

СЕКРЕТЫ *Счастливой* КУХНИ

ВЕЧЕР ПОД ВИНО...

25

ПОТРАСАЮЩИХ
РЕЦЕПТОВ
В ДУХОВКЕ
И НА СКОБОРОДЕ
С МИНИМУМ
ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ



Быстро, вкусно, красиво! ♥

ДЭНИЕЛ ВРАЙТ



Дэниел Брайт

Секреты Счастливой Кухни: Вечер под Вино

<https://litres.ru/73989229>

SelfPub; 2026

Аннотация

«Вечер под вино» — 25 изысканных экспресс-закусок

Специальное издание из серии «Секреты Счастливой Кухни». Идеальное руководство для тех, кто ценит вкус и свое время. Вам не нужно быть шеф-поваром, чтобы создать гастрономический шедевр. В книге собраны рецепты, которые готовятся всего за 10–15 минут.

Что внутри:

3 раздела закусок под разные вина (белое, красное, игристое).

Секреты сомелье: идеальные пары «блюдо + вино».

Советы по эстетичной ресторанной подаче.

От запеченного камамбера до тартара из лосося — уйдите от банальных чипсов. Зажигайте свечи, открывайте бутылку и наслаждайтесь моментом. Стильно, быстро и безупречно вкусно!

Дэниел Брайт

Секреты Счастливой Кухни: Вечер под Вино

**Вечер под вино: 25 изысканных экспресс-закусок за
10-15 минут**

Специальное издание из серии «Секреты Счастливой Кухни». Идеальное руководство по созданию уютных и стильных вечеров

Предисловие автора

Дорогая читательница!

Бывают вечера, когда хочется забыть о повседневных делах, зажечь свечи, откупорить бутылку любимого вина и просто насладиться моментом — в одиночестве, с любимым человеком или в кругу близких друзей.

К такому вечеру не подходит тяжелый ужин или банальные чипсы. Нужна особенная еда — легкая, стильная, изысканная, которая подчеркнет вкус благородного напитка, но при этом приготовится буквально за 10-15 минут.

Я создала это специальное издание нашей серии, чтобы поделиться с вами 25 рецептами идеальных винных закусок (тапас, брускетт, теплых сыров и канапе), которые подают в лучших винных барах Парижа, Флоренции и Барселоны.

Для вашего удобства все рецепты разделены по типу вина, к которому они подходят идеально: к белому и игристому, к красному сухому или универсальные горячие закуски для веселой компании.

Каждая глава содержит:

1. Простой рецепт с точными пропорциями.
2. Секрет идеального сочетания с конкретным сортом вина.
3. Советы по ресторанной, эстетичной подаче.
4. Промт на английском языке для генерации профессиональных атмосферных фотографий в нейросети GEMINI.

Пусть ваши вечера будут наполнены уютом, душевным теплом и изысканными вкусами!

Содержание книги

Раздел 1. Закуски к белому сухому и игристому вину (Легкость и

свежесть)

Рецепт 1. Запеченный Камамбер с медом, розмарином и орехами

Рецепт 2. Канапе с инжиром, нежным сыром Бри и прошутто

Рецепт 3. Брускетта со спелым персиком и сыром Рикотта

Рецепт 4. Хрустящие креветки в кокосовой панировке

Рецепт 5. Изящные рулетики из цуккини с нежным козым сыром

Рецепт 6. Тартар из свежего лосося с авокадо и каперсами

Рецепт 7. Канапе-Капрезе на шпажках с соусом песто

Рецепт 8. Брускетта с грушей, горгонзолой и медом

Рецепт 9. Нежный крем-дип из авокадо с хрустящими начос

Раздел 2. Закуски к красному сухому и полусладкому вину (Насыщенность и пряность)

Рецепт 10. Горячие рулетики из баклажанов с грецкими орехами и чесноком

Рецепт 11. Экспресс-брускетта с паштетом из гусиной печени и брусничным джемом

Рецепт 12. Пряные маринованные оливки по-средиземноморски

Рецепт 13. Хрустящие кростини с хамоном и вялеными

томатами

Рецепт 14. Сырные трюфели в пикантной обсыпке из орехов

Рецепт 15. Сладкие финики, фаршированные голубым сыром в хрустящем беконе

Рецепт 16. Стейк-салат в стаканчиках с телятиной и вяленой вишней

Рецепт 17. Сырное плато «Идеальная тарелка»: как собрать за 5 минут

Раздел 3. Теплые и быстрые закуски-тапас для компании

Рецепт 18. Испанские крокеты с сыром и ветчиной за 12 минут

Рецепт 19. Шампиньоны, фаршированные моцареллой и базиликом

Рецепт 20. Быстрый луковый пирог «Киш» на слоеном тесте

Рецепт 21. Горячий крабовый дип со сливками в духовке за 10 минут

Рецепт 22. Хрустящие сырные шарики с чесночным соусом

Рецепт 23. Мидии в нежном чесночно-сливочном соусе за 7 минут

Рецепт 24. Экспресс-пицца на тонком лаваше с прошутто и рукколой

Рецепт 25. Запеченный инжир с нежным маскарпоне и кедровыми орешками

Раздел 1. Закуски к белому сухому и игристому вину (Легкость и свежесть)

Рецепт 1. Запеченный Камамбер с медом, розмарином и орехами

Ингредиенты:

Сыр Камамбер или Бри (в круглой коробочке) — 1 шт. (125 г)

Мед натуральный — 1.5 ч. л.

