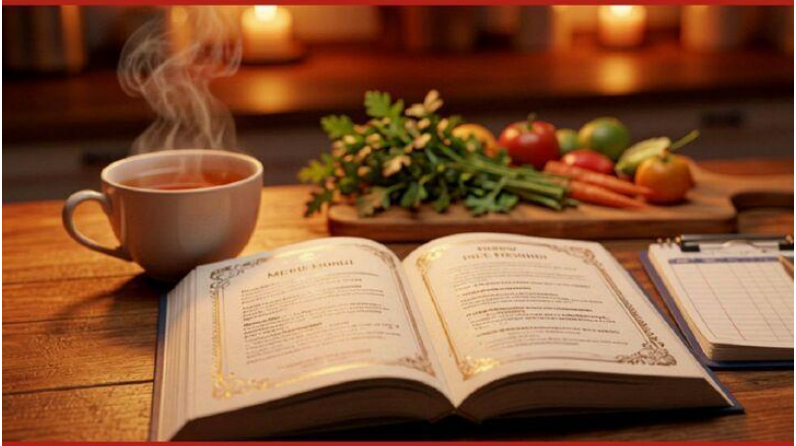
18+



СТОЛ ОГНЕННОЙ КОЗЫ

1000 рецептов на Новый год 2027

Иван Старостин

Стол Огненной Козы. 1000 рецептов на Новый год 2027

https://litres.ru/74757174
ISBN 9785007151221

Аннотация

Эта книга — не просто сборник рецептов. Это конструктор новогоднего стола на 1000 блюд: от проверенной классики до авторских «изюминок», от закусок на 10 гостей до большого пира на 50 человек. Внутри — закуски, горячее, гарниры, соусы, выпечка, десерты, напитки, блюда мира, постные и детские рецепты. Отдельные разделы посвящены символу 2027 года — Огненной Козе/Овце — и современным трендам: локальным продуктам, разумному потреблению и гастрономическому минимализму.

Содержание

От автора	5
Часть 1. Планирование	12
Часть 2. Закуски и холодные блюда	17
Часть 3. Горячие блюда	85
Конец ознакомительного фрагмента.	98

Стол Огненной Козы 1000 рецептов на Новый год 2027

Иван Старостин

© Иван Старостин, 2026

ISBN 978-5-0071-5122-1
Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

От автора

Новый год — это праздник, который начинается задолго до боя курантов. Сначала мы выбираем меню, потом ищем продукты, потом стоим у плиты и обещаем себе, что в следующем году всё сделаем заранее. Эта книга написана, чтобы таких обещаний было меньше.

Я собрал 1000 рецептов так, чтобы в них был баланс: базовые рецепты, которые точно работают, и «изюминки», которые делают стол особенным. Здесь есть оливье и буженина, но есть и сырные «рожки» с брусникой, медовик с облепихой, глинтвейн с бадьяном и детские «снежные рожки».

Символ 2027 года — Огненная Коза/Овца. Поэтому в книге появились блюда с сыром, зеленью, овечьими продуктами и «рожками» — от круассанов до тарталеток. Но книга остаётся универсальной: если вы не верите в восточные календари, просто готовьте то, что любите.

Главное правило: рецепт — это не экзамен, а инструкция. Меняйте специи, заменяйте продукты, добавляйте свою «изюминку». Так книга становится вашей.

Как пользоваться книгой

Все рецепты пронумерованы — от 0001 до 1000.

Значки у рецепта: время, сложность, бюджет, «изюминка».

Готовые меню — в начале книги: экономное, праздничное, вегетарианское, детское, для большой компании.

Указатели в конце: по ингредиентам, по времени, по типу блюда.

Тайминги: что готовить за неделю, за день, за час до гостей.



Полное оглавление на 1000 рецептов

Часть 1. Планирование и подготовка

Без рецептов: меню на 10/20/50 гостей, тайминг, сервировка, идеи для стола-2027, список покупок, заморозка и хранение.

Часть 2. Закуски и холодные блюда — 180 рецептов

Канапе, тарталетки, брускетты — 45

Салаты: классика, авторские, тёплые, фруктовые — 45

Нарезки, паштеты, террины, сырные тарелки — 40

Горячие закуски — 30

Закуски символа года: сыр, зелень, «рожки» — 20

Часть 3. Горячие блюда — 220 рецептов

Мясо: говядина, свинина, баранина — 70

Рыба и морепродукты — 50

Птица — 40

Вегетарианские и постные горячие блюда — 30

Горшочки, запеканки, рулеты — 30

Часть 4. Гарниры и соусы — 110 рецептов
Картофель — 25

Овощи — 25

Крупы — 15

Соусы: классические и авторские — 45

Часть 5. Выпечка и хлеб — 130 рецептов
Пироги, пирожки, кулебяки, расстегаи — 45

Печенье, пряники, имбирные домики — 40

Хлеб и булочки — 25

Выпечка с «рожками» — 20

Часть 6. Десерты — 130 рецептов
Торты и чизкейки — 30

Муссы, желе, мороженое — 30

Лёгкие десерты и фруктовые салаты — 40

Новогодние десерты символа года — 30

Часть 7. Напитки — 80 рецептов
Алкогольные коктейли — 25

Безалкогольные коктейли — 25

Глинтвейн, пунши — 20

Компоты, смузи — 10

Часть 8. Блюда мира на новогоднем столе — 70 рецептов
Италия — 15

Франция — 15

Азия — 15

Скандинавия — 10

Латинская Америка — 15

Часть 9. Постные и диетические блюда — 40 рецептов
Постные — 20

Диетические — 20

Часть 10. Детское меню — 40 рецептов
Малышам — 20

Школьникам — 20

Итого: 180 +220 +110 +130 +130 +80 +70 +40 +40 = 1000 рецептов.

Тексты ключевых глав

Часть 1. Планирование



Меню на 10 гостей. 4—5 закусок, 1—2 салата, одно горячее, гарнир, соус, хлеб, 2 десерта, 2 напитка. Не пытайтесь удивить всех сразу: лучше 8 блюд, которые получились, чем 15, которые не поместились на стол.

Меню на 20 гостей. Добавьте второе горячее и больше закусок. Салаты делайте в двух вариантах: классический и лёгкий. Десерты — порционные.

Меню на 50 гостей. Здесь важна логистика: холодные за-

куски, одно горячее в гастроёмкостях, гарнир, соусы отдельно, порционные десерты. Горячее лучше делать из мяса, которое не боится ожидания.

Тайминг. За неделю: купить продукты, заморозить тесто, испечь печенье. За день: сварить бульоны, сделать соусы, нарезать сыр. За час: собрать салаты, разогреть горячее, поставить напитки.

Сервировка-2027. Огненная палитра: терракота, янтарь, бордо, медь. Минимализм: меньше посуды, больше воздуха. Локальные продукты: сыры, мёд, ягоды, зелень. Символ года — «рожки»: круассаны, тарталетки-рожки, сырные конусы.

10 рецептов-образцов

0001. Сырные «рожки» с брусникой

На: 12 шт. Время: 35 мин. Сложность: просто. Изюминка: закуска символа года.

Ингредиенты: слоёное тесто 500 г, твёрдый сыр 150 г, брусника 80 г, желток 1, кунжут 1 ст. л.

Приготовление: тесто раскатать, нарезать треугольниками. Сыр натереть, смешать с брусникой. Выложить на широкую часть треугольника, свернуть рожком. Смазать желтком, посыпать кунжутом. Выпекать при 200° С 18—20 мин.

Совет: бруснику можно заменить клюквой, но тогда добавьте щепотку сахара.

0002. Салат «Огненный янтарь»

На: 4 порции. Время: 25 мин.

Ингредиенты: копчёная курица 300 г, апельсин 2, чернослив 100 г, грецкие орехи 50 г, йогурт 150 г, лимонный сок 1 ст. л., соль, перец.

Приготовление: курицу нарезать, апельсины очистить и нарезать, чернослив — соломкой. Орехи подсушить. Смешать йогурт с лимонным соком. Собрать салат, заправить, посыпать орехами.

0003. Буженина с мёдом и горчицей

На: 8 порций. Время: 2,5 ч.

Ингредиенты: свиная шейка 1,5 кг, мёд 2 ст. л., горчица 2 ст. л., чеснок 4 зуб., соль 1 ст. л., перец, розмарин.

Приготовление: мясо натереть солью, перцем, чесноком. Смешать мёд и горчицу, обмазать мясо. Завернуть в фольгу, запекать при 180° С 2 ч. Затем открыть фольгу и запекать ещё 15 мин до корочки. Дать отдохнуть 20 мин.

0004. Рыба в соли с лимоном

На: 4 порции. Время: 50 мин.

Ингредиенты: целая рыба 1,5 кг, соль крупная 1 кг, белки 2, лимон 1, тимьян.

Приготовление: белки взбить с солью до состояния влажного песка. На противень выложить половину соли, рыбу с

лимоном и тимьяном, закрыть оставшейся солью. Запекать при 200° С 30—35 мин. Разбить соляную корку, подавать с лимоном.

0005. Картофель с розмарином и чесноком

На: 6 порций. Время: 45 мин.

Ингредиенты: картофель 1 кг, оливковое масло 4 ст. л., чеснок 4 зуб., розмарин 2 веточки, соль, перец.

Приготовление: картофель вымыть, разрезать крупно. Смешать с маслом, чесноком, розмарином, солью. Выложить на противень, запекать при 200° С 35—40 мин до золотистой корочки.

0006. Клюквенно-брусничный соус с тимьяном

На: 8 порций. Время: 20 мин.

Ингредиенты: клюква 200 г, брусника 100 г, сахар 80 г, апельсиновая цедра 1 ч. л., тимьян 2 веточки, вода 50 мл.

Приготовление: ягоды, сахар и воду прогреть 10 мин. Добавить цедру и тимьян, варить ещё 5 мин. Остудить. Подавать к мясу и птице.

0007. Круассаны с сыром и зеленью

На: 8 шт. Время: 30 мин.

Ингредиенты: слоёное тесто 500 г, сыр 150 г, зелень 30 г, желток 1.

Приготовление: тесто раскатать, нарезать треугольника-

ми. Сыр и зелень выложить на широкую часть, свернуть. Смазать желтком. Выпекать при 200° С 18—20 мин.

0008. Медовик с облепихой

На: 8 порций. Время: 1,5 ч.

Ингредиенты: коржи медовые 6 шт., сметана 500 г, сахар 150 г, облепиха 200 г, сливки 100 мл.

Приготовление: сметану взбить с сахаром. Облепиху пробить, протереть. Смешать половину крема с облепихой. Собрать торт, чередуя крем. Верх украсить облепихой. Дать пропитаться 2 ч.

0009. Глинтвейн «2027»

На: 4 порции. Время: 15 мин.

Ингредиенты: красное вино 750 мл, апельсин 1, мёд 2 ст. л., корица 1 палочка, гвоздика 3 шт., бадьян 1, имбирь 1 см.

Приготовление: вино прогреть, но не кипятить. Добавить специи, мёд, апельсин. Настаивать 10 мин. Процедить.

0010. Детские «снежные рожки»

На: 6 шт. Время: 10 мин.

Ингредиенты: вафельные рожки 6, творожок/йогурт 200 г, банан 1, ягоды 100 г, мята.

Приготовление: банан нарезать, смешать с творожком. Наполнить рожки, украсить ягодами и мятой. Подавать сразу.

Часть 2. Закуски и холодные блюда



Канапе, тарталетки, брускетты (0011—0055)

0011. Канапе с лососем и сливочным сыром

На: 12 шт. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: классика, которая всегда уходит первой.

Ингредиенты: хлеб для тостов 6 ломтиков, слабосолёный лосось 150 г, сливочный сыр 120 г, огурец 1, укроп 10 г, лимон ½.

Приготовление: хлеб подсушить на сухой сковороде, разрезать каждый ломтик на 2 треугольника. Смазать сыром.

Сверху — тонкий ломтик огурца, лосось, веточка укропа. Сбрызнуть лимоном.

Совет: собирайте за 20 минут до подачи, иначе хлеб размокнет.

0012. Канапе «Огненная Коза» с козьим сыром и инжиром

На: 10 шт. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: выше среднего. Изюминка: закуска символа года.

Ингредиенты: чиабатта 10 ломтиков, козий сыр 150 г, инжир 3 шт. (или сушёный 80 г), мёд 1 ст. л., грецкие орехи 30 г, тимьян.

Приготовление: чиабатту подсушить. Сыр размять с мёдом, намазать на хлеб. Сверху — четвертинка инжира, орех, тимьян.

Совет: если инжира нет, отлично работает груша, запечённая с мёдом.

0013. Тарталетки с курицей и ананасом

На: 12 шт. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: сладко-солёный контраст.

Ингредиенты: тарталетки 12, куриное филе 250 г, ананас консервированный 100 г, майонез 3 ст. л., сыр 50 г, карри ½ ч. л.

Приготовление: филе отварить, нарезать кубиком. Ананас — кубиком. Смешать с майонезом и карри. Выложить в тар-

талетки, посыпать тёртым сыром. По желанию запечь 5 мин при 180° С.

