

## **ЗАКУСКИ, САЛАТЫ**

- селедка под шубой (рецепт писать не буду)

- один из моих любимых салатов (очень сытный что важно и недорогой)

### Укрепляющий салат (так прямо и называется ) Naty:

Цветная капуста - средней величины кочан, Оливки б/к - 100 гр, Ассорти из маринованных овощей - 200 гр, Селедка - 150 -200 гр, Белый уксус, Оливковое масло, Маринованные болгарские перцы - 2 шт., Соль, перец  
Отвариваем цветную капусту в полсолённой воде. нарезаем на небольшие соцветия. Добавляем селедку, порезанную на небольшие кусочки, все овощи, заправляем уксусом и маслом, солью и перцем и оставляем настаиваться в холодильнике как минимум сутки.

### Салат куриный с орехами.

Куриное филе, свежий огурец, грецкие орехи, соль, майонез.

Куриное филе отварить и мелко порезать. Огурец порезать кубиками, лучше без кожуры. Орехи - измельчить. Соль - по вкусу. Заправить майонезом

-еще один сытный и вполне доступный салатик

Татарский салат (мне натуральный татарин утверждал что он очень татарский :-)).

Натереть на терке морковь. Отварную говядину мелко порезать. Добавить грецкие орехи и выжатый чеснок по вкусу. Заправить майонезом.

### -Закуска "Буржуйская".

Приготовить картофельное пюре (крутое), скатать шарики 5-6 см диаметром, сделать в них углубление и запечь их в духовке до золотистого цвета. Начинка: небольшое количество того же пюре смешать с натертым сливочным маслом, зеленым лучком и красной икрой (но ведь можно включить фантазию и заменить икру). Перед подачей разогреть в духовке 5 мин., можно и в микроволновой печи 2 мин.

### -Творожные шарики (выглядит отпадно!).

Творог, сливочное масло, чеснок, орехи.

Творог пропустить через мясорубку, выдавить чеснок, смешать. Добавить немного сливочного масла для эластичности. Все перемешать. Из массы скатать шарики и обвалять в размолотых орехах. Выложить на блюдо.

### Чем нафаршировать заварные пирожные или крекеры:

Куриная печенка, паштет с шампиньонами.

Итак, берем несладкие крекеры, и, прежде всего, не будем отмечать самых простых вариантов, типа кусочек селедочки с колечком маринованного лука, красной икрой с четвертушкой кружочка лимона, печеночным паштетом с кружочком вареного яйца, а также

собственными вариантами салатов (с печенью трески, лососем, тунцом и т.д.), только более измельченными - для удобства размещения на крекерах.

Ну, и можно пофантазировать.

#### Сырный вариант.

- Тертый сыр, мелко порубленное яйцо, несколько измельченных виноградин, долька чеснока, майонез, украсить половинкой ядра грецкого ореха.

- Тертый сыр, чеснок, мелко пошинкованный красный сладкий перец. Уложить горочкой на крекер и накрыть конусом из кусочка салями (круглый кусочек салями, надрезать до середины и свернуть кулечком, а в "дырочку" вставить веточку петрушки).

#### С авокадо.

- Мелко порезанную мякоть авокадо смешать с измельченными креветками, или крабами, или крабовыми палочками, смешать с майонезом, сверху украсить черной маслинкой.

#### С шампиньонами.

Мелко порезанные шампиньоны смешать с тертым сыром, тертым яблоком и мелко порезанным консервированным серебристым лучком (или маринованным огурцом), смешать с майонезом, сверху украсить маленьким грибочком.

#### Творожный вариант.

Мягкий творог смешать со сливками, солью, хреном, мелко порезанной ветчиной и посыпать зеленым лучком.

Мягкий творог смешать со сливками, солью, перцем. Нарезать мелкими кубиками дольку груши и банана, сверху положить кусочек копченой рыбы, или копченого языка, или сырокопченой ветчины. Вкус пикантный - для тех, кто любит сочетание сладкого и соленого, но очень оригинальный, практически незабываемый.

#### Чесочно-ореховая закуска

На 1 порцию надо:

2 зубка чеснока, 6 грецких орехов, ломтик хлеба, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч.л. лимонного сока или уксуса, 5 маслин, соль.

Чеснок растереть с солью, добавить ядра грецких орехов и снова растереть. Замоченный в воде ломтик хлеба отжать и смешать с чесноком и орехами. Полученную массу вымесить до образования пюре, постепенно подливая растительное масло. Приправить лимонным соком. Уложить на тарелку, разгладить ножом и украсить маслинами. Приятного аппетита!

А еще мною лично было изобретено вот что: творог (лучше протреть через сито) + зелень + чеснок + сметана (или майонез) до нужной

консистенции + хрен столовый (если есть) + что-нибудь яркое типа мелко порезанного сладкого перца. Очень хорошо уходит :-)

Или я смешивала вареную картошку, пропущенную через мясорубку с сыром типа сулгуни (тоже через мясорубку). Можно пофантазировать на эту картофельную тему и сделать что-то свое по принципу: я его слепила из того, что было, а потом что было, то и полюбила ;-) Так, впрочем стоит поступать и с остальными идеями :-)))

А еще бывают всякие салаты из крабовых палочек, оливье и т.д. – их тоже можно мелко порезать и положить туда.

Вот еще вспомнила: грибы (жарим), жареный лук, чесночок, майонез. Все это соединяем со взбитым маслом. Жирность и консистенцию можно регулировать майонезом или сметаной. Весьма оригинально и не избито. Всякий там перчик и иже с ним.

Плавленый сырок растираем с чем угодно: с томатным соусом и размятой ливерной колбасой (это не советская «собачья радость» имеется в виду, а, видимо, что-то немецкое, более солидное, но идея понятна), печеночным паштетом... Или его же взбиваем с маслом и туда – те же грибы с луком. Можно туда порезать мелко красной рыбки в каком-нибудь подходящем виде; положить зеленушки или грецких орехов. Можно, наверное, перевести на это дело какое-то количество красной икры.

### Шампиньоны

1. Есть можно уже через три часа. 1/2 кг мелких шампиньонов, 1/2 чашки уксуса, 1/3 чашки растительного масла, штук 40-50 горошин черного перца, 2-3 дольки чеснока, соль, сахар и... 10 минут. Грибы помыть положить на сковородку, туда налить масло уксус, посолить, добавить перец горошком, 3 ч. ложки сахара. Жидкость будет плескаться на дне. Всё это поставить на огонь, довести до кипения, закрыть крышкой и кипятить на слабом огне минут 5-7. В банку положить мелко рубленый чеснок и залить кипящими грибами. Убрать на 3-4 часа в холодильник. Готово!

2. Шампиньоны (ради такого случая выбрать целенькие, мелкие, красивые) отвариваю до готовности. Кладу в банку вместе с черным перцем горошком, гвоздичкой, лаврушечкой. Потом заливаю настоянным на травах уксусе с растительным маслом (на часть масла три части уксуса) и ставлю в холодильник. Рекомендую сделать за пару недель - лучше настоится.

Кстати, я люблю профитрольчики (они еще классно к рецепту Naty подойдут-см. В быстрых)) с сыром и ветчиной.

Значит так. На один стандартный противень:

1,5 стакана пива (!) вскипятить с 3/4 пачки маргарина или с таким же количеством сливочного масла.

Всыпать 1 стакан муки, 0,5 стакана натертого сыра (лучше остренького) и 0,5 стакана мелконарезанной ветчины или бекона.

Быстро замесить тесто и снять с огня.

Ввести по одному 6 яиц.

Каждое яйцо старательно вымешивать, только потом вбивать следующее.

На смазанный жиром противень выкладывать малюсенькие плюхи чайной ложкой, на расстоянии 1-1,5 см.

Выпекать на среднем жару (160-170 град.) минут 40 - плюхи должны подняться и зарумяниться.

При желании в тесто можешь добавить молотого перца и сухих травок-пряностей.

#### -Творожное заливное.

Творог - 200 гр., желатин - 5 гр., зеленый лук - 50 гр., оливки - 30 гр., какая-нибудь зелень, по личному вкусу.

Желатин замочить в 1/2 ст. воды, лук и травки мелко порезать, оливки нарезать кусочками или колечками, перемешать с творогом, посолить по вкусу. Набухший желатин в общем порядке довести до кипения в 1 ст. воды, остудить до начальной стадии загустения, влить в творожно-пряную массу, размешать, разложить по формочкам (или в лоточки, потом можно порезать), остудить до нужной кондиции творожного крема.

-паштет из печенки

-фаршмак

#### - Паштет из капусты.

Половина кочана капусты, горсть грецких орехов, чеснока по вкусу, соль, перец, майонез.

Капусту отварить до мягкости в подсоленной воде, дать "уйти" запаху, всё (капусту, орехи, чеснок) пропускаем через мясорубку 2-3 раза. тщательно вымесить, посолить, поперчить, добавить майонез.

Подавать с поджаренными тостами, зеленью.

#### - Паштет из зеленой фасоли. Надя

Зеленую фасоль (5 банок) откинуть на дуршлаг. Размять рукой прямо в дуршлаге. По частям отжать размятую фасоль в марле или чистой тряпочке (я отжимала прямо в дуршлаге). Выложить в миску, добавить полстакана молотых грецких орехов, 3-4 размятых зубчика чеснока, пучок мелко порезанной или помолотой кинзы, острый красный перец в порошок, соль и красный винный уксус. Хорошо перемешать.

#### -Рулетики из бекона.

Скатайте каждый кусок в рулетик и закрепите палочкой для оформления коктейля (зубочисткой). Нанижите на маленький шампур 3-4 рулетика. Разогрейте духовку до 200°C и выпекайте рулетики в неглубокой посуде, пока они не станут румяными и хрустящими. Можно приготовить их и на гриле, периодически поворачивая, чтобы окраска была однородной.

Такие рулетики хороши и в свежем салате и сами по себе.

#### Марбре из курицы Naty

Куриные грудки - 800 гр  
Бульон - 1 литр  
Ветчина - 250 гр  
Желатин в пластинках - 30 гр  
Маринованные огурцы - 100 гр  
Лимонный сок - 2 ст.л.  
Разные маринованные овощи - 300 гр  
Петрушка - 1 пучок  
Соль  
Перец в зернах

Это блюдо надо готовить за день до праздника, потому что оно должно застыть в холодильнике. Курицу отвариваем в подсоленной воде с лимонным соком и перцем. Минут через 15-20 даем курице остыть, после чего нарезаем ее на полоски. Так же поступаем и с ветчиной. Часть огурцов нарезаем на длинные полоски, другую на кружочки, овощи тоже нарезаем на некрупные кусочки. Доводим бульон до кипения, выключаем огонь, добавляем туда заранее размоченный желатин, размешиваем, чтобы желатин растворился. Даем немного остыть. Ставим на несколько минут в холодильник, чтобы желе "взялось".

Берем прямоугольную форму как для кекса. Выкладываем в нее слой курицы. Промазываем свежуху слоем желе. Промазываем также и стенки формы. Ставим все в холодильник. Минут через 10-15, когда желе в форме подзастыло, продолжаем заполнять форму, выкладывая попеременно все подготовленные ингредиенты и промазывая каждый слой желе. Ставим все в холодильник как минимум на 12 часов. Перед подачей очень быстро окунаем форму в горячую воду и переворачиваем марбре на блюдо. Украшаем свежей петрушкой.

#### -Закусочных рулетики на лаваше или лепешке.

Смазать тонкие листики лаваша любой пастой (например плавленным сыром с добавлением чеснока) и свернуть рулетом. Начинка может быть любая, но только не сыпучая, чтобы не вывалилась из рулетиков. Порезать рулет поперек острым ножом и разложить на блюде.

