

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.99
П68

Составитель *Г. С. Выдревич*

П 68 **Праздничный стол** / Сост. Г. С. Выдревич. — М.:
Эксмо; СПб.: Терция, 2008. - 64 с.

Праздничный стол всегда связан с большими хлопотами, так как надо приготовить многочисленные яства. Чтобы накормить гостей досья, нужно сделать и салаты, и закуски, и горячие блюда, и десерты.

В этой книге собраны рецепты наивкуснейших блюд, которые помогут вам продумать и грамотно составить меню.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-24474-4

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

www.infanata.org

ПРЕДИСЛОВИЕ

Праздник — это не только радость, улыбки, подарки и встречи с друзьями. Это еще и большие хлопоты. И самые большие из них связаны с приготовлением угощения. От вас потребуются не только мастерство и изобретательность. Не менее важно рассчитать все так, чтобы гости были сыты и довольны, но при этом никто назавтра не испытал неприятностей со здоровьем.

Для начала продумайте меню. Обязательные блюда — салаты и закуски (только горячие, только холодные или те и другие — выбирать вам). Так как они призваны лишь возбуждать аппетит, то не должны быть большими по объему и чрезмерно сытными.

Небольшие посиделки вполне могут обойтись лишь закусками, а к большому празднику нужно подать и горячие блюда, причем в особо торжественных случаях — даже два или три. Это особая забота, ибо такие блюда, как правило, не готовят накануне и не разогревают.

Так как горячее — это центральное «событие», не экспериментируйте, не беритесь за блюдо, которое никогда прежде не готовили. Если оно не получится, испорченное настроение хозяйки гарантированно, да и гости будут разочарованы.

После горячих блюд, если гости еще могут что-то съесть, рекомендуется подать десерт, а за ним (или одновременно с ним) — чай либо кофе. Если вся предыдущая трапеза была чрезмерно обильной, можете предложить гостям



свежие фрукты или ягоды. А можно просто сделать перерыв — поговорить, потанцевать, немного прогуляться.

Позаботьтесь заранее и о напитках. Если вы сомневаетесь в предпочтениях своих гостей, лучше поинтересуйтесь, что они пьют. Если такой возможности нет, закупите и крепкие, и слабые напитки, чтобы никого не разочаровывать. Не забудьте и о соках, морсах, минеральной воде.

Для праздничного стола важна и сервировка. Именно она помогает создать особую атмосферу.

Сервировка начинается со скатерти. Она не обязательно должна быть белоснежной и накрахмаленной, но непременно чистой и выглаженной. Классикой считаются лен и хлопок, но сейчас существует много синтетических нарядных тканей, которые не мнутся и легко стираются, что значительно облегчает жизнь хозяйке. Скатерть может быть любого цвета, главное — чтобы она гармонировала с посудой.

Что касается посуды, ее не должно быть на столе слишком много, даже если этого требуют правила сортировки. Преобладающее большинство людей пользуются удобными для себя приборами, а не теми, что положены по этикету. Может, это и не эстетично, зато не доставляет неприятностей ни гостям, ни их соседям по столу. (Лучше есть утку по-пекински вилкой, чем ловить ее палочками по столу.) Если же блюд много, а места мало, поставьте приборы на два-три блюда, а затем, меняя блюда, меняйте и посуду.

Если вам и вовсе негде рассадить гостей, можете устроить шведский стол. Стол в этом случае можно поставить у стены (можно использовать и несколько маленьких столиков). На его концах положите салфетки и столовые приборы, поставьте тарелки (стопками), фужеры, рюмки или бокалы (рядами). Ближе к краю стола расставьте закуски и салаты, а в середине — сладкое, фрукты. К каждому блюду положите прибор, которым нужно брать угощение. Если вы подаете прохладительные напитки, можете налить их в кувшины или сразу в

бокалы либо в стаканы. Не забудьте о маленьком столике (например, журнальном) для использованной посуды.



Еще один вариант — фуршетный стол. Обычно он сервируется холодными закусками. Если вы хотите подать и горячие закуски, их нужно подать после холодных. Допустим и десерт: разные сыры, мороженое, фрукты.

В общем, вариантов множество. Все зависит от вашей фантазии и, конечно, от умения готовить. А составить меню вам поможет эта книга, в которой несмотря на малый объем дано много интересных рецептов.

САЛАТЫ



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.

6 Перед подачей к столу взбить сметану (или сливки) с помощью миксера, добавив к ней оставшуюся сахар-

ную пудру. Получившейся массой украсить начиненные половинки апельсинов.



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.



Персиковый салат с миндалем

300 г шпината, 8 крупных свежих грибов, 2–3 ст. ложки тертого острого сыра, 1 стакан темного винограда без косточек, 1,5 стакана нарезанных свежих персиков, 0,25 стакана жареных ядер миндаля, 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. Свер-



ху положить слоями нарезанные грибы, сыр, виноград, персики и миндаль.

Смешать майонез, апельсиновый сок и корицу.

Получившуюся заправку и подать отдельно.



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.



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.



Рыбный салат

500 г филе рыбы, 1 луковица, 2 стручка сладкого перца, 3 соленых огурца, 5 яиц, 2 клубня картофеля, лимонный сок, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Филе рыбы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, слегка обсушить и мелко нарезать. Картофель отварить в мундире, остудить, очистить, нарезать маленькими кубиками. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить. Огурцы и сладкий перец порубить острым ножом. Все ингредиенты перемешать, посолить и поперчить по вкусу. Полить смесью лимонного сока и растительного масла.



Салат из копченого сыра

300 г копченого сыра, 3 яйца, 4–5 долек чеснока, 3 ст. ложки майонеза, черный молотый перец, соль.



Копченый сыр натереть на крупной терке. Чеснок раздавить или мелко порубить острым ножом. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить. Все ингредиенты соединить, добавить перец, заправить майонезом и перемешать.

Можно добавить измельченную зелень укропа, петрушки или кинзы.



Салат из свеклы с чесноком и шкварками

1 кг свеклы, 1 головка чеснока, 250 г гусиного или куриного жира, соль.

Свеклу вымыть, отварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Чеснок мелко порубить.

Гусиный или куриный жир разрезать на кусочки и обжарить на горячей сковороде так, чтобы образовались шкварки. Свеклу посолить, добавить чеснок, растопленный жир и шкварки и тщательно перемешать.



Салат с кедровыми орешками

100 г листового салата, 1 луковица, 300 г помидоров черри, 50 г ядер кедровых орешков, уксус, растительное масло.

Листья салата вымыть, обсушить, крупно нарезать или разорвать руками. Репчатый лук нарезать кольцами.

10 Помидоры вымыть, обсушить, разрезать пополам. Все



ингредиенты соединить, сбрызнуть лимонным соком, заправить растительным маслом и перемешать. Посыпать орешками.



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 «Нежность»

1 крупный куриный окорок, 3 яйца, 1 луковица, 3–4 ст. ложки майонеза или густой сметаны, растительное масло, соль.

Окорок отварить в подсоленной воде до готовности, остудить и разобрать руками на небольшие кусочки или мелко порубить.

Яйца взбить с небольшим количеством соли и поджарить на растительном масле несколько очень



тонких блинчиков. Остудить их, сложить стопкой и нарезать тонкой соломкой.

Лук мелко порубить, добавить куриное мясо, яичную соломку, заправить майонезом (сметаной) и аккуратно перемешать.



Фруктовый салат

2 банана, 1 маленькая дыня, 5–6 крупных слив, 2 крупных яблока, 2 плода киви, 2 сочные груши, 1 апельсин, 50 мл лимонного сока, 100 мл апельсинового сока, сахар.

Бананы очистить и нарезать тонкими кружками. Из дыни вынуть мякоть и нарезать ее кубиками. Сливы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки, после чего каждую половинку разрезать на 2–3 части.

Яблоки вымыть, обсушить, нарезать тонкими дольками или соломкой. Киви очистить и нарезать тонкими кружками. Груши вымыть, обсушить, нарезать тонкими дольками. Апельсин очистить, разобрать на дольки, вынуть мякоть.

