

Гинчук Евгений

100 РЕЦЕПТОВ НА ХЭЛЛОУИН

Закуски • Горячие блюда • Выпечка • Десерты • Напитки



Евгений Пинчук

100 рецептов на Хэллоуин

«Автор»

2026

Пинчук Е. В.

100 рецептов на Хэллоуин / Е. В. Пинчук — «Автор», 2026

Хотите превратить Хэллоуин в настоящий праздник с необычными блюдами и эффектной подачей? Эта книга поможет создать атмосферу, которую ваши гости запомнят надолго. Внутри вас ждут 100 оригинальных рецептов: жуткие закуски, горячие блюда, ароматная выпечка, эффектные десерты и праздничные напитки. Мумии из сосисок, фаршированные тыквы, печенье в виде пальцев ведьмы, кексы с привидениями, пауки из оливок и множество других идей помогут украсить праздничный стол без сложных ингредиентов и профессиональных навыков. Пошаговые рецепты, яркие идеи оформления и полезные советы сделают приготовление простым и увлекательным как для взрослых, так и для детей. «100 рецептов на Хэллоуин» — это вдохновение для создания вкусного, необычного и по-настоящему волшебного праздника.

© Пинчук Е. В., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Евгений Пинчук	7
Перед тем как начать	8
Яйца с пауками	11
Ингредиенты	12
Приготовление	13
Сырные тыковки	14
Ингредиенты	15
Приготовление	16
Гуакамоле с лицом монстра	17
Ингредиенты	18
Приготовление	19
Глаза капрезе	20
Ингредиенты	21
Приготовление	22
Огуречные лодочки с тунцом	23
Ингредиенты	24
Приготовление	25
Морковный хумус с паутиной	26
Ингредиенты	27
Приготовление	28
Рулетики с красной начинкой	29
Ингредиенты	30
Приготовление	31
Метёлки из сыра	32
Ингредиенты	33
Приготовление	34
Тыквенный дип с фетой	35
Ингредиенты	36
Приготовление	37
Крекеры с сырными привидениями	38
Ингредиенты	39
Приготовление	40
Сосиски-мумии	41
Ингредиенты	42
Приготовление	43
Мини-пиццы с привидениями	44
Ингредиенты	45
Приготовление	46
Шампиньоны-черепа	47
Ингредиенты	48
Приготовление	49
Начос с паутиной	50
Ингредиенты	51
Приготовление	52
Картофельные призраки	53
Ингредиенты	54

Приготовление	55
Тыквенные дольки с пармезаном	56
Ингредиенты	57
Приготовление	58
Тосты с мумиями	59
Ингредиенты	60
Приготовление	61
Кесадильи с тыквенными лицами	62
Ингредиенты	63
Приготовление	64
Хрустящий нут из котла	65
Ингредиенты	66
Приготовление	67
Конец ознакомительного фрагмента.	68

Евгений Пинчук
100 рецептов на Хэллоуин
100 рецептов на Хэллоуин

Евгений Пинчук

Закуски • Горячие блюда • Выпечка • Десерты • Напитки

Праздничный стол начинается с простой идеи: знакомое блюдо получает необычное лицо. Маслины становятся пауками, сыр — привидениями, а оранжевая тыква объединяет солёные и сладкие вкусы.

В этой книге можно собрать полноценный ужин, приготовить несколько угощений для друзей или выбрать один рецепт для уютного осеннего вечера. Большинство украшений выполняется обычным ножом, ложкой и небольшим пакетом для соуса или шоколада.

На каждой странице — отдельный рецепт с количеством продуктов, выходом и временем приготовления. Короткие пояснения помогут выбрать начинку, не пересушить выпечку и вовремя добавить украшения.

Выбирайте блюда по времени и возможностям своей кухни. Праздничное настроение создают сочетания, а не необходимость приготовить всё сразу.

Перед тем как начать

Для праздничного стола не нужно готовить десятки блюд. Выберите пару закусок, одно горячее и десерт. Уже сырные метёлки рядом с миской тыквенного супа создадут нужное настроение. Остальное меню вполне может быть привычным.