Совет: вместо майонеза — греческий йогурт, вкус легче.

0014. Тарталетки с печенью трески и луком

На: 12 шт. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: ресторанный вкус из простых продуктов.

Ингредиенты: тарталетки 12, печень трески 200 г, яйца 2, лук красный ½, зелёный лук 20 г, лимонный сок 1 ч. л.

Приготовление: яйца сварить, нарезать. Печень размять вилкой. Лук нарезать мелко, ошпарить кипятком. Смешать печень, яйца, лук, лимонный сок. Выложить в тарталетки, украсить зелёным луком.

Совет: не солите — печень трески уже солёная.

0015. Брускетта с томатами и базиликом

На: 4 шт. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: итальянская классика.

Ингредиенты: багет 4 ломтика, томаты 3, чеснок 2 зуб., базилик 10 г, оливковое масло 2 ст. л., соль, перец.

Приготовление: багет подсушить, натереть чесноком. Томаты нарезать кубиком, смешать с базиликом, маслом, солью. Выложить на хлеб.

Совет: томаты посолите за 5 минут до сборки — дадут сок.

0016. Брускетта с авокадо и яйцом пашот

На: 2 шт. Время: 15 мин. Сложность: средне. Бюджет: средний. Изюминка: завтрак, который стал закуской.

Ингредиенты: хлеб 2 ломтика, авокадо 1, яйца 2, лимонный сок 1 ч. л., чили-хлопья, соль.

Приготовление: авокадо размять с лимонным соком и солью. Намазать на поджаренный хлеб. Яйца сварить пашот (2,5—3 мин в слабо кипящей воде с уксусом). Выложить на авокадо, посыпать чили.

Совет: если пашот не получается — сварите яйцо всмятку и разрежьте пополам.

0017. Канапе с ростбифом и хреном

На: 10 шт. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: мужская закуска.

Ингредиенты: хлеб 5 ломтиков, ростбиф 200 г, хрен 2 ст. л., сметана 2 ст. л., руккола 30 г, корнишоны 5.

Приготовление: хрен смешать со сметаной. Хлеб подсушить, смазать соусом. Сверху — руккола, ростбиф, половинка корнишона.

Совет: ростбиф берите тонкой нарезки — так канапе удобнее есть.

0018. Канапе с креветкой и гуакамоле

На: 12 шт. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет:

средний. Изюминка: мексиканский акцент.

Ингредиенты: чипсы начос 12, креветки 12, авокадо 1, лайм 1, томат 1, кинза 10 г, соль.

Приготовление: авокадо размять с соком лайма, добавить мелко нарезанный томат и кинзу, посолить. Креветки отварить 2 мин, остудить. На чипс выложить гуакамоле, сверху креветку.

Совет: собирайте прямо на тарелке — начос быстро размокает.

0019. Тарталетки с грибами и сыром

На: 12 шт. Время: 30 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: горячая закуска, которую можно сделать заранее.

Ингредиенты: тарталетки 12, шампиньоны 300 г, лук 1, сметана 3 ст. л., сыр 100 г, масло 2 ст. л.

Приготовление: лук и грибы обжарить, добавить сметану, потушить 5 мин. Выложить в тарталетки, посыпать сыром. Запечь при 180° С 10 мин.

Совет: грибы можно приготовить за день и хранить в холодильнике.

0020. Брускетта с рикоттой и грушей

На: 4 шт. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: нежное сочетание.

Ингредиенты: багет 4 ломтика, рикотта 150 г, груша 1, мёд

1 ст. л., грецкие орехи 30 г, розмарин.

Приготовление: грушу нарезать тонкими ломтиками. Багет подсушить, смазать рикоттой. Выложить грушу, полить мёдом, посыпать орехами и розмарином.

Совет: грушу можно слегка обжарить на масле — станет ароматнее.

0021. Канапе с бужениной и огурцом

На: 12 шт. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: домашняя буженина в новом формате.

Ингредиенты: хлеб 6 ломтиков, буженина 200 г, огурец 1, горчица 1 ст. л., майонез 1 ст. л., укроп.

Приготовление: горчицу смешать с майонезом. Хлеб подсушить, смазать соусом. Сверху — буженина и ломтик огурца. Украсить укропом.

Совет: огурец нарежьте по диагонали — выглядит наряднее.

0022. Тарталетки с крабовым салатом

На: 12 шт. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: любимый салат в порционном виде.

Ингредиенты: тарталетки 12, крабовые палочки 200 г, кукуруза 100 г, яйца 2, майонез 3 ст. л., зелёный лук.

Приготовление: крабовые палочки и яйца нарезать кубиком. Смешать с кукурузой и майонезом. Выложить в тарталетки, посыпать луком.

Совет: добавьте немного лимонного сока — вкус станет ярче.

0023. Канапе «Ёлочка» с сыром и виноградом

На: 10 шт. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: праздничный вид.

Ингредиенты: хлеб 5 ломтиков, творожный сыр 100 г, виноград зелёный 100 г, петрушка.

Приготовление: хлеб нарезать треугольниками, смазать сыром. Виноград разрезать пополам, выложить рядами, имитируя ёлочку. Украсить петрушкой.

Совет: виноград берите без косточек.

0024. Брускетта с печёным перцем и анчоусом

На: 4 шт. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: средиземноморский вкус.

Ингредиенты: багет 4 ломтика, перец болгарский 2, анчоусы 8 филе, чеснок 1 зуб., оливковое масло 2 ст. л., базилик.

Приготовление: перец запечь при 200° С 20 мин, очистить, нарезать полосками. Багет подсушить, натереть чесноком, сбрызнуть маслом. Выложить перец и анчоусы, украсить базиликом.

Совет: анчоусы можно заменить оливками.

0025. Тарталетки с сыром и брусникой

На: 12 шт. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет:

средний. Изюминка: символ года + новогодняя ягода.

Ингредиенты: тарталетки 12, сыр с плесенью 100 г, брусника 80 г, мёд 1 ст. л., грецкие орехи 30 г.

Приготовление: сыр размять, смешать с половиной брусники и мёдом. Выложить в тарталетки, украсить оставшейся брусникой и орехами.

Совет: сыр с плесенью можно заменить бри.

0026. Канапе с паштетом и корнишоном

На: 10 шт. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: французский минимализм.

Ингредиенты: хлеб 5 ломтиков, паштет 150 г, корнишоны 5, горчица 1 ч. л., петрушка.

Приготовление: хлеб подсушить, смазать горчицей, затем паштетом. Сверху — половинка корнишона. Украсить петрушкой.

Совет: паштет комнатной температуры намазывается ровнее.

0027. Брускетта с грибами и трюфельным маслом

На: 4 шт. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: выше среднего. Изюминка: аромат трюфеля.

Ингредиенты: багет 4 ломтика, шампиньоны 200 г, лук ½, сливки 50 мл, трюфельное масло 1 ч. л., пармезан 30 г.

Приготовление: лук и грибы обжарить, влить сливки, потушить 5 мин. Багет подсушить, выложить грибы, сбрызнуть

трюфельным маслом, посыпать пармезаном.

Совет: трюфельного масла нужно совсем немного — оно очень ароматное.

0028. Канапе с сёмгой и авокадо

На: 12 шт. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: нежное сочетание.

Ингредиенты: хлеб 6 ломтиков, сёмга слабосолёная 150 г, авокадо 1, лимон ½, кунжут.

Приготовление: авокадо размять с лимонным соком. Хлеб подсушить, смазать авокадо. Сверху — сёмга. Посыпать кунжутом.

Совет: кунжут слегка подсушите на сковороде — вкус ярче.

0029. Тарталетки с мини-оливье

На: 12 шт. Время: 30 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: узнаваемый вкус в новом формате.

Ингредиенты: тарталетки 12, картофель 2, морковь 1, яйца 2, горошек 50 г, колбаса варёная 100 г, огурцы солёные 2, майонез 4 ст. л.

Приготовление: овощи и яйца отварить, нарезать мелким кубиком. Добавить горошек, колбасу, огурцы, заправить майонезом. Выложить в тарталетки.

Совет: нарезайте мельче обычного — так удобнее есть.

0030. Брускетта с томатами и страчателлой

На: 4 шт. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сливочная текстура.

Ингредиенты: багет 4 ломтика, страчателла 150 г, томаты черри 8, оливковое масло, базилик, соль, перец.

Приготовление: багет подсушить, сбрызнуть маслом. Выложить страчателлу и разрезанные черри. Посолить, поперчить, украсить базиликом.

Совет: страчателлу можно заменить бурратой.

0031. Канапе с индейкой и клюквенным соусом

На: 12 шт. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: новогоднее сочетание.

Ингредиенты: хлеб 6 ломтиков, индейка отварная 200 г, клюквенный соус 4 ст. л., сыр 50 г, руккола.

Приготовление: хлеб подсушить, смазать клюквенным соусом. Выложить рукколу, индейку, ломтик сыра. Закрепить шпажкой.

Совет: клюквенный соус можно взять из рецепта 0006.

0032. Тарталетки с запечённым сыром и орехами

На: 12 шт. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: тёплая закуска.

Ингредиенты: тарталетки 12, сыр твёрдый 150 г, грецкие орехи 50 г, мёд 2 ст. л., тимьян.

Приготовление: сыр натереть, смешать с половиной оре-

хов. Выложить в тарталетки, запечь при 180° С 7 мин. Полить мёдом, посыпать орехами и тимьяном.

Совет: подавайте горячими — сыр должен тянуться.

0033. Брускетта с селёдкой и свёклой

На: 4 шт. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: русский вкус.

Ингредиенты: хлеб 4 ломтика, селёдка 150 г, свёкла варёная 1, сметана 2 ст. л., хрен 1 ч. л., укроп.

Приготовление: свёклу натереть, смешать со сметаной и хреном. Хлеб подсушить, выложить свёклу, сверху — кусочки селёдки. Украсить укропом.

Совет: свёклу можно запечь — вкус слаще.

0034. Канапе с моцареллой и черри

На: 12 шт. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: капрезе в миниатюре.

Ингредиенты: хлеб 6 ломтиков, моцарелла мини 12, черри 12, базилик, бальзамический крем.

Приготовление: хлеб подсушить. На каждый ломтик — моцарелла и черри, закрепить шпажкой. Сбрызнуть бальзамическим кремом, украсить базиликом.

Совет: бальзамический крем можно заменить густым бальзамиком.

0035. Тарталетки с икрой и сливочным маслом

На: 12 шт. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: дорого. Изюминка: главная закуска праздника.

Ингредиенты: тарталетки 12, икра красная 100 г, масло сливочное 100 г, лимон ½, зелёный лук.

Приготовление: масло взбить, отсадить в тарталетки. Сверху — икра, ломтик лимона, зелёный лук.

Совет: масло достаньте заранее — оно должно быть мягким.

0036. Брускетта с курицей и песто

На: 4 шт. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: зелёный акцент.

Ингредиенты: багет 4 ломтика, куриное филе 200 г, песто 3 ст. л., черри 6, пармезан.

Приготовление: филе отварить или обжарить, нарезать. Багет подсушить, смазать песто. Выложить курицу и половинки черри. Посыпать пармезаном.

Совет: песто можно сделать из петрушки, если базилик дорог.

0037. Канапе с ветчиной и сыром

На: 12 шт. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: детская любимая закуска.

Ингредиенты: хлеб 6 ломтиков, ветчина 150 г, сыр 100 г, огурец 1, горчица.

Приготовление: хлеб подсушить, смазать горчицей. Выло-

жить ветчину, сыр, огурец. Закрепить шпажкой.

Совет: сыр нарежьте тонко — канапе будет аккуратнее.

0038. Тарталетки с креветками и манго

На: 12 шт. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: выше среднего. Изюминка: тропический вкус.

Ингредиенты: тарталетки 12, креветки 12, манго 1, авокадо 1, лайм 1, кинза.

Приготовление: манго и авокадо нарезать кубиком, сбрызнуть соком лайма. Смешать. Выложить в тарталетки, сверху — креветка. Украсить кинзой.

Совет: креветки можно обжарить с чесноком — будет ароматнее.

0039. Брускетта с хумусом и овощами

На: 4 шт. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: вегетарианская.

Ингредиенты: хлеб 4 ломтика, хумус 150 г, огурец 1, перец болгарский 1, черри 6, оливковое масло.

Приготовление: хлеб подсушить. Смазать хумусом. Выложить нарезанные овощи, сбрызнуть маслом.

Совет: хумус можно купить или сделать из нута.

0040. Канапе «Снежинка» с творожным сыром и редисом

На: 12 шт. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: зимний вид.

Ингредиенты: хлеб 6 ломтиков, творожный сыр 120 г, редис 4, укроп, соль.

Приготовление: хлеб подсушить, смазать сыром. Редис нарезать тонкими кружками, выложить в виде снежинки. Украсить укропом.

Совет: редис можно заменить дайконом.

Канапе, тарталетки, брускетты (продолжение, 0041—0055)

0041. Канапе с копчёным лососем и каперсами

На: 12 шт. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: солёный акцент каперсов.