Все ингредиенты соединить, аккуратно перемешать.

Соки соединить, добавить сахар по вкусу, перемешать и залить этой смесью салат.

ЗАКУСКИ



Английский паштет

100 г вареных очищенных креветок, 225 г сливочного масла, 1–2 дольки чеснока, 6 ст. ложек жирных сливок или сметаны, зелень петрушки, дольки лимона, лимонный сок, паприка, черный молотый перец, соль.

Креветки, раздавленный чеснок, 175 г сливочного масла, сливки или сметану взбить с помощью миксера в однородную пышную массу. Добавить немного лимонного сока, посолить и поперчить по вкусу, перемешать, взбивая.

Получившуюся массу разложить по четырем формочкам.

Оставшееся масло растопить, аккуратно слить прозрачную часть и распределить ее по формочкам. Когда масло застынет, украсить паштет зеленью и дольками лимона.



Баклажаны с орехами

3–4 крупных баклажана, 1 стакан ядер грецких орехов, 4–5 долек чеснока, 30 г кинзы, 30 г зелени пет-



рушки, 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.

Получившейся массой смазать обжаренные баклажаны и свернуть их в трубочку.



Гусиный паштет под острым соусом

1 небольшой гусь, гусиная печень, 100 г сала, 3 яйца, 100 г черствого белого хлеба, 2 шампиньона, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 лавровый лист, 2–3 горошины черного перца, 1 ст. ложка свиного жира, 250 г майонеза, 1 яблоко, сок 0,5 лимона, черный молотый перец, сахар, соль.

Тушку гуся выпотрошить, вымыть, обсушить, разрубить на части. Овощи и грибы очистить, вместе с гусем залить небольшим количеством воды и поставить на огонь. Когда вода начнет закипать, снять пену, положить печень и сало, тушить на слабом огне 30 мин. Затем гусиную печень и сало вынуть, а мясо тушить до готовности (примерно 2 ч), добавив соль и перец горошком.

14 У готового гуся снять кожу, мясо отделить от костей, а в бульоне, оставшемся от тушения, замочить



ломтики хлеба. Мясо, овощи, грибы и отжатую хлеб дважды пропустить через мясорубку или измельчить в миксере. Получившуюся смесь соединить с сырыми яйцами, посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.

Форму смазать свиным жиром, дно выложить ломтиками вареного сала и на три четверти высоты заполнить приготовленной массой. Запечь в духовке до готовности. Затем остудить, вынуть из формы, завернуть в фольгу, поставить в холод. Перед употреблением нарезать ломтиками.

Подать с острым соусом. Для этого майонез соединить с натертым на мелкой терке яблоком, добавить по вкусу сахар и лимонный сок, все тщательно перемешать.



Бананы с беконом

4 банана, 4 ломтика бекона, 0,5 стакана толченых ядер грецких орехов, корица.

Бананы очистить, разрезать вдоль пополам. На одну половинку положить орехи, присыпать их корицей, положить сверху другую половинку и обернуть беконом.

Запекать в гриле около 15 мин.



Горячий паштет из печени

500 г говяжьей или свиной печени, 2 луковицы, 4 ломтика белого хлеба, 2 яйца, молоко, жир, молотый мускатный орех, черный молотый перец, соль.



С хлеба срезать корки, мякоть залить молоком. Когда она набухнет, слегка отжать и размять ложкой в однородную массу. Печень пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить и поперчить по вкусу, добавить немного мускатного ореха, размятый хлеб, вбить яйца и тщательно перемешать.

Получившуюся смесь выложить в смазанную жиром форму и запечь в духовке до готовности.

Паштет подавать горячим со сметаной или томатным соусом.



Закуска из сельди

2 крупные сельди слабой соли, 1 яблоко, 1 луковица, 2 яйца, 1–2 ст. ложки измельченных ядер орехов, 1–2 ст. ложки растительного масла.

Яблоко вымыть, обсушить и натереть на мелкой терке. Репчатый лук мелко нашинковать и спассеровать в растительном масле. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и мелко порубить. Сельдь выпотрошить, тщательно очистить, удалить кожу и кости и мелко порубить. Добавить орехи, яблоко, лук, 1 яйцо и перемешать. Получившуюся массу выложить в салатник и посыпать рубленым яйцом.



Жюльен из креветок с белым вином

16 *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.



Жюльен «Особый»

300 г куриного мяса без костей, 500 г свежих шампиньонов, 1 крупная луковица, 200 г сметаны, 300 г твердого сыра, растительное масло, 1 ст. ложка муки, черный молотый перец, соль.

Куриное мясо отварить в подсоленной воде до готовности и нарезать небольшими кусочками.

Шампиньоны очистить, тщательно вымыть и мелко нарезать. Лук тонко шинковать и обжарить в растительном масле вместе с грибами, посолив и поперчив по вкусу. Добавить муку, курицу, немного бульона, перемешать и слегка потушить.

Переложить смесь в глубокую толстостенную посуду, залить ее куриным бульоном, положить сметану, накрыть крышкой и поставить в разогретую духовку.



Тушить 15 мин, после чего посыпать тертым сыром, снова поставить в духовку и нагревать, пока сыр не расплавится.



Заливная говядина

600 г мякоти говядины, 25 г желатина, 2–3 яйца, 1 морковь, зелень петрушки и эстрагона, 2 ст. ложки хрена, 200 г сметаны, соль.

Говядину отварить в подсоленной воде, охладить, нарезать на порционные куски. Желатин залить холодной водой и, когда он набухнет, растворить в 2–3 стаканах горячего бульона. В порционные формы налить немного бульона с желатином, дать ему слегка застыть, выложить на желе куски говядины, украсить их кружками вареных яиц и вареной моркови и листиками зелени. Сверху залить бульоном с желатином, поставить на холод. Хрен смешать со сметаной и получившийся соус подать к готовому блюду.



Заливная курица

1 кг курицы, 2 моркови, 2 луковицы, 0,5 головки чеснока, 20 г желатина, 3–4 лавровых листа, 7–8 горошин душистого перца, соль.



луком, чесноком, лавровым листом и перцем. Готовую курицу вынуть из бульона, мясо аккуратно отделить от костей и выложить в глубокое блюдо или специальные формочки. Бульон остудить, процедить, развести в нем желатин. Когда желатин набухнет, смесь прокипятить, залить ею куриное мясо и остудить.



Заливной пахтет

500 г печени, 300 г несоленого свиного сала, 1 морковь, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 1 ч. ложка черного перца горошком, 2 ломтика белого хлеба, 1 стакан молока, 150 г швейцарского сыра, растительное масло, соль.

Для желе: 4 стакана мясного бульона, 2 ст. ложки желатина.

Для украшения: 100 г зеленого салата, 1 свекла, 2 корешка хрена, 250 г майонеза, 2 ст. ложки сахара.

Печень вымыть, положить в кастрюлю с салом, очищенной морковью, одной луковицей, лавровым листом и перцем, влить 1,5 стакана воды, немного посолить, накрыть крышкой и тушить на небольшом огне.

Вторую луковицу мелко порубить, обжарить на масле до золотистого цвета и добавить к печени. Когда выпарится вода, сало станет прозрачным, а морковь мягкой, снять кастрюлю с огня, остудить, вынуть лавровый лист. Остальные продукты пропустить три раза через мясорубку, добавив вымоченный в молоке и отжатый хлеб.

Получившуюся массу как следует взбить ложкой, добавить натертый сыр, скатать из смеси тонкую колбаску и поставить на холод.



Из бульона и желатина приготовить желе: бульон процедить и вскипятить, влить туда распущенный в небольшом количестве холодной воды желатин и размешать, не давая кипеть, разлить на дно формочек и остудить до полуготовности.

Остывший паштет нарезать круглыми кусочками, уложить в каждую формочку, залить оставшимся желе и охладить, пока желе не застынет. Перед подачей выложить заливное из формочек, разложить на блюде, покрытом листьями салата. Украсить каждый ломтик паштета чайной ложкой смеси из вареной, натертой на мелкой терке свеклы, смешанной с тертым хреном, майонезом и сахаром.