#### Новогодний салатик с лососем

Копченый лосось - 150 гр  
Гранат - 1 шт  
Листовой салат - 300 гр  
Горчица - 2 ч.л.  
Зеленое яблоко - 1 шт  
Оливковое масло, Лимонный сок  
Грейпфрут - 1 шт  
Соль, перец  
Это достаточно необычный по вкусовым сочетаниям, но вкусный и легкий салатик. На круглое блюдо выкладываем помытый и крупно порезанный салат. Яблоко очищаем от сердцевинки и нарезаем на очень тоненькие дольки. Сбрызгиваем их лимонным соком и раскладываем на листья салата. Очищаем грейпфрут, разделяем его на ольки, очищаем от кожицы и нарезаем на небольшие кусочки. Лосося нарезаем на тонкие полоски и сворачиваем "розочками". Выкладываем их на подготовленную зелень. Из оливкового масла, лимонного сока, горчицы, соли и перца делаем заправку, заливаем салатик и украшаем зернами граната.

#### Слоеные корзиночки с креветками Naty

Слоеное тесто - 300 гр  
Яйца - 2 шт  
Творог - 250 гр  
Креветки - 250 гр  
Брокколи - 250 гр  
Оливковое масло, соль, перец

Не даю рецепт теста, потому что подойдет практически любое: и купленное в магазине, и сделанное дома, и дрожжевое и "псевдослоеное". Брокколи отвариваем в подсоленной воде, режем, выкладываем на сковородку и обжариваем немного в оливковом масле. Протираем творог, к нему добавляем брокколи и протираем все вместе до образования однородной массы. Вбиваем туда желтки и взбитые в крутую пену белки. Перчим.

Из тонко раскатанного теста делаем кружки и "выстилаем" ими подготовленные формочки. Величина кружков, естественно, зависит от величины ваших формочек. Тесто накалываем вилкой. В каждую корзиночку выкладываем нашу смесь и украшаем кресетками (очищенными, но сырыми), немного вдавливая их в творожную массу. Разогреваем духовку до 200 гр и выпекаем корзиночки около 20 минут.

#### Рыбный рулет. (я думаю что минтай - самое то!)

Рыбу, морковь и яйца сварить. Лук очень мелко порезать и жарить минут 20 в большом количестве сливочного масла, пока он не станет равномерно коричневым. Отварную рыбу отделить от костей и пропустить через мясорубку с морковью и яйцами. В фарш положить обжаренный лук. Добавить соль и перец по вкусу.

Потом взять большой полиэтиленовый пакет и выложить на него фарш колбаской. Эту колбаску завернуть пакетом и, скручивая с обоих концов, умять фарш. Потом распустить, опять скрутить и т.д. Суть в том, чтобы вытеснить весь воздух и сделать рулет плотным. Когда все примнется - положить рулет в холодильник.

Соус к этому состоит из мелко покрошенных маринованных огурцов и майонеза.

Подавать рулет - в холодном виде.

#### -Рулет из батона. Арина

Батон 1 шт. , яйца 1-2 шт. , консервы 1 банка , лук репчатый 1 шт. , масло сливочное 100 г. , соль, перец.

У пшеничного батона обрезать края с обеих сторон. Затем аккуратно вытащить из него мякиш, так, чтобы не испортить основу батона. В миске как следует размять и перемешать мякиш батона, консервы (рыбные, в масле, лучше всего "Скумбрию", но можно и шпроты), потереть на терке отваренные вкрутую яйца. Все это хорошенько мнется вилкой или руками. Туда же добавить немного обжаренный лук и сливочное масло. Все это заправляется специями, т.е. солью и перцем и мнется, перемешивается до получения однородной массы. Ну а потом мы старательно запихиваем эту массу в батон, вернее в то, что от него осталось. Потом полученный батон нужно стянуть полотенцем и положить на пару часов в холодильник. Такой батон хорош для завтраков, подойдет он и в качестве холодной закуски к праздничному столу. Сверху, на отрезанный ломоть батона можно положить зелень, кусочек помидора, на Ваш вкус и фантазию.

- Фаршированные яйца.

Отварить яйца, разрезать аккуратно пополам вдоль. Вынуть желток. Белок отложить. Начинить половинки белка следующими видами фарша:

1. Желток + обжаренный лук.
2. Желток + обжаренный на сливочном масле лук + грибочки лучше обжаренные (например лисички) + сметана.
3. Желток + обжаренный лук + лосось в масле или печень трески.
4. Желток + тертый мелко сыр + чеснок.
5. Желток + копченая рыбка.
6. Любой паштет. Что б желтки не пропали зря, если их некуда класть, можно ввести их в состав некоторых паштетов. Но это уж надо по вкусу смотреть.
7. Желток + зеленый горошек или стручковая фасоль из банки. Эту начинку протереть. Обильно заправить специями. Везде добавить соль, перец, специи, зелень по вкусу и на усмотрение.
8. Желток + резанные маслины + майонез.
9. Красная или черная икра.
10. Ветчинная начинка.
11. Креветочная начинка.

-лобио

Изысканный праздничный салатик.

1/2 среднего качана вкусной нежной белокачанной капусты или качашок китайской

200-300 г смеси белого и темного винограда

белая часть 1 стебелька лука-порея

Соус:

сок 1 лимона

100 мл белого сухого вина

150 мл сливок

соль, сахар на ваш вкус (можно без них)

Капусту тоненько нашинковать, виноград помыть, отделить ягоды, порезать каждую на половинки, удалить косточки. Белую часть стебля порея порезать на полуколечки. Все смешать - аккуратно и осторожно. Пометить в салатницу.

Для соуса смешать все компоненты. Сомнивающихся успокою - сливки, если они свежие и холодные, не свернутся. Залить салат, не мешать. Поставить в холодильник пропитаться мин на час (для белокачанной капусты можно и подольше)

Только просьба - капусту шинкуйте или режьте потоньше, иначе это будет совсем не то.

**САЛАТ СЛОЕННЫЙ**

Отварить картофель, морковь, свеклу, яйца. Мелко порезать репчатый лук, яйца и картошку. Остальные овощи и сыр - на крупной терке.

Уложить слоями, промазывая майонезом:

картофель и лук, посыпанные солью и перцем, свеклу с чесноком, морковь, сыр, яйца.

### САЛАТ "НОВОГОДНИЙ"

6 вареных яиц, 5-6 вареных картофелин, 2 вареные моркови, 2 соленых огурца, 1 яблоко, 250г зеленого горошка, 1 луковица, 1 б. майонеза, 1 стручок красного маринованного перца, лук зеленый, маринованные помидоры, сахар, соль.

Овощи нарезать кубиками, соединить с яблоком, натертым на крупной терке, мелко нарезанной луковицей, добавить горошек, сахар, соль. Массу вымешать с майонезом, уложить в круглую салатницу. Яйца разрезать вдоль на половинки. Протертыми сквозь сито желтками посыпать салат. Белки уложить выпуклой стороной кверху так, чтобы каждая половинка соответствовала цифре на часах. На них выложить из нарезанного полосками маринованного перца римские цифры. Из моркови или перца сделать стрелки, которые должны показывать без пяти двенадцать. Края салатницы украсить нарезанными полосками перца, зеленым луком, мелкими маринованными помидорами.

### Оливье в желатине Anke

Вчера воплотила свою идею об оливьежном кексике. Сделала опытную порцию из 2 больших картошек, 2 яиц, 150-200 г колбаски, соленых и свежих огурцов, зеленого горошка. Для соуса - 200 г сметаны и 150 г майонеза. Соуса нужно раза в полтора больше, чем для "нормального" оливье. На это количество соуса я взяла 4 листика желатина (6 листиков соответствуют 10 г порошкового импортного желатина). Желатин я замочила в холодной воде, а затем расплавил на водяной бане и влила в смесь сметаны и майонеза. Салат смешала с соусом и уложила плотно в выложенную целофаном форму для кекса (как раз хватило на прямоугольную форму длиной 26 см). Поставила на ночь в холодильник. Утром на завтрак был готовый кексик! Все застыло замечательно и выглядит очень симпатично на разрезе.

Выводы: 3 листика желатина было бы мало, 6 - много, т.е. 4-5 оптимально.

Я обычно в оливье морковку не кладу, но здесь это бы выглядело неплохо на разрезе - такие разноцветные кубики.

Можно в серединку положить целую вареную морковку, тогда при разрезании в каждом кусочке посередине будет оранжевый кружочек.

Мне понравилось, буду делать на Новый год в большой кексовой форм

### Овощи в желе из хереса.

Разогреть 1 литр воды, 1\4 л хереса и 2 чайн ложки соли. В полученную смесь распустить желатин 20 г (если советский желатин, то советую положить чуть побольше. Думаю те кто делал когда-либо заливное, поймут сколько надо). Залить ею дно 4хугольной формы. Дно и стенки формы поверх желе выложить бланшированными листьями лука порея (примерно как лукошко).

Молодые овощи, например морковь (маленькую, потоньше), капусту брокколи, сладкий перец, цуккини и бобы (чем разнообразней расцветки,

тем интересней), бланшировать. По возможности я придавала им форму такую, чтобы срез был симпатичным(треугольник, колесико с зубчиками, просто кубики). выложить на листья порея слоями и покрыть сверху нарезанными помидорами и консервированными початками кукурузы. Прикрыть овощи концами листьев порея. Полить сверху оставшимся желе. Блюдо оставить на ночь для застывания. Перед подачей на стол нарезать ломтями. В качестве соуса можно подать взбитую сметану с зеленью.

P.S. У меня не было порея и початков кукурузы. Но все было вкусно и красиво. А главное - продуктов - капля и возни не много. А вид красивый! Явно нужны такие блюда, которые готовятся заранее, а время, которое есть 31-го, надо потратить только на их укладку и оформления:

### МАРИНОВАННЫЙ СЫР С ПОМИДОРАМИ Лия

по 500 гр помидоров и молодого сыра типа сулугуни или мацарелы

Для маринада

90гр раст. масла (лучше оливкового) - сама обычно беру меньше - грамм 50-60

60 мл сухого белого вина (можно чуть больше)

3 ст. л. винного уксусу (белого, красного - неважно, на худой конец можно просто выжать лимонный сок или взять синтетический уксус)

1-2 ст. л. воды

1 пучок (покрупнее) зеленого лука

1 пучок базилика (сама чаще всего вместо него беру 1 ч.л. сухого базилика или 1-1,5 ч.л. смеси приправ "Провансаль")

2 ст. л. сахара

соль и черный перец по вкусу

Сыр порезать на довольно тонкие ломтики. Зелень мелко порубить. Приготовить маринад и положить туда зелень. Взбивать вилкой до полного растворения сахара и соли. Сыр уложить в широкую посуду обязательно в 1 слой и вылить на него маринад.

Накрыть плотно и минимум на 3 часа (лучше на 12, можно и на сутки) в холодильник.

Когда сыр готов - порезать помидоры на тонкие ломтики. Уложить на тарелки полосами - полоса сыра, полоса томатов. Залить маринадом. Подавать со свежей французской булкой, можно с не очень сухими тостами, просто со свежим белым хлебом.