Начните с того, что удобно сделать заранее. Песочное печенье дожждётся вечера в закрытой коробке, чизкейку полезно провести ночь в холодильнике. Овощные закуски лучше собрать ближе к приходу гостей, а чипсы, вафельные рожки и хлебные палочки добавлять последними: от влажной начинки они теряют хруст.

Здесь сто рецептов, от простых фруктовых фигурок до пирогов. Перед каждым есть короткое пояснение: какой продукт выбрать, что влияет на результат или почему именно так устроено приготовление. Все напитки безалкогольные.

Несколько договорённостей о мерах. Овощи взвешиваются очищенными, консервы — без жидкости, если не указано иначе. Столовая ложка — 15 мл, чайная — 5 мл; сухие продукты набирайте без горки. Яйца среднего размера, сливочное масло — около 82% жирности. Время приблизительное: проверяйте и цвет корочки, и мягкость мякоти, и другие признаки, названные в рецепте.

Духовку разогревайте заранее; температуры даны для режима «верх и низ». Тыквенное пюре нужно густое, без сахара. Для него запеките кусочки очищенной тыквы при 200 °С до мягкости, обычно 25–35 минут. Измельчите, при необходимости выпарите лишнюю воду и остудите. В рецептах указана масса уже готового пюре.

До составления меню спросите гостей об аллергиях и ограничениях: в книге есть рецепты с орехами, арахисом, молоком, яйцами, пшеницей, кунжутом, соей и рыбой. Бумажные украшения крепите снаружи посуды, а на самой еде используйте съедобные детали.

Проверяйте мясо и рыбу пищевым термометром: птице нужно не менее 74 °С в центре, говяжьему фаршу — 72 °С, рыбе — 63 °С. Блюда с мясом, молоком и яйцами выставляйте небольшими порциями. Не оставляйте скоропортящуюся еду без охлаждения дольше двух часов; в жаре выше 32 °С — дольше часа.

И оставьте себе время сесть за стол. Несколько неровных шоколадных глаз не испортят праздник. Гораздо приятнее подать еду вовремя и разделить её с гостями, чем весь вечер дорисовывать последнее привидение.

Содержание 1

1. Яйца с пауками — 5
2. Сырные тыковки — 6
3. Гуакамоле с лицом монстра — 7
4. Глаза капрезе — 8
5. Огуречные лодочки с тунцом — 9
6. Морковный хумус с паутиной — 10
7. Рулетики с красной начинкой — 11
8. Метёлки из сыра — 12
9. Тыквенный дип с фетой — 13
10. Крекеры с сырными привидениями — 14
11. Сосиски-мумии — 15
12. Мини-пиццы с привидениями — 16
13. Шампиньоны-черепы — 17
14. Начос с паутиной — 18
15. Картофельные призраки — 19

16. Тыквенные дольки с пармезаном — 20
17. Тосты с мумиями — 21
18. Кесадильи с тыквенными лицами — 22
19. Хрустящий нут из котла — 23
20. Слойки-косточки с сыром — 24
21. Тыквенный суп с паутиной — 25
22. Свекольный крем-суп — 26
23. Томатный котёл с фасолью — 27
24. Зелёный суп ведьмы — 28
25. Чечевичный суп цвета осени — 29
26. Салат с тыквой и нутом — 30
27. Свекольный салат с сырными глазами — 31
28. Паста-салат с летучими мышами — 32
29. Фиолетовая капуста с апельсином — 33
30. Картофельный салат с огуречными зубами — 34
31. Куриные крылья дракона — 35
32. Фрикадельки-глаза в томате — 36
33. Перцы-фонари с рисом — 37
34. Спагетти с красным соусом — 38
35. Пастуший пирог с привидениями — 39
36. Лосось с тыквенной корочкой — 40
37. Чили из ведьмино котла — 41
38. Грибной рис с оранжевыми кубиками — 42
39. Тыквенные ньокки с шалфеем — 43
40. Баклажаны с фасолевой начинкой — 44
41. Большая пицца с пауками — 45
42. Киш с тыквой и фетой — 46
43. Пирожки-привидения с картофелем — 47
44. Тыквенная фокачча — 48
45. Слойки с грибной начинкой — 49
46. Хлебные пальцы с розмарином — 50
47. Рулет с ветчиной в виде змеи — 51
48. Кексы с тыквой и сыром — 52
49. Пирог-паутина со шпинатом — 53
50. Мини-пироги с красной капустой — 54