Заливная рыба

1 кг рыбы, 1 морковь, 1 маленькая луковица, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки желатина, соль.

Рыбу (предпочтительно карпа, сазана, щуку, судака, окуня или треску) очистить, выпотрошить, вымыть и разрезать на порционные куски. Головы и хвосты отрезать и сохранить. Из голов удалить жабры.

Желатин замочить в воде. Морковь и петрушку очистить и нарезать кружочками. Репчатый лук нарезать колечками.

Овощи выложить на дно кастрюли, сверху — головы и хвосты, влить 1–2 стакана воды и варить примерно 20 мин. После этого положить куски рыбы, добавить воды, посолить и варить около 1 ч, не накрывая кастрюлю крышкой.

Готовую рыбу аккуратно вынуть из бульона и выложить в глубокое блюдо или в специальные формочки. Бульон процедить, развести в нем набухший желатин, довести смесь до кипения, непрерывно помешивая, снять с

огня и охладить. Залить рыбу охлажденной смесью и поставить в холодильник.



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.



Креветки по-итальянски

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.



Копченые креветки

300 г очищенных вареных креветок, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка коньяка, зелень, черный молотый перец, соль.

Креветки обжарить в сливочном масле, посолить, поперчить, полить коньяком и поджечь. Когда пламя погаснет, выложить креветки на блюдо и посыпать измельченной зеленью.



Креветки с манго

150 г очищенных вареных тигровых креветок, 1 свежий огурец, 1 манго, 1 стручок перца чили, 1 перо зеленого лука, 1 ст. ложка оливкового масла, 1 ст. ложка мелко нарезанной кинзы, сок и цедра одного лайма, сладкий томатный соус.



Огурец нарезать тонкими пластинками с помощью овощечистки. Манго нарезать тонкими ломтиками. Перец чили мелко порубить. Зеленый лук мелко нарезать и опустить в холодную воду на 5–10 мин, а затем откинуть на дуршлаг.

Смешать чили, сок и цедру лайма, зеленый лук, кинзу и оливковое масло. Опустить в эту смесь креветки и мариновать их 20–25 мин.

На деревянные шпажки надеть креветки, ломтики манго и огурца и выложить на блюдо. Полить маринадом. Соус подать отдельно.



Лосось, маринованный в апельсиновом соке

500 г филе лосося, 5 апельсинов, 100 г горчицы, 30 г укропа, соль.

Апельсины вымыть, обсушить, пропустить через мясорубку вместе с кожурой. В получившуюся массу положить филе лосося и выдержать на холоде в течение 12 ч. Затем рыбу очистить от апельсиновой массы, намазать горчицей, рубленым укропом и оставить на холоде еще на 12 ч.

Готовую рыбу нарезать тонкими пластинками и выложить на тарелку.



Пахтет из курицы в тесте

250 г жареного куриного мяса, 120 г сливочного масла, 1 маленькая морковь, 0,5 луковицы, 1 стручок



сладкого перца, 150 г пшеничной муки, 60 г маргарина, 50 г сметаны, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, черный молотый перец, соль.

Лук мелко порубить. Морковь натереть на крупной терке. Лук и морковь обжарить в сливочном масле до золотистого цвета.

Мясо курицы пропустить через мясорубку, добавить обжаренные лук и морковь, перемешать, еще раз пропустить через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу, взбить.

Сладкий перец вымыть, обсушить, очистить от семян и перегородок, нарезать тонкой соломкой.

Приготовить тесто: смешать растопленный или размягченный маргарин, муку, сметану, 1 яйцо, сахар.

Тесто разделить пополам и раскатать в две полосы толщиной примерно 0,5 см. На одну полосу выложить половину паштета, на него — полоски перца, сверху — оставшийся паштет. Накрыть второй полосой теста, края защипать. На тесте сделать несколько проколов вилкой, смазать поверхность взбитым яйцом. Выпекать в разогретой духовке при температуре 240° С, пока не образуется золотистая корочка.

Готовое изделие охладить и нарезать порционными кусками. К паштету хорошо подать маринованные овощи.



Паштет из телятины

700 г постной телятины, 0,25 стакана крошек соленых крекеров, 1 яйцо, 0,5 стакана мелко нарезанного зеленого сладкого перца, 0,5 стакана мелко нарезанного репчатого лука, 0,5 стакана мелко нарезанного сельдерея,



1 стакан мелко нарезанной моркови, 0,5 ч. ложки белого молотого перца, 0,5 ч. ложки молотой паприки, 0,5 ч. ложки измельченного базилика, 1 ст. ложка порошка чили, 2 ч. ложки острого соуса, 0,25 стакана соуса «Барбекю».

Для соуса «Барбекю»: 25 г томатной пасты, 25 г острой томатной приправы, 25 мл уксуса, 1 долька чеснока, 0,5 маленькой луковицы, 1 ч. ложки растительного масла, 1 ст. ложка светлого пива, 0,5 ст. ложки сахара, молотый мускатный орех, молотый душистый перец, черный молотый перец, соль.

Приготовить соус «Барбекю». Лук и чеснок мелко порубить и тушить в масле до тех пор, пока лук не станет мягким и прозрачным. Добавить томатную пасту, острую томатную приправу, уксус, пиво, сахар, соль, черный и душистый перец, мускатный орех и тщательно перемешать. Варить на слабом огне, не закрывая крышкой, в течение 15 мин. Остудить.

Телятину дважды пропустить через мясорубку, добавить белый перец, паприку, базилик, чили, и острый соус. Перемешать, положить яйцо, соленые крекеры и овощи, еще раз тщательно перемешать. Выложить смесь в форму и залить соусом «Барбекю».

Духовку разогреть до 180° С и выпекать паштет в течение 1–1,5 ч. Затем вынуть его из духовки, слегка остудить, вынуть из формы и охладить.



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 кожи, 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.



Рыба по-парижски

150 г филе камбалы, 1 ломтик филе палтуса, лосося или форели, 500 г свежих шампиньонов, 2 ст. ложки мелко нарезанного репчатого лука, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки муки, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 2,5 ч. ложки соли.

Филе рыбы растереть с 2 ч. ложками соли и половиной перца, выложить в формочки.

Сливочное масло растопить и обжарить в нем лук и мелко нарезанные грибы в течение 5 мин. Добавить



тану. Готовить, помешивая, пока смесь не загустеет. Разлить ее по формочкам с рыбой. Готовить в духовке, разогретой до 190° С в течение полу- часа.

Готовое блюдо аккуратно отделить от стенок формочек и выложить на блюдо. Посыпать зеленью.



Семга с медом

1 семга (2–3 кг), 2–3 лимона, 2 ст. ложки меда, 4 ст. лож- ки соли.

Рыбу очистить (голову и хвост не отрезать), выпотро- шить, 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.

Так же можно приготовить и форель.



Соте

2–3 баклажана, 4 помидора, 1 луковица, 1 морковь, 5– 6 клубней картофеля, 2 стручка сладкого перца, 2–3 ст. ложки рафинированного растительного масла, зелень, 2 дольки чеснока, красный молотый перец, соль.



Баклажаны вымыть, обсушить, нарезать кружочками, посолить, выдержать 10 мин, а затем промыть холодной водой и обсушить. Помидоры нарезать кружочками. Картофель и морковь вымыть, очистить и также нарезать кружочками.

На дно толстостенной посуды положить слой помидоров, затем, посыпая перцем и солью каждый слой, выложить остальные овощи. Полить все маслом и поставить на маленький огонь на 30–35 мин. Готовность блюда определить по готовности картофеля.

Чеснок раздавить и добавить перед подачей на стол.



Суши с лососем и авокадо

220 г филе лосося, 0,5 упаковки японского риса, 0,5 плода авокадо, 4 пера зеленого лука, 1 стручок красного перца чили, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка белого винного уксуса, 6 листов водорослей нори, растительное масло, соль.