### Новогодний рецепт Reader's Digest

Креветки по-восточному (для фуршетной вечеринки)

на 12 порций

2 бутылки (0,33 л) пива, желательного светлого

1 кг очищенных креветок средней величины

2 ст. л. оливкового масла

2 маленьких острых перца, очищенных от семян и мелко нарезанных

2 ст. л. соевого соуса

2 ст.л. свежавыжатого лимонного сока

4 ч.л. натертого на терке имбиря ( в Москве корень продается в «Новоарбатском» сразу при входе, где фрукты-овощи)  
1 ч.л. сахара  
1/4 стакана мелко порезанной свежей кинзы

В небольшую кастрюлю вылейте пиво и быстро доведите до кипения. Добавьте креветки, еще раз доведите до кипения. Снимите с огня, накройте крышкой и оставьте на 2 минуты, пока креветки не потемнеют и свернутся колечком. Процедите и отставьте в сторону.

В маленькой кастрюльке на среднем огне подогрейте оливковое масло, добавьте соевый соус, сок лимона и имбирь, положите туда на две минуты перец. Снимите с огня, добавьте сахар, размешайте и охладите. И соус и креветки можно сварить за день и оставить в холодильнике в закрытых емкостях.

Залейте креветки соусом, посыпьте кинзой и встряхните несколько раз. Перед подачей насадите креветки по 2 штуки на деревянные шпажки или просто положите рядом зубочистку. Подавать в холодном виде.

#### Пицца Богов

Возьмем 0,5 кг куриного филе, 2 столовых ложки оливкового масла, 1 столовую ложку белого сухого вина, 1 столовую ложку водки, 1 луковицу, щепотку молотого имбиря, 2 столовые ложки соевого соуса, 1 столовую ложку сахара, соль по вкусу.

Филе нарезать мелкими кусочками.

На сковороде в масле обжарить лук с имбирем.

Положить кусочки филе и обжарить до полуготовности.

Затем полить водкой, посыпать сахаром и залить кипятком, закрыть крышкой и тушить час на слабом огне.

Через час добавить вино и посолить.

Готово, когда подлива загустеет.

#### Шпигованные баклажаны

У баклажанов удаляем плодоножки, каждом баклажане делаем вдоль надрезы и шпигуем их поочередно кусочками шпика и зубчиками чеснока, предварительно поперчив шпик.

Нашпигованные баклажаны кладем на сковородку, поливаем оливковым маслом, закрываем крышкой и держим на слабом огне в течение часа, изредка поворачивая и поливая сверху маслом.

Подавать можно и в горячем, и в холодном виде, разрезанными вдоль на половинки, посолив и полив тем же оливковым маслом.

#### Легкий праздничный салат

Зелень и стебель сельдерея нарезать соломкой и смешать с очищенными и нарезанными соломкой яблоками.

Сливки взбить, соединить с горчицей и лимонным соком, заправить салат и выложить в салатник.

Украсить листьями салата.

Сельдерея должно быть в два раза больше яблок.

Сливки, горчица и лимонный сок в следующих пропорциях:

3 части сливок, 2 части лимонного сока, 1 часть горчицы.

### Торт салатный

Главное - внешний вид.

Основу можно сделать за несколько дней (тогда детали не склеивать), а заполнить прямо перед подачей на стол.

Если в Вашем салате много сока, то выберите блюдо поосновательнее под наш домик.

Салатный домик.

Для теста:

900г.муки

100г крахмала

6 яиц

1 ч.л. соли

250г. натёртого сыра

400г. слив.масла или маргарина

Кроме того – ок. 200г.слив.сыра

Всё смешать, сделать песочное тесто, скатать в шар, на 1 час в холодильник.

Раскатать в пласт 0,5 см. По бумажному лекалу вырезать детали домика (стены с дырками окон-дверей, крыша, двор – он гораздо больше периметра домика).

Если надо пришлю чертёж по мейлу.

Покласть на противень. t0 выпекания – 180град., 20-30 мин.

Детали склеить сливочным плавленым сыром (крыша не приклеивается, в принципе – её вообще можно не делать, а покрывать готовый домик листьями салата).

Это основа для Рождественского салата.

Можно просто фигурно нарезать редис, огурцы и пр. и разложить внутри и снаружи дома.

Полезно использовать салат, зелень, кресс-салат.

Я ещё при выпекании обсыпаю всё кунжутом. Крышу можно посыпать подсолнечными семечками. А внутрь дома можно положить любой готовый салат.

### ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ.

Я фарширую "праздничные" яйца начинкой из сваренных и обжаренных шампиньонов (белых грибов), ветчины, жареного лука, желтка и майонеза. Очень вкусно!

1. Фаршированные яйца. Сваренные вкрутую яйца разрезать на две части. Желток перемешать с печенью трески (консервированной), добавить немного толченого чеснока и майонеза и этой смесью начинить яйца, чтобы лучше стояли на тарелке, надо снизу срезать небольшой кусочек. Сверху украсить зеленью.

2. Рулетики из ветчины. Я обычно покупаю ветчину в нарезке, но можно, конечно, и самому повозиться - главное, чтобы были тонкие ломтики. Готовлю начинку из тертого сыра (Можно несладкая творожная масса), толченого чеснока, майонеза, мелко порубленной зелени.

Заворачиваю эту смесь в ломтик ветчины. Если разворачивается, можно скрепить шпажкой. Закуска идет просто на ура. Кстати, этот рецепт я получила от шеф-повара ресторана "Невский" после небольшого сражения, так уж мне понравились эти рулетики :))) Они используют творог. можно использовать не ветчину, а крабовые палочки их надо развернуть, а потом завернуть с начинкой.

А. - У меня есть любимый новогодний салатик-коктейль.

Продукты: вареная курятина, отварные грибы (шампиньоны, белые), твердый сыр соломкой, картофель фри "спичками", майонез, орехи грецкие.

В широкие фужеры кладете слоями (после того, как выложили фужерчик листьями зеленого салата, но это не обязательно): курятина, грибы (их, кстати, можно слегка еще и обжарить на сливочном масле), сыр, картофель. Все слои помазать майонезом. Сверху посыпать тертыми орехами.

Кушать небольшими ложками.

### **ТОРТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ.**

1/2 кг печени (сырой) пропустить через мясорубку. 2-3 луковицы пошинковать, поджарить на постном масле. Смешать, добавить 4 яйца (сырых) и 1 ст. молока. Получится тесто, как на блины. Пожарить 7-9 блинчиков на растительном масле. Берешь маленькой поварешечкой, выливаешь на сковородку и сковородочку покрути за ручку, чтобы равномерно распределилось, или ложкой помощи. Жарь с 2 сторон. Если будешь подхватывать блин широкой лопаткой, сломаться он не должен, просто не имеет права.

Смешиваешь 1 ст. сметаны с майонезом и чесноком по вкусу (рассчитай, чтобы хватило все блинчики промазать). Добавить в этот соус мелко нашинкованные и обжаренные морковь и лук. Переслой блины. дай настояться.

### **Первые блюда**

#### **Забавная запеканка из спагетти Naty**

Спагетти - 600 гр  
Томат-пюре - 200 гр  
Брокколи - 1 кг  
Луквица - 1 шт  
Мука - 100 гр  
Морковь - 1 шт  
Свинина одним куском - 500 гр  
Сельдерей - 1 шт  
Творог - 200 гр  
Яйца - 2 шт  
Жареный миндаль - 100 гр  
Соль, перец

Измельчаем морковь, лук и сельдерей. Пассеруем в течение 10 минут. В кастрюльке обжариваем мясо, добавляем туда запассерованные овощи, томат-пюре и тушим, время от времени помешивая, на очень медленном огне в течение часа. Через час солим и перчим по вкусу. Достаем мясо и мелко режем его. Бросаем обратно в соус.

В кипящую воду бросаем брокколи и немного провариваем их. Рабираем их на соцветия, обваливаем в муке и жарим в растительном масле. В воде, в которой варились брокколи, отвариваем спагетти (не до полной готовности). Смешиваем их с получившимся соусом (оставляя немного соуса на потом).

Берем разъемную форму, смазываем ее маслом. Выкладываем половину спагетти кругами. Поверх слоя спагетти выкладываем брокколи, творог, миндаль, покрошенные крутые яйца, накрываем оставшимися спагетти и заливаем остатками соуса. Ставим в духовку примерно на 30 мин при температуре 190 град.

#### Суфле из тальятелле Naty

Тальятелле -350 гр  
Тертый эменталь - 200 гр  
Сливки 30% - 300 гр  
Тертый пармезан - 100 гр  
Масло слив. - 100 гр  
Желтки - 5 шт  
Соль, перец, лимонный сок.  
Белки - 7 шт  
Отвариваем тальятелле в подсоленной воде почти до готовности, приправляем сливочным маслом, сливками, тертым сыром и как следует перчим. Все это перемешиваем и оставляем остывать. Взбиваем в крутую пену белки с лимонным соком. Когда тальятелле остынут вмешиваем в них взбитые белки и желтки. Берем форму для запекания, смазываем маслом и выкладываем туда тальятелле. Ставим в духовку при 190 град и печем примерно 40 минут.

#### Торт "Новогодняя звезда" Naty

Для теста:  
Для крема:  
Яйца - 3 шт  
Молотый миндаль - 100 гр  
Мука - 70 гр  
Пудра - 200 гр  
Крахмал - 70 гр  
Заварной крем - 200 мл  
Масло - 70 гр  
Сливки 35 %- 200 мл + сахар по вашему вкусу  
Сахар - 100 гр  
Белки - 4 шт  
Пудра - 30 гр  
Маскарпоне - 200 гр  
Теплая вода - 4 ст.л.  
На покрытие:  
Разрыхлитель - 1 пакетик  
Миндаль пластинками - 100 гр  
Ванильный сахар  
Абрикосовый джем - 200 гр  
Миндальная эссенция  
Взбитые сливки - 250 мл, цукаты по вкусу

Торт очень вкусный и торжественный, полный вкусов и калорий, поэтому если надумаете делать - не пожалеете!!

Взбить белки до крутой пены с 50 гр сахара и ванильным сахаром. Взбить желтки с теплой воды до пены, постепенно прибавить оставшийся сахар и пудру и миндальную эссенцию. Отдельно смешать муку, крахмал и разрыхлитель. Аккуратно просеять эту смесь на желтки и как следует вымесить в однородную массу. Под конец добавить взбитые белки и вылить тесто в форму (лучше для нашей цели использовать форму "звезда") Поставить в духовку при 170 град на 30 мин. Тем временем приготовить начинку. Слегка взбить белки, добавить пудру и молотый миндаль. Добавить жидкие (!!!) сливки и заранее приготовленный заварной крем (тот, который из желтков, сахара, крахмала и молока). Протереть маскарпоне и смешать с кремом.

Торт разрезать на 3 коржа. Промазать их кремом. На верхний корж не мазать ничего!!!! Разогреть абрикосовый джем и обмазать им торт сверху и с боков. К бокам "прилепить" миндаль, сверху украсить взбитыми сливками и посыпать мелко порезанными цукатами.

#### ГОРЯЧЕЕ к Новогоднему столу

Картофель запеченный в фольге.

Сало нарезать тоненькими ломтиками, чеснок - через чеснокодавку или потолочь. Картофель очистить, разрезать пополам, посолить. На одну половинку положить ломтик сала, смазать чесноком, прикрыть второй половинкой, завернуть в фольгу (каждую картофелину отдельно). Запечь в духовке на решетке до готовности.

#### Курица, фаршированная грецкими орехами Naty

Курица крупная примерно на 2 кг  
Яйца - 2 шт  
Луковица - 1 шт  
Творог - 1 ст.л.  
Морковь - 1 шт  
Сливки  
Корень сельдерея - 1 шт  
Тертый пармезан - 2 ст.л.  
Грецкие орехи - 150 гр  
Корица, мускатный орех, гвоздика  
Мякиш белого хлеба - 100 гр  
Соль, перец

Курицу потрошим, отрезаем ей голову (ужас какой :-))) , моем, протираем насухо. Грецкие орехи ошпариваем и очищаем от кожицы. Мелко - мелко режем. Мякиш размачиваем в сливках, растираем вместе с орехами, добавляем яйца, творог, немного корицы, мускатного ореха, соль , перец. Все как следует промешиваем до однородного состояния. Начинаем этим фаршем курицу, зашиваем кухонными нитками. Быстро обжариваем курицу на сковороде на растительном масле до появления корочки.