Содержание 2

51. Песочные пальцы ведьмы — 55
52. Шоколадные паутинки — 56
53. Имбирные тыквы — 57
54. Безе-привидения — 58
55. Овсяное печенье с тыквой — 59
56. Песочные летучие мыши — 60
57. Лимонные полумесяцы — 61
58. Печенье с малиновыми кратерами — 62
59. Шоколадные кокосовые пауки — 63
60. Слоёные спирали с корицей — 64
61. Тыквенный кекс с пряностями — 65
62. Брауни с шоколадной паутиной — 66

63. Тыквенный пирог с пряной начинкой — 67
64. Морковные маффины с глазами — 68
65. Шоколадные кексы с шапками ведьм — 69
66. Яблочный крамбл с тёмной крошкой — 70
67. Чизкейк с тёмными разводами — 71
68. Мраморный кекс цвета тыквы и ночи — 72
69. Апельсиновый пирог с миндалём — 73
70. Шоколадный тарт с апельсином — 74
71. Панна-котта с вишнёвым следом — 75
72. Шоколадный пудинг «Полночь» — 76
73. Тыквенный мусс в стаканах — 77
74. Виноградное желе с глазами личи — 78
75. Трайфл «Земля и тыква» — 79
76. Кофейный десерт без сырых яиц — 80
77. Кокосовые привидения в стаканах — 81
78. Чизкейк без выпечки с малиной — 82
79. Вишнёвые желейные черви — 83
80. Йогуртовое кладбище — 84
81. Банановые привидения — 85
82. Мандариновые тыковки — 86
83. Яблочные рты с зубами — 87
84. Груши-привидения в шоколаде — 88
85. Печёные яблоки с фонариками — 89
86. Груши с красной клюквой — 90
87. Рисовые монстры — 91
88. Шоколадные паутины на палочках — 92
89. Карамельные тыквенные семечки — 93
90. Финиковые ночные жуки — 94
91. Тыквенный латте — 95
92. Горячий шоколад с прозрачной пеной — 96
93. Клюквенный пунш — 97
94. Яблочно-имбирный горячий напиток — 98
95. Ежевичный лимонад «Сумерки» — 99
96. Морковно-апельсиновый напиток — 100
97. Вишнёвый молочный коктейль — 101
98. Зелёный смузи с киви — 102
99. Тыквенно-банановый смузи — 103
100. Рубиновый каркаде с ягодами — 104

Холодные закуски / Рецепт 001

Яйца с пауками

Выход: 12 половинок | Время: 25 минут

Знакомые фаршированные яйца легко превратить в праздничную закуску. Здесь вся хитрость — в аккуратных маслиновых лапках.

Ингредиенты

Яйца — 6 шт.

Майонез — 35 г

Горчица — 1 ч. л.

Маслины без косточек — 18 шт.

Соль — по вкусу

Паприка — 1 щепотка

Приготовление

1. Положите яйца в кастрюлю, залейте холодной водой. После закипания убавьте огонь и варите 10 минут. Переложите в холодную воду, остудите и очистите.

2. Разрежьте яйца вдоль и выньте желтки. Разотрите их с майонезом и горчицей. Попробуйте, прежде чем солить. Слишком густую начинку разбавьте чайной ложкой воды.

3. Наполните половинки белков ложкой или из кондитерского мешка. Чуть присыпьте паприкой.

4. Разрежьте шесть маслин вдоль: это туловища двенадцати пауков. Из остальных нарежьте тонкие лапки. На каждое яйцо положите туловище и по четыре лапки с обеих сторон.

Начинить яйца можно за несколько часов до праздника. Держите их в холодильнике, а пауков соберите перед подачей.

Холодные закуски / Рецепт 002

Сырные тыковки

Выход: 12 штук | Время: 25 минут и 30 минут охлаждения

Чеддер даёт этим маленьким тыквам насыщенный вкус. Выбирайте сливочный сыр без сладких добавок, достаточно плотный для лепки.