Рис отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. К рису добавить уксус и две-три капли масла, перемешать и поставить в холодильник.

Рыбу отварить в подсоленной воде и разобрать на маленькие кусочки.

Взбить желтки, вылить их в сковороду с небольшим количеством разогретого масла и приготовить тонкую яичницу. Остудить и разрезать на квадраты.

Разложить листья водорослей. На один конец листа положить рис, за ним в ряд — кусочки авокадо, лосося и омлета.

На авокадо положить мелко нарезанный перец, на рыбу — измельченный лук. Все накрыть тонким слоем



риса. Концы листьев водорослей смочить и скатать в рулет. Нарезать небольшими кусочками.

К суши можно подать креветки, зелень и соус чили.



Сырные шарики в орехах

50–70 г сыра «Рокфор», 100 г размягченного сливочного масла, 2 дольки чеснока, 2 мелко нарезанных пера зеленого лука, 250 г творога 9% -й жирности, 1–2 ст. ложки тертого твердого сыра, 50 г толченых ядер орехов, крекеры.

Сыр «Рокфор» размять викой или натереть на средней терке. Добавить сливочное масло, раздавленный чеснок, зеленый лук, творог, тертый сыр и тщательно перемешать. Получившуюся массу охладить в течение 2–3 ч в холодильнике, после чего сформовать из нее шарики, обвалить их в орехах и подавать на крекерах, нанизав на шпажки.



Фаршированный заливной сазан

1,5–2 кг сазана.

Для фарша: филе сазана, 1 морковь, 1 луковица, 1 ч. ложка масла, 200 г шампиньонов, 1 стакан молока, 2 яйца, 0,25 батона, 1 ст. ложка манной крупы, черный молотый перец, соль.

Для бульона: голова и кости сазана, 10 горошин черного перца, 2 лавровых листа, соль.



Для желе: 1 ст. ложка желатина, 500 мл бульона, 2 сырых яичных белка, 1 лимон.

Для соуса: 1 небольшая вареная свекла, 50 г хрена, 250 г майонеза, 2 ст. ложки сахара, соль.

Для украшения: 1 вареное яйцо, зелень петрушки.

Сазана очистить от чешуи, тщательно вымыть, надрезать кожу вокруг головы и хребтовую кость и, не разрезая брюшко, отделить голову со всеми внутренностями. Нарезать рыбу порционными кусками толщиной примерно в два пальца, промыть еще раз и отложить одинаковые куски для фарширования. Из других кусков вынуть все кости — мясо пойдет на фарш.

Из рыбьей головы и костей сварить бульон, положив в него лавровый лист и перец и посолив по вкусу. Из готовой головы вынуть мякоть.

Шампиньоны очистить, нарезать очень тонкими ломтиками. Лук нарезать тонкими колечками. Разогреть масло на сковороде, положить в него шампиньоны и лук, посолить, поперчить по вкусу и потушить, закрыв крышкой.

Вымоченную в молоке и отжатую булку, мякоть с головы рыбы, сырую рыбную мякоть и тушенные с луком шампиньоны пропустить через мясорубку. Яйца смешать с тремя столовыми ложками бульона, хорошо взбить и перемешать с пропущенной через мясорубку массой. Добавить манную крупу, посолить, поперчить, тщательно растереть.

Получившимся фаршем заполнить куски рыбы (полость), обровнять мокрыми руками, положить на решетку и опустить в теплый бульон. Варить на слабом огне 1 ч. Готовую рыбу остудить в отваре, вынуть и разложить на блюде.

Приготовить желе, размочив желатин в бульоне и тщательно перемешав с белками и лимонным соком.

Каждый кусочек полить застывающим желе, на желе положить кружочки вареного яйца и веточки



петрушки. Поставить на холод, чтобы украшение прилипло к желе. Оставшимся желе полить сверху в два приема. Подавать с острым соусом.

Чтобы приготовить соус, очищенный и натертый хрен смешать с натертой свеклой, сахаром, солью и майонезом. Соус разложить вокруг застывшей рыбы.



Фаршированные шампиньоны

300 г свежих шампиньонов, 100 г твердого сыра, 250 г сметаны, зелень, соль.

Шампиньоны очистить, вымыть, аккуратно, чтобы не повредить шляпки, вынуть ножки. Ножки мелко порубить, добавить сыр, натертый на средней терке, мелко нарубленную зелень, посолить, тщательно перемешать.

Получившимся фаршем наполнить шляпки, положить их в сковороду, залить сметаной и поставить в духовку на 20–30 мин.



Свинина с черносливом и яблоками

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 три 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.



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

32 языки, закрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне 30 мин.



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



Форшмак с яблоками

1 кг малосолевой сельди, 1–2 луковицы, 2–3 крупных кислых яблока, 1 яйцо, сахар.

Сельдь очистить от кожи и костей и пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке.

Соединить сельдь с луком и яблоки, добавить сахар по вкусу и тщательно перемешать. Яйцо сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко порубить и посыпать готовый форшмак.

Яблоки можно заменить разведенным яблочным уксусом.



Яйца во фритюре

6 яиц, 200 г сыра, 1 ст. ложка горчицы, 300 г растительного масла, панировочные сухари, черный молотый перец, соль.

Сыр натереть на средней терке.

Пять яиц сварить вкрутую, остудить, очистить, разрезать пополам, вынуть желтки. Оставшееся яйцо



взбить. Желтки раскрошить и смешать с горчицей. Посолить, поперчить.

Получившейся начинкой заполнить половинки яичных белков. Половинки сложить и сколоть деревянными зубочистками.

Обмакнуть фаршированные яйца во взбитое яйцо, обвалять в тертом сыре, снова обмакнуть в яйцо, а затем обвалять в панировочных сухарях. Обжарить со всех сторон в кипящем масле.

Подавать со сметаной или майонезом.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Антрекот с орехами и медом

1 кг говядины, 4–5 ст. ложек тертого сыра, 4–5 ст. ложек рубленой зелени, 4–5 ст. ложек тертого миндаля, 4–5 ст. ложек измельченных ядер грецких орехов, 4–5 ст. ложек меда, растительное масло, соль.

Мясо нарезать на порционные куски и в каждом сделать глубокий надрез в виде кармана. Сыр, зелень и орехи соединить, добавить немного соли и перемешать. Получившейся смесью заполнить надрезы, края мяса соединить и сшить.

Разогреть растительное масло и быстро обжарить антрекоты с двух сторон. После этого поставить мясо в духовку и запечь его на слабом огне в течение 40–50 мин. За 3–5 мин до готовности обмазать антрекоты медом.



Баранья ножка с черносливом

1 баранья ножка (1,5–2 кг), 1 луковица, 1 морковь, 15–20 шт. чернослива, 2–3 яблока, 1 ст. ложка саха-



ра, корица, уксус, зелень, душистый перец горошком, лавровый лист, соль.

Баранью ножку натереть солью и замариновать в уксусе с перцем и лавровым листом в течение 6 ч. Затем опустить ее в кипящую воду с луком, очищенной морковью и 3–4 ягодами чернослива. Тушить до готовности.

Оставшийся чернослив припустить с 1 ч. ложкой сахара. Яблоки очистить от сердцевин, посыпать сахаром и корицей и запечь в духовке.

Тушеную баранину выложить на блюдо, полить процеженным бульоном от тушения, украсить черносливом, печеными яблоками и зеленью.



Беф а-ля моп

800 г говядины, 75 г сала, 50 мл коньяка, 250 г мелкого репчатого лука, 50 г петрушки и сельдерея (корни), 100 мл винного уксуса, 200 мл красного вина, 200 мл бульона, 1 пакетик свежзамороженной зелени, 1,5 ст. ложки топленого масла, 150 г моркови, 150 г репы, 150 г черешкового сельдерея, 20 г сливочного масла, 4 ст. ложки крахмала, 6 ягод можжевельника, 6 горошин черного перца, 3 лавровых листа, 4 бутонна гвоздики, черный молотый перец, соль.

Сало нарезать полосками, полить коньяком и нашпиговать им мясо. Натереть мясо перцем. Очистить лук и половину указанной нормы нашпиговать гвоздикой.