Берем сотейник, кладем в него морковь, сельдерея, луковицу целиком, несколько соцветий гвоздики, заливаем все горячей подсоленной водой и тушим на медленном огне примерно 2 часа.

#### Шашлыки из угря Naty

угорь - 1 кг  
300 гр/ 1 кг  
500 гр  
винный уксус - 100 гр  
лавровый лист - 10.12  
листочков  
розмарин  
оливковое масло - 100 гр.  
соль, перец

Угорь - обязательный герой праздничного стола в канун рождества. Мы в этом году решили приготовить его следующим образом. Уже очищенного и выпотрошенного угря порезать на кусочки натереть чесноком. В широкой миске приготовить маринад из масла, уксуса, соли, перца, пары измельченных лавровых листьев и розмарина. Выложить в него одним слоем кусочки угря. Оставить на пару часов. Даем стечь унрб и нанизываем его на шампуры (я использую деревянные длинные палочки), перемежая его с лавровыми листиками. Жарим шашлычки на гриле, на большом огне, время от времени поливая из маринадом. Подаем на листьях салата с ломтиками лимона.

#### Рулетики из сардин в необычном соусе Naty

Сардины - 1 кг  
петрушка - 1 пучок  
Панировочные сухари - 200 гр  
сахар - 1 ч.л.  
изюм - 50 гр  
оливковое масло  
кедровые орешки - 50 гр  
соль, перц  
апельсин - 1 шт

Это блюдо я впервые попробовала на Сицилии. Делается оно намного проще, чем описывается Так что не стоит пугаться процесса приготовления. Берем сырые сардины (подойдет очевидно любая рыбка такой же величины - то есть 10-12 см. в длину). Отрезаем голову и плавники, моем их и вытираем насухо. Панировочные сухари жарим на сковороде без масла до золотистого цвета.

Прибавляем к ним распаренный изюм и кедровые орешки, 3 ст.л. оливкового масла, солим, перчим.

Сардины и аккуратно раскрываем и кавдем внутренней стороной вверх. Намазываем на них получившуюся начинку и аккуратно заворачиваем в рулетик, начиная от головы (оттуда, где была голова, хочу сказать). Складывываем их в форму для запекания, перекладывая лавровыми листиками. Посыпаем небольшим количеством сухарей и заливаем выжатым соком апельсина с сахаром. Ставим в духовку на 180 град минут на 20. Подаем на блюде теплыми.

### ЛАКОМЫЙ КУСОЧЕК - РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ПРЯННАЯ СВИНИНА Лия

на каждый 1 кг свиного филе по

2-3 ст.л. красного вина

1 ст.л. меда или коричневого сахара

1/2 ч.л. порошка чили

по 1 ч.л. ароматной соли и сухого базилика

1/2 ч.л. смеси молотых черного, белого, душистого и мускатного ореха (все в равных частях)

1/4 ч.л. сухого имбиря или 10-15 г тертого свежего

1/4 ч.л. корицы

Для соуса:

200-300 мл бульона

1 ст.л. муки (лучше кукурузной)

100 мл сливок

1/2 ст.л. горчицы

1 ст.л. меда или коричневого сахара

1 ст.л. коньяка

Все приправы смашиваем между собой, а потом со смесью вина и меда/сахара. Хорошенько обмазываем полученной смесью мясо. Разогреваем духовку до 150 С, помещаем вниз противень с неб. кол-вом кипятка, а в середину - решетку, куда и помещаем наше мяско. Выпекаем примерно по 1 ч на каждый кг. Потом прибавляем жара и подрумяниваем еще 10-15 мин.

Пока мясо румянится, готовим соус - тот мясной сок, который собрался у нас в противене разводим кипятком до тех самых 200-300мл, подогреваем в кастрюльке, добавляем сливки с разведенной в низ мукой, горчицей, сахаром. Провариваем, помешивая, до загустения, не кипятим. Добавляем коньяк, сразу же накрываем крышкой и выключаем огонь.

Мясо разрезаем на порционные куски, поливаем соусом и украшаем оливками и консервированными или маринованными вишнями, можно брусникой, посыпанной сахаром.

### Свинина с курагой

Нужен хороший кусок свинины с ребрышками, килограмма на 2.

Ребрышки аккуратно срезаем, мясо посыпаем солью и специями и оставляем на некоторое время.

Курагу моем и заливаем холодной водой, чтобы немного набухла. Часа через 2 курагу выкладываем на мясо неширокой полоской и толстого края, затем сворачиваем мясо рулетом так, чтобы курага оказалась внутри. Если мясо нежирное, то нужно еще завернуть рулет в сало, нарезанное тонкими и широкими пластами. В этом случае придется еще и обвязать суровой ниткой.

Положить на противень или сковороду и отправить в духовку. Время считаем так: 1 час на 1 кг мяса. Во время жарки обязательно поливаем соком со дна противня, если его мало, то можно налить немножко соленого кипятка.

Не забыть снять нитки.

Перед подачей рулет нарезать на ломтики.

Соус: С мясного сока, оставшегося на дне противня, удалить жир, влить 1 стакан белого сухого вина, прокипятить, соскребая сгустки сока, добавить сливки, соль и пряности по вкусу. Соус к мясу подать отдельно, в соуснике.

### **БЕФ-СТРОГАНОВ ПО-ТЕАТРАЛЬНОМУ.**

На 250г говяжьей вырезки: 10г коньяка, 50г жареных грибов (можно шампиньонов, а у меня обычно на зиму запасены сухие белые, я их замачиваю на 3 ч. в холодной воде, отвариваю и обжариваю слегка), 150г сметаны, 20г пассерованного лука.

Мясо нарезать соломкой длиной 5 см, толщиной с карандаш поперек волокон, посолить, поперчить, обжарить, затем добавить коньяк и, слегка прогрев, добавить жареные грибы и кипящую сметану. Довести до кипения.

### Говядина с орехами. Тототка

1 кг говяжьей вырезки, 1 стакан очищенных грецких орехов, 2 - 3 луковицы, соль, перец, специи всевозможные (по вкусу)

Мясо порезать ломтями поперек волокон как на отбивные, поперчить, посолить, обсыпать пряностями и специями, затем жарить на сковороде до появления золотистой корочки. Снять со сковороды мясо и на том же жиру жарить лук. Незадолго до готовности лука прибавить к нему орехи и жарить лук до золотистого цвета, хорошо помешивая, чтобы не пригорели орехи. Посолить. Берем глубокую сковороду или толстостенную кастрюлю и укладываем слоями мясо и лук с орехами, заливаем кипятком и тушим на медленном огне до готовности мяса.

Мне на гарнир нравится картофель.

Фишка в том, что говядина не обязательно должна быть юная и мягкая. А дополнительное время потушить этому блюду только на пользу пойдет. Кстати, хорошо для праздника в том смысле, что вокруг кастрюли не надо прыгать - можно заранее сделать.

А можно в качестве основного блюда сделать такую рыбку (получается много); наверное, судака можно и заменить чем-нибудь (я не очень разбираюсь в рыбе, но так, по-моему, все будет вкусно):

### Курица, фаршированная грецкими орехами Naty

Курица крупная примерно на 2 кг  
Яйца - 2 шт  
Луковица - 1 шт  
Творог - 1 ст.л.  
Морковь - 1 шт  
Сливки  
Корень сельдерея - 1 шт  
Тертый пармезан - 2 ст.л.  
Грецкие орехи - 150 гр  
Корица, мускатный орех, гвоздика  
Мякиш белого хлеба - 100 гр  
Соль, перец

Курицу потрошим, отрезаем ей голову (ужас какой :-))) , моем, протираем насухо. Грецкие орехи ошпариваем и очищаем от кожицы. Мелко - мелко режем. Мякиш размачиваем в сливках, растираем вместе с орехами, добавляем яйца, творог, немного корицы, мускатного ореха, соль , перец. Все как следует промешиваем до однородного состояния. Начиняем этим фаршем курицу, зашиваем кухонными нитками. Быстро обжариваем курицу на сковороде на растительном масле до появления корочки.

Берем сотейник, кладем в него морковь, сельдерей, луковицу целиком, несколько соцветий гвоздики, заливаем все горячей подсоленной водой и тушим на медленном огне примерно 2 часа.

### СУДАК В СЛИВКАХ

Судак - 1кг-800 гр  
Картофель - 1 кг  
Сливки - 200 гр  
Сыр - 100 гр  
Желтки двух яиц  
Масло сливочное (мягкое) - 100 гр  
Мука 2 стол.ложки  
Соль, молотый черный перец  
можно зелень(для украшения)

1) Рыбку чистим, моем, режем порционными кусочками и отвариваем. Рыбный отвар процеживаем и оставляем, примерно должно получиться около 1.5-2 стаканов.

2) Картофель также чистим, моем, отвариваем целиком, но не до полной готовности, чтоб не разварился. Сливаем воду.

3) Далее в форму ( я делаю в тефлоновой круглой) выкладываем в центр рыбку, а по краям нарезанный кружочками картофель. И все это заливаем соусом со сливками, который готовим следующим образом: Желтки растираем с мягким сливочным маслом, добавляем муку ( в последний раз я добавляла муки чуть меньше, где-то 3 чайные ложки, соль(капельку), молотый черный перец, натертый на мелкой терке сыр(мне нравится добавлять сыра по-больше, примерно грамм 200), сливки (я добавляла обыкновенные лианозовские) всю эту смесь хорошенько вымешиваем и разводим рыбным отваром в рецепте было написано "до консистенции сметаны", ( можно добавлять не весь, у меня, обычно, остается, так как соуса я делаю столько, чтобы рыбка с картошечкой были почти полностью покрыты).

Далее всю эту красоту ставим в духовочку, предварительно прогретую примерно на пятнадцать минут. Я обычно ставлю минут на десять на обычный режим (прогрев снизу и сверху)и минут пять ставлю "гриль с вентилятором"

( для корочки). Вытаскиваем осторожноенько, посыпаем зеленью. Можно и с холодненьким пивом, впрочем, кто как любит. Я это делала, выглядит – одно загляденье, да и вкусно тоже :-)  
А можно рыбку в кляре пожарить и подать ее как-нибудь красиво с соответствующим соусом.

- Мясной рулет "Удиви гостей".

Мясо (свинина нежирная или телятина) 1 кг, хлеб 200 гр., молоко 1 стакан, соль, перец, специи , яйцо сырое 2 шт., лук и морковь, по 2 шт., соленые огурцы 3 шт., вареные крутые яйца 6 шт., грибы свежие 0,5 кг., банка майонеза, сыр 200 гр.

Приготовить котлетный фарш из мяса (можно смешать свинину и говядину или добавить к говядине сала)и замоченного в молоке хлеба, посолить, поперчить, приправить, добавить сырые яйца и хорошо вымесить. На лист фольги или полиэтиленовой пленки выложить фарш слоем 1 см. и разровнять его. Смазать фарш майонезом и посыпать тертым сыром. На фарш полосками выложить обжаренные овощи, грибы, измельченные вареные яйца, нарезанные кусочками соленые огурцы, можно добавлять любые продукты, которые подскажет фантазия - зеленый горошек, оливки, курагу, орехи, главное, чтобы ингредиенты сочетались между. Сверху все посыпать тертым сыром. Осторожно свернуть рулет, параллельно выложенным полоскам начинки, постепенно вытаскивая пленку или фольгу. Выложить рулет на противень, густо обмазать его майонезом и обильно посыпать тертым сыром.