Ингредиенты

Сливочный сыр — 200 г
Чеддер — 120 г
Сладкая паприка — 2 ч. л.
Чеснок — 1 небольшой зубчик
Солёные палочки — 3 шт.
Петрушка — 12 маленьких листочков

Приготовление

1. Мелко натрите чеддер. Соедините со сливочным сыром и растёртым чесноком. Уберите на 20 минут в холодильник.

2. Разделите массу на двенадцать частей, скатайте шарики слегка влажными руками. Немного приплюсните каждый с двух сторон.

3. Насыпьте паприку на блюдо и обваляйте заготовки тонким слоем. Тупой стороной ножа продавите неглубокие бороздки от верхушки к основанию. Охладите ещё 10 минут.

4. Разломайте палочки на короткие черенки. Вставьте в тыквы вместе с петрушкой и разложите рядом с крекерами или хлебцами.

Палочки быстро размокают от сыра. Не вставляйте их заранее.

Холодные закуски / Рецепт 003

Гуакамоле с лицом монстра

Выход: 4 порции | Время: 15 минут

Главное здесь — спелые авокадо. Твёрдые плоды не дадут кремовой основы, сколько бы вы ни разминали их вилкой.

Ингредиенты

Спелые авокадо — 2 шт.
Лаймовый сок — 1 ст. л.
Помидор — 1 небольшой
Красный лук — 30 г
Соль — 1/3 ч. л.
Сметана — 2 ч. л.
Маслины — 2 шт.
Кукурузные чипсы — 120 г

Приготовление

1. Помидор разрежьте и удалите жидкую сердцевину с семенами. Нарежьте мякоть и лук как можно мельче.

2. Выньте мякоть авокадо, добавьте лаймовый сок и соль. Разомните вилкой, оставляя небольшие кусочки, затем вмешайте овощи.

3. Выложите гуакамоле в широкую миску. Сметаной нарисуйте два глаза, сверху положите кружки маслин. Вдоль верхнего края воткните несколько чипсов — получатся растрёпанные волосы.

4. Из обломка чипса сделайте зуб. Остальные чипсы насыпьте отдельно: ими удобно набирать закуску.

До украшения поверхность можно закрыть плёнкой в контакт и убрать в холодильник. Так гуакамоле меньше потемнеет.

Холодные закуски / Рецепт 004

Глаза капрезе

Выход: 16 штук | Время: 15 минут

Помидоры, базилик и моцарелла не требуют сложной заправки. Для праздничного вида достаточно добавить сырным шарикам зрачки.

Ингредиенты

Помидоры черри — 8 шт.
Мини-моцарелла — 16 шариков
Зелёные оливки без косточек — 8 шт.
Маслины без косточек — 4 шт.
Базилик — 16 листьев
Оливковое масло — 1 ст. л.
Соль — 1 щепотка

Приготовление

1. Обсушите моцареллу. Черри разрежьте пополам; с округлой стороны срежьте по тонкому ломтику, чтобы половинки не катались.

2. Разложите базилик, на него поставьте помидоры срезом вверх. Слегка посолите и полейте маслом. На каждую половинку водрузите шарик сыра.

3. Нарежьте оливки кольцами, маслины — мелкими кусочками. Положите на сыр зелёную радужку и чёрный зрачок. Подавайте сразу с небольшими вилками.

Если шарик скользит, срежьте у него тонкое основание. Так надёжнее, чем пытаться закрепить всю конструкцию зубочисткой.

Холодные закуски / Рецепт 005

Огуречные лодочки с тунцом

Выход: 8 лодочек | Время: 20 минут

Прохладные огурцы хорошо уравнивают плотную начинку из тунца. Лодочки удобнее делать короткими, на несколько укусов.

Ингредиенты

Длинные огурцы — 2 шт.

Тунец в собственном соку — 150 г без жидкости

Сливочный сыр — 80 г

Лимонный сок — 1 ч. л.

Укроп — 5 г

Маслины — 8 шт.

Красный сладкий перец — 1/4 шт.

