

Праздничный стол

рецепты для застолий

РЕТРО-РЕЦЕПТЫ

Ретро-рецепты

Сборник кулинарных рецептов

Праздничный стол. Рецепты для застолий

«Издательство АСТ»

2026

УДК 641.5
ББК 36.997

Сборник кулинарных рецептов

Праздничный стол. Рецепты для застолий / Сборник кулинарных рецептов — «Издательство АСТ», 2026 — (Ретро-рецепты)

ISBN 978-5-17-192863-6

В этой книге собраны культовые блюда, которые встречались на праздничном столе в каждой семье. Вернитесь в детство или продолжите традицию уютных застолий, приготовив те самые рецепты. Внутри вы найдете: • разнообразные закуски — рулетики, фаршированные яйца и тарталетки с начинкой; • салаты, ставшие классикой, — оливье, крабовый, картофельный, и специально для них — рецепт домашнего майонеза; • горячие блюда — жаркое в горшочках, мясо по-французски, запеченный гусь и мясная запеканка; • сладкое к чаю — пирожное «Картошка», домашняя пахлава, штрудель и многое другое. В конце книги вы найдете кулинарные памятки, которые будут полезны во время готовки. В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641.5
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-192863-6

© Сборник кулинарных рецептов, 2026
© Издательство АСТ, 2026

Содержание

Закуски 6
Рулетики из ветчины с сыром и чесноком 6
Фаршированные яйца с сыром 7
Фаршированные яйца с ветчиной 8
Конец ознакомительного фрагмента. 9

Праздничный стол. Рецепты для застолий

Серия «Ретро-рецепты»

В оформлении использованы материалы с Shutterstock.



© ООО «Издательство АСТ», 2026

Закуски

Рулетики из ветчины с сыром и чесноком

Порции: 8–10
Ингредиенты:
• *Ветчина, тонкая нарезка – 500–600 г*
• *Твердый сыр – 250 г*
• *Майонез – 150–180 г*
• *Яйца – 4 шт.*
• *Чеснок – 3–4 зубчика*
• *Укроп или петрушка – 1 небольшой пучок*
• *Соль – по необходимости*
Приготовление:
1. Сварите яйца вкрутую, остудите и очистите.
2. Натрите сыр и яйца на мелкой терке. Чеснок пропустите через пресс, зелень мелко порубите.
3. Соедините сыр, яйца, чеснок, зелень и майонез. Начинка должна быть густой: она не должна вытекать из рулетиков. Соль добавляйте только после пробы.
4. На край каждого ломтика ветчины выложите по 1 ст.л. начинки. Сверните плотным рулетиком швом вниз.
5. Охладите 30 минут. Перед подачей можно закрепить рулетики шпажками.

Фаршированные яйца с сыром

Порции: 4–6

Ингредиенты:

- *Яйца – 6 шт.*
- *Твердый сыр – 250 г*
- *Сливочное масло – 100 г*
- *Сметана 20 % – 100 г*
- *Соль, перец черный молотый – по вкусу*

Приготовление:

1. Отвариваем яйца вкрутую: кладем их в холодную воду, доводим до кипения и варим 9–10 минут. Затем сразу перекладываем в холодную воду, полностью остужаем и очищаем.

2. Разрезаем каждое яйцо поперек на 2 половины. Аккуратно вынимаем желтки и складываем их в миску. У каждой половинки белка тонко срезаем округлую часть донышка, чтобы она устойчиво стояла на блюде.

3. Натираем сыр на самой мелкой терке. Растираем желтки с мягким сливочным маслом до однородности, добавляем сыр и перемешиваем. Постепенно вводим сметану, растирая массу до гладкого, пышного крема. Солим и перчим по вкусу.

4. Перекладываем сырный крем в кондитерский мешок с гладкой круглой насадкой. Если мешка нет, используем плотный пакет с отрезанным уголком или выкладываем массу чайной ложкой.

5. Отсаживаем крем в каждую половинку спиралью: сначала заполняем углубление, затем продолжаем формировать конус, сужающийся кверху. В итоге начинка должна напоминать целое яйцо.

6. До подачи накрываем блюдо и охлаждаем 20–30 минут. Подаем холодным.

Фаршированные яйца с ветчиной

Порции: 4–6

Ингредиенты:

- *Яйца – 6 шт.*
- *Ветчина – 300 г*
- *Твердый сыр – 50 г*
- *Сметана 20 % – 50–75 г*
- *Горчица – 1–2 ч.л.*
- *Свежая зелень – 1 ст.л.*
- *Соль, перец черный молотый – по вкусу*

Приготовление:

1. Отвариваем яйца вкрутую: кладем в холодную воду, доводим до кипения и варим 9–10 минут. Перекладываем в холодную воду, полностью остужаем и очищаем.

2. Разрезаем яйца вдоль на половинки. Аккуратно вынимаем желтки и перекладываем их в миску. У каждой половинки белка срезаем тонкий округлый участок с донышка, чтобы она устойчиво стояла на блюде.

3. Ветчину пропускаем через мясорубку либо очень мелко рубим ножом. Сыр натираем на мелкой терке, зелень шинкуем.

4. Растираем желтки вилкой. Добавляем ветчину, сыр, сметану, горчицу и зелень. Солим и перчим, затем вымешиваем до однородной пластичной массы. Если начинка слишком густая, добавляем еще немного сметаны; если слишком мягкая – охлаждаем 15 минут.

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.