Запекать в духовке 20-30 мин.

-Картофель запеченный с беконом(Очень люблю я это блюдо!!!).

Отварной картофель, бекон в нарезке, тертый сыр, зелень, соль, перец, сырный соус или майонез.

На дно формочек из фольги налить по столовой ложке сырного соуса или майонеза. Отварной картофель обернуть беконом, посыпать тертым сыром, зеленью, солью, перцем и положить в формочки на соус. Поместить в горячую духовку и запекать 10 минут

-Тыква фаршированная. (Не знаю, есть ли возможность поиметь целую тыкву, но если есть - советую. Опять таки свинину тушить можно подольше. Только вот ананасы - хоть маленькая баночка - все-таки нужны.)

С большой тыквы вырезать крышку и очистить ее от семечек.

Обжарить свинину кусочками. Спассеровать морковь. Сложить все в кастрюлю. Добавить красный болгарский перец порезанный соломкой и ананас (свежий или из банки, но тогда в собственном соку). Все смешать, посолить, добавить немного (!!!) воды и тушить до готовности. Переложить все в тыкву и поставить в холодную духовку на маленькую температуру (около 200 гр.) и держать там 2 часа, а то и больше.

На стол подавать прямо в тыкве с большой ложной, что б вместе с мясом можно было отскабливать от стенок тыкву. Смотрится на миллион и вкусно, хотя делов на копейку.

После того, как меня научили **новому способу приготовления креветок**, вареные креветки мне кажутся безвкусными. Способ (на 0,5 кг креветок) такой: наливаете на дно кастрюльки чуть-чуть растительного масла, кладете разрезанную пополам маленькую луковицу и порезанные дольки чеснока. Только не переборщите с маслом, а то будет очень жирно. Далее выкладываете замороженные креветки, наливаете четверть стакана воды, закрываете крышкой и на небольшом огне, периодически помешивая, доводите до кипения. Через 2-3 минуты выключаете. Выкладываете на тарелку вместе с жидкостью. Сверху давленый чеснок и сок лимона (по вкусу)+ соль и специи по вкусу. Креветки получаются необычными, очень вкусными, но самая вкуснятина - это получившийся соус. Да еще если макать туда белый хлебушек. Вкусно-лв

- Рыба в хрене. по отзывам очень вкусно. Автор рецепта как раз рекомендовала использовать дешовую рыбу.

Рыбное филе, хрен, немного сливочного масла, немного сметаны. Кусочки рыбного филе слегка разогреть в масле, затем заливаем "Хреном столовым" и тушить не меньше 30 мин. По желанию можно посолить и в конце можно добавить сметану - блюдо будет нежнее.

-Запеченная рыба под майонезом.

Рыбное филе. Лук репчатый. Майонез.

Очищенную и порезанную рыбу выложить на сковороду или противень, засыпать сверху резанным луком и залить майонезом. Поставить в духовку на 30 - 60 минут.

Опять же минтай сгодится. Тут можно сырком посыпать, вареное яйцо добавить, картошку даже для особо голодных.

- Рыбный рулет с грибами.

500г рыбного фарша, 150г шампиньонов или белых грибов, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 1 яйцо, 1 ст. панировочных сухарей, 1,5 ст. ложки слив. масла, соль.

Приготовить котлетную массу (как обычно). Грибы, лук и петрушку мелко изрубить. Обжарить, посолить и охладить. На увлажненную салфетку выложить ровный слой фарша толщиной примерно 1,5 см. На середину по всей длине положить начинку. Приподняв салфетку, соединить края фарша и обровнять. На смазанный жиром противень скатить с салфетки рукой швом вниз и обровнять. Смазать яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом. Запечь в духовке до готовности.

Фаршированные кальмары.

1 кг. кальмаров, 0,5 стакана риса, 3 яйца, 100 гр. крабового или креветочного мяса, зелень, 0,5 стакана сметаны.

Подготовить кальмары. Отварить их и охладить.

Приготовить фарш: отварной рис смешать с 1 ст. ложкой слив. масла, мясом креветок или краба, тертыми вареными яйцами.

Фаршем начинить тушки кальмара, сложить их в сотейник, залить сметанным соусом.

Сметанный соус: 1 ст. ложку муки поджарить в 1 ст. ложке слив. масла до золотистого цвета, добавить 0,5 стакана сметаны и 0,5 стакана бульона, оставшегося после варки кальмаров. Довести до кипения, добавить зелень.

Кальмары, залитые соусом, поставить в горячую духовку на 20-30 минут. Перед подачей на стол украсить рубленой петрушкой и укропом.

#### -Кальмары в сухарях.

Кальмары очистить, нарезать колечками, обвалить в муке, смочить в яйце, затем обвалить в сухарях и посолить. Духовку раскалить до 180-200 градусов. Противень смазать растительным маслом, разложить колечки из кальмаров. Поставить в духовку.

#### - Омлетный торт с грибами.

Поджарить 3 омлета. На заворачивая края, переложить их на блюдо, чередуя между ними слой начинки из жареных грибов.

Для начинки свежие, консервированные (но не маринованные), или сушеные и отваренные грибы мелко нарезать, протушить в масле, добавив измельченный репчатый или зеленый лук. Перед окончанием тушения посолить, поперчить, добавить 1-2 ст. л. сметаны.

Положить горячую начинку на омлеты, за исключением верхнего слоя - его посыпать тертым сыром. Омлетный торт полить растопленным маслом и на несколько минут поставить в горячую духовку, чтобы сыр слегка подрумянился. Готовый торт нарезать порционными кусками. К такому омлету можно подать листья зеленого салата, заправленные лимонным соком, оливковым маслом, щепоткой соли и сахара. Подойдет к нему и сухое красное вино.

#### **Жаркое 'Варадо де франчо'**

Цыпленок 350, лук репчатый 25, лимон 1/4 шт, чеснок 3, помидоры 80, лук зеленый 5, зелень петрушки 5, перец маринованный 10, масло сливочное или маргарин 30, перец молотый черный, мука 5, соль.

Цыпленка разделить на 8 частей и в течение 2 часов мариновать, смазав смесью из лимонного сока, очень мелко нарезанного лука, молотого перца и растертого с солью чеснока.

Затем обжаривают мясо в кипящем масле до золотистого цвета.

Снять с помидоров кожицу, нарезать их кубиками.

Зеленый лук и зелень петрушки мелко нарезать, высыпать вместе с помидорами в посуду с цыпленком и тушить до готовности на слабом огне.

Добавить масло, нарубленный маринованный перец, бульон, дать прокипеть и заправить мукой.

Отдельно подать отварной рис и зеленый салат.

## Новогодние десерты

На новогоднем столе и пользуется неизменным успехом. Это самодельный торт-мороженое. Подают его к кофе.

Для его приготовления нужно 1 пачку печенья (песочного), 200 гр. орехов (можно любых, но лучше грецких), плитку шоколада.

А еще - баночку компота для украшения (персикового, абрикосового или ананасного). Но самое главное - мороженое - 600-800 гр.

Приготовление: В кастрюлю насыпать слой тертого печенья и измельченных орехов. Затем выложить слой мороженого. Мороженое посыпать тертым шоколадом и орехами. Сверху - еще один слой мороженого. На него - тертое печенье и орехи. Затем еще слой мороженого и слой тертого печенья. Кастрюлю с мороженым поставить на холод( на балкон или в морозильник). За час до подачи на стол кастрюлю с мороженым опустить на 15 секунд в горячую воду и, перевернув, выложить торт на блюдо. Блюдо по краям украсить персиками или абрикосами. Сверху торт посыпать тертым шоколадом и украсить ягодами из компота. Поставить в холодильник. Подавать разрезанным на куски к кофе.

Вот очень простой и "здоровый" рецепт мороженого. Для него не нужна даже мороженица. Лия

Основные компоненты:

жирные сливки

натуральный йогурт

сахар

ароматизаторы и вкусовые добавки: ваниль, лимонный сок и цедра, какао-порошок, шоколад, фрукты-ягоды, их сок и т.д.

Соотношение сливок и йогурта зависит от желаемой "диетичности" мороженого. Но самый "легкий" вариант это 40% сливок и 60% йогурта (по объему).

Количество сахара тоже можно регулировать, но его должно быть минимум 1/6 часть общего объема молочного.

Ниже - мое "стандартное" соотношение

3 дл сливок (мин. 30% жирности)

4 дл натурального йогурта

1,5 дл сахара, смолотого в пудру

цедра и сок 2 лимонов или 5 ст.л. какао

Цедру и лимонный сок засыпать 1/3 сахара и оставить до его полного растворения. Если готовим мороженое без лимона, то этот шаг опустить. Сливки взбить в мягкую пену, затем постепенно добавить оставшийся сахар.

Затем тонкой струйкой вылить йогурт, тщательно перемешать. Добавить наполнители. Еще раз тщательно взбить на малой скорости и мин. на 3 часа в морозилку.

Для получения особо нежной и пышной массы можно в течении первый 1,5 часов каждые 20-30 минут эту массу взбивать.

Такое мороженое может храниться в морозилке до 2 месяцев, если вы его все же не съедите до этого момента!!! :)))

**ДЕЦИЛИТРЫ** - мера объема. Обозначаю их так, как меня приучили еще лет десять назад на физике в школе - дл, без всяких точек. Если бы это были десертные ложки, то я бы написала "3 десерт. ложки".

Для большего понимания - объем, который составляют 100 гр воды, или в обычном стакане (250 мл или см3) - 2,5 дл.

### **Торт, который можно сделать за несколько дней до события**

Sdelajte "MAZURKU", ona stoit i ne portit-sja, krome togo eto vkusno i delaetsja legko:

- 1 stakan narezannyh greckih orehov,
- 1 stakan izjuma,
- 2 stakana sah. peska,
- 2 stakana muki,
- 5 jaic.

Vzbivat' nichego ne nado, vse eto peremeshajte, poluchit-sja gustaja massa, ee nado raspredelit' na ves' protiven' i pech' minut 20 - 30 (spichka, ktoruju vtykajut dlja proverki, dolzhna byt' suhoj). Pech' nado na promaslennoj bumage, narezat' rombami, пока pirog esche teplyj. Ne peresushite ego v duhovke! Gotovyj pirog kladut v kastrjulju i zakryva- jut germeticheski, chtoby ne soh.

- 1,5 дл муки
- 1,5 дл сахара
- Зяйца
- 2 яблока
- 1 банан

немного соды, погашенной уксусом

Как обычно, яйца взбить с сахаром, добавить муку, основательно взбить. Потереть банан на крупной терке и осторожно выложить в тесто, перемешать.

Добавить гашеную соду. Подготовить форму, в нее выложить дольки яблок, если найдется корица, посыпать и ей, можно добавить по горсточке распаренного изюма и любых орехов.

Выпекать как обычно.

Обязательно попробуйте! Получается изумительная штука!

