, застеленный бумагой для выпечки. Выпекать 15–20 мин. Остудить на противне, затем снять с него.
6. Для глазури взбить белок с сахарной пудрой до плотной пены. Заполнить массой кондитерский мешок, нарисовать на фигурках глазки, ротик, три пуговки и края рукавов и шортков.

Состав:

400 г муки
 100 г сливочного масла
 2 яйца
 100 г коричневого сахара
 100 г меда
 1 ч. л. яблочного уксуса
 1 ч. л. соды
 1 ст. л. горячей воды
 1/2 ч. л. соли
 1/4 ч. л. молотой гвоздики
 1/2 ч. л. молотого имбиря
 1 щепотка черного молотого перца

Для глазури:

1 белок
 150 г сахарной пудры

Время приготовления: 50 мин

Количество порций: 4



Печенье «Снежинки»

Состав:

200 г муки

60 г сахарной пудры

140 г сливочного масла

2 ч. л. цедры лимона

1 ст. л. лимонного сока

1 яйцо

Для глазури:

200 г сахарной пудры

2 ч. л. лимонного сока

100 г сахарной пудры

1 белок

1. Размягченное сливочное масло смешать с мукой, сахарной пудрой, цедрой лимона, 1 ст. л. лимонного сока и заранее взбитым яйцом. Замесить тесто и слепить его в шар.

2. Убрать в холодильник на 1 ч.

3. Раскатать тесто на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 5 мм.

4. Вырезать формочкой шестиконечные звездочки или цветочки.

5. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке до золотистого цвета.

6. Для покрытия глазурью смешать сахарную пудру с лимонным соком, покрыть печенье, дать подсохнуть.

7. Взбить белок с сахарной пудрой до плотной пены. Заполнить полученной массой кондитерский мешок. Выдавить ее в виде снежинок поверх подсохшей глазури.

Глазурь можно сделать более ароматной, если при варке добавить несколько капель мятной эссенции или 1 ч. л. коньяка или любого ликера.

Время приготовления: 1 ч 40 мин

Количество порций: 4



Шоколадные пряники

1. Растопить в сотейнике масло и мед, снять с огня, добавить 1–2 ст. л. муки и быстро размешать.
2. Слегка взбить сметану с яйцом и сахаром, добавить соль, ванильный сахар, корицу, мускатный орех и какао, добавить масляную смесь, всыпать муку и разрыхлитель, замесить тесто.
3. Рабочую поверхность присыпать мукой, раскатать тесто в пласт толщиной 2 см, вырезать фигурные пряники.
4. Противень смазать сливочным маслом и присыпать мукой, выложить на него пряники. Поставить в разогретую до 200 °С духовку и выпекать примерно 15 мин. Готовность проверить спичкой.
5. Для глазури смешать воду, сахар и какао, варить 5 мин на слабом огне. Готовые пряники смазать глазурью, пока они горячие.

Состав:

300 г муки
1 яйцо
2 ст. л. меда
100 г сахара
200 г сметаны
50 г сливочного масла
1/2 ч. л. ванильного сахара
1/4 ч. л. соли
1 ч. л. разрыхлителя
2 ст. л. какао-порошка
1/3 ч. л. корицы
1/4 ч. л. мускатного ореха

Для глазури:

4 ст. л. воды
4 ст. л. сахара
1 ст. л. какао-порошка

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Заварные пряники «Ароматные»

Состав:

500 г муки
300 мл воды
250 г сахара
150 г меда
3 яйца
100 г сливочного масла
или маргарина
1 ч. л. соды
1/4 ч. л. молотых зерен
бадьяна
1/4 ч. л. молотой
гвоздики
1/4 ч. л. молотого
имбиря
1/2 ч. л. лимонной цедры

Глазурь:

300 г сахарной пудры
3–4 ст. л. воды

1. В кастрюлю с толстым дном влить воду, нагреть до 60 °С, добавить масло или маргарин, сахар, мед и нагреть до 90 °С.
2. Охладить смесь до 65 °С, всыпать муку и быстро замесить тесто. Охладить до комнатной температуры и, добавив яйца, соду и пряности, быстро перемешать.
3. Раскатать тесто в пласт толщиной 1,5–2 см, вырезать формочками фигурки. Выложить их на противень и выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 180 °С 15–20 мин.
4. Сварить сахарный сироп из сахарной пудры и воды: капля сиропа при разведении двух пальцев должна образовать нить. Варить сироп примерно 30 мин.
5. Готовые пряники залить горячим сиропом и перемешивать, пока они не покроются глазурью.
6. Снова уложить пряники на противень и подсушить 1–2 мин в остывшей духовке.

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 6



Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*,
преподавателя графического дизайна
Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*
Оформление переплета *А. Марычева*

П 99 **50** рецептов. Новогодний праздничный стол. — Москва : Эксмо, 2014. — 48 с. : ил.

ISBN 978-5-699-75049-8

Перед вами книга из кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собранной коллекцией блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, тыква, дыня и арбуз, огурцы и помидоры, грибы, блюда из птицы, рыбы, мяса, блюда грузинской, осетинской, абхазской и украинской кухни, выпечка, торты и пирожные по ГОСУ, праздничные блюда, блины, блюда с субпродуктами, рецепты шашлыков и пловов, блюда в мультиварке, рецепты домашнего хлеба, салаты. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-75049-8

© ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ Новогодний праздничный стол

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *А. Марычев*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *В. Никитина, С. Пяташ*

В оформлении обложки использована фотография: Elena Schweitzer/ Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 19.09.2014. Формат 70×100¹/₁₆. Гарнитура «NewBaskerville».

Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89. Тираж экз. Заказ №

ISBN 978-5-699-75049-8

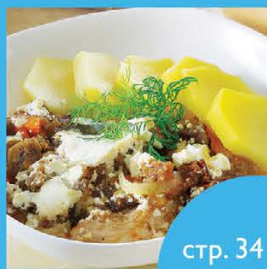


9 785699 750498 >





стр. 39



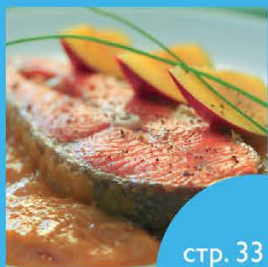
стр. 34



стр. 28



стр. 27



стр. 33



стр. 19



стр. 16



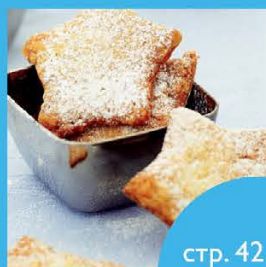
стр. 14



стр. 31



стр. 15



стр. 42



стр. 43



стр. 12



стр. 18



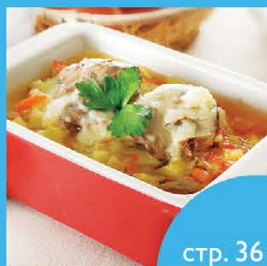
стр. 6



стр. 44



стр. 41



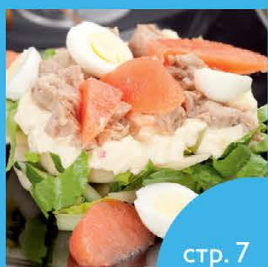
стр. 36



стр. 32



стр. 11



стр. 7



стр. 38



стр. 17



стр. 38

ISBN 978-5-699-75049-8



9 785699 750498 >