Ингредиенты: хлеб 6 ломтиков, копчёный лосось 150 г, сливочный сыр 100 г, каперсы 2 ст. л., лимон ½, укроп.

Приготовление: хлеб подсушить, смазать сыром. Выложить лосось, каперсы, веточку укропа. Сбрызнуть лимоном.

Совет: каперсы можно заменить оливками.

0042. Тарталетки с грибами и сливочным соусом

На: 12 шт. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: нежный сливочный вкус.

Ингредиенты: тарталетки 12, шампиньоны 250 г, лук 1, сливки 100 мл, мука 1 ст. л., масло 2 ст. л., соль, перец.

Приготовление: лук и грибы обжарить, посыпать мукой, влить сливки, потушить 5 мин. Выложить в тарталетки.

Совет: добавьте щепотку мускатного ореха — вкус станет благороднее.

0043. Брускетта с томатами и пармезаном

На: 4 шт. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: минимум продуктов, максимум вкуса.

Ингредиенты: багет 4 ломтика, томаты 3, пармезан 50 г, чеснок 2 зуб., оливковое масло, базилик.

Приготовление: багет подсушить, натереть чесноком. Томаты нарезать, выложить на хлеб, посыпать пармезаном, сбрызнуть маслом. Украсить базиликом.

Совет: пармезан натрите крупно — текстура интереснее.

0044. Канапе с хумусом и креветкой

На: 12 шт. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: восточный акцент.

Ингредиенты: хлеб 6 ломтиков, хумус 150 г, креветки 12, паприка, лимон, петрушка.

Приготовление: хлеб подсушить, смазать хумусом. Креветки отварить, остудить. Выложить на хлеб, посыпать паприкой, сбрызнуть лимоном. Украсить петрушкой.

Совет: креветки можно обжарить с чесноком и паприкой.

0045. Тарталетки с курицей и грибами

На: 12 шт. Время: 30 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: сытная закуска.

Ингредиенты: тарталетки 12, куриное филе 250 г, шампиньоны 200 г, лук 1, сметана 3 ст. л., сыр 80 г.

Приготовление: филе нарезать, обжарить с луком и грибами. Добавить сметану, потушить 5 мин. Выложить в тарталетки, посыпать сыром, запечь 7 мин при 180° С.

Совет: филе можно заменить индейкой.

0046. Брускетта с рикоттой и томатами черри

На: 4 шт. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: лёгкая и свежая.

Ингредиенты: багет 4 ломтика, рикотта 150 г, черри 8, оливковое масло, базилик, соль, перец.

Приготовление: багет подсушить, смазать рикоттой. Черри разрезать, выложить сверху. Посолить, поперчить, сбрызнуть маслом, украсить базиликом.

Совет: черри можно слегка запечь — станут слаще.

0047. Канапе с ветчиной и дыней

На: 12 шт. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: итальянское сочетание.

Ингредиенты: хлеб 6 ломтиков, ветчина сыровяленая 150 г, дыня ½, мята.

Приготовление: хлеб подсушить. Дыню нарезать кусочками, обернуть ветчиной, выложить на хлеб. Украсить мятой.

Совет: дыня должна быть спелой, но плотной.

0048. Тарталетки с лососем и авокадо

На: 12 шт. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет:

средний. Изюминка: нежное сочетание.

Ингредиенты: тарталетки 12, лосось слабосолёный 150 г, авокадо 1, лимон ½, кунжут.

Приготовление: авокадо размять с лимонным соком. Выложить в тарталетки, сверху — лосось. Посыпать кунжутом.

Совет: авокадо сбрызните лимоном, чтобы не потемнело.

0049. Брускетта с печенью трески

На: 4 шт. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: русская классика на итальянском хлебе.

Ингредиенты: багет 4 ломтика, печень трески 150 г, яйцо 1, лук красный ½, зелёный лук.

Приготовление: яйцо сварить, нарезать. Печень размять. Лук нарезать, ошпарить. Смешать. Багет подсушить, выложить массу. Украсить зелёным луком.

Совет: не солите — печень уже солёная.

0050. Канапе с сыром и виноградом

На: 12 шт. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: классика винно-сырной пары.

Ингредиенты: хлеб 6 ломтиков, сыр твёрдый 150 г, виноград 100 г, мёд.

Приготовление: хлеб подсушить. Сыр нарезать, выложить на хлеб. Сверху — виноградина, закрепить шпажкой. Сбрызнуть мёдом.

Совет: виноград берите без косточек.

0051. Тарталетки с креветками и сливочным сыром

На: 12 шт. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: нежная закуска.

Ингредиенты: тарталетки 12, креветки 12, сливочный сыр 120 г, лимон ½, укроп.

Приготовление: сыр взбить с лимонным соком. Выложить в тарталетки. Сверху — креветка. Украсить укропом.

Совет: креветки можно обжарить с чесноком.

0052. Брускетта с баклажаном и томатами

На: 4 шт. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: овощная, сочная.

Ингредиенты: багет 4 ломтика, баклажан 1, томаты 2, чеснок 2 зуб., оливковое масло, базилик.

Приготовление: баклажан нарезать, обжарить. Томаты нарезать. Багет подсушить, натереть чесноком. Выложить баклажан и томаты, сбрызнуть маслом. Украсить базиликом.

Совет: баклажан посолите и оставьте на 10 мин — уйдёт горечь.

0053. Канапе с индейкой и сыром

На: 12 шт. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: лёгкая, диетическая.

Ингредиенты: хлеб 6 ломтиков, индейка отварная 200 г, сыр 100 г, огурец 1, горчица.

Приготовление: хлеб подсушить, смазать горчицей. Выложить индейку, сыр, огурец. Закрепить шпажкой.

Совет: индейку можно запечь с травами.

0054. Тарталетки с грибами и брусникой

На: 12 шт. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: новогоднее сочетание.

Ингредиенты: тарталетки 12, шампиньоны 250 г, лук 1, брусника 50 г, сливки 50 мл, масло.

Приготовление: лук и грибы обжарить, добавить сливки и бруснику, потушить 5 мин. Выложить в тарталетки.

Совет: брусника добавит кислинку — не переборщите.

0055. Брускетта с курицей и авокадо

На: 4 шт. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: сытная и свежая.

Ингредиенты: багет 4 ломтика, куриное филе 200 г, авокадо 1, лимон ½, чили-хлопья.

Приготовление: филе отварить, нарезать. Авокадо размять с лимоном. Багет подсушить, смазать авокадо, выложить курицу. Посыпать чили.

Совет: курицу можно обжарить с паприкой.

Салаты: классика, авторские, тёплые, фруктовые (0056—0100)

0056. Салат «Оливье» классический

На: 6 порций. Время: 40 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: без него не бывает Нового года.

Ингредиенты: картофель 4, морковь 2, яйца 4, колбаса варёная 300 г, огурцы солёные 4, горошек 200 г, майонез 200 г, соль.

Приготовление: овощи и яйца отварить, остудить, нарезать кубиком. Колбасу и огурцы нарезать. Смешать всё, добавить горошек, заправить майонезом, посолить.

Совет: заправляйте перед подачей — салат дольше останется свежим.

0057. Салат «Мимоза»

На: 6 порций. Время: 30 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: слоями, как в детстве.

Ингредиенты: сайра консервированная 2 банки, картофель 3, морковь 2, яйца 4, лук 1, майонез 200 г, сыр 100 г.

Приготовление: овощи и яйца отварить. Слоями: картофель, рыба, лук, морковь, белки, сыр, желтки. Каждый слой смазывать майонезом.

Совет: лук ошпарьте кипятком — уйдёт горечь.

0058. Салат «Огненный янтарь»

На: 4 порции. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: авторский, с копчёной курицей и апельсином.

Ингредиенты: копчёная курица 300 г, апельсин 2, черно-

слив 100 г, грецкие орехи 50 г, йогурт 150 г, лимонный сок 1 ст. л.

Приготовление: курицу нарезать, апельсины очистить и нарезать, чернослив — соломкой. Орехи подсушить. Смешать йогурт с лимонным соком. Собрать салат, заправить, посыпать орехами.

Совет: апельсины очистите от плёнок — салат будет нежнее.

0059. Салат «Цезарь» с курицей

На: 4 порции. Время: 25 мин. Сложность: средне. Бюджет: средний. Изюминка: ресторанная классика.

Ингредиенты: куриное филе 300 г, салат романо 1, пармезан 50 г, сухарики 100 г, соус цезарь 150 г, черри 6.

Приготовление: филе обжарить, нарезать. Салат порвать. Смешать с соусом, добавить курицу, черри, сухарики. Посыпать пармезаном.

Совет: сухарики добавьте перед подачей — чтобы хрустели.

0060. Салат «Греческий»

На: 4 порции. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: средиземноморская свежесть.

Ингредиенты: огурцы 2, томаты 3, перец болгарский 1, лук красный ½, фета 150 г, оливки 50 г, оливковое масло, орегано.

Приготовление: овощи нарезать крупно, лук — тонко. Смешать, добавить фету и оливки. Заправить маслом, посыпать орегано.

Совет: фету добавьте сверху целым куском — красивее.

0061. Салат «Тёплый с говядиной»

На: 4 порции. Время: 30 мин. Сложность: средне. Бюджет: выше среднего. Изюминка: сытный и праздничный.

Ингредиенты: говядина 300 г, салат микс 1, черри 8, лук красный ½, оливковое масло, бальзамик, соль, перец.

Приготовление: говядину обжарить до средней прожарки, дать отдохнуть, нарезать. Салат и черри выложить на блюдо, сверху — мясо. Заправить маслом и бальзамиком.

Совет: мясо нарезайте против волокон — будет мягче.

0062. Салат «Фруктовый с йогуртом»

На: 4 порции. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: лёгкий и яркий.

Ингредиенты: яблоко 1, апельсин 1, виноград 100 г, киви 2, йогурт 150 г, мёд 1 ст. л., мята.

Приготовление: фрукты нарезать, смешать. Йогурт взбить с мёдом, заправить салат. Украсить мятой.

Совет: яблоко сбрызните лимоном, чтобы не потемнело.

0063. Салат «Крабовый»

На: 4 порции. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет:

эконом. Изюминка: любимый с детства.

Ингредиенты: крабовые палочки 200 г, кукуруза 150 г, яйца 3, рис 100 г, майонез 150 г, зелёный лук.

Приготовление: рис отварить, остудить. Яйца сварить, нарезать. Палочки нарезать. Смешать всё, заправить майонезом. Посыпать луком.

Совет: рис остудите полностью — иначе салат «поплывёт».

0064. Салат «Сельдь под шубой»

На: 6 порций. Время: 40 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: главный слоёный салат.

Ингредиенты: сельдь 300 г, картофель 3, свёкла 2, морковь 2, яйца 3, лук 1, майонез 200 г.

Приготовление: овощи и яйца отварить. Сельдь нарезать. Слоями: картофель, сельдь, лук, морковь, яйца, свёкла. Каждый слой — майонез.

Совет: дайте салату пропитаться 2 часа.

0065. Салат «Тёплый с курицей и грибами»

На: 4 порции. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сытный и ароматный.

Ингредиенты: куриное филе 300 г, шампиньоны 200 г, лук 1, салат микс 1, масло, соль, перец.

Приготовление: филе и грибы обжарить с луком. Салат выложить на блюдо, сверху — горячую смесь. Заправить

маслом.

Совет: добавьте ложку сметаны — вкус мягче.

0066. Салат «Витаминный»

На: 4 порции. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: свежесть после сытных блюд.

Ингредиенты: капуста белокочанная 200 г, морковь 1, яблоко 1, зелёный лук, лимонный сок, масло.

Приготовление: капусту нашинковать, морковь и яблоко натереть. Смешать, заправить лимонным соком и маслом. Посыпать луком.

Совет: капусту помните руками — станет мягче.

0067. Салат «Тёплый с рыбой»

На: 4 порции. Время: 25 мин. Сложность: средне. Бюджет: средний. Изюминка: лёгкий и изысканный.

Ингредиенты: филе белой рыбы 300 г, салат микс 1, черри 8, лимон ½, оливковое масло, соль, перец.

Приготовление: рыбу обжарить, разобрать на кусочки. Салат и черри выложить, сверху — рыба. Заправить маслом и лимоном.

Совет: рыбу не пережаривайте — она должна быть сочной.

0068. Салат «Сырный с виноградом»

На: 4 порции. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет:

средний. Изюминка: винно-сырная пара в салате.

Ингредиенты: сыр твёрдый 150 г, виноград 150 г, салат микс 1, грецкие орехи 50 г, йогурт 100 г, мёд.

Приготовление: сыр нарезать кубиком, виноград — пополам. Смешать с салатом и орехами. Заправить йогуртом с мёдом.

Совет: сыр берите с ярким вкусом — чеддер, пармезан.

0069. Салат «Тёплый с баклажанами»

На: 4 порции. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: овощной и ароматный.

Ингредиенты: баклажан 2, перец болгарский 1, томаты 2, чеснок 2 зуб., масло, базилик.