Корни петрушки и сельдерея нарезать кубиками. Лавровый лист измельчить. Смешать бульон, уксус и вино, вскипятить, добавив нашпигованный лук, коренья,



лавровый лист, ягоды можжевельника, горошины перца и остудить. В получившийся маринад положить мясо на 24 ч.

Замаринованное мясо обжарить в топленом масле, затем влить маринад, накрыть посуду крышкой и тушить 30 мин на среднем огне. Снять с огня и остудить, не снимая крышку. Мясо вынуть и поставить в теплое место.

Морковь и сельдерей разрезать на небольшие кусочки, репу — на 4 продольных ломтика. Добавить измельченный лук (вторую половину нормы), немного воды и потушить овощи в сливочном масле. Процедить и добавить к овощам половину сока жаркого. Тушить 20 мин. Вынуть овощи. Смешать крахмал со 125 мл воды и загустить соус.

Мясо подавать нарезанным с овощами и соусом.



Бифштекс в ореховой корочке

750–800 г говяжьего филе, 4 ч. ложки неострой горчицы, 1 яйцо, 125 г обжаренных и перемолотых ядер грецких орехов, 100 г сливочного масла, 4 кружочка зеленого масла, мука, черный молотый перец, соль.

Для зеленого масла: 200 г сливочного масла, 3 ст. ложки измельченной зелени петрушки, шпината, укропа, лимонный сок, соль.

Мясо разрезать на 4 куска, посолить, поперчить с обеих сторон, обмазать горчицей, обвалить в муке, смочить во взбитом яйце и посыпать молотыми орехами.

Распустить масло в большой сковороде, уложить бифштексы и на среднем огне обжарить с каждой стороны по 3–4 мин. Затем запанировать в оставшихся орехах



и жарить на слабом огне до образования хрустящей корочки.

Готовые бифштексы уложить на блюдо и украсить кружками лимона и зеленого масла.

Чтобы приготовить зеленое масло, нужно сливочное масло, зелень, лимонный сок по вкусу и немного соли растереть, взбить миксером, пока не образуется однородная масса салатного цвета, а затем охладить.



Боровики в сметане

1 кг свежих боровиков, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 3 ст. ложки тертого сыра, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль.

Грибы очистить, вымыть, нарезать дольками. Лук нарезать тонкими полукольцами.

Грибы и лук потушить в небольшом количестве воды до готовности.

Затем добавить сметану, посолить по вкусу, перемешать, посыпать смесью сыра и обжаренных в масле сухарей. Запекать в горячей духовке 5–7 мин.



Говядина по-моравски

1 кг говядины (огузок), 2–3 яйца, 2 соленых огурца, 3–4 луковицы, 1 л воды, 1 стакан светлого пива, корень петрушки и сельдерея.



Мясо промыть, сделать вдоль волокон глубокий надрез. Яйца сварить вкрутую и нарезать толстыми кружками. Соленые огурцы нарезать полосками. В разрез уложить яйца и огурцы. Мясо завязать шпагатом и сварить в 1 л воды, добавив в бульон репчатый лук (целиком), сельдерей и петрушку.

Незадолго до окончания варки в бульон влить пиво. Готовое мясо вынуть из бульона и нарезать поперек волокон. Бульон выпаривать до тех пор, пока он не загустеет до консистенции соуса, и подать его к мясу.



Запеченное мясо в тесте

1,2 кг филе говядины, 500 г готового слоеного теста, 100 г ветчины, 1 яйцо, горчица, сливочное масло, черный молотый перец, соль.

Мясо отбить, обжарить со всех сторон, посолить и поперчить.

Раскатать тесто, смазать мясо горчицей, обернуть кусочками ветчины. Выложить в середину теста, соединить края и положить на противень швом вниз. Смазать поверхность взбитым яйцом и поставить противень в духовку на 25–30 мин.

Готовое мясо немного охладить и нарезать ломтиками.



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.



Жаркое из фаршированной телячьей грудинки

1,5–2 кг телячьей грудинки одним куском, 2–3 луковицы, 2–3 стебля сельдерея, 10 долек чеснока, черный молотый перец, соль.

Для фарша: 2 луковицы, 3–4 ст. ложки муки, 3–4 ст. ложки крошек пряника, 3–4 дольки чеснока, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки воды или бульона, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 0,5 ч. ложки соли, жир.

Приготовить фарш. Для этого лук порубить и обжарить до золотистого цвета. Добавить просеянную муку, крошки пряника, раздавленный чеснок, взбитое яйцо, перец, соль, воду или бульон и тщательно перемешать.

40 У грудинки срезать по хрящам грудную кость, порезать пленки на ребрах и удалить кости. Полу-



чившуюся полость и наружную часть мяса посолить, поперчить. Неплотно начинить полость фаршем и зашить нитками.

На смазанный жиром противень уложить слой из репчатого лука, нарезанного толстыми кольцами, целых долек чеснока и нарезанных стеблей сельдерея. Сверху поместить грудинку и жарить в духовке при 170–180° С в течение 3 ч, переворачивая мясо каждые 30–40 мин и время от времени поливая его жиром со дна противня.

Перед подачей вынуть нитки и разрезать блюдо поперек волокон на порционные куски.



Имам байлди («Имам упал в обморок»)

400 г свинины, 400 г говядины, 500 г баклажанов, 5 яиц, 150 г свиного жира, 500 мл молока, 50 г муки, 75 г репчатого лука, 100 г помидоров, 15 г зелени петрушки, черный молотый перец, соль.

Свинину и говядину размолоть.

Баклажаны вымыть, обтереть и запечь в духовке. Снять кожицу, охладить, нарезать длинными полосками, посолить и дать отстояться. Лук и помидоры мелко нарезать, поджарить вместе с молотым мясом в свином жире и посыпать перцем и рубленой петрушкой.

Полоски баклажанов отжать в ладонях, смочить во взбитых яйцах, обвалить в муке и обжарить со всех сторон в свином жире.

Уложить в форму попеременно слой баклажанов и мяса (верхний слой – баклажаны). Взбитые яйца смешать с молоком и вылить в форму. Запекать в духовке 1–



1,5 ч, пока на поверхности не появится золотистая корочка. Подавать в той же форме.



Камбала в суфле

500 г филе камбалы, 4 яйца, 1 яичный белок, 75 г тертого сыра твердых сортов, 2 ст. ложки оливкового масла, соль.

Яичные белки аккуратно отделить от желтков.

Филе рыбы нарезать порционными кусками, свернуть их в трубочки, обвязать нитками, слегка посолить, обжарить в масле со всех сторон.

Выложить рулетики в форму для запекания, аккуратно удалить нитки.

Сыр растереть с желтками до образования однородной массы. Белки взбить в крутую пену. Желтки с сыром и белки соединить и перемешать.

Получившейся массой залить рыбу, поставить форму в сильно нагретую духовку. Запекать до образования золотистой корочки.



Картофель, фаршированный грибами

8–10 клубней картофеля, 1 луковица, 1 баночка консервированных шампиньонов (или 500 г свежих грибов), 1 яйцо, 1 ст. ложка куркумы, 1 ч. ложка соевого соуса, 5–6 листиков базилика, зелень петрушки, оливковое масло, мука, черный молотый перец, соль.



Картофель вымыть, очистить, разрезать вдоль на 2 части и выложить на противень, смазанный оливковым маслом. У каждой половинки срезать «крышечку».

Приготовить фарш. Для этого жидкость с консервированных шампиньонов слить, грибы выложить на сковороду с маслом и мелко нарезанным репчатым луком. Жарить, помешивая, на слабом огне, пока лук и грибы не подрумянятся. (Свежие грибы очистить, вымыть, нарезать, прокипятить, а затем обжарить.) Переложить в миску, добавить яйцо, куркуму, соль, перец и 3–4 измельченных листика базилика. Тщательно перемешать.