Орехи грецкие или миндаль — 30 г

Свежий розмарин — 1 веточка

Оливковое масло — 0.5 ч. л.

Багет — несколько ломтиков для подачи

Пошаговое приготовление:

1. Достаньте сыр Камамбер из упаковки и положите в небольшую круглую форму для запекания (или на лист пергамента).

2. Острым ножом сделайте на верхней корочке сыра неглубокие надрезы сеточкой (крест-накрест).

3. Сбрызните сыр оливковым маслом, вставьте в надрезы маленькие листики свежего розмарина.

4. Посыпьте сверху крупно порубленными орехами и полейте жидким медом.

5. Запекайте в разогретой до 180 градусов духовке всего 10-12 минут. Сыр внутри должен стать абсолютно жидким, а корочка остаться целой.

6. Подавайте горячим с подсушенными ломтиками багета.

Идеальное сочетание с вином:

Идеально сочетается с сухими белыми винами (Шардоне, Совиньон Блан) или сухим игристым вином (Просекко, Кава). Кислинка вина безупречно балансирует жирность теплого сыра и сладость меда.

Эстетика подачи:

Подавайте сыр прямо в форме для запекания на деревянной доске. Вокруг разложите хрустящие ломтики теплого багета, чтобы гости могли обмакивать их в тягучий горячий сыр.



Рецепт 2. Канопе с инжиром, нежным сыром Бри и прошутто

Ингредиенты:

Свежий инжир — 2 шт.

Сыр Бри — 100 г

Прошутто или хамон (тонкая нарезка) — 50 г

Мед — 1 ч. л.

Шпажки для канопе

Пошаговое приготовление:

1. Свежий инжир тщательно промойте, обсушите и разрежьте на 4 продольные дольки.

2. Сыр Бри нарежьте небольшими треугольными ломтиками толщиной около 1 см.

3. Тонкую полоску прошутто сложите гармошкой или сверните в рулетик.

4. Соберите канапе: на деревянную шпажку нанизывайте сначала дольку инжира, затем свернутое прошутто и в самом конце — ломтик сыра Бри (он станет устойчивым основанием канапе).

5. Выложите канапе вертикально на плоскую тарелку и слегка сбрызните каждую дольку инжира каплей жидкого меда перед подачей.

Идеальное сочетание с вином:

Изысканное сочетание для сухих розовых вин и легких игристых вин брют. Сладость инжира, солоноватость прошутто и сливочный вкус сыра создают невероятный гастрономический букет.

Эстетика подачи:

Подавайте канапе на плоской темной тарелке. Расстояние между канапе должно быть свободным, чтобы подчеркнуть минималистичный ресторанный стиль подачи.



Рецепт 3. Брускетта со спелым персиком и сыром Рикотта

Ингредиенты:

Багет или чабатта — 2 ломтика

Нежный сыр Рикотта — 100 г

Свежий спелый персик (или консервированный) — 0.5

шт.

Мед — 1 ч. л.

Кедровые орешки — 1 ч. л.

Свежая мята — несколько листиков

Пошаговое приготовление:

1. Ломтики чабатты или багета подсушите в тостере или на сухой сковороде 2 минуты до хрустящей золотистой корочки.
2. Персик нарежьте очень тонкими продольными дольками.
3. Обильно смажьте теплый хрустящий хлеб мягким сыром Рикотта.
4. Сверху на сыр разложите веером дольки спелого персика.
5. Полейте персики тонкой струйкой меда, посыпьте кедровыми орешками и украсьте маленькими листиками свежей мяты.

Идеальное сочетание с вином:

Фантастически раскрывается с ароматными полусухими и сухими белыми винами (Рислинг, Гевюрцтраминер, Вионье). Персиковые ноты в вине идеально подчеркнут вкус свежего персика на брускетте.

Эстетика подачи:

Выложите брускетты на светлую керамическую тарелку. Контраст нежного белого сыра, сочного оранжевого персика и зеленой мяты выглядит очень эстетично и по-летнему.



Рецепт 4. Хрустящие креветки в кокосовой панировке

Ингредиенты:

Креветки королевские (очищенные, с хвостиками) — 8 шт.

Кокосовая стружка — 3 ст. л.

Яйцо куриное — 1 шт.

Мука пшеничная — 1 ст. л.

Растительное масло — 2 ст. л. (для жарки)

Соль — по вкусу

Пошаговое приготовление:

1. Креветки разморозьте, очистите от панциря (оставив только хвостик для удобства), посолите.
2. Подготовьте три тарелочки: с мукой, со взбитым яйцом и с кокосовой стружкой.
3. Возьмите креветку за хвостик, обваляйте в муке, затем опустите во взбитое яйцо и в самом конце обильно обваляйте в кокосовой стружке, прижимая ее пальцами.
4. Разогрейте растительное масло на сковороде.
5. Обжаривайте креветки на среднем огне по 1.5-2 минуты с каждой стороны до золотистой кокосовой корочки.
6. Выложите готовые креветки на бумажное полотенце, чтобы убрать лишнее масло.

Идеальное сочетание с вином:

Идеально подходит к сухим белым винам с высокой кислотностью (Пино Гриджо, Совиньон Блан) или ледяному португальскому Винью Верде. Сладковатый кокосовый аромат креветок потрясающе дополняет цитрусовые ноты вина.

Эстетика подачи:

Выложите креветки по кругу на плоскую тарелку хвостиками вверх. В центр поставьте маленькую пиалу со сладким соусом чили для обмакивания.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.