Приготовление

1. Разрежьте каждый огурец поперёк, затем вдоль. Чайной ложкой выберите семена, сохраняя стенки и дно толщиной около 5 мм. Промокните бумажным полотенцем.

2. Откиньте тунца на сито и слегка прижмите ложкой. Разомните со сливочным сыром, укропом и лимонным соком.

3. Наполните огуречные половинки. У одного конца положите два кружочка маслины как глаза. Полосками красного перца обозначьте рты, из оставшегося огурца вырежьте зубы.

Начинку удобно смешать заранее. Огурцы наполняйте ближе к столу, пока они остаются сухими и хрустящими.

Холодные закуски / Рецепт 006

Морковный хумус с паутиной

Выход: 6 порций | Время: 45 минут

Запечённая морковь делает хумус сладковатым и ярко-оранжевым. Лимонный сок не даёт этой сладости стать приторной.

Ингредиенты

Морковь — 250 г
Варёный нут — 250 г
Тахини — 35 г
Лимонный сок — 2 ст. л.
Оливковое масло — 2 ст. л.
Чеснок — 1 зубчик
Натуральный йогурт — 40 г
Вода — 40–70 мл
Соль — 1/2 ч. л.

Приготовление

1. Нарежьте морковь кружками, перемешайте с половиной масла. Запекайте при 200 °С около 25 минут, до мягкости. Остудите до тёплого состояния.

2. Сложите в блендер морковь, нут, тахини и чеснок. Добавьте лимонный сок, соль и оставшееся масло. Измельчите, подливая воду по ложке: хумус должен легко намазываться, но держать рисунок.

3. Переложите в неглубокую миску и разровняйте обратной стороной ложки.

4. Нарисуйте йогуртом тонкую спираль. Проведите ножом от центра к краям восемь лучей, вытирая лезвие после каждого движения.

Поставьте рядом овощные палочки и хлебцы. Если хумус ещё тёплый, дайте ему остыть перед рисованием.

Холодные закуски / Рецепт 007

Рулетики с красной начинкой

Выход: 16 кусочков | Время: 20 минут и 30 минут охлаждения

У этих рулетиков выразительный красный срез. Свёклу важно отжать: лишний сок быстро размочит тонкий лаваш.

Ингредиенты

Тонкий лаваш — 1 большой лист, около 120 г

Варёная свёкла — 200 г

Сливочный сыр — 150 г

Грецкие орехи — 30 г

Чеснок — 1 зубчик

Укроп — 5 г

Соль — по вкусу

Приготовление

1. Мелко натрите свёклу, отожмите через сито. Порубите орехи и укроп, разотрите чеснок.
2. Смешайте свёклу со 100 г сливочного сыра, орехами и чесноком. Попробуйте и посолите.
3. Разверните лаваш и смажьте оставшимся сыром. Распределите свекольную начинку, не доходя 2 см до дальнего края. Посыпьте укропом.
4. Сверните плотно, но не сдавливайте. Заверните в плёнку и охладите полчаса.
5. Снимите плёнку. Острым ножом нарежьте рулет на шестнадцать частей, вытирая лезвие по мере необходимости. Поставьте кусочки срезами вверх.

Холодные закуски / Рецепт 008

Метёлки из сыра

Выход: 12 штук | Время: 20 минут

Для метёлок нужен гибкий сыр в тонких ломтиках. Сухой выдержанный сыр вкусен, но при сворачивании будет ломаться.

Ингредиенты

Сыр для сэндвичей в тонких ломтиках — 6 ломтиков по 20 г

Солёные палочки — 12 шт.

Зелёный лук — 6 длинных перьев

Сметана — 60 г

Зернистая горчица — 1 ч. л.

Приготовление

1. Каждый сырный ломтик разрежьте пополам. Вдоль одной длинной стороны сделайте частые надрезы, сохранив с другой стороны целую полосу шириной 1 см.

2. Зелёный лук обдайте кипятком, сразу охладите и промокните. Разделите перья вдоль, чтобы получилось двенадцать лент.

3. Оберните целый край сыра вокруг конца солёной палочки. Обвяжите луком без сильного затягивания, расправьте сырную бахрому.