Выложить фарш на половинки клубней, накрыть «крышечками». Полить картофель оливковым маслом, посыпать измельченным базиликом (или мятой), положить несколько листиков петрушки, сбрызнуть соевым соусом. Накрыть все фольгой, поставить в разогретую духовку и выпекать при температуре 150° С до готовности.



Котлета по-киевски

4 куриные грудки (филе), 100 г сливочного масла, 1 яйцо, панировочные сухари, жир, черный молотый перец, соль.

Для соуса: 30 г муки, 30 г сливочного масла, 300 мл молока, 50 г тертого сыра, 1 яичный желток, соль.

Филе отбить, посолить, поперчить и на каждый кусок филе положить кусок холодного масла. Масло прикрыть мясом и закрепить деревянной шпилькой. Обвалять в муке, взбитом яйце и панировочных сухарях. Обжарить в большом количестве жира.



Приготовить соус. Масло растопить, перемешать с мукой так, чтобы не было комков, и непрерывно помешивая, влить молоко. Варить на слабом огне, помешивая, пока соус не загустеет. Потом добавить сыр, еще немного поварить, снять с огня, слегка остудить и аккуратно ввести желток.

Готовые котлеты полить соусом.



Персики, фаршированные свиной

450 г консервированных половинок персиков, 100 г отварной свинины, 4 ст. ложки майонеза, 2 ч. ложки измельченной петрушки, латук, веточки петрушки, черный молотый перец, соль.

Слить жидкость от персиков и обсушить фрукты на листе бумаги.

Тщательно измельчить свинину (мелко порубить или пропустить через мясорубку) и смешать ее с майонезом и измельченной петрушкой. Посолить и поперчить по вкусу. Получившейся начинкой заполнить каждую половинку персика. Разместить персики на листьях латука и украсить веточками петрушки.



Курица в вишневом соусе

44 *1 курица (1,5 кг), 2 ч. ложки крахмала, 1 стакан полусухого вина, 500 мл вишневого компота, 5 ст. ло-*



жек растительного масла, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 2 ч. ложки соли.

Курицу выпотрошить, вымыть, обсушить, разрезать на порционные куски, натереть их солью с перцем.

Разогреть в толстостенной посуде растительное масло и обжарить на нем курицу. Затем поставить посуду в нагретую до 180–190° С духовку и жарить до готовности.

Сок от жаренья слить в сотейник, а курицу оставить в духовке, чтобы не остыла.

Приготовить соус: добавить в сок от жаренья вино и поставить на слабый огонь. В соке от вишен развести крахмал и влить в сотейник. Довести до кипения, непрерывно помешивая, и держать на огне, пока соус не загустеет. Вишни без косточек положить с соус и еще раз вскипятить.

Готовую курицу полить соусом.



Мясное кольцо

800 г говяжьего фарша, 3 луковицы, 2 яйца, 2 ломтика белого хлеба, молоко, зелень, сливочное масло, панировочные сухари, соль.

Для соуса: 4 помидора, 200 г сметаны, растительное масло, зелень, соль.

Лук мелко шинковать и обжарить. Фарш соединить с обжаренным луком и сырыми яйцами, посолить и тщательно вымесить.

Затем добавить замоченный в молоке белый хлеб и мелко нарезанную зелень и снова перемешать. Кольцеобразную форму для выпекания смазать сливочным



маслом, посыпать сухарями и выложить в нее фарш. Выпекать в духовке до готовности.

Приготовить соус: нарезать помидоры, слегка обжарить их в растительном масле, добавить сметану, зелень и соль по вкусу, потушить 5 мин. Кольцо вынуть из формы и полить соусом.



Рыба, запеченная по-московски

800 г филе рыбы, 5–7 крупных свежих грибов, 2–3 вареных яйца, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 6–7 клубней картофеля, 1,5 стакана сметаны, 0,5 стакана тертого сыра, соль.

Рыбу нарезать порционными кусками, посолить и обжарить.

Грибы очистить, отварить и нарезать. Картофель очистить, нарезать ломтиками, посолить и обжарить. Лук нарезать колечками, посолить, обжарить. Яйца нарезать кружочками.

Сковороду смазать маслом. В середину положить рыбу, вокруг — картофель. На рыбу выложить лук, яйца и грибы. Залить сметаной, посыпать сыром и запечь в духовке до готовности.



Мясо с фисташками

46 *1 кг мякоти говядины или баранины, 100–150 г фисташек, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень сельдерея,*



2–3 дольки чеснока, 0,5 стакана сухого вина, 2 ст. ложки горчицы, растительное масло, розмарин, черный молотый перец, душистый перец, соль.

Мясо промыть, обсушить, посолить, поперчить, обжарить в растительном масле целым куском до образования корочки и переложить в отдельную посуду. Лук и чеснок измельчить.

Морковь и сельдерей вымыть, очистить, нарезать небольшими кубиками. В посуде, в которой жарилось мясо (в том же масле), обжарить лук, морковь, сельдерей и чеснок. Затем влить вино. Когда оно выпарится наполовину, добавить немного воды и душистый перец и еще несколько минут потушить.

Мясо выложить на противень. Смешать горчицу с розмарином (по вкусу) и обмазать этой смесью мясо, обсыпать его измельченными фисташками и полить приготовленным соусом. Накрыть фольгой и поставить в духовку примерно на 1 ч.



Отбивные в кофейном соусе

1 кг баранины, 30 г рафинированного растительного масла, соль.

Для соуса: 60 г сливочного масла, 0,3 стакана крепкого кофе, 0,3 стакана меда, 0,25 ч. ложки молотого кардамона, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 0,25 ч. ложки молотого мускатного ореха, 0,25 ч. ложки молотой гвоздики, 1 ч. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки соевого соуса, чернослив без косточек.

Приготовить соус. Для этого растопить сливочное масло на слабом огне, влить кофе, добавить мед, со-



евый соус, лимонный сок и все специи. Перемешать, закрыть крышкой, прогреть 1 мин, снять с огня и немного остудить. Затем снова поставить соус на огонь, положить в него чернослив и довести до кипения.

Мясо разрезать на порционные куски, отбить, посолить и обжарить в растительном масле с двух сторон до готовности. Готовые отбивные выложить на блюдо и залить соусом.



Рыба под горчично-медовым соусом

1 кг филе рыбы, 1 ч. ложка натурального меда, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка майонеза, 1 ч. ложка лимонного сока, 50 мл воды, 1 небольшая луковица, 1 морковь, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Филе нарезать на небольшие кусочки, посолить и обжарить в растительном масле.

Пока жарится рыба, приготовить соус. Соединить мед, горчицу, майонез, лимонный сок, соль и перец, перемешать и взбить. Лук измельчить, морковь натереть на мелкой терке. Обжарить овощи и добавить их в соус. Соус вылить на рыбу, добавить воду, довести смесь до кипения и снять с огня.



Рыба с лимоном

1–1,5 кг филе рыбы, 2 ч. ложки сахара, 2 помидора, 2 лимона, 1 луковица, 0,25 стакана воды, растительное масло, черный молотый перец, соль.



Рыбу промыть, разрезать на порционные куски, натереть солью и перцем и оставить на 10–15 мин.

Репчатый лук мелко порубить. Помидоры вымыть, обсушить, нарезать кубиками. Лимон вымыть, нарезать кружочками или дольками.

Разогреть на сковороде масло и обжарить в нем лук. Сверху положить рыбу, на нее — помидоры и лимон, присыпать сахаром. Залить все водой и варить на слабом огне 35 мин.



Свиная отбивная в тесте по-молдавски

700 г свиной корейки, 40 г сливочного масла, 40 г свиного топленого сала, соль.

Для теста: 60 г муки, 1 яйцо, 60 мл молока, сахар, соль.

Свиную корейку промыть, нарезать на котлеты с косточкой, зачистить, посолить и поджарить до готовности. Из муки, яйца, молока, сахара и соли замесить жидкое тесто. Тесто должно получиться консистенции густой сметаны. Поджаренные котлеты обмакнуть в тесто и обжарить на сале. Перед подачей полить маслом.