Приготовление: баклажаны и перец обжарить, добавить томаты и чеснок, потушить 5 мин. Выложить на блюдо, посыпать базиликом.

Совет: баклажаны посолите заранее — уйдёт горечь.

0070. Салат «Новогодний с ананасом»

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сладко-солёный, праздничный.

Ингредиенты: куриное филе 300 г, ананас консервированный 150 г, сыр 100 г, яйца 2, майонез 150 г, чеснок 1 зуб.

Приготовление: филе отварить, нарезать. Ананас — кубиком. Яйца сварить. Смешать, заправить майонезом с чесноком. Посыпать сыром.

Совет: ананас берите в собственном соку, не в сиропе.

Салаты (продолжение, 0071—0100)

0071. Салат «Мужской каприз»

На: 4 порции. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сытный, с говядиной.

Ингредиенты: говядина отварная 300 г, лук 1, яйца 3, сыр 100 г, майонез 150 г, чеснок 2 зуб.

Приготовление: мясо нарезать соломкой. Лук обжарить. Яйца сварить. Смешать мясо, лук, яйца, добавить майонез с чесноком. Посыпать сыром.

Совет: лук можно заменить на маринованный — вкус ярче.

0072. Салат «Нежность» с курицей и черносливом

На: 4 порции. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: слоёный, с черносливом.

Ингредиенты: куриное филе 300 г, чернослив 100 г, яйца 3, сыр 100 г, майонез 150 г, грецкие орехи 30 г.

Приготовление: филе отварить, нарезать. Чернослив — соломкой. Яйца сварить. Слоями: курица, чернослив, яйца, сыр. Каждый слой — майонез. Посыпать орехами.

Совет: чернослив заранее замочите на 10 минут.

0073. Салат «Тёплый с морепродуктами»

На: 4 порции. Время: 25 мин. Сложность: средне. Бюджет: выше среднего. Изюминка: морской, праздничный.

Ингредиенты: микс морепродуктов 400 г, салат микс 1, черри 8, лимон ½, оливковое масло, соль, перец.

Приготовление: морепродукты обжарить 3—4 мин. Салат и черри выложить на блюдо, сверху — горячие морепродукты. Заправить маслом и лимоном.

Совет: не пережаривайте морепродукты — станут резиновыми.

0074. Салат «Фруктовый с сыром»

На: 4 порции. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сладко-солёный.

Ингредиенты: груша 2, сыр с плесенью 100 г, салат микс 1, грецкие орехи 50 г, мёд 1 ст. л., лимонный сок.

Приготовление: грушу нарезать, сбрызнуть лимоном. Сыр — кубиком. Смешать с салатом и орехами. Заправить мёдом.

Совет: грушу можно слегка запечь — вкус раскроется.

0075. Салат «Красная шапочка»

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: яркий, с гранатом.

Ингредиенты: куриное филе 300 г, сыр 100 г, яйца 3, гранат 100 г, майонез 150 г, грецкие орехи 30 г.

Приготовление: филе отварить, нарезать. Яйца сварить. Слоями: курица, яйца, сыр. Каждый слой — майонез. Сверху — зёрна граната и орехи.

Совет: гранат добавляйте перед подачей — чтобы не дал

сок.

0076. Салат «Тёплый с индейкой»

На: 4 порции. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: лёгкий и сытный.

Ингредиенты: индейка 300 г, салат микс 1, черри 8, лук красный ½, оливковое масло, бальзамик.

Приготовление: индейку обжарить, нарезать. Салат и черри выложить, сверху — мясо. Заправить маслом и бальзамиком.

Совет: индейку маринуйте 15 минут в травах — будет ароматнее.

0077. Салат «Свёкла с козьим сыром»

На: 4 порции. Время: 40 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: символ года + яркий цвет.

Ингредиенты: свёкла 2, козий сыр 100 г, руккола 50 г, грецкие орехи 50 г, мёд, оливковое масло.

Приготовление: свёклу запечь, остудить, нарезать. Выложить на рукколу, сверху — сыр и орехи. Полить мёдом и маслом.

Совет: свёклу запекайте в фольге — сохранит цвет.

0078. Салат «Тёплый с грибами и беконом»

На: 4 порции. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: ароматный, сытный.

Ингредиенты: шампиньоны 300 г, бекон 100 г, салат микс 1, лук 1, масло, соль, перец.

Приготовление: бекон обжарить, вынуть. В том же масле обжарить грибы с луком. Смешать с салатом, сверху — бекон.

Совет: бекон можно заменить на копчёную грудинку.

0079. Салат «Ананасовый с курицей»

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: тропический.

Ингредиенты: куриное филе 300 г, ананас 150 г, перец болгарский 1, кукуруза 100 г, майонез 150 г.

Приготовление: филе отварить, нарезать. Ананас и перец — кубиком. Смешать с кукурузой, заправить майонезом.

Совет: добавьте щепотку карри — вкус интереснее.

0080. Салат «Тёплый с грушей и беконом»

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сладко-солёный.

Ингредиенты: груша 2, бекон 100 г, салат микс 1, грецкие орехи 30 г, мёд, масло.

Приготовление: бекон обжарить. Грушу нарезать, обжарить 2 мин. Смешать с салатом и орехами. Заправить мёдом и маслом.

Совет: грушу не пережаривайте — должна остаться плотной.

0081. Салат «Оливье с креветками»

На: 6 порций. Время: 40 мин. Сложность: просто. Бюджет: выше среднего. Изюминка: новогодняя классика в премиум-версии.

Ингредиенты: картофель 3, морковь 2, яйца 3, креветки 300 г, горошек 150 г, огурцы солёные 3, майонез 200 г.

Приготовление: овощи и яйца отварить. Креветки отварить, очистить. Всё нарезать, смешать с горошком, заправить майонезом.

Совет: креветки добавьте перед подачей.

0082. Салат «Мимоза с лососем»

На: 4 порции. Время: 30 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: нежная версия классики.

Ингредиенты: лосось консервированный 1 банка, картофель 3, морковь 2, яйца 3, лук 1, майонез 150 г.

Приготовление: овощи и яйца отварить. Слоями: картофель, рыба, лук, морковь, белки, желтки. Каждый слой — майонез.

Совет: лук ошпарьте — уйдёт горечь.

0083. Салат «Тёплый с креветками и авокадо»

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: выше среднего. Изюминка: нежный и свежий.

Ингредиенты: креветки 300 г, авокадо 2, салат микс 1,

черри 8, лайм 1, оливковое масло.

Приготовление: креветки обжарить 2—3 мин. Авокадо нарезать, сбрызнуть лаймом. Смешать с салатом и черри, сверху — креветки.

Совет: креветки обжарьте с чесноком — ароматнее.

0084. Салат «Столичный»

На: 4 порции. Время: 30 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: ретро-классика.

Ингредиенты: курица отварная 300 г, картофель 3, яйца 3, горошек 150 г, огурцы солёные 3, майонез 150 г.

Приготовление: курицу, картофель, яйца, огурцы нарезать. Смешать с горошком, заправить майонезом.

Совет: курицу можно заменить на телятину.

0085. Салат «Тёплый с фасолью»

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: вегетарианский.

Ингредиенты: фасоль консервированная 300 г, лук красный ½, перец болгарский 1, чеснок 2 зуб., масло, лимонный сок.

Приготовление: лук и перец обжарить, добавить фасоль и чеснок, прогреть 3 мин. Заправить маслом и лимонным соком.

Совет: добавьте кинзу — вкус ярче.

0086. Салат «Фруктовый с креветками»

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: выше среднего. Изюминка: экзотика.

Ингредиенты: креветки 300 г, манго 1, авокадо 1, салат микс 1, лайм 1, оливковое масло.

Приготовление: креветки отварить. Манго и авокадо нарезать. Смешать с салатом, заправить лаймом и маслом. Сверху — креветки.

Совет: манго должен быть спелым, но плотным.

0087. Салат «Тёплый с говядиной и рукколой»

На: 4 порции. Время: 25 мин. Сложность: средне. Бюджет: выше среднего. Изюминка: ресторанный.

Ингредиенты: говядина 300 г, руккола 100 г, черри 8, пармезан 50 г, бальзамик, масло.

Приготовление: говядину обжарить, нарезать. Рукколу и черри выложить, сверху — мясо и пармезан. Заправить бальзамиком и маслом.

Совет: мясо нарезайте тонко — против волокон.

0088. Салат «Сырный с грушей»

На: 4 порции. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: изысканный.

Ингредиенты: сыр твёрдый 150 г, груша 2, салат микс 1, грецкие орехи 50 г, мёд, лимонный сок.

Приготовление: сыр и грушу нарезать. Смешать с салатом

и орехами. Заправить мёдом с лимонным соком.

Совет: сыр берите с ярким вкусом.

0089. Салат «Тёплый с курицей и ананасом»

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сладко-солёный.

Ингредиенты: куриное филе 300 г, ананас 150 г, салат микс 1, перец болгарский 1, масло, соевый соус.

Приготовление: филе обжарить с соевым соусом, нарезать. Ананас и перец обжарить 2 мин. Смешать с салатом.

Совет: соевый соус берите с осторожностью — он солёный.

0090. Салат «Витаминный с авокадо»

На: 4 порции. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: свежий.

Ингредиенты: авокадо 2, огурец 1, черри 8, салат микс 1, лимон ½, оливковое масло.

Приготовление: авокадо и огурец нарезать, черри — пополам. Смешать с салатом, заправить лимоном и маслом.

Совет: авокадо сбрызните лимоном сразу.

0091. Салат «Новогодний с мандаринами»

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: праздничный.

Ингредиенты: куриное филе 300 г, мандарины 3, сыр 100

г, яйца 3, майонез 150 г, грецкие орехи 30 г.

Приготовление: филе отварить, нарезать. Мандарины очистить, разделить на дольки. Яйца сварить. Смешать, заправить майонезом, посыпать сыром и орехами.

Совет: мандарины добавляйте перед подачей.

0092. Салат «Тёплый с кабачками»

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: лёгкий.

Ингредиенты: кабачок 2, чеснок 2 зуб., салат микс 1, черри 8, масло, соль, перец.

Приготовление: кабачки нарезать, обжарить с чесноком. Смешать с салатом и черри. Заправить маслом.

Совет: кабачки не пережаривайте — должны быть аль денте.

0093. Салат «Грибной с курицей»

На: 4 порции. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сытный.

Ингредиенты: куриное филе 300 г, шампиньоны 200 г, лук 1, сыр 100 г, майонез 150 г.

Приготовление: филе отварить, нарезать. Грибы с луком обжарить. Смешать, заправить майонезом. Посыпать сыром.

Совет: грибы обжаривайте до золотистого цвета.

0094. Салат «Тёплый с брокколи»

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: полезный.

Ингредиенты: брокколи 300 г, черри 8, салат микс 1, пармезан 30 г, оливковое масло, лимон.

Приготовление: брокколи отварить 3 мин, остудить. Смешать с салатом и черри. Посыпать пармезаном, заправить маслом и лимоном.

Совет: брокколи не переваривайте — должна хрустеть.

0095. Салат «Крабовый с авокадо»

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: нежный.

Ингредиенты: крабовые палочки 200 г, авокадо 2, кукуруза 150 г, яйца 2, майонез 150 г, лимон.

Приготовление: палочки нарезать. Авокадо — кубиком, сбрызнуть лимоном. Яйца сварить. Смешать всё, заправить майонезом.

Совет: авокадо добавляйте перед подачей.

0096. Салат «Тёплый с тыквой»

На: 4 порции. Время: 30 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: осенне-зимний.

Ингредиенты: тыква 300 г, салат микс 1, грецкие орехи 50 г, сыр 50 г, мёд, масло.

Приготовление: тыкву запечь при 200° С 20 мин. Смешать с салатом и орехами. Посыпать сыром, полить мёдом.

Совет: тыкву нарежьте кубиком — запечётся быстрее.

0097. Салат «Сельдь с картофелем»

На: 4 порции. Время: 30 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: русская классика.

Ингредиенты: сельдь 300 г, картофель 4, лук красный 1, масло, уксус, зелёный лук.

Приготовление: картофель отварить, нарезать. Сельдь нарезать. Лук — тонко, замариновать в уксусе 10 мин. Смешать, заправить маслом. Посыпать луком.

Совет: сельдь берите слабосолёную.

0098. Салат «Тёплый с цветной капустой»

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: полезный.

Ингредиенты: цветная капуста 300 г, черри 8, салат микс 1, куркума, масло, соль.

Приготовление: капусту обжарить с куркумой 5 мин. Смешать с салатом и черри. Заправить маслом.

Совет: куркума даст красивый жёлтый цвет.

0099. Салат «Фруктовый с мятой»

На: 4 порции. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: освежающий.

Ингредиенты: яблоко 1, апельсин 1, киви 2, виноград 100 г, мята, йогурт 150 г.

Приготовление: фрукты нарезать, смешать. Заправить йогуртом. Украсить мятой.

Совет: апельсин очистите от плёнок.

0100. Салат «Оливье с языком»

На: 6 порций. Время: 40 мин. Сложность: просто. Бюджет: выше среднего. Изюминка: премиум-версия классики.

