

100 РЕЦЕПТОВ

КУХНЯ БЕЗ ГРАНИЦ

ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА



салаты



главные
блюда



десерты



Коллектив авторов
Елена Михайловна Левашева
100 рецептов.
Праздничные блюда
Серия «100 рецептов.
Кухня без границ»

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=74575651
100 рецептов. Праздничные блюда: Эксмо; Москва; 2026
ISBN 978-5-04-254801-7*

Аннотация

Праздничный стол – это не только набор блюд, а настроение, ожидание гостей, красивые подачи и рецепты, которые хочется сохранить надолго! Эта книга собрала именно такие блюда: эффектные, разнообразные, подходящие для домашнего праздника, семейного торжества, дружеского застолья и особого ужина.

Внутри – большая коллекция рецептов на разные случаи: холодные и горячие закуски, салаты, блюда из мяса, птицы, рыбы и морепродуктов, соусы, заправки и десерты. Здесь соседствуют как знакомые праздничные хиты, так и более изысканные блюда, которые помогут сделать стол интереснее и современнее.

В книге есть рецепты на любой вкус: бутербродные и печеночные торты, террины, тарталетки, темпура, салаты со стейком, овощные блюда, домашние соусы, классические и нарядные десерты. Рецепты подобраны так, чтобы из них можно было собрать целое меню – от первых закусок до вкуснейшего десерта!

Это книга для тех, кто любит готовить с размахом, красиво принимать гостей и иметь под рукой надежный сборник праздничных рецептов. Она подойдет и тем, кто ищет идеи к Новому году, дню рождения, семейному юбилею, домашнему фуршету или просто хочет превратить обычный ужин в маленький праздник!

Содержание

Салаты	8
1. Капрезе	8
2. Салат со свеклой, апельсином и халуми	9
3. Вальдорф	11
4. Селедка под шубой в стаканчиках	13
Конец ознакомительного фрагмента.	14

100 рецептов.

Праздничные блюда

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2026

*** * ***

100 РЕЦЕПТОВ

КУХНЯ БЕЗ ГРАНИЦ

ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА

ХЛЕБ*СОЛЬ®

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

Салаты

1. Капрезе

Ингредиенты:

- *1 шарик моцареллы (150 г)*
- *1 крупный спелый красный помидор (80–100 г)*
- *1 желтый помидор*
- *2 помидора черри (по желанию)*
- *2 веточки базилика*
- *оливковое масло, соль, свежемолотый черный перец*

Приготовление:

Помидоры комнатной температуры нарезать на ломтики. Моцареллу нарезать на кружки и/или порвать на кусочки. Поочередно выложить на блюдо кусочки помидоров и моцареллы. Посолить и поперчить помидоры. Полить оливковым маслом, украсить листиками базилика.

2. Салат со свеклой, апельсином и халуми

Ингредиенты:

- 1 средняя свекла
- 1 крупный апельсин
- 120 г сыра халуми
- оливковое масло
- 50 г салатных листьев (например, романо)
- горсть обжаренных миндальных лепестков или грецких орехов

Для заправки:

- 2 ч. ложки меда
- 1 ст. ложка соевого соуса
- 1 ст. ложка оливкового масла

Приготовление:

1. Духовку разогреть до 200 °С.
2. Свеклу завернуть в фольгу и запечь до готовности (около 40 мин.): свеклу можно легко проткнуть ножом, но при этом она должна остаться упругой.
3. Снять цедру с апельсина. Апельсин очистить от кожуры и белых перегородок: срезать верхушки, поставить апельсин на доску и срезать кожуру вместе с белой частью движен-

ем сверху вниз. Затем взять апельсин в руку, подставить под него миску для сока и вырезать мякоть, прорезая между перегородками. Всего вам нужно 6–8 долек. Из оставшейся части апельсина выдавить сок в ту же миску.

4. Апельсиновый сок налить в кастрюлю, добавить мед, соевый соус и половину цедры, довести до кипения и уварить на $\frac{1}{3}$ объема. Немного остудить и добавить оливковое масло.

5. Халуми нарезать ломтиками толщиной 0,5 см.

6. Разогреть сковородку с небольшим количеством оливкового масла и обжарить сыр с обеих сторон до золотистого цвета, примерно по 2 мин. с каждой стороны.

7. Свеклу очистить, нарезать крупными дольками.

8. Листья салата порвать руками, выложить на блюдо. Сверху разложить апельсиновые дольки, свеклу, жареный халуми, полить заправкой и посыпать орехами.

3. Вальдорф

Ингредиенты:

- 2 горсти грецких орехов
- 4 стебля сельдерея
- 20–30 красных виноградин с тонкой кожицей
- 5 веточек петрушки
- 4 яблока, сок $\frac{1}{2}$ лимона
- половина отварной куриной грудки
- 2 ст. ложки майонеза
- 2 ст. ложки жирной сметаны
- 1 ч. ложка медовой или дижонской горчицы, смешанной с медом
- молотая паприка (по желанию), молотый острый перец (по желанию), соль, свежемолотый перец

Приготовление:

1. Разогреть духовку до 180 °С. Орехи выложить на противень, посолить и запекать 5–7 мин. до слегка золотистого цвета и характерного аромата. Обязательно следить, чтобы они не сгорели. Остудить, завернуть в кухонное полотенце и аккуратно потереть, чтобы очистить от шелухи. Порубить.

2. У стеблей сельдерея отрезать верхушки и широкую белую часть, очистить от внешнего слоя при помощи овощечистки. Это важно: без верхних жестких волокон салат будет

гораздо нежнее. Разрезать каждый стебель на 2 полоски, затем нарезать тонкими ломтиками.

3. Разрезать виноградины вдоль пополам, при необходимости удалить косточки. Петрушку порубить.

4. Яблоки очистить, нарезать мелкими кубиками, полить соком половины лимона, добавить сельдерей, петрушку и виноград, посолить, оставить на 5–10 мин. Слить сок.

5. Куриную грудку нарезать тонкими полосками или кубиками.

6. Сметану аккуратно смешать с майонезом и горчицей. При желании добавить в соус немного паприки и острого перца.

7. Добавить соус в салат, перемешать. Посыпать орехами и петрушкой.

4. Селедка под шубой в стаканчиках

Ингредиенты:

- 2 средние свеклы

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.