Свинина в квасе

600 г свинины, 300 мл кваса, 100 г соленых огурцов, 100 г хрена, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 1 лавровый



лист, 2 бутона гвоздики, черный перец горошком, соль.

Мясо нарезать на крупные куски, сложить в глубокую миску, добавить лавровый лист, гвоздику и перец, залить квасом и промариновать на холоде 1 ч.

Затем вынуть мясо, обсушить, натереть солью и поджарить до готовности на сковороде в духовке, поливая время от времени мясным соком и жиром.

Готовое мясо полить маринадом, поставить на огонь и довести до кипения.



Свинина под малиновым соусом

500 г свиной вырезки, 0,25 стакана малинового варенья, 3 ст. ложки черного перца грубого помола, 6 ст. ложек сливочного масла, 4 очищенных и нарезанных яблока, 3 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сахара, 0,75 стакана яблочного сока, 0,75 стакана жирных сливок.

Намазать мясо вареньем и обвалить в черном перце, уложить на противень, покрытый вощеной бумагой, смазать 2 ст. ложками растопленного сливочного масла и поставить в разогретую до 180° С духовку на 20 мин.

Пока мясо готовится, растопить в кастрюле оставшееся сливочное масло и обжарить яблоки, пока они не станут мягкими. Добавить муку и пассеровать на слабом огне в течение 2 мин.

Добавить сахар, яблочный сок и варить на слабом огне, помешивая, пока смесь не загустеет. Затем влить сливки, перемешать и готовить еще 5 мин.



Вынуть готовое мясо из духовки и нарезать порционными кусками. Выложить соус на сервировочные тарелки, сверху разложить мясо.



Сырно-мясные шарики

350 г рубленой говядины, 150 г сыра «Камамбер», 1 яйцо, 1 луковица, 1 черствая булочка, 1 стручок сладкого перца, 0,5 огурца, 50 г редиса, 6 ст. ложек молока, 1 ч. ложка сухого майорана, 3 ст. ложки овсяных хлопьев, топленое масло для жарки, черный молотый перец, соль.

Булочку нарезать кубиками и размочить в молоке. Лук-вицу очистить, мелко нарезать. Приготовить фарш из рубленого мяса, отжатых кусочков хлеба, лука, яйца, майорана, соли и перца.

С сыра срезать корочку и нарезать его кубиками. Из мясного фарша слепить шарики, беря его чайной ложкой. Вдавить кубики сыра в мясные шарики. Обвалить шарики в овсяных хлопьях и обжарить в топленом масле до образования румяной корочки. Огурец, сладкий перец и редис помыть, почистить и нарезать мелкими кубиками. Выложить на блюдо, а сверху положить мясные шарики.



Телятина с белым шоколадом

1,5 кг телятины, 1 стакан панировочных сухарей, 2 яйца, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана муки, 3 ст.



ложки оливкового масла, 4 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана свежих нарезанных грибов, 1 небольшая луковица, 0,75 стакана куриного бульона, 0,75 стакана нежирных сливок, 60 г белого шоколада, 90 г сыра «Рокфор», 0,5 стручка сладкого зеленого перца, 0,5 стручка красного сладкого перца, 0,5 стручка желтого сладкого перца, 0,5 ч. ложки паприки, 0,5 ч. ложки орегано, 0,5 ч. ложки чабреца, 0,5 ч. ложки базилика, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 0,5 ч. ложки соли.

Мясо разрезать на 6 порционных кусков, вымыть и насухо вытереть.

Смешать паприку, орегано, чабрец, базилик, черный перец и соль с мукой. Яйцо взбить с молоком.

Обвалять куски мяса в 0,25 стакана муки, обмакнуть в яично-молочную смесь и обвалять в панировочных сухарях. Выложить на противень и смазать оливковым маслом. Поставить в нагретую до 180° С духовку на 25 мин.

Пока мясо готовится, растопить масло и обжарить грибы с измельченным луком, пока они не станут мягкими. Добавить оставшуюся муку и пассеровать на слабом огне в течение 2 мин. Влить бульон и сливки и варить 15 мин. Затем добавить натертый шоколад и крошенный сыр и готовить на слабом огне еще 15 мин. Обжарить сладкий перец, нарезанный тонкой соломкой.

Готовое мясо выложить на сервировочные тарелки, полить соусом и украсить перцем.



Утка с грушами

52

1 утка, 2 луковицы, 1 морковь, 2 помидора, 1 палочка корицы, 1 ст. ложка нарезанного свежего тимьяна,



1 стакан куриного бульона, 2 ст. ложки оливкового масла, 4 ст. ложки бренди, 4 груши, 1 долька чеснока, 0,3 стакана обжаренных ядер миндаля, черный молотый перец, соль.

Утку выпотрошить, вымыть, обсушить, разрезать на 8 частей. Влить в сковороду оливковое масло и обжарить на большом огне кусочки утки с обеих сторон до золотистой корочки.

Утку переложить на бумагу, чтобы удалить излишки жира, а в сковороду положить мелко нарезанный лук, нарезанную маленькими кубиками морковь, тимьян, измельченные помидоры без кожицы и семян, корицу и готовить в течение 5 мин, постоянно помешивая, пока лук не станет мягким и прозрачным. Влить бульон, накрыть сковороду крышкой и тушить в течение 20 мин. После этого корицу вынуть, а овощи протереть через сито или измельчить в кухонном комбайне.

Получившееся пюре выложить обратно в сковороду, добавить бренди и кипятить 1–2 мин. Положить кусочки утки и тушить 10 мин.

В это время положить половинки груш, очищенных от кожицы и сердцевины, в кастрюльку, залить водой и тушить на медленном огне, пока груши не станут мягкими.

Готовую утку выложить на блюдо, полить соусом, в которм она тушилась, и обложить половинками груш.



Форель, фаршированная креветками

6 мелких форелей, 2 ст. ложки измельченного зеленого лука, 1,5 стакана панировочных сухарей, 2 ст.



ложки измельченной зелени петрушки, 1 ч. ложка базилика, 0,25 стакана сливок, 1 стакан мелких вареных креветок, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 0,5 ч. ложки черного молотого перца, 1 ч. ложка соли.

Форель очистить, выпотрошить, вымыть и вытереть насухо.

Лук, сухари, петрушку, базилик, очищенные креветки, сливки, перец и соль перемешать. Получившейся смесью нафаршировать рыбу.

Затем выложить форель на сковороду и смазать маслом. Выпекать в разогретой до 190° С духовке в течение 20 мин.

Подавать сразу же.

ДЕСЕРТЫ



Апельсины в кляре

4 крупных апельсина, 1 стакан сахарной пудры, 1 стакан муки, 4 яйца, 6 ст. ложек сливок.

Для кляра: 1 стакан муки, 4 яйца, 6 ст. ложек сливок.

Для фритюра: растительное масло.

Приготовить кляр. Муку растереть с яйцами, добавить сливки и взбить.

Апельсины очистить от кожуры и косточек, разделить на дольки. Каждую дольку обвалять в сахарной пудре, окунуть в кляр и обжарить в кипящем масле.



Воздушный десерт

4 ст. ложки сливочного масла, 0,3 стакана муки, 1,5 стакана молока, 0,5 стакана сахара, 4 крупных яичных желтка, 6 яичных белков, 0,3 стакана апельсинового ликера, 1 ст. ложка апельсиновой цедры, 1 стакан сливок, сахарная пудра, соль.



Растопить масло, добавить муку, немного соли и перемешать. Помешивая, тонкой струйкой влить молоко. Варить смесь, помешивая, пока она не загустеет (около 1 мин). Снять посуду с огня, добавить сахар, взбить. Быстро ввести желтки и тщательно перемешать. Смесь охладить, добавить ликер и цедру.

Формочки для суфле смазать маслом, посыпать сахаром.

Белки взбить в густую пену с помощью миксера. Аккуратно ввести молочную смесь. Получившуюся массу разложить в подготовленные формочки. Выпекать около получаса. Готовый десерт посыпать сахарной пудрой и цедрой апельсина. Отдельно подать взбитые сливки.