4. Смешайте сметану с горчицей. Разложите метёлки на тарелке, соус поставьте рядом.

Если сыр трескается, оставьте его на столе на несколько минут. Палочки вставляйте незадолго до подачи.

Холодные закуски / Рецепт 009

Тыквенный дип с фетой

Выход: 6 порций | Время: 45 минут и время остывания

Солёная фета и сладкая тыква дают густой дип, которому почти не нужны специи. Паприка добавляет лёгкий дымный оттенок.

Ингредиенты

Очищенная тыква — 400 г
Фета — 150 г
Натуральный йогурт — 60 г
Оливковое масло — 1 ст. л.
Лимонный сок — 1 ст. л.
Копчёная паприка — 1/2 ч. л.
Тыквенные семечки — 20 г
Хлебцы — 150 г

Приготовление

1. Тыкву нарежьте кубиками 2 см, смешайте с маслом. Запекайте при 200 °С 25–30 минут: кусочки должны легко раздавливаться вилкой. Полностью остудите.

2. Измельчите тыкву с фетой, лимонным соком и паприкой. Йогурт добавляйте постепенно, останавливаясь, когда масса станет кремовой. Попробуйте перед добавлением соли.

3. Подсушите семечки на сухой сковороде 2–3 минуты и остудите. Дип переложите в миску, ложкой наметьте бороздки, посыпьте семечками. Подайте с хлебцами.

У водянистой тыквы после запекания слейте скопившийся сок. Иначе даже небольшое количество йогурта сделает дип жидким.

Холодные закуски / Рецепт 010

Крекеры с сырными привидениями

Выход: 16 штук | Время: 15 минут

Небольшая закуска, которую можно собрать уже после прихода гостей. Подготовьте сырные фигурки заранее, а крекеры пока оставьте сухими.

Ингредиенты

Крупные несладкие крекеры — 16 шт.

Сливочный сыр — 120 г

Тонкие ломтики светлого полутвёрдого сыра — 160 г

Маслины — 6 шт.

Красный сладкий перец — 1/2 шт.

Огурец — 1 небольшой

Приготовление

1. Вырежьте из сыра шестнадцать привидений: круглая голова, расширенное туловище и неровный нижний край. Мелко нарежьте маслины для глаз и ртов.
2. Огурец нарежьте тонкими кружками, перец — узкими полосками. Овощи промокните.
3. Намажьте крекеры сливочным сыром. Положите огурец и перец, сверху — привидение. При необходимости закрепите сырную фигурку маленькой каплей сливочного сыра. Добавьте маслиновые лица и сразу подавайте.

Горячие закуски / Рецепт 011

Сосиски-мумии

Выход: 10 штук | Время: 35 минут

Полоски теста должны лежать свободно: в духовке они поднимутся и сами превратятся в пухлые бинты.

Ингредиенты

Готовое слоёное бездрожжевое тесто — 250 г

Варёные сосиски — 10 шт., около 400 г

Яйцо — 1 шт.

Горчица — 1 ч. л.

Кетчуп — 60 г

Приготовление

1. Разморозьте тесто по инструкции на упаковке. Нагрейте духовку до 200 °С, застелите противень пергаментом.

2. Нарежьте тесто полосками шириной 5–7 мм. Оберните сосиски, оставляя возле одного конца просвет для глаз. Кончики полосок слегка прижмите.

3. Размешайте яйцо вилкой, тонко смажьте тесто. Выпекайте 18–22 минуты, пока полоски не станут золотистыми, в том числе у нижнего края.

4. Подождите 3 минуты и поставьте в просветах горчичные глаза. Кетчуп подайте в отдельной миске.

Здесь используются готовые варёные сосиски. Если они крупные, разрежьте пополам и сделайте небольших мумий.

Горячие закуски / Рецепт 012

Мини-пиццы с привидениями

Выход: 8 штук | Время: 25 минут

Булочки заменяют основу для пиццы. Предварительное подсушивание помогает им не размокнуть под томатным соусом.

Ингредиенты

Булочки для бургеров — 4 шт.

Томатный соус — 120 г

Моцарелла для пиццы — 160 г

Маслины — 8 шт.

Сушёный орегано — 1 ч. л.