Ингредиенты: язык отварной 300 г, картофель 3, морковь 2, яйца 3, горошек 150 г, огурцы солёные 3, майонез 200 г.

Приготовление: язык, овощи и яйца нарезать. Смешать с горошком и огурцами, заправить майонезом.

Совет: язык варите 2—2,5 часа до мягкости.

Нарезки, паштеты, террины, сырные тарелки (0101—0140)

Мясные и рыбные нарезки (0101—0115)

0101. Мясная нарезка «Праздничная»

На: 6 порций. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: классика на любом столе.

Ингредиенты: буженина 200 г, ветчина 200 г, ростбиф 200 г, колбаса сырокопчёная 150 г, зелень, горчица.

Приготовление: все виды мяса нарезать тонкими ломтиками. Выложить на блюдо веером, чередуя виды. Украсить зеленью. Подать с горчицей.

Совет: нарезайте мясо тонко и одинаково — выглядит профессионально.

0102. Нарезка «Мясное ассорти с сыром»

На: 6 порций. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: мясо + сыр в одной тарелке.

Ингредиенты: буженина 150 г, ветчина 150 г, сыр твёрдый 150 г, сыр с плесенью 100 г, виноград 100 г, орехи.

Приготовление: мясо и сыр нарезать ломтиками. Выложить на доску, чередуя. Добавить виноград и орехи.

Совет: сыр нарезайте комнатной температуры — ровнее.

0103. Рыбная нарезка «Морская»

На: 6 порций. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: выше среднего. Изюминка: для любителей рыбы.

Ингредиенты: сёмга слабосолёная 200 г, сельдь 200 г, скумбрия копчёная 200 г, лимон 1, зелень, оливки.

Приготовление: рыбу нарезать тонкими ломтиками. Выложить на блюдо, украсить лимоном, зеленью и оливками.

Совет: сельдь нарежьте на кусочки — она мягче.

0104. Нарезка «Сельдь с луком»

На: 4 порции. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: русская классика.

Ингредиенты: сельдь слабосолёная 300 г, лук красный 1, масло растительное 3 ст. л., уксус 1 ст. л., зелень.

Приготовление: сельдь нарезать кусочками. Лук нарезать тонкими кольцами, замариновать в уксусе 10 мин. Выложить

сельдь, сверху — лук. Полить маслом.

Совет: лук можно заменить на маринованный — вкус ярче.

0105. Нарезка «Сёмга с лимоном и каперсами»

На: 4 порции. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: праздничная.

Ингредиенты: сёмга слабосолёная 300 г, лимон 1, каперсы 2 ст. л., укроп.

Приготовление: сёмгу нарезать тонко. Выложить на блюдо, украсить лимоном, каперсами и укропом.

Совет: сёмгу нарезайте под углом — ломтики шире.

0106. Нарезка «Колбасное ассорти»

На: 6 порций. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: для больших компаний.

Ингредиенты: колбаса варёная 200 г, колбаса полукопчёная 200 г, колбаса сырокопчёная 150 г, зелень.

Приготовление: колбасу нарезать ломтиками. Выложить на блюдо, чередуя виды. Украсить зеленью.

Совет: сырокопчёную нарезайте тонко — она ароматная.

0107. Нарезка «Ростбиф с хреном»

На: 4 порции. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: выше среднего. Изюминка: ресторанная подача.

Ингредиенты: ростбиф 300 г, хрен 3 ст. л., сметана 2 ст.

л., руккола, лимон.

Приготовление: ростбиф нарезать тонко. Хрен смешать со сметаной. Выложить мясо на рукколу, рядом — соус. Украсить лимоном.

Совет: ростбиф должен быть комнатной температуры.

0108. Нарезка «Ветчина с дыней»

На: 4 порции. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: итальянская классика.

Ингредиенты: ветчина сыровяленая 200 г, дыня ½, мята.

Приготовление: ветчину нарезать тонко. Дыню — ломтиками. Выложить, чередуя. Украсить мятой.

Совет: дыня должна быть спелой, но плотной.

0109. Нарезка «Буженина с горчицей»

На: 4 порции. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: простая и сытная.

Ингредиенты: буженина 300 г, горчица 3 ст. л., зелень, корнишоны.

Приготовление: буженину нарезать ломтиками. Выложить на блюдо, рядом — горчица и корнишоны. Украсить зеленью.

Совет: горчицу можно смешать с мёдом — вкус интереснее.

0110. Нарезка «Скумбрия копчёная с луком»

На: 4 порции. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: доступная рыба.

Ингредиенты: скумбрия копчёная 300 г, лук красный 1, лимон ½, масло, зелень.

Приготовление: скумбрию разобрать на кусочки. Лук нарезать тонко. Выложить, полить маслом, украсить лимоном и зеленью.

Совет: скумбрию можно заменить на копчёную треску.

0111. Нарезка «Язык отварной с хреном»

На: 4 порции. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: выше среднего. Изюминка: деликатес.

Ингредиенты: язык отварной 300 г, хрен 3 ст. л., зелень, лимон.

Приготовление: язык нарезать тонко. Выложить на блюдо, рядом — хрен. Украсить зеленью и лимоном.

Совет: язык нарезайте против волокон — будет нежнее.

0112. Нарезка «Сырная с мёдом»

На: 6 порций. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сыр + мёд.

Ингредиенты: сыр твёрдый 200 г, сыр с плесенью 150 г, мёд 3 ст. л., грецкие орехи 50 г, виноград.

Приготовление: сыр нарезать ломтиками. Выложить на доску, полить мёдом, посыпать орехами. Добавить виноград.

Совет: мёд берите жидкий — легче подавать.

0113. Нарезка «Овощная с хумусом»

На: 4 порции. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: вегетарианская.

Ингредиенты: огурец 1, морковь 2, перец болгарский 1, сельдерей 2 стебля, хумус 150 г.

Приготовление: овощи нарезать палочками. Выложить на блюдо, рядом — хумус.

Совет: овощи должны быть холодными и хрустящими.

0114. Нарезка «Фруктовая с сыром»

На: 4 порции. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сладко-солёная.

Ингредиенты: яблоко 1, груша 1, виноград 100 г, сыр твёрдый 150 г, мёд.

Приготовление: фрукты нарезать ломтиками. Сыр — кубиком. Выложить на блюдо, полить мёдом.

Совет: яблоко сбрызните лимоном.

0115. Нарезка «Икра в тарталетках»

На: 8 порций. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: дорого. Изюминка: главный деликатес.

Ингредиенты: икра красная 100 г, тарталетки 8, масло сливочное 50 г, лимон ½, зелень.

Приготовление: масло взбить, выложить в тарталетки. Сверху — икра. Украсить лимоном и зеленью.

Совет: масло должно быть мягким.

Паштеты (0116—0125)

0116. Паштет из куриной печени

На: 6 порций. Время: 40 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: домашний вкус.

Ингредиенты: куриная печень 500 г, лук 1, морковь 1, масло 100 г, сливки 50 мл, соль, перец, коньяк 1 ст. л.

Приготовление: печень, лук и морковь обжарить до готовности. Пробить блендером с маслом и сливками. Добавить коньяк, соль, перец. Остудить.

Совет: печень не пережаривайте — станет горькой.

0117. Паштет из говяжьей печени

На: 6 порций. Время: 50 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: классика.

Ингредиенты: говяжья печень 500 г, лук 1, морковь 1, масло 100 г, сливки 50 мл, соль, перец, мускатный орех.

Приготовление: печень, лук и морковь обжарить. Пробить блендером с маслом и сливками. Добавить специи. Остудить.

Совет: печень вымочите в молоке 30 мин — уйдёт горечь.

0118. Паштет из индейки с трюфельным маслом

На: 6 порций. Время: 40 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: аромат трюфеля.

Ингредиенты: печень индейки 500 г, лук 1, масло 100 г,

сливки 50 мл, трюфельное масло 1 ч. л., соль, перец.

Приготовление: печень и лук обжарить. Пробить с маслом и сливками. Добавить трюфельное масло, соль, перец. Остудить.

Совет: трюфельного масла нужно совсем немного.

0119. Паштет из кролика

На: 6 порций. Время: 1,5 ч. Сложность: средне. Бюджет: выше среднего. Изюминка: деликатес.

Ингредиенты: мясо кролика 500 г, печень кролика 200 г, лук 1, морковь 1, масло 100 г, сливки 50 мл, коньяк 2 ст. л., тимьян.

Приготовление: мясо и печень тушить с луком и морковью 1 ч. Пробить блендером с маслом и сливками. Добавить коньяк и тимьян. Остудить.

Совет: кролика можно заменить на курицу.

0120. Паштет из грибов

На: 6 порций. Время: 30 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: вегетарианский.

Ингредиенты: шампиньоны 500 г, лук 2, масло 100 г, сливки 50 мл, соль, перец, тимьян.

Приготовление: грибы и лук обжарить до готовности. Пробить блендером с маслом и сливками. Добавить специи. Остудить.

Совет: добавьте ложку сметаны — вкус мягче.

0121. Паштет из сельди

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: русская классика.

Ингредиенты: сельдь слабосолёная 300 г, масло сливочное 100 г, лук ½, морковь отварная 1, зелень.

Приготовление: сельдь разобрать, убрать кости. Пробить блендером с маслом, луком и морковью. Остудить.

Совет: не солите — сельдь уже солёная.

0122. Паштет из лосося

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: выше среднего. Изюминка: нежный.

Ингредиенты: лосось слабосолёный 300 г, масло сливочное 100 г, сливочный сыр 100 г, лимон ½, укроп.

Приготовление: лосось пробить блендером с маслом и сыром. Добавить лимонный сок и укроп. Остудить.

Совет: подавайте с тостами.

0123. Паштет из курицы и грибов

На: 6 порций. Время: 40 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сытный.

Ингредиенты: куриное филе 300 г, шампиньоны 200 г, лук 1, масло 100 г, сливки 50 мл, соль, перец.

Приготовление: филе и грибы обжарить с луком. Пробить блендером с маслом и сливками. Добавить специи. Остудить.

Совет: филе можно отварить — паштет будет легче.

0124. Паштет из телятины

На: 6 порций. Время: 1,5 ч. Сложность: средне. Бюджет: выше среднего. Изюминка: ресторанный.

Ингредиенты: телятина 500 г, печень телячья 200 г, лук 1, морковь 1, масло 100 г, сливки 50 мл, коньяк 2 ст. л.

Приготовление: мясо и печень тушить с луком и морковью 1 ч. Пробить блендером с маслом и сливками. Добавить коньяк. Остудить.

Совет: телятину можно заменить на говядину.

0125. Паштет из фасоли

На: 6 порций. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: вегетарианский.

Ингредиенты: фасоль консервированная 400 г, лук 1, чеснок 2 зуб., масло 50 г, лимонный сок, соль, перец.

Приготовление: лук и чеснок обжарить. Пробить блендером с фасолью и маслом. Добавить лимонный сок, соль, перец. Остудить.

Совет: добавьте копчёную паприку — вкус интереснее.

Террины (0126—0133)

0126. Террин из курицы и фисташек

На: 8 порций. Время: 1,5 ч. Сложность: средне. Бюджет: средний. Изюминка: праздничный.

Ингредиенты: куриное филе 500 г, фисташки 100 г, сливки 100 мл, яйцо 1, соль, перец, тимьян.

Приготовление: филе пробить блендером со сливками и яйцом. Добавить фисташки, соль, перец. Выложить в форму, запекать на водяной бане при 170° С 1 ч. Остудить.

Совет: подавайте холодным, нарезанным ломтиками.

0127. Террин из печени и бекона

На: 8 порций. Время: 1,5 ч. Сложность: средне. Бюджет: средний. Изюминка: классика.

Ингредиенты: куриная печень 500 г, бекон 200 г, лук 1, сливки 100 мл, яйцо 1, коньяк 2 ст. л., соль, перец.

Приготовление: печень и лук обжарить. Пробить блендером со сливками и яйцом. Добавить коньяк. Форму выложить беконом, заполнить массой. Запекать на водяной бане при 170° С 1 ч. Остудить.

Совет: бекон должен покрывать форму полностью.

0128. Террин из рыбы

На: 8 порций. Время: 1 ч. Сложность: средне. Бюджет: средний. Изюминка: лёгкий.

Ингредиенты: филе белой рыбы 500 г, сливки 100 мл, яйцо 1, лук 1, лимон ½, соль, перец, укроп.

Приготовление: рыбу пробить блендером со сливками и яйцом. Добавить лук, лимонный сок, укроп. Выложить в форму, запекать на водяной бане при 170° С 40 мин. Осту-

дить.

Совет: добавьте креветки — будет интереснее.

0129. Террин из овощей

На: 6 порций. Время: 1 ч. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: вегетарианский.

Ингредиенты: кабачок 1, перец болгарский 2, морковь 2, яйца 3, сливки 100 мл, соль, перец, зелень.

Приготовление: овощи нарезать, обжарить. Яйца взбить со сливками. Смешать с овощами. Выложить в форму, запекать на водяной бане при 170° С 40 мин. Остудить.