Делюсь своим секретом еще со студенческих времен. Торт делаем на основе обычной 4-яичной шарлотки. Внутрь – изюм, украшаем как душе угодно, не забываем и о пропитке. Или (это лучше):

**Холодный торт со странным названием "Цуппа Инглезе" Naty**

Бисквит из 5 яиц, 1 ст. муки и 1 ст. сахара  
 Желтки - 2  
 Малиновое варенье - на глаз  
 Молоко - 1/2 литра  
 Абрикосы в сиропе - 1 баночка  
 Сахар - 100 гр  
 Миндаль пластинками . 150 гр  
 Крахмал - 1 ст.л.  
 16 печенюшек "амаретти" (или любых маленьких хрустящих)  
 Лимонная корочка - с 1 лимона  
 Шерри - 2 рюмочки  
 Взбитые сливки для украшения

Этот торт делается быстро, лучше за день до торжества, не требует никаких особых усилий, необычных продуктов и кулинарных навыков. Выглядит эффектно и поглощается гостями с большим энтузиазмом.

Печем бисквит. Кто как привык. Любой формы. Оставляем остывать. Готовим заварной крем из желтков, сахара, молока и крахмала. На время его варки вкладываем в него вымытую корочку лимона. Когда крем будет готов, то есть с лопаточки, которой мы его мешаем, он не будет скатываться - сливаться, снимаем с огня и оставляем остывать. Лимонную корочку вынимаем, когда крем уже остынет. Так он приобретет больше вкуса и аромата.

Берем красивую посудину, желательнее из хрусталя. Вообще важно прозрачную. Я использую салатницу с широким дном (то есть дно в диаметре почти такое же как и верх), разрезаем бисквит на брусочки, обмакиваем их в шерри, так чтобы они по бокам стали красными и как следует пропитались и выкладываем ими дно. Промазываем слоем малинового варенья. Не очень толстым, 2 - 3 миллиметра. На варенье кладем абрикосы нарезанные на небольшие кусочки, засыпаем миндалем, покрываем печенюшками и заливаем кремом. Прикрываем пленкой и ставим в холодильник на несколько часов. Непосредственно перед подачей украшаем взбитыми сливками и посыпаем миндалем.

### Нежность

1 яйцо, 1 стакан сахара, 1 стакан кефира, муки - чтобы тесто было густоты как на оладьи (из опыта - около 1, 1/4 стакана), 1 ч.л. соды. Сухофрукты (1 стак. кураги, 1 стак. изюма) и орехи (0.5 стак. грецких орехов) пропустить через мясорубку.

Все смешать, выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную манкой или сухарями, поставить в горячую (200°C) духовку. Через 20 мин. проверить готовность ножом (должен остаться сухим).

После охлаждения разрезать корж на 2 части, смазать кремом: 300 грамм сметаны (из опыта: жирность >=20%) взбить с 0.5 стак. сахара.

Сухофрукты – это мое дополнение после окончания студенческой жизни, а в оригинальном рецепте их нет (рецепт дала мне моя очень уважаемая мною сотрудница). Да, их состав и пропорции можно и нужно менять. Торт этот был хитом моего прошлого новогоднего сезона – расходился в бешеном количестве, так что очень рекомендую.

Этот **торт** я кушала на дне рождении одного друга детства лет 7 назад. И до сих пор это самое шоковое впечатление от выпечки, приготовленной в домашних условиях. Я сама делала его по этому рецепту - получилось очень вкусно - я тогда жила у мужних родителей -

слопали за 1 вечер! Так что советую не лениться и хоть один раз попробовать.

Самое главное в нем - форма для выпекания. Надо взять алюминиевый таз, такой в каком варенье варят. Правда он не в каждую духовку войдет!. У меня такого не было и я пекла половину порции. Но эффект конечно не такой, как от оригинала.

#### Бисквит от Жени Г.

Тесто:

10 яиц

1 ст сахара

1 ст муки с горкой

Охлажденные белки взбить с 1\2 ст сахара миксером = 10 мин, чтобы увеличились в 5-6 раз. Взбить охлажденные желтки с 1\2 ст сахара, чтобы увеличились в 3-4 раза. В желтки насыпать 1 ст муки и ложкой перемешать. **ОСТОРОЖНО!!!** Ложкой постепенно добавлять белки. Перемешать, переложить в форму смазан. Маслом и посып. Мукой.

Поставить в открытую холодную духовку и затем включить до темпер. не более 150 гр. Выпекать 1,5 часа. Готовый и остывший бисквит разрезать на коржи (2-3).

Крем:

3\4 ст молока, 1 ст сахара растворить на медленном огне не дол кипения. Остудить. Потом взбить слив масло (250-300 гр) и туда добавить охлажденную! Смесь.

Пропитка:

Сироп с ликером, сверху - крем, ягоды, варенье.

Naty Это типичное сладкое блюдо которон готовят в период Рождества в центральной Италии. Как и многие рождественские словдости отличается присутствием сухофруктов и орехов. Штука очень вкусная.

Итак:

Для теста (практически обычное песочное)

Мука 250 гр, масло слив. 50 гр, 1 яйцо, 1 ст. л. сахара, немного молока, щепотка соли

Начинка: 500 гр яблок, 50 гр. сахара, 100 гр. черного шоколада, по 80 гр. грецких орехов, миндаля, лесных орехов, цукатов, изюма, по 50 гр. кедровых орешков и инжира, 1 ч.л. аниса, 1 лимон, немного корицы, немного мускатного ореха, 2 рюмки сладкого десертного вина (это то, которое крепостью 16 градусов)

Готовим тесто. На доску высыпает муку, в углубление все остальные ингредиенты, замешиваем тесто Оно должно получиться эластичным, но не должно липнуть у рукам. Так что аккуратно с добавлением молока! Скатываем его в шар и кладем в холодильник на то время, пока готовим начинку.

Начинка: чистим яблоки, режем из на тоненькие ломтики. Кладем в миску. В отдельной мисочке кладем изюм и заливаем его рюмкой вина. К яюлкам примешиваем все орехи и кедровые тоже, режем на кусочки инжир, туда же и его, потом цукаты, потом некрошенный не крупными кусочками щололад, добавляем сазар, перемешиваем, трем цедру

лимона, добавляем анис, корицу, трем немного мускатного ореха, добавляем размокший изюм, перемешиваем, добавляем остатки вина. на доску расстилаем полотенце, посыпанное мукой. Дальше технология штрудельная :-)) Тесто тонко раскатываем (но можно и не так тонко как на штрудель, а как получится) выкладываем начинку, осавляя см по 2 на краях свободными, скатываем плотный рулет, как следует прижимая края. На противень и в духовку минут на 50 при 180 град.

### Банановый десерт

Возьмем для десерта:

6 больших бананов, лимонный сок, полстакана очищенного обжаренного фундука, 3/4 стакана нежирных сливок, 3/4 стакана жирных сливок.

Для украшения: 2 банана, лимонный сок, 6 половинок фундука.

Разминаем бананы вилкой, смешиваем с 1 столовой ложкой лимонного сока.

Измельчаем фундук, смешиваем с бананами.

Добавляем в смесь нежирные сливки, и слегка все взбиваем миксером.

Выкладываем в стеклянные креманки.

Нарезаем 2 банана на тонкие ломтики поперек (должно получиться 6 ломтиков), сбрызгиваем лимонным соком, и укладываем сверху на банановую смесь.

Взбиваем жирные сливки, из кондитерского шприца или мешочка красиво выкладываем их поверх банановых ломтиков.

В центр кладем по половинке фундука.

### Медовый торт

Вообще говоря, он медовый. Но прост по содержанию, и чуток в одном моменте сложен по исполнению. Но я уже руку набила, поэтому объясню подробно:

Тесто:

столовая ложка меда,

стакан сахара,

ч.л. соды,

3 яйца

мука.

Берем ст.ложку меда и стакан сахара, все это в кастрюльку и на огонь. Топим до коричневатости, мешаем. Чем дольше подержим, тем коричневее тесто.

Далее, кто смелый - убавляет огонь, я снимаю кастрюлю и ставлю на мягкую подставку. Дальше все делаем четко и быстро. Всыпаем ч.ложку соды в горячую медовую карамель и при помешивании наблюдаем процесс вспенивания, далее самое сложное, в эту горячую пену надо вбить три сырых яйца, но так чтобы они не сварились, я для этого заранее яйца разбиваю в две чашечки и взбалтываю их там. Вливаю сначала одно, потом два других. Но при этом мешать нужно так энергично, как никогда ранее. В идеале должно вспениться еще раз и подняться в два раза больше, до верха кастрюльки. Теперь можно

перевести дух и спокойно по-тихоньку всыпать муку до той консистенции, когда тесто можно вывалить на стол для раскатывания. Сделать из теста колбаску, разделить ее на 8 частей, которые превратить в коржи. Коржи пекутся быстро, я пока раскатываю второй, первый уже готов. Они при остывании затвердевают, поэтому лучше положить на ровную поверхность. Все.

Крем:

Я беру 1 литр сметаны 15% (т.е. не жидкой)

сахар по вкусу (быть может и стакан), мак кондитерский тоже на глаз.

Тортик должен постоять, пропитаться. Получается мягчайший и вкуснейший. Мое коронное произведение.:))

Можете сливками обработать верх.

### **Новогоднее меню на 2-3, максимум 4 человека. (Арина)**

Под шампанское легкий салатик из апельсинов, в ожидании боя курантов пара салатов и пара закусок, на горячее шашлык из свинины на противне с гарниром из печеной картошки, а на сладкое торт из фидошной конференции, который мне нагло захотелось обозвать «Смайлик». Торт будет большим - в расчете на гостей, которые должны прийти на следующий день. А теперь подробнее.

#### **САЛАТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И КОНЬЯКОМ**

2 апельсина, 2 больших грецких ореха, 4 ст.л. коньяка, 5 ч.л. сахарной пудры.

Апельсины очистить от кожуры, разделить аккуратно на дольки, удалить семена. Ядра грецких орехов раздробить.

Уложить дольки в небольшую салатницу, посыпать их сахарной пудрой, поставить на 30 минут в холодильник, а перед подачей полить коньяком и посыпать дроблеными орехами.

#### **ОСТРАЯ ФАСОЛЬ**

Фасоль замочить на 12 часов в холодной воде, затем отварить до готовности, посолив незадолго до конца варки. Отвар слить, но не выливать. В фасоль добавить большое количество мелко порезанного и обжаренного в растительном масле до мягкости репчатого лука, по вкусу столовый уксус и мелко порезанный чеснок, пряные сухие травы вроде «хмели-сунели», а можно только кориандр, петрушку, кинзу и т.д. Короче, ориентируемся на свой вкус и наличие пряностей. Сюда же добавляем неострый кетчуп, т.к. острого у нас и так уже в избытке. Если окажется суховато, добавим фасолевого отвара. А теперь надо дать настояться хотя бы несколько часов.

#### **ВЕТЧИНЫЕ ЛОМТИКИ С НАЧИНКОЙ**

Ветчину нарезать тонкими пластиками, намазать хреном со сливками, положить на серединку брусочек маринованного огурчика и закрутить рулетиком. Если будет раскручиваться, заколоть шпажками или, на худой конец, тривиальными зубочистками.

### Теплый мусс из свинины Naty

Для мусса: Свинная вырезка - 200 гр  
Свинная печень - 200 гр  
Свинная печень - 70 гр  
Зеленое яблоко - 150 гр  
Сливки - 250 гр  
Сливки - 100 гр  
Белки - 2 шт  
Лук-порей - 100 гр  
Масло сливочное, соль, перец  
Соль, перец, горчица

Отвариваем свинину и пару минут тушим печеньку. Кладем в миксер мясо, печень, сливки, соль, перец, белок и прокручиваем до образования пышной однородной массы. Разливаем по промасленным формочкам и ставим в горячую духовку на 200 град минут на 15.

Тем временем готовим заливку. Печенку, яблоко и лук порей мелко режем и быстро обжариваем на сливочном масле. Солим, перчим, добавляем немного белого вина и тушим минуты 3. Добавляем сливки и горчицу и даем всему загустеть.