«Сладкое мгновение»

1 стакан коньяка, 3 ст. ложки изюма без косточек, 3 банана, 3 ст. ложки сахара.

Изюм вымыть, обсушить, залить коньяком и размочить в нем. Бананы очистить, нарезать кусочками размером 2–3 см, пересыпать сахаром. Дать настояться. Затем залить бананы коньяком с изюмом и проварить в течение 3 мин.

Получившуюся смесь разложить по креманкам и остудить.



Банановое суфле

500 г зрелых бананов, 0,5 ч. ложки корицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сахара, 3 ст.



ложки пшеничной муки, 100 г кокосовой стружки, 200 г сливок или жирной сметаны.

Бананы очистить, нарезать кружочками, выложить в форму, посыпать корицей. Растопить масло, добавить сахар, муку, кокосовую стружку, сливки или сметану, перемешать, довести до кипения.

Получившейся смесью залить бананы. Запечь в духовке при средней температуре в течение 20–30 мин.

К суфле можно подать мягкое мороженое или йогурт.



Бланманже с миндалем

100–200 г ядер миндаля, 600 мл молока, 100–200 г сахара, 30 г желатина, 3 ст. ложки сливок.

Миндаль ошпарить, очистить от кожицы, истолочь в ступке, смешать с холодными сливками. Молоко довести до кипения, процедить, смешать с сахаром, добавить размоченный в воде разбухший желатин, перемешать, процедить.

Смесь миндаля со сливками разложить по формочкам, залить молочным желе. Остудить. Перед подачей опустить формочки на несколько секунд в горячую воду и опрокинуть бланманже на десертные тарелочки.



Бланманже с фисташками и фундуком

5 стаканов молока, 2 стакана густых сливок, 1 стакан рубленых фисташек и фундука, 2 ст. ложки муки,



1 стакан сахара, 0,25 ч. ложки тертого мускатного ореха, тертая цедра 1 лимона, цукаты.

Половину холодного молока соединить с мукой и тщательно перемешать. Оставшееся молоко смешать со сливками, прогреть, добавить орехи, цедру. Помешивая, тонкой струйкой, влить молоко с мукой. Всыпать сахар, мускатный орех. Варить, помешивая, пока смесь не загустеет. Разлить ее в креманки и остудить.

Готовое бланманже украсить цукатами.



Халвортай

100 г топленого сливочного масла, 100 г ядер любых орехов, 1 стакан муки, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан воды.

Масло распустить в сковороде, обжарить в нем муку до светло-коричневого цвета, помешивая и следя за тем, чтобы не образовалось комков.

Сахар растворить в воде, залить смесью муку. Варить, помешивая, пока смесь не загустеет. Минуть за 10 до готовности всыпать толченые орехи.

Получившуюся массу выложить в форму и охладить.



Желе «Пьяное»

300 мл сладкого мускатного вина, 1 ст. ложка желатина, 300 г клубники.

58 *Для украшения: мята, зеленый мармелад.*



Желатин залить 3 ст. ложками вина, перемешать, выдержать в течение 15 мин, после чего поставить на слабый огонь. Прогреть, помешивая, пока смесь не станет жидкой и прозрачной. Влить оставшееся вино, перемешать.

Ягоды вымыть, обсушить. Чуть больше половины ягод разложить по бокалам, залить вином. Остудить до комнатной температуры, а затем поставить в холодильник. Когда желе застынет, украсить его оставшимися ягодами, листиками мяты и мелко нарезанным мармеладом.



«Зимняя вишня»

500 г мягкого творога, 300–400 г замороженной вишни, 1 пакетик ванильного сахара, сахар, тертый шоколад.

Половину творога смешать с сахаром (по вкусу) и ванильным сахаром, оставшийся творог — с размороженными ягодами. Разложить по прозрачным креманкам или бокалам слоями: ягоды, белый творог, вишневый творог. Посыпать шоколадом.

Вместо мягкого творога можно использовать обычный творог. Его нужно протереть через сито и разбавить молоком или сливками до консистенции густой сметаны.



Медовый мусс

3 ст. ложки жидкого меда, 1 лимон, 0,5 стакана толченых ядер фундука, 2 яичных желтка, 2 яйца,



1 стакан сахара, 0,5 ст. ложки желатина, 4 ст. ложки сладкого вина, взбитые сливки.

Соединить мед, лимонный сок и половину орехов, перемешать. Яичные желтки и яйца взбить вместе с сахаром в посуде, стоящей на водяной бане. Взбивать, пока смесь не загустеет (около 10 мин). Смесь охладить, соединить с медово-ореховой смесью, перемешать.

Желатин растворить в вине. Растопить и, помешивая, влить в мусс. Разложить массу по бокалам, остудить до комнатной температуры, а затем поставить в холодильник не менее чем на 1 ч.

Готовый мусс украсить взбитыми сливками и оставшимися орехами.



Ягодное парфе

200 г любых ягод, 4 яичных желтка, 2 ст. ложки сахара, 6 ст. ложек лимонного ликера, 2 ст. ложки коньяка, 1 стакан жирных густых сливок.

Ягоды промыть и обсушить. Смешать ликер и коньяк, залить смесью ягоды и выдержать не менее 30 минут.

Желтки растереть с сахаром, влить 3 ст. ложки воды и взбить на водяной бане до образования густой устойчивой пены. Посуду с желтковой массой переставить в холодную воду со льдом и взбивать, пока смесь не остынет.

Сливки взбить и соединить с желтками. Добавить ягоды, аккуратно перемешать.

60 Получившуюся смесь разложить по металлическим формам и заморозить.



Перед подачей парфе выдержать около 1 ч в холодильнике, а затем нарезать порционными кусками.



Мусс из ананасов

100 г консервированных ананасов, 50–60 г сахара, 10 г желатина, лимонная кислота.

Для сиропа: 40 г сахара, 2–3 ст. ложки вина, 60 мл воды.

Ананасы протереть через сито. Получившееся пюре залить небольшим количеством горячей воды, всыпать сахар, перемешать. Добавить размоченный в воде желатин и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Положить немного лимонной кислоты по вкусу.

Получившуюся смесь охладить примерно до 45° С, затем поставить посуду на лед и взбивать, пока не образуется однородная густая пена. Быстро разложить ее по формочкам и поставить охлаждаться.

Из воды, сахара и вина сварить сироп, остудить его. Готовый мусс полить сиропом.



«Ромашка»

2 банана, сок 1 лимона, 1 ст. ложка сахара, 4 мандарина, 150 г сливок, 300 г ванильного мороженого, 50 г миндальной стружки.

Бананы очистить, нарезать тонкими кружочками, сбрызнуть лимонным соком и посыпать смесью саха-



ра с миндальной стружкой (немного стружки оставить для украшения). Мандарины очистить, разделить на дольки. Сливки взбить.

Окуная чайную ложку в горячую воду, брать ею мороженое, разложить получающиеся шарики по десертным тарелкам. Вокруг мороженого выложить дольки мандаринов и кружочки бананов. Украсить взбитыми сливками и оставшейся миндальной стружкой.



Творожные шарики

250 г творога, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 5 ст. ложек муки, сода, соль.

Для начинки: 1 яблоко, сахар.

Для обжаривания: растительное масло.

Творог растереть с яйцом, добавить сахар, муку, немного соды и соли, тщательно перемешать до образования однородной массы.

Яблоко очистить от кожицы и семян, натереть на мелкой терке, добавить сахар по вкусу и перемешать.

Из творожного теста сформовать небольшие лепешки, выложить в середину каждой немного яблочной начинки, края соединить, а затем сформовать шарики (покатать в ладонях).

Масло прокалить и быстро обжарить в нем шарики.

Готовый десерт можно посыпать сахарной пудрой.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Салаты.	6
Закуски	13
Горячие блюда	35
Десерты	55

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

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., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-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. Стачки, 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@ama.kz

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел. (495) 780-58-34.

Подписано в печать 01.08.2008.
Формат 70x100 1/32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Доп. тираж 5000 экз. Заказ № 5299

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