Совет: овощи можно запечь — вкус слаще.

0130. Террин из кролика

На: 8 порций. Время: 2 ч. Сложность: сложно. Бюджет: выше среднего. Изюминка: деликатес.

Ингредиенты: мясо кролика 500 г, печень кролика 200 г, бекон 200 г, сливки 100 мл, яйцо 1, коньяк 2 ст. л., соль, перец, тимьян.

Приготовление: мясо и печень пробить блендером со сливками и яйцом. Добавить коньяк и специи. Форму выложить беконом, заполнить массой. Запекать на водяной бане при 170° С 1,5 ч. Остудить.

Совет: кролика можно заменить на курицу.

0131. Террин из грибов

На: 6 порций. Время: 1 ч. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: вегетарианский.

Ингредиенты: шампиньоны 500 г, лук 2, яйца 3, сливки 100 мл, соль, перец, тимьян.

Приготовление: грибы и лук обжарить. Яйца взбить со сливками. Смешать. Выложить в форму, запекать на водяной бане при 170° С 40 мин. Остудить.

Совет: добавьте трюфельное масло — ароматнее.

0132. Террин из курицы и брокколи

На: 6 порций. Время: 1 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: яркий.

Ингредиенты: куриное филе 400 г, брокколи 200 г, сливки 100 мл, яйцо 1, соль, перец.

Приготовление: филе пробить блендером со сливками и яйцом. Брокколи отварить, разобрать. Смешать. Выложить в форму, запекать на водяной бане при 170° С 40 мин. Остудить.

Совет: брокколи не переваривайте — должна хрустеть.

0133. Террин из лосося и шпината

На: 6 порций. Время: 1 ч. Сложность: средне. Бюджет: выше среднего. Изюминка: ресторанный.

Ингредиенты: лосось 400 г, шпинат 200 г, сливки 100 мл, яйцо 1, лимон ½, соль, перец.

Приготовление: лосось пробить блендером со сливками

и яйцом. Шпинат обжарить, отжать. Смешать. Выложить в форму, запекать на водяной бане при 170° С 40 мин. Остудить.

Совет: подавайте с лимоном.

Сырные тарелки (0134—0140)

0134. Сырная тарелка «Классическая»

На: 6 порций. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: беспроигрышный вариант.

Ингредиенты: сыр твёрдый 150 г, сыр с плесенью 100 г, козий сыр 100 г, виноград 150 г, орехи 50 г, мёд.

Приготовление: сыры нарезать разными формами. Выложить на доску, добавить виноград и орехи. Полить мёдом.

Совет: сыры должны быть комнатной температуры.

0135. Сырная тарелка «Новогодняя»

На: 6 порций. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: с брусникой и мёдом.

Ингредиенты: сыр твёрдый 150 г, сыр с плесенью 100 г, брусника 100 г, мёд 3 ст. л., грецкие орехи 50 г, розмарин.

Приготовление: сыры нарезать. Выложить на доску, добавить бруснику и орехи. Полить мёдом, украсить розмарином.

Совет: брусника добавит кислинку — не переборщите.

0136. Сырная тарелка «Символ года»

На: 6 порций. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет:

средний. Изюминка: козий сыр + зелень.

Ингредиенты: козий сыр 200 г, сыр твёрдый 150 г, зелень 50 г, мёд 3 ст. л., грецкие орехи 50 г, инжир 3.

Приготовление: сыры нарезать. Выложить на доску, добавить зелень, инжир и орехи. Полить мёдом.

Совет: козий сыр можно заменить на брынзу.

0137. Сырная тарелка «Французская»

На: 6 порций. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: выше среднего. Изюминка: французские сыры.

Ингредиенты: камамбер 150 г, бри 150 г, рокфор 100 г, багет 1, виноград 150 г, грецкие орехи 50 г.

Приготовление: сыры нарезать. Багет нарезать ломтиками. Выложить на доску, добавить виноград и орехи.

Совет: камамбер можно запечь — будет тянуться.

0138. Сырная тарелка «Итальянская»

На: 6 порций. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: итальянские сыры.

Ингредиенты: пармезан 100 г, моцарелла 150 г, горгонзола 100 г, черри 100 г, базилик, оливковое масло.

Приготовление: сыры нарезать. Выложить на доску, добавить черри и базилик. Сбрызнуть маслом.

Совет: пармезан нарежьте крупными кусками — так удобнее.

0139. Сырная тарелка «Детская»

На: 4 порции. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: для маленьких гостей.

Ингредиенты: сыр твёрдый 150 г, моцарелла мини 100 г, виноград 100 г, яблоко 1, крекеры.

Приготовление: сыр нарезать кубиком. Выложить на тарелку, добавить виноград, яблоко и крекеры.

Совет: сыр нарезайте кубиком — удобно есть руками.

0140. Сырная тарелка «С мёдом и орехами»

На: 6 порций. Время: 10 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: мёд + орехи.

Ингредиенты: сыр твёрдый 200 г, сыр с плесенью 100 г, мёд 4 ст. л., грецкие орехи 80 г, виноград 100 г.

Приготовление: сыры нарезать. Выложить на доску, полить мёдом, посыпать орехами. Добавить виноград.

Совет: мёд берите жидкий — легче подавать.

Горячие закуски (0141—0170)

0141. Жульен с курицей и грибами

На: 4 порции. Время: 30 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: классика в кокотницах.

Ингредиенты: куриное филе 300 г, шампиньоны 200 г, лук 1, сливки 150 мл, мука 1 ст. л., сыр 100 г, масло.

Приготовление: филе и грибы обжарить с луком. Посыпать мукой, влить сливки, потушить 5 мин. Разложить по ко-

котницам, посыпать сыром. Запечь при 200° С 10 мин.

Совет: подавайте прямо в кокотницах — так не остынет.

0142. Жульен с грибами и сыром

На: 4 порции. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: вегетарианский.

Ингредиенты: шампиньоны 400 г, лук 1, сливки 150 мл, мука 1 ст. л., сыр 100 г, масло.

Приготовление: грибы и лук обжарить. Посыпать мукой, влить сливки, потушить 5 мин. Разложить по кокотницам, посыпать сыром. Запечь при 200° С 10 мин.

Совет: добавьте щепотку мускатного ореха.

0143. Жульен с рыбой

На: 4 порции. Время: 30 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: морской вариант.

Ингредиенты: филе белой рыбы 300 г, шампиньоны 150 г, лук 1, сливки 150 мл, мука 1 ст. л., сыр 100 г.

Приготовление: рыбу и грибы обжарить с луком. Посыпать мукой, влить сливки, потушить 5 мин. Разложить по кокотницам, посыпать сыром. Запечь при 200° С 10 мин.

Совет: рыбу не пережаривайте — она дойдёт в духовке.

0144. Жульен с креветками

На: 4 порции. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: выше среднего. Изюминка: праздничный.

Ингредиенты: креветки 300 г, шампиньоны 150 г, лук 1, сливки 150 мл, мука 1 ст. л., сыр 100 г.

Приготовление: креветки и грибы обжарить с луком 3 мин. Посыпать мукой, влить сливки, потушить 3 мин. Разложить по кокотницам, посыпать сыром. Запечь при 200° С 10 мин.

Совет: креветки не пережаривайте — станут резиновыми.

0145. Горячие бутерброды с сыром и колбасой

На: 4 порции. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: быстро и сытно.

Ингредиенты: хлеб 4 ломтика, колбаса 150 г, сыр 100 г, помидор 1, майонез.

Приготовление: хлеб смазать майонезом. Выложить колбасу, помидор, сыр. Запечь при 200° С 10 мин.

Совет: хлеб предварительно подсушите — не размокнет.

0146. Горячие бутерброды с тунцом

На: 4 порции. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: быстрый перекус.

Ингредиенты: хлеб 4 ломтика, тунец консервированный 1 банка, лук ½, сыр 100 г, майонез.

Приготовление: тунец размять с луком и майонезом. Выложить на хлеб, посыпать сыром. Запечь при 200° С 10 мин.

Совет: добавьте лимонный сок — вкус ярче.

0147. Горячие бутерброды с курицей и грибами

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сытные.

Ингредиенты: хлеб 4 ломтика, куриное филе 200 г, шампиньоны 150 г, лук 1, сыр 100 г, майонез.

Приготовление: филе и грибы обжарить с луком. Выложить на хлеб, посыпать сыром. Запечь при 200° С 10 мин.

Совет: филе нарежьте мелко — быстрее приготовится.

0148. Закуска «Ёжики» из фарша

На: 6 порций. Время: 40 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: любимая всеми.

Ингредиенты: фарш 500 г, рис 100 г, лук 1, яйцо 1, соль, перец, томатный соус 200 г.

Приготовление: рис отварить до полуготовности. Смешать с фаршем, луком и яйцом. Сформировать шарики. Выложить в форму, залить соусом. Запечь при 180° С 30 мин.

Совет: рис берите круглый — лучше держит форму.

0149. Закуска «Сырные шарики»

На: 6 порций. Время: 30 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: хрустящие.

Ингредиенты: сыр твёрдый 200 г, яйцо 1, мука 3 ст. л., панировочные сухари 100 г, масло для фритюра.

Приготовление: сыр натереть, смешать с яйцом и мукой. Сформировать шарики, обвалять в сухарях. Обжарить во

фритюре до золотистого цвета.

Совет: подавайте горячими — сыр должен тянуться.

0150. Закуска «Куриные крылья в медово-горчичном соусе»

На: 4 порции. Время: 40 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: сладко-острые.

Ингредиенты: куриные крылья 800 г, мёд 3 ст. л., горчица 3 ст. л., соевый соус 2 ст. л., чеснок 3 зуб.

Приготовление: крылья обжарить или запечь до готовности. Смешать мёд, горчицу, соевый соус и чеснок. Обмазать крылья, запечь ещё 10 мин при 200° С.

Совет: крылья можно замариновать заранее.

0151. Закуска «Креветки в кляре»

На: 4 порции. Время: 25 мин. Сложность: средне. Бюджет: выше среднего. Изюминка: хрустящие.

Ингредиенты: креветки 400 г, мука 100 г, яйцо 1, вода 100 мл, соль, масло для фритюра.

Приготовление: муку смешать с яйцом и водой до консистенции сметаны. Креветки обмакнуть в кляр, обжарить во фритюре до золотистого цвета.

Совет: креветки обсушите перед кляром — лучше держится.

0152. Закуска «Луковые кольца»

На: 4 порции. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: хрустящие.

Ингредиенты: лук 3, мука 100 г, яйцо 1, вода 100 мл, соль, масло для фритюра.

Приготовление: лук нарезать кольцами. Муку смешать с яйцом и водой. Кольца обмакнуть в кляр, обжарить во фритюре.

Совет: лук берите крупный — кольца ровнее.

0153. Закуска «Сырные палочки»

На: 4 порции. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: тянущийся сыр.

Ингредиенты: сыр твёрдый 300 г, яйцо 1, мука 100 г, панировочные сухари 100 г, масло для фритюра.

Приготовление: сыр нарезать палочками. Обвалять в муке, яйце и сухарях. Обжарить во фритюре до золотистого цвета.

Совет: сыр берите плотный — не расплавится.

0154. Закуска «Фаршированные шампиньоны»

На: 6 порций. Время: 30 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: красивая подача.

Ингредиенты: шампиньоны 12, фарш 200 г, лук 1, сыр 100 г, сметана 2 ст. л., соль, перец.

Приготовление: из шампиньонов удалить ножки, нарезать. Смешать с фаршем и луком. Нафаршировать шляпки.

Выложить в форму, запечь при 180° С 20 мин. Посыпать сыром, запечь ещё 5 мин.

Совет: шляпки смажьте маслом — не пригорят.

0155. Закуска «Фаршированные перцы»

На: 6 порций. Время: 50 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: сытная.

Ингредиенты: перец болгарский 6, фарш 500 г, рис 100 г, лук 1, томатный соус 200 г, сыр 100 г.

Приготовление: рис отварить. Смешать с фаршем и луком. Нафаршировать перцы. Выложить в форму, залить соусом. Запечь при 180° С 40 мин. Посыпать сыром.

Совет: перец можно бланшировать 2 мин — станет мягче.

0156. Закуска «Фаршированные баклажаны»

На: 6 порций. Время: 50 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: овощная.

Ингредиенты: баклажан 2, фарш 300 г, лук 1, томаты 2, сыр 100 г, масло.

Приготовление: баклажаны разрезать вдоль, вынуть мякоть. Мякоть обжарить с фаршем и луком. Нафаршировать. Выложить в форму, запечь при 180° С 30 мин. Посыпать сыром.

Совет: баклажаны посолите заранее — уйдёт горечь.

0157. Закуска «Фаршированные яйца»

На: 6 порций. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: классика.

Ингредиенты: яйца 6, желтки, майонез 3 ст. л., горчица 1 ч. л., зелень, соль, перец.

Приготовление: яйца сварить, разрезать пополам, вынуть желтки. Желтки размять с майонезом и горчицей. Нафаршировать белки. Украсить зеленью.

Совет: добавьте щепотку паприки — вкус ярче.