Теплый мусс раскладываем на тарелки и выкладываем сверху теплую заливку.

### Сырные кексики Naty

Мука - 200 гр  
Масло сливочное - 50 гр  
Тертый пармезан - 100 гр  
Яйца - 2 шт  
Молоко - 200 гр  
Разрыхлитель - 2/3 ч.л., соль, перец по вкусу

Очень быстро и вкусно. Смешать все ингредиенты в однородную массу. Формочки для кексиков смазать маслом и разложить тесто. Поставить в духовку при 180 град примерно 30-35 минут. Дать остыть и вытряхнуть из формочек. Сверху посыпать тертым сыром и мелко порезанной зеленью.

При желании можно "обогатить" кексики, разрезав их поперек и промазав смесью творога, майонеза и давленого чеснока.

### САЛАТ "БРУСНИКА НА СНЕГУ"

На блюдо слоями укладываются:

тертый сыр, тертая отварная морковь, свекла отварная, яблоки, рубленые грецкие орехи. Каждый слой заправляется майонезом мягких, сладковатых сортов. Верхний "майонезный" слой обсыпается брусникой.

### САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ ИЗ КУРИЦЫ

Вареная курятина, картофель, нарезанный тонкими «спичками» и зажаренный во фритюре, грецкие орехи, сыр, нарезанный тоненькой соломкой, майонез и листья зеленого салата.

Взять широкие креманки, дно и бока выложить зелеными листьями салата, укладывать слоями, промазывая майонезом: нарезанное соломкой куриное мясо, среднепомолотые грецкие орехи, сыр, а сверху – картофель. Лучше подать сразу, чтобы картофель не потерял хрусткость. Сыр лучше брать остренький и твердых сортов.

## ШАШЛЫК НА ПРОТИВНЕ ИЗ "СМАКА"

на 1 кг свинины:

3 зубчика чеснока

1 большая луковица

2 лавровых листа, мелко покрошенных

1 ст. ложка сахара

соевый соус, раст. масло

Мясо немного посолить, поперчить, бросить к нему лук и чеснок, мелко порезанные, раскрошенный лавровый лист, сахар, полить раст. маслом и соевым соусом (побольше), хорошо перемешать. Соевый соус должен почти впитаться в мясо.

Затем разложить мясо на противень, включить духовку на самую большую мощность и поставить мясо. За 8-10 мин. до готовности проверить мясо, полить соусом с противня и опять в духовку до полной готовности свинины.

## КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГАРНИР

Делается – проще пареной репы. Картофель очистить, нарезать кружочками толщиной примерно 0,5 см, уложить на смазанном жиром противне, смазать сверху смесью майонеза и кетчупа, запечь в духовке до готовности. Когда готовится немного, как в моем случае, можно одновременно поставить в духовку 2 небольших противня: с мясом и картошкой. Нет, картошку все же попозже, чтобы не сгорела, пока мясо готовится.

## ТОРТ "СМАЙЛИК" Арина

Если этот торт стандартно разрезать на куски, то слои в нем располагаются перпендикулярно тортовнице.

Три коржа - это высота торта примерно 12-13 см. и диаметр 45 -50 см. Если много, то можно ведь сделать и из двух коржей. Ну а если мало, то из 4,5,... 8

Порция теста рассчитана на противень по площади в два раза меньший, чем стандартный в газовой плите. Примерно 35X25 см.

Этот противень (ХОЛОДНЫЙ!) надо смазать холодным маргарином на высоту примерно 4 см. Хорошо промазать все углы и посыпать мукой. Так надо поступить перед каждым коржом, чтобы не прилип.

На каждый корж берется 3-4 яйца (в зависимости от размеров), 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 0,5 ч.л. соды (погасить), 8-9 ст.ложек холодной воды. Мука просеивается, желтки растираются с сахаром, разводятся водой (7-8 ст.ложек) и смешиваются с мукой, добавляется сода, белки сбиваются в пену и аккуратно смешиваются с тестом. Консистенция - не очень густая сметана (для регулирования -- остальная вода). Выпечь 3 таких коржа. Первый просто как есть, во второй добавить ПЕРЕД белками 2 ст.ложки какао, в третий 2 ст. ложки запаренного и растертого в ступке мака (можно через мясорубку, тогда еще ложку мака, которая останется на стенках мясорубки).

Печь при температуре 200-220° минут 20, потом можно заглянуть, если поверхность матовая, то попробовать спичкой. Если спичка сухая - корж готов. Прямо на противне режем корж вдоль пополам. Получившаяся ширина и есть высота вашего торта. Диаметр торта определяется количеством коржей.

Получившиеся ленточки вынуть из противня и, остывшие, разрезать вдоль по ТОЛЩИНЕ.

У вас должно получится 12 ленточек шириной 12-13 см. и толщиной 1-1,5 см. Берем первую из них и намазываем кремом с разрезанной стороны. Крем экономим, замазываем только дырочки и чуток может больше. Скатываем из ленточки цилиндрок по ширине. Высота его - ширина ленточки, диаметр около 10 см. Ставим его столбиком на тортоницу. Берем ленточку другого цвета, мажем кремом и, впритык к предыдущей, наматываем следующий слой. Не беда, если слои разного цвета не достают до конца или перекрываются. В готовом торте это почти не заметно. Главное - сохранить последовательность.

Накручиваем пока есть коржи, крем, место на тортонице и терпение. Острым длинным ножом подравниваем огрехи. Обрезки смешиваем с кремом и заравниваем ямки. Руками осторожно придаем цилиндрическую форму (очень легко формуется). Обмазываем оставшимся кремом, обсыпаем молотым коричневым (по цвету) печеньем. Дальше все зависит от вашей фантазии.

Крем: на каждый корж по 0,5 л 20% сметаны и 1 стакан сахара. Сметану перед этим отцедить сутки в холодильнике через 2 слоя марли и ХОЛОДНУЮ размешать до растворения сахара.. Если сметана другая - по обстоятельствам.

Докладываю результаты: если делать все так, как описано в рецепте, то получается именно то, что атм пердлагается. Корж не сухой, пластичный, т.е. может спокойно сворачиваться, вкусный и, как я и предполагала, совершенно легкий в приготовлении. Желтки я добела растерла в миске, потом постепенно ввела 8 ст.л. холодной воды, потом смешала с мукой, добавила гашеную соду и ввела взбитые с чуточкой соли и лимонного сока белки, аккуратно перемешивая ложкой сверху вниз. Форма у меня тефлоновая, поэтому смазывать ее не стала, вылила тесто и поставила в уже нагретую до 180 гр духовку. Забыла засечь время, поэтому ориентировалась на запах, цвет и интуицию.

Форма моя оказалась маловата для исполнения именно задуманного торта, т.к. корж толстенький получился. В следующий раз на маленьком противне испеку на смазанной кальке. для ориентира: пекла в форме размером 19x25, буду печь на противне размером 24x31 или еще побольше возьму (его сейчас дома нет, размеры точные не могу сказать).

Так что: масло не используется, тесто жидкое, воду заменять не стОит:-))

#### Торт "Новогодняя звезда" Naty

Для теста: Яйца - 3 шт  
Молотый миндаль - 100 гр  
Мука - 70 гр  
Пудра - 200 гр  
Крахмал - 70 гр  
Заварной крем - 200 мл  
Масло - 70 гр  
Сливки 35 %- 200 мл + сахар по вашему вкусу  
Сахар - 100 гр  
Белки - 4

штПудра - 30 гр  
Маскарпоне - 200 гр  
Теплая вода - 4 ст.л.  
На покрытие:  
Разрыхлитель - 1 пакетик  
Миндаль пластинками - 100 гр  
Ванильный сахар  
Абрикосовый джем - 200 гр  
Миндальная эссенция  
Взбитые сливки - 250 мл, цукаты по вкусу

Торт очень вкусный и торжественный, полный вкусов и калорий, поэтому если надумаете делать - не пожалеете!!

Взбить белки до крутой пены с 50 гр сахара и ванильным сахаром. Взбить желтки с теплой воды до пены, постепенно прибавить оставшийся сахар и пудру и миндальную эссенцию. Отдельно смешать муку, крахмал и разрыхлитель. Аккуратно просеять эту смесь на желтки и как следует вымесить в однородную массу. Под конец добавить взбитые белки и вылить тесто в форму (лучше для нашей цели использовать форму "звезда") Поставить в духовку при 170 град на 30 мин. Тем временем приготовить начинку. Слегка взбить белки, добавить пудру и молотый миндаль. Добавить жидкие (!!!) сливки и заранее приготовленный заварной крем (тот, который из желтков, сахара, крахмала и молока). Протереть маскарпоне и смешать с кремом.

Торт разрезать на 3 коржа. Промазать их кремом. На верхний корж не мазать ничего!!!! Разогреть абрикосовый джем и обмазать им торт сверху и с боков. К бокам "прилепить" миндаль, сверху украсить взбитыми сливками и посыпать мелко порезанными цукатами.

### **Новогоднее меню -2 (Стася)**

Холодные закуски

Креветочный салат

Креветки (можно взять и крабов) измельчить как можно тщательнее, то же сделать с яйцами. Выдавить чеснок через "чесноковыжималку". Добавить майонез, все тщательно перемешать, дать постоять минут 30. Украсить мелкими помидорчиками (Черри) или дольками обычного помидора.

При желании эффектно оформить укропом.

Пропорции:

креветки (очищенные) - 500 г

яйца - 4 шт

чеснок - 5-6 зубчиков

майонез - 250 г

помидоры, укроп

**лосось маринованный.** Удаляешь кости, режешь на кусочки. Смешиваешь горчицу, лимонный сок, соль, перц и мажешь дно тарелки. На это выкладываешь по спирали рыбку. Если получилось несколько тарелок, накрываешь пленкой и ставишь одну на другую. В холод на 1-2 часа. Очень вкусно!

### **Закуска**

500 г чернослива, крупная головка чеснока, стакан очищенных грецких орехов, майонез, сахар, лимон

Замочить чернослив в холодной воде на несколько часов. После этого вынуть косточки. (Если чернослив без косточек, то замачивать необязательно -это зависит от того, насколько он "сухой". Если же он такой "жирненький", то замачивать не нужно).

Грецкие орехи и чеснок проворачиваете через мясорубку, или измельчаете любым другим доступным способом. Берете столовую ложку майонеза, добавляете туда немного сахара и лимонного сока, перемешиваете и заправляете этой смесью грецкие орехи с чесноком. Важно все тщательно перемешать!!!

После этого получившейся начинкой набиваете черносливины, выкладываете в салатницу, заливаете майонезом. ( Можно в майонез тоже добавив сахара -по вкусу). Даете чуть-чуть пропитаться - и в холодильник.

Очень вкусно и необычно!!!

### Салат "Пражский"

Мясо и огурцы нарезать соломкой, яблоки очистить от сердцевины, срезать кожицу и тоже нарезать соломкой, лук нарезать полукольцами и замочить часа на 4 в растворе: 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса, 4 ст. л. воды.

Все перемешать с майонезом, выложить в прозрачную салатницу, украсить зеленью или фигурно вырезанным яйцом и клюквой - как угодно.

Пропорции:

говядина отварная - 150 г

свинина отварная - 200 г

соленые огурцы - 2 шт.

яблоки (кислые) - 2 шт.