Оливковое масло — 1 ч. л.

Приготовление

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Булочки разрежьте, слегка смажьте срезы маслом и подсушите 4 минуты.

2. Распределите соус и орегано. Из тонких пластинок плотной моцареллы вырежьте восемь привидений, уложите на соус. Кусочками маслин обозначьте лица.

3. Запекайте ещё 7–9 минут. Достаньте, как только сыр размягчится: если передержать, силуэты сольются. Дайте постоять на решётке пару минут.

Рассольная моцарелла для этого оформления неудобна: она выделяет воду. Лучше взять сыр с пометкой «для пиццы».

Горячие закуски / Рецепт 013

Шампиньоны-череп

Выход: 4 порции | Время: 30 минут

У шампиньонов уже есть нужные очертания. Несколько надрезов превращают шляпку и ножку в маленький череп.

Ингредиенты

Крупные шампиньоны — 500 г

Сливочное масло — 30 г

Растительное масло — 1 ст. л.

Чеснок — 2 зубчика

Соевый соус — 1 ст. л.

Петрушка — 10 г

Приготовление

1. Очистите грибы и обсушите. Вырежьте на каждой шляпке два неглубоких глаза и треугольный нос. Ножку сохраните, короткими насечками обозначьте зубы.

2. Разогрейте в широкой сковороде сливочное и растительное масло. Выложите грибы свободно; если тесно, готовьте двумя партиями.

3. Жарьте 8–10 минут на среднем огне, переворачивая. Добавьте рубленый чеснок и соевый соус, готовьте ещё 2 минуты.

4. Переложите лицами вверх и посыпьте петрушкой.

Глубокие отверстия при жарке могут порвать шляпку. Достаточно неглубокой выемки: она потемнеет и будет хорошо видна.

Горячие закуски / Рецепт 014

Начос с паутиной

Выход: 6 порций | Время: 25 минут

Это блюдо лучше поставить в духовку, когда гости уже готовы сесть за стол. Начос хороши сразу, пока сыр тянется, а чипсы хрустят.

Ингредиенты

Кукурузные чипсы — 200 г

Консервированная красная фасоль — 200 г без жидкости

Чеддер — 160 г

Томатная сальса — 150 г

Сметана — 80 г

Маслины — 8 шт.

Зелёный лук — 10 г

Приготовление

1. Разогрейте духовку до 190 °С. Промойте и обсушите фасоль, крупно натрите чеддер.
 2. Рассыпьте чипсы по неглубокой форме. Сверху распределите фасоль, сольсу небольшими порциями и сыр. Запекайте 8–10 минут до расплавления сыра.
 3. Сметаной нарисуйте несколько кругов, ложкой проведите лучи от центра. Из половинки маслины и тонких полосок соберите паука. Посыпьте зелёным луком и несите к столу.
- Лишнюю сольсу лучше подать отдельно: под толстым слоем соуса чипсы быстро размокают.*

Горячие закуски / Рецепт 015

Картофельные призраки

Выход: 16 штук | Время: 55 минут

Такие картофельные фигурки заменят обычное пюре. Главное — не перелить молоко, иначе высокие привидения осядут.

Ингредиенты

Очищенный картофель — 700 г

Сливочное масло — 40 г

Желтки — 2 шт.

Твёрдый сыр — 40 г

Молоко — 30–60 мл

Маслины — 6 шт.

Соль — 1 ч. л. для воды

Приготовление

1. Нарежьте картофель одинаковыми кусками. Сварите в подсоленной воде до мягкости, около 20 минут. Слейте воду и подсушите картофель в горячей кастрюле минуту.

2. Разомните с маслом. Когда пюре немного остынет, добавьте желтки и мелко натёртый сыр. Подливайте молоко по ложке: масса должна сохранять бороздку от лопатки.

3. Положите пюре в мешок с широким круглым отверстием. Отсадите шестнадцать высоких фигурок на пергамент. Добавьте глаза из маслин.

4. Запекайте при 200 °С 15–18 минут до тонкой корочки. Подождите 3 минуты и переносите широкой лопаткой.

Не используйте блендер для картофеля: пюре получится клейким.