0158. Закуска «Фаршированные яйца с икрой»

На: 6 порций. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: дорого. Изюминка: праздничная.

Ингредиенты: яйца 6, икра красная 50 г, майонез 3 ст. л., зелень, соль.

Приготовление: яйца сварить, разрезать, вынуть желтки. Желтки размять с майонезом. Нафаршировать. Сверху — икра. Украсить зеленью.

Совет: икру добавляйте перед подачей.

0159. Закуска «Фаршированные помидоры»

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: свежая.

Ингредиенты: помидоры 4, сыр 100 г, чеснок 2 зуб., майонез 3 ст. л., зелень.

Приготовление: помидоры разрезать, вынуть мякоть. Сыр натереть, смешать с чесноком и майонезом. Нафаршировать.

Украсить зеленью.

Совет: помидоры берите плотные — не развалятся.

0160. Закуска «Фаршированные огурцы»

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: свежая.

Ингредиенты: огурцы 4, сыр 100 г, чеснок 2 зуб., майонез 3 ст. л., зелень.

Приготовление: огурцы разрезать вдоль, вынуть семена. Сыр натереть, смешать с чесноком и майонезом. Нафаршировать. Украсить зеленью.

Совет: огурцы берите плотные — не развалятся.

0161. Закуска «Горячие сандвичи с сыром»

На: 4 порции. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: быстро.

Ингредиенты: хлеб 4 ломтика, сыр 150 г, масло сливочное 50 г, чеснок 1 зуб.

Приготовление: масло взбить с чесноком. Намазать на хлеб, посыпать сыром. Запечь при 200° С 10 мин.

Совет: сыр берите твёрдый — лучше плавится.

0162. Закуска «Горячие сандвичи с сёмгой»

На: 4 порции. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: праздничная.

Ингредиенты: хлеб 4 ломтика, сёмга слабосолёная 150 г,

сыр 100 г, масло сливочное 50 г, укроп.

Приготовление: хлеб смазать маслом, выложить сёмгу, посыпать сыром. Запечь при 200° С 10 мин. Посыпать укропом.

Совет: сёмгу добавляйте перед запеканием — сохранит вкус.

0163. Закуска «Горячие сандвичи с курицей»

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сытная.

Ингредиенты: хлеб 4 ломтика, куриное филе 200 г, сыр 100 г, майонез, помидор 1.

Приготовление: филе обжарить, нарезать. Выложить на хлеб, добавить помидор и сыр. Запечь при 200° С 10 мин.

Совет: филе можно отварить — легче.

0164. Закуска «Горячие сандвичи с грибами»

На: 4 порции. Время: 20 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: ароматная.

Ингредиенты: хлеб 4 ломтика, шампиньоны 200 г, лук 1, сыр 100 г, майонез.

Приготовление: грибы и лук обжарить. Выложить на хлеб, посыпать сыром. Запечь при 200° С 10 мин.

Совет: грибы обжаривайте до золотистого цвета.

0165. Закуска «Куриные наггетсы»

На: 4 порции. Время: 30 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: детская любимая.

Ингредиенты: куриное филе 500 г, яйцо 1, мука 100 г, панировочные сухари 100 г, соль, перец, масло для фритюра.

Приготовление: филе нарезать кусочками. Обвалять в муке, яйце и сухарях. Обжарить во фритюре до золотистого цвета.

Совет: подавайте с соусом.

0166. Закуска «Рыбные палочки»

На: 4 порции. Время: 30 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: хрустящие.

Ингредиенты: филе белой рыбы 500 г, яйцо 1, мука 100 г, панировочные сухари 100 г, соль, перец, масло для фритюра.

Приготовление: рыбу нарезать палочками. Обвалять в муке, яйце и сухарях. Обжарить во фритюре до золотистого цвета.

Совет: рыбу обсушите перед панировкой.

0167. Закуска «Картофельные дольки с сыром»

На: 4 порции. Время: 40 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: хрустящие.

Ингредиенты: картофель 800 г, сыр 100 г, масло 3 ст. л., паприка, соль, перец.

Приготовление: картофель нарезать дольками. Смешать с маслом и специями. Выложить на противень, запечь при

200° С 30 мин. Посыпать сыром, запечь ещё 5 мин.

Совет: картофель обсушите — лучше запечётся.

0168. Закуска «Картофель по-деревенски»

На: 4 порции. Время: 40 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: ароматный.

Ингредиенты: картофель 800 г, масло 4 ст. л., чеснок 3 зуб., розмарин, соль, перец.

Приготовление: картофель нарезать дольками. Смешать с маслом, чесноком и розмарином. Выложить на противень, запечь при 200° С 35 мин.

Совет: розмарин можно заменить на тимьян.

0169. Закуска «Кукурузные шарики»

На: 6 порций. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: хрустящие.

Ингредиенты: кукуруза консервированная 300 г, сыр 100 г, яйцо 1, мука 100 г, панировочные сухари 100 г, масло для фритюра.

Приготовление: кукурузу смешать с сыром и яйцом. Сформировать шарики. Обвалять в муке и сухарях. Обжарить во фритюре.

Совет: кукурузу обсушите — шарики лучше держатся.

0170. Закуска «Сырно-чесночные гренки»

На: 4 порции. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет:

эконом. Изюминка: к пиву.

Ингредиенты: багет 1, сыр 150 г, чеснок 3 зуб., масло сливочное 100 г, зелень.

Приготовление: масло взбить с чесноком. Багет нарезать, смазать маслом, посыпать сыром. Запечь при 200° С 10 мин. Посыпать зеленью.

Совет: подавайте горячими.

Закуски символа года: сыр, зелень, «рожки» (0171—0180)

0171. «Рожки» с козьим сыром и мёдом

На: 12 шт. Время: 35 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: символ года + сладко-солёный вкус.

Ингредиенты: слоёное тесто 500 г, козий сыр 150 г, мёд 2 ст. л., грецкие орехи 50 г, желток 1, тимьян.

Приготовление: тесто раскатать, нарезать треугольниками. Козий сыр размять с мёдом и орехами. Выложить на широкую часть, свернуть рожком. Смазать желтком, посыпать тимьяном. Выпекать при 200° С 18—20 мин.

Совет: козий сыр можно заменить на брынзу, но тогда уменьшите мёд.

0172. Тарталетки-рожки с брынзой и зеленью

На: 12 шт. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: зелень + «рожки».

Ингредиенты: тарталетки 12, брынза 150 г, зелень (укроп, петрушка) 30 г, чеснок 1 зуб., сметана 2 ст. л., перец.

Приготовление: брынзу размять со сметаной и чесноком. Добавить мелко нарезанную зелень. Выложить в тарталетки. Поперчить.

Совет: если брынза очень солёная, вымочите её 10 минут в молоке.

0173. Сырные шарики «Огненная Коза»

На: 15 шт. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: огненная паприка + символ года.

Ингредиенты: сыр твёрдый 200 г, яйцо 1, мука 3 ст. л., панировочные сухари 100 г, паприка 1 ч. л., чили-хлопья ½ ч. л., масло для фритюра.

Приготовление: сыр натереть, смешать с яйцом и мукой. Добавить паприку и чили. Сформировать шарики, обвалять в сухарях. Обжарить во фритюре до золотистого цвета.

Совет: подавайте горячими — сыр должен тянуться.

0174. Канапе с овечьим сыром и грушей

На: 12 шт. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: овечий сыр + груша.

Ингредиенты: хлеб 6 ломтиков, овечий сыр 150 г, груша 1, мёд 1 ст. л., тимьян, грецкие орехи 30 г.

Приготовление: хлеб подсушить. Грушу нарезать тонкими ломтиками. Сыр размять с мёдом, намазать на хлеб. Выложить грушу, посыпать орехами и тимьяном.

Совет: грушу можно слегка обжарить — станет ароматнее.

0175. Брускетта с козьим сыром и печёным перцем

На: 4 шт. Время: 25 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: козий сыр + огненный перец.

Ингредиенты: багет 4 ломтика, козий сыр 150 г, перец болгарский 2, чеснок 1 зуб., оливковое масло, базилик.

Приготовление: перец запечь при 200° С 20 мин, очистить, нарезать полосками. Багет подсушить, натереть чесноком, сбрызнуть маслом. Выложить козий сыр и перец. Украсить базиликом.

Совет: перец можно запечь заранее — храните в холодильнике.

0176. Закуска «Пастуший сыр» с зеленью и чесноком

На: 6 порций. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: овечий сыр + много зелени.

Ингредиенты: брынза 300 г, зелень (укроп, петрушка, кинза) 50 г, чеснок 2 зуб., оливковое масло 3 ст. л., перец.

Приготовление: брынзу размять вилкой. Добавить мелко нарезанную зелень и чеснок. Заправить маслом, поперчить. Перемешать.

Совет: подавайте с лепёшкой или тостами.

0177. Мини-рожки с бараниной

На: 12 шт. Время: 50 мин. Сложность: средне. Бюджет: выше среднего. Изюминка: символ года + сытная закуска.

Ингредиенты: слоёное тесто 500 г, фарш бараний 300 г, лук 1, чеснок 2 зуб., зира ½ ч. л., соль, перец, желток 1.

Приготовление: лук и чеснок обжарить, добавить фарш и зиру, тушить 10 мин. Тесто раскатать, нарезать треугольниками. Выложить фарш на широкую часть, свернуть рожком. Смазать желтком. Выпекать при 200° С 20—25 мин.

Совет: баранину можно заменить на говядину.

0178. Канапе с фетой и гранатом

На: 12 шт. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: огненный гранат + овечий сыр.

Ингредиенты: хлеб 6 ломтиков, фета 150 г, гранат 100 г, огурец 1, мята.

Приготовление: хлеб подсушить. Фету нарезать кубиком. Огурец — тонкими кружками. Выложить на хлеб фету и огурец, посыпать зёрнами граната. Украсить мятой.

Совет: гранат добавляйте перед подачей — чтобы не дал сок.

0179. Горячие «сырные конусы» с зеленью

На: 8 шт. Время: 30 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: «рожки» + тянущийся сыр.

Ингредиенты: слоёное тесто 500 г, сыр твёрдый 200 г, зелень 30 г, желток 1, кунжут.

Приготовление: тесто раскатать, нарезать треугольниками. Сыр натереть, смешать с зеленью. Выложить на широкую

часть, свернуть конусом. Смазать желтком, посыпать кунжутом. Выпекать при 200° С 18—20 мин.

Совет: подавайте горячими — сыр должен тянуться.

0180. Канапе с овечьим сыром и мятой

На: 12 шт. Время: 15 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: овечий сыр + свежая мята.

Ингредиенты: хлеб 6 ломтиков, овечий сыр 150 г, огурец 1, мята 20 г, мёд 1 ст. л., лимон ½.

Приготовление: хлеб подсушить. Сыр размять с мёдом и лимонным соком, намазать на хлеб. Выложить огурец, украсить мятой.

Совет: мяту добавляйте перед подачей — она быстро вянет.

Часть 3. Горячие блюда

Мясо: говядина, свинина, баранина (0181—0250)

Говядина (0181—0195)

0181. Буженина с мёдом и горчицей

На: 8 порций. Время: 2,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: главное горячее праздника.

Ингредиенты: свиная шейка 1,5 кг, мёд 2 ст. л., горчица 2 ст. л., чеснок 4 зуб., соль 1 ст. л., перец, розмарин.

Приготовление: мясо натереть солью, перцем, чесноком. Смешать мёд и горчицу, обмазать мясо. Завернуть в фольгу, запекать при 180° С 2 ч. Затем открыть фольгу и запекать ещё 15 мин до корочки. Дать отдохнуть 20 мин.

Совет: дайте мясу отдохнуть перед нарезкой — сок распределится.

0182. Говядина, запечённая с чесноком и травами

На: 6 порций. Время: 2 ч. Сложность: просто. Бюджет: выше среднего. Изюминка: аромат трав.

Ингредиенты: говяжья вырезка 1 кг, чеснок 5 зуб., розмарин 2 веточки, тимьян 2 веточки, оливковое масло 3 ст. л., соль, перец.

Приготовление: мясо натереть солью и перцем. Сделать надрезы, вставить чеснок. Обмазать маслом с травами. Запекать при 200° С 15 мин, затем при 160° С 40—50 мин.

Дать отдохнуть 15 мин.

Совет: вырезку не перепекайте — она должна быть розовой внутри.

0183. Говядина в красном вине

На: 6 порций. Время: 2,5 ч. Сложность: средне. Бюджет: выше среднего. Изюминка: французская классика.

Ингредиенты: говядина 1 кг, красное вино 500 мл, лук 2, морковь 2, чеснок 3 зуб., томатная паста 2 ст. л., мука 2 ст. л., масло, соль, перец, тимьян.

Приготовление: мясо нарезать, обжарить. Лук и морковь обжарить, добавить муку и пасту. Влить вино, добавить мясо и травы. Тушить 2 ч на медленном огне.

Совет: вино должно быть сухим и качественным.

0184. Говядина по-бургундски

На: 6 порций. Время: 2,5 ч. Сложность: средне. Бюджет: выше среднего. Изюминка: ресторанный вкус.

Ингредиенты: говядина 1 кг, красное вино 500 мл, бекон 100 г, лук 2, морковь 2, чеснок 3 зуб., грибы 200 г, мука 2 ст. л., масло.

Приготовление: бекон обжарить, вынуть. Мясо обжарить, посыпать мукой. Добавить лук, морковь, чеснок, вино, бекон. Тушить 2 ч. За 20 мин до конца добавить грибы.

Совет: подавайте с картофельным пюре.

0185. Говядина с черносливом

На: 6 порций. Время: 2 ч. Сложность: средне. Бюджет: выше среднего. Изюминка: сладко-солёный вкус.

Ингредиенты: говядина 1 кг, чернослив 200 г, лук 2, морковь 2, томатная паста 2 ст. л., красное вино 200 мл, масло, соль, перец.

Приготовление: мясо обжарить, добавить лук и морковь. Влить вино, добавить пасту и чернослив. Тушить 1,5 ч.

Совет: чернослив можно заменить на курагу.

0186. Говядина, тушённая с овощами

На: 6 порций. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сытное.

Ингредиенты: говядина 800 г, картофель 4, морковь 2, лук 2, перец болгарский 2, томатная паста 2 ст. л., масло, соль, перец.

Приготовление: мясо обжарить, добавить лук и морковь. Влить воду, тушить 1 ч. Добавить картофель и перец, тушить ещё 20 мин.

Совет: картофель добавляйте за 20 минут до готовности.

0187. Говядина с грибами в сливочном соусе

На: 4 порции. Время: 1 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сливочный вкус.

Ингредиенты: говядина 600 г, шампиньоны 300 г, лук 1, сливки 200 мл, мука 1 ст. л., масло, соль, перец.

Приготовление: мясо обжарить, вынуть. Обжарить лук и грибы, посыпать мукой, влить сливки. Вернуть мясо, тушить 20 мин.

Совет: подавайте с рисом или картофелем.

0188. Говядина с горчицей и мёдом

На: 4 порции. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сладко-острый вкус.

Ингредиенты: говядина 800 г, горчица 3 ст. л., мёд 2 ст. л., чеснок 3 зуб., соевый соус 2 ст. л., масло, соль, перец.

Приготовление: мясо нарезать, обжарить. Смешать горчицу, мёд, чеснок и соевый соус. Залить мясо, тушить 40 мин.

Совет: горчицу берите дижонскую — мягче.

0189. Говядина с картофелем в духовке

На: 6 порций. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: просто и сытно.

Ингредиенты: говядина 800 г, картофель 8, лук 2, морковь 2, масло 3 ст. л., паприка, соль, перец.

Приготовление: мясо нарезать, картофель — крупными кусками. Всё смешать с маслом и специями. Выложить в форму, запекать при 180° С 1 ч.

Совет: накройте форму фольгой на первые 40 минут.

0190. Говядина с имбирём и соевым соусом

На: 4 порции. Время: 40 мин. Сложность: просто. Бюджет:

средний. Изюминка: азиатский акцент.

Ингредиенты: говядина 600 г, имбирь 2 см, чеснок 3 зуб., соевый соус 3 ст. л., мёд 1 ст. л., кунжут, масло.

Приготовление: мясо нарезать тонко. Обжарить с имбирём и чесноком. Добавить соевый соус и мёд, тушить 10 мин. Посыпать кунжутом.

Совет: мясо нарезайте против волокон — будет мягче.

0191. Говядина с брусникой

На: 4 порции. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: новогодний вкус.

Ингредиенты: говядина 800 г, брусника 100 г, лук 1, красное вино 200 мл, мёд 1 ст. л., масло, соль, перец.

Приготовление: мясо обжарить, добавить лук. Влить вино, добавить бруснику и мёд. Тушить 1 ч.

Совет: бруснику добавляйте за 10 минут до готовности.

0192. Говядина с апельсином

На: 4 порции. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: цитрусовый вкус.

Ингредиенты: говядина 800 г, апельсин 2, лук 1, соевый соус 3 ст. л., мёд 1 ст. л., масло, соль, перец.

Приготовление: мясо обжарить, добавить лук. Сок одного апельсина влить, добавить соевый соус и мёд. Тушить 1 ч. Второй апельсин нарезать, добавить за 10 мин.

Совет: цедру апельсина добавьте в соус — ароматнее.

0193. Говядина с фасолью

На: 4 порции. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: сытное.

Ингредиенты: говядина 600 г, фасоль консервированная 400 г, лук 1, морковь 1, томатная паста 2 ст. л., масло, соль, перец.

Приготовление: мясо обжарить, добавить лук и морковь. Влить воду, тушить 1 ч. Добавить фасоль и пасту, тушить 10 мин.

Совет: фасоль можно заменить на белую или красную.

0194. Говядина с картофелем и грибами

На: 6 порций. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: ароматная.

Ингредиенты: говядина 800 г, картофель 6, шампиньоны 200 г, лук 2, морковь 2, масло, соль, перец, тимьян.

Приготовление: мясо обжарить, добавить лук и морковь. Влить воду, тушить 1 ч. Добавить картофель и грибы, тушить 20 мин.

Совет: добавьте лавровый лист — ароматнее.

0195. Говядина с чесноком и розмарином

На: 4 порции. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: аромат розмарина.

Ингредиенты: говядина 800 г, чеснок 5 зуб., розмарин 3

веточки, оливковое масло 3 ст. л., соль, перец.

Приготовление: мясо натереть солью, перцем и маслом с розмарином. Сделать надрезы, вставить чеснок. Запекать при 180° С 1 ч. Дать отдохнуть 15 мин.

Совет: розмарин можно заменить на тимьян.

Свинина (0196—0210)

0196. Свинина, запечённая с ананасом

На: 6 порций. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сладко-солёный вкус.

Ингредиенты: свиная шейка 1 кг, ананас консервированный 200 г, лук 1, соевый соус 3 ст. л., мёд 1 ст. л., масло, соль, перец.

Приготовление: мясо нарезать, обжарить. Выложить в форму, добавить лук и ананас. Смешать соевый соус и мёд, полить. Запекать при 180° С 1 ч.

Совет: ананас добавляйте за 20 минут до готовности.

0197. Свинина с грибами в сливочном соусе

На: 4 порции. Время: 1 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: нежный вкус.

Ингредиенты: свинина 600 г, шампиньоны 300 г, лук 1, сливки 200 мл, мука 1 ст. л., масло, соль, перец.

Приготовление: мясо обжарить, вынуть. Обжарить лук и грибы, посыпать мукой, влить сливки. Вернуть мясо, тушить 20 мин.

Совет: добавьте щепотку мускатного ореха.

0198. Свинина с картофелем в духовке

На: 6 порций. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: сытное.

Ингредиенты: свинина 800 г, картофель 8, лук 2, морковь 2, масло 3 ст. л., паприка, соль, перец.

Приготовление: мясо нарезать, картофель — крупными кусками. Всё смешать с маслом и специями. Выложить в форму, запекать при 180° С 1 ч.

Совет: накройте форму фольгой на первые 40 минут.

0199. Свинина с яблоками

На: 4 порции. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сладкий вкус.

Ингредиенты: свинина 800 г, яблоки 3, лук 1, мёд 1 ст. л., масло, соль, перец, тимьян.

Приготовление: мясо натереть солью и перцем. Выложить в форму с луком и яблоками. Полить мёдом. Запекать при 180° С 1 ч.

Совет: яблоки берите кисло-сладкие.

0200. Свинина с черносливом

На: 4 порции. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сладко-солёный вкус.

Ингредиенты: свинина 800 г, чернослив 200 г, лук 1, крас-

ное вино 200 мл, мёд 1 ст. л., масло, соль, перец.

Приготовление: мясо обжарить, добавить лук. Влить вино, добавить чернослив и мёд. Тушить 1 ч.

Совет: чернослив можно заменить на курагу.

0201. Свинина с горчицей и мёдом

На: 4 порции. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сладко-острый вкус.

Ингредиенты: свинина 800 г, горчица 3 ст. л., мёд 2 ст. л., чеснок 3 зуб., соевый соус 2 ст. л., масло, соль, перец.

Приготовление: мясо нарезать, обжарить. Смешать горчицу, мёд, чеснок и соевый соус. Залить мясо, тушить 40 мин.

Совет: горчицу берите дижонскую — мягче.

0202. Свинина с апельсином

На: 4 порции. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: цитрусовый вкус.

Ингредиенты: свинина 800 г, апельсин 2, лук 1, соевый соус 3 ст. л., мёд 1 ст. л., масло, соль, перец.

Приготовление: мясо обжарить, добавить лук. Сок одного апельсина влить, добавить соевый соус и мёд. Тушить 1 ч. Второй апельсин нарезать, добавить за 10 мин.

Совет: цедру апельсина добавьте в соус — ароматнее.

0203. Свинина с брусникой

На: 4 порции. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет:

средний. Изюминка: новогодний вкус.

Ингредиенты: свинина 800 г, брусника 100 г, лук 1, красное вино 200 мл, мёд 1 ст. л., масло, соль, перец.

Приготовление: мясо обжарить, добавить лук. Влить вино, добавить бруснику и мёд. Тушить 1 ч.

Совет: бруснику добавляйте за 10 минут до готовности.

0204. Свинина с фасолью

На: 4 порции. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: сытное.

Ингредиенты: свинина 600 г, фасоль консервированная 400 г, лук 1, морковь 1, томатная паста 2 ст. л., масло, соль, перец.

Приготовление: мясо обжарить, добавить лук и морковь. Влить воду, тушить 1 ч. Добавить фасоль и пасту, тушить 10 мин.

Совет: фасоль можно заменить на белую или красную.

0205. Свинина с картофелем и грибами

На: 6 порций. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: ароматная.

Ингредиенты: свинина 800 г, картофель 6, шампиньоны 200 г, лук 2, морковь 2, масло, соль, перец, тимьян.

Приготовление: мясо обжарить, добавить лук и морковь. Влить воду, тушить 1 ч. Добавить картофель и грибы, тушить 20 мин.

Совет: добавьте лавровый лист — ароматнее.

0206. Свинина с чесноком и розмарином

На: 4 порции. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: аромат розмарина.

Ингредиенты: свинина 800 г, чеснок 5 зуб., розмарин 3 веточки, оливковое масло 3 ст. л., соль, перец.

Приготовление: мясо натереть солью, перцем и маслом с розмарином. Сделать надрезы, вставить чеснок. Запекать при 180° С 1 ч. Дать отдохнуть 15 мин.

Совет: розмарин можно заменить на тимьян.

0207. Свинина с имбирём и соевым соусом

На: 4 порции. Время: 40 мин. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: азиатский акцент.

Ингредиенты: свинина 600 г, имбирь 2 см, чеснок 3 зуб., соевый соус 3 ст. л., мёд 1 ст. л., кунжут, масло.

Приготовление: мясо нарезать тонко. Обжарить с имбирём и чесноком. Добавить соевый соус и мёд, тушить 10 мин. Посыпать кунжутом.

Совет: мясо нарезайте против волокон — будет мягче.

0208. Свинина с картофелем и сыром

На: 6 порций. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: сырная корочка.

Ингредиенты: свинина 800 г, картофель 8, лук 2, сыр 150

г, сметана 100 г, масло, соль, перец.

Приготовление: мясо нарезать, обжарить. Выложить в форму с картофелем и луком. Смазать сметаной, посыпать сыром. Запекать при 180° С 1 ч.

Совет: сыр добавляйте за 15 минут до готовности.

0209. Свинина с картофелем и помидорами

На: 6 порций. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: эконом. Изюминка: сочная.

Ингредиенты: свинина 800 г, картофель 6, помидоры 3, лук 2, масло, соль, перец, базилик.

Приготовление: мясо нарезать, обжарить. Выложить в форму с картофелем, луком и помидорами. Запекать при 180° С 1 ч.

Совет: помидоры добавляйте за 20 минут до готовности.

0210. Свинина с картофелем и брусникой

На: 6 порций. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: новогодний вкус.

Ингредиенты: свинина 800 г, картофель 6, брусника 100 г, лук 2, мёд 1 ст. л., масло, соль, перец.

Приготовление: мясо нарезать, обжарить. Выложить в форму с картофелем и луком. Посыпать брусникой, полить мёдом. Запекать при 180° С 1 ч.

Совет: бруснику добавляйте за 15 минут до готовности.

Свинина (продолжение, 0211—0225)

0211. Свинина с картофелем и грибами в горшочках

На: 4 порции. Время: 1,5 ч. Сложность: просто. Бюджет: средний. Изюминка: порционная подача.

Ингредиенты: свинина 600 г, картофель 4, шампиньоны 200 г, лук 2, сметана 100 г, сыр 100 г, масло, соль, перец.

Приготовление: мясо обжарить, грибы с луком — отдельно. Разложить по горшочкам слоями: картофель, мясо, грибы. Добавить сметану, воду. Запекать при 180° С 50 мин. Посыпать сыром, запечь ещё 10 мин.

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.