Горячие закуски / Рецепт 016

Тыквенные дольки с пармезаном

Выход: 4 порции | Время: 40 минут

Сладкая мякоть под сырной крошкой — удобная горячая закуска без теста. Нарезайте дольки одинаково, чтобы они приготовились одновременно.

Ингредиенты

Тыква без семян — 800 г
Оливковое масло — 2 ст. л.
Пармезан — 60 г
Панировочные сухари — 30 г
Сушёный чеснок — 1/2 ч. л.
Паприка — 1 ч. л.
Соль — 1/2 ч. л.
Йогурт — 100 г

Приготовление

1. Снимите с тыквы жёсткую кожуру. Нарежьте дольками толщиной 1,5 см, обсушите, перемешайте с маслом и солью.
2. Соедините мелко натёртый пармезан, сухари, паприку и чеснок. Покройте дольки смесью, прижимая крошку ладонью.
3. Разложите в один слой на пергаменте. Запекайте при 200 °С 25–30 минут. Проверьте середину ножом: она должна быть мягкой.
4. Подайте с йогуртом, разложив дольки веером. Не накрывайте: пар быстро размягчит панировку.

Горячие закуски / Рецепт 017

Тосты с мумиями

Выход: 8 штук | Время: 20 минут

Сырные бинты должны оставаться отдельными полосками. Эти тосты не стоит долго держать в духовке после расплавления сыра.

Ингредиенты

Тостовый хлеб — 8 ломтиков

Готовая ветчина — 120 г

Сыр в ломтиках — 160 г

Кетчуп — 60 г

Маслины — 8 шт.

Сливочное масло — 15 г

Приготовление

1. Нагрейте духовку до 200 °С. Смажьте хлеб маслом и подсушите на противне 4 минуты.
2. Намажьте кетчупом, распределите мелко нарезанную ветчину. Сыр нарежьте полосками шириной около 7 мм.
3. Разложите полоски внахлест, оставляя сверху место для двух кружков маслины. Верните тосты в духовку на 5–7 минут, до размягчения сыра. Подавайте горячими.

Ветчину можно заменить обжаренными грибами. Прежде чем класть их на хлеб, выпарите всю выделившуюся жидкость.

Горячие закуски / Рецепт 018

Кесадильи с тыквенными лицами

Выход: 4 порции | Время: 25 минут

У этих кесадильи оранжевые лица видны через вырезы. Для этого нужен хорошо плавящийся чеддер, а начинка не должна быть мокрой.

Ингредиенты

Пшеничные тортильи диаметром 20 см — 8 шт.

Чеддер — 200 г

Консервированная кукуруза — 100 г без жидкости

Красная фасоль — 100 г без жидкости

Томатная сальса — 80 г

Растительное масло — 1 ст. л.

Приготовление

1. На четырёх тортильях вырежьте глаза и зубчатые рты. Остальные оставьте целыми. Кукурузу и фасоль обсушите, сыр натрите.
2. На целые лепёшки положите половину сыра, затем фасоль, кукурузу и немного сальсы. Посыпьте оставшимся сыром.
3. Накройте вырезанными лепёшками, слегка прижмите. Смажьте верх маслом и перенесите на противень.
4. Выпекайте при 200 °С 10–12 минут. Дайте постоять 2 минуты, затем покажите целые лица и разрежьте кесадильи на треугольники.

Горячие закуски / Рецепт 019

Хрустящий нут из котла

Выход: 6 небольших порций | Время: 45 минут

Нут получается хрустящим только после тщательного обсушивания. Если оставить воду на поверхности, он скорее пропарится, чем поджарится.

Ингредиенты

Консервированный нут — 480 г без жидкости

Растительное масло — 2 ст. л.

Копчёная паприка — 1 ч. л.

Сушёный чеснок — 1/2 ч. л.

Молотый кумин — 1/2 ч. л.

Соль — 1/2 ч. л.

Приготовление

1. Промойте нут и рассыпьте на полотенце. Промокните, снимите свободно отделившиеся оболочки. Смешайте с маслом и солью.
2. Разложите на противне в один слой. Запекайте при 200 °С 25 минут, дважды перемешав.

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.