лук - 1 головка

майонез - 250 г

---

### Горячие закуски

#### Фаршированные шампиньоны

Отобрать крупные грибы, помыть. Оторвать ножки от шляпок. Ножки мелко порезать, добавить туда мелко порезанные отваренные яйца, зелень и тертый сыр (остальное по желанию, насколько хватит фантазии). Посолить и перемешать все это с майонезом. Полученной смесью нафаршировать шляпки. Затем разложить на противень и поставить в духовку на 20-25 минут при температуре 250-300 градусов. Очень вкусно есть их горячими, но и как холодная закуска они тоже очень даже ничего.

Пропорции:

шампиньоны 500 г (или больше)

яйца 1-2 шт.

зелень (укроп, петрушка, зеленый лук)

сыр 50-100 г

майонез по вкусу

---

#### Баранина по-гусарски

Баранину порезать на небольшие куски, посолить, поперчить, сбрызнуть винным уксусом, посыпать измельченным чесноком и обжаривать до золотистой корочки. На дно жаровни налить немного воды, выложить мясо, кружочки помидоров и лука, посыпать кориандром, залить подсоленной сметаной. На сметану выложить зелень укропа и кинзы, тушить под крышкой 2 часа.

Пропорции:

баранина 1 кг

чеснок 5-6 зубчиков

помидоры 4-5 шт.

лук 2-3 головки

сметана 200-300 г,

зелень кинзы, укропа, кориандр

### **паштет из куриной печени** - вкусненькое блюдо-закуска Тотошка

Для этого паштетика необходимо:

500 грамм куриной печени, 100 грамм сливочного (и только свежего и вкусного) масла, 1 большая луковица, 100 грамм сливок, 50 грамм ликера типа куантро или гранд маньи (не помню французское написание извиняйте!),

соль по вкусу, пол чайной ложечки шалфея сухого, базилик пол-чайной ложки и четверть чайной ложки мускатного ореха (пудры).

Жарим на всем количестве масла лук (мелко порезанный) и как только зазолотится кидаем на сковороду печень, но не на очень сильном огне, как только начнет затвердывать вливаем ликер. Затем добавляем специи и протушиваем. Солим и перчим обязательно! Затем выкладываем все это в процессор и делаем пюре, постепенно вливая сливки и вымешиваем еще раз. Выкладываем все это хозяйство в форму (я постелила на дно пленку, чтобы легче было вытащить после охлаждения) и в холодильник на ночь. Получается просто отвалный паштет. Его мы намазывали на тосты и крекеры и запивали отличным красным Nuits Saint Georges 92.

А если делать обычный паштет из говяжьей печени с морковкой и свежим маслом, то я обычно для украшения стола леплю из паштета ежиков, а сверху тру на терке масло и получают ежики в шубке. Очень забавно и красиво. Кто не любит горьковатого привкуса свиной печени ее достаточно обварить перед приготовлением кипятком и вкус станет нежным и без привкуса свинки.

Значит, по типу котлеты по-киевски, но больше раза в полтора - два. Берется тонко отбитый свиной биток, но такой, чтобы на краешке жира немного было. Этот жир пойдет вовнутрь - тогда в начинку можно меньше сливочного масла добавить.

на развернутый биток - сыр (чтобы начинка не рассыпалась).

Начинка: на половинку битка (начинки должны идти не параллельно, а так, что если котлета будет резаться от тонкого конца к тонкому, сначала будет один вид начинки, а после середины котлеты - другой) выложить резаное копченое мясо (без сала!). рядышком - но так, чтобы не смешивалось - жареные грибочки с луком (не шампиньоны, там всегда

грибы коричневого цвета). Думаю, можно поджарить или свежие, или соленые - по вкусу не заметно будет.

Свернуть в рулетик, запанировать в сухариках и обжарить. На этой котлетке всегда достаточно толстенькая корочка. Я недавно прочла совет - такого типа котлеты рекомендуют панировать дважды, чтобы они получались более сочными.

-----  
**Десерт**

**Торт "Снежок"**

Сливки взбить в крепкую пену, сахар растереть с желтками до исчезновения кристалликов и смешать со сливками. Всыпать ванилин, добавить хорошо взбитые с сахаром белки и, перемешивая, постепенно добавлять просеянную муку. Готовое тесто осторожно переложить в форму (с низкими бортами), смазанную маргарином и обсыпанную толчеными сухарями (пшеничными) или манкой. Выпекать 20-25 минут при температуре 200-220 С. После охлаждения торт вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

мука - 200 г

сахар - 200 г

сливки (33% жирности минимум) - 500 г

яйца - 6 шт.

Если их сделать побольше, и начинить кремом, а сверху полить шоколадом - то это знакомые тебе эклеры.

**Ром - баба со взбитыми сливками Naty**

Мука - 300 гр  
 Ром - 1/2 бутылки  
 Дрожжи - 40 гр  
 Вода - 1/2 литра  
 Яйца - 3 шт + 3 желтка  
 Сахар - 300 гр + 1 ст.л. Оливковое масло - 1+1/2 кофейной чашечки  
 Соль - щепотка

Сразу скажу, что для тех, у кого есть кухонный комбайн, задача облегчается во много раз. Те, кому придется вымешивать тесто руками, должны будут как следует потрудиться. :-)))

Итак, дрожжи растираем с 1 ст.л. сахара и замешиваем тесто из дрожжей, муки, яиц и масла. Если руками, то вымешиваем его минут 15, интенсивно "кидая" его на доску, пока оно не перестанет липнуть к рукам и не станет таким гладким, однородным и красивым. Берем круглую форму диаметром 30 см с дыркой посередине, смазываем ее маслом и выкладываем тесто, как следует соединяя края. Даем подняться в теплом месте примерно час. Когда тесто дойдет до верха дырки ставим форму в разогретую до 190 град духовку примерно на 20 минут.

Тем временем готовим сироп. Сахар растворяем в горячей воде и добавляем ром. Готовую ром-бабу пропитываем примерно 2/3 сиропа, даем остыть, накрываем пленкой и ставим в холодильник на всю ночь (или день). Перед подачей разогреваем оставшийся сироп и заново поливаем ром-бабу. Украшаем взбитыми сливками и мелко порезанными цукатами и подаем к столу.

**Роккоко Naty**

Мука - 500 гр  
Яйца - 2 шт  
Сахар - 500 гр  
пряная смесь (корица, имбирь, гвоздика) - 5 гр  
Цукаты - 200 гр  
Миндаль (половина мелко порубленный) - 200 гр

Смешиваем все ингредиенты (кроме яиц), вымешивая с необходимым количеством воды, пока не получится мягкое тесто. Из этого теста формуем небольшие крендкелчки и выкладываем его на выложенный пергаментом противень. Смазываем их взбитым яйцом и ставим в духовку при 160 град на 30 минут, до золотисто-коричневого цвета.

### Струффоли Naty

Мука - 500 гр  
Мед - 250 гр  
Яйца - 5 штук  
Цукаты - 150-200 гр  
Сахар - 100 гр  
+ 2 ст.л. Цветной "бисер" для обсыпки - 50 гр  
Бренди - 1 рюмка  
Цедра 1 лимона и 1 апельсина  
Масло слив. - 25 гр.

Это блюдо готовится сразу в больших количествах и естся на протяжении всех рождественских праздников. Как я понимаю, оно похоже на татарский торт "чок-чок". Итак, замешиваем тесто из муки, яиц, 2 ст.л. сахара, бренди, размященного сливочного масла и цедры. Ставим в холодильник на полчаса. Потом раскатываем его в жгутики и нарезаем их на кусочки примерно в 1 см длиной. Жарим в раст. масле до золотистого цвета и обсушиваем на салфетках.

В кастрюльке растворяем мед с сахаром и несколькими ложками воды. Помешивая, кипятим, до тех пор, пока не исчезнет пена. Хабрасываем туда половину цукатов, нарезанных на мелкие кусочки и все струффоли. Аккуратно перемешиваем, так, чтобы все струффоли как следует пропитались медом. Выкладываем из на круглое блюдо и влажными руками формуем крендель - с дыркой посередине. Украшаем цветной обсыпкой и оставшимися цукатами. Даем остыть....А потом едим на протяжении всех праздников

Заданные параметры: 10-12 человек, все пожилые – следовательно ничего сильно острого или экзотического, всё должно хорошо жеваться, никакого майонеза, на гарнир – картошка обязательна.

На всю готовку ушло около 2х часов.

Салаты: Альпийский салат; Рис с фасолью и кукурузой; Салат из капусты со сладким перцем. Домашние консервы: всякие капусты и икры (я их не ем).

Горячее: куриное филе с начинкой из слив.масла, рубленной зелени и чеснока - обжаренное и затем тушёное в сливках..

Гарнир: картошка естественно.

Десерт: торт с фруктами и взбитыми сливками и просто свежие фрукты.

#### Альпийский салат.

8 порций.

350г белого репчатого лука,

150г слив.масла,

4 головки красного лука,

&#189; огурца,

1 зубчик чеснока,

4 ст.л. колечек зелёного лука,

1 пучёк рубленной петрушки,

180г тёртого сыра,

600г обезжиренного творога,

100мл молока,

1ст.л. молотого сладкого перца,

1ч.л. молотого кориандра,

&#189; ч.л. тмина,

молотый чёрный перец, соль.

Потушить в масле белый лук. Нарезать красный лук кольцами, а огурец – кубиками. Измельчить чеснок. Смешать все ингредиенты.

#### Рис с фасолью и кукурузой.

250мл. овощного бульёна,

150г длиннозернистого риса,

1 маленькая банка стручковой фасоли (я брала бланшированную из замороженной),

1 банка консервир. кукурузы,

2 помидора,

1 стручёк зелёного сладкого перца,

1 пучёк зел.лука,

200г салями,

2 стручка перца чили (я делала без него),

1 головка салата «Ледяная гора» (я брала обычный),

по 6ст.л. лимонного сока и оливкового масла, соль, перец.

(в рецепте допускается и лимонный сок и уксус(3%).

Я брала лимонный уксус.

1.соотношение масло/уксус= 1/1

немного сахара, соли, перца. Зелень - не сильно пряная (кинза, на мой взгляд, не идёт сюда).

2. соотношение масло/уксус= 1/3, в остальном см. п.1, но для меня это уж очень экстремально).

1. Довести до кипения бульён и сварить в нём рис. Откинуть на дуршлаг фасоль и кукурузу – дать стечь. Помидоры очистить и порезать брусочками. Сладкий перец нарезать ромбиками, а лук кольцами. Нарезать кружочками салями (я брала большую в диаметре салями и посему – резала сегментами).

2. Чили нарезать мелкими кубиками. Нарезать полосками салат. Смешать лимонный сок и оливковое масло. Приправить солью и перцем. Выложить всё в блюдо, перемешать и полить полученным соусом.

#### Салат из капусты со сладким перцем.

200г белокочанной капусты,  
по 100г красного и зелёного слад.перца,  
50г букона,

1 бутылочка салатной заправки с зеленью (я делала сама),

3ст.л. растит.масла.

1. Капусту нарезать тонкой соломкой. Стручки сладкого перца – так же соломкой.

2. Бекон порезать кубиками, обжарить без добавления масла.

3. В салатную заправку влить 3 ст.л. воды и растит.масло – взбить венчиком.

4. Всё смешать. Дать постоять 10 мин. Можно подать с обжаренным белым хлебом.

#### Торт.

3 готовых бисквитных коржа,

500мл. жирных сливок,

сахар – по вкусу,

2 мандарина,

1 груша (свежая),

300г винограда (можно больше),

коньячная пропитка,

желатин,

несколько ложек апельсинового мармелада,

пара ложек давленной брусники с сахаром.

Берём разъёмную форму (я её себе к свадьбе подарила), кидаем в неё покупной бисквитный корж, по краю (прижав «лицом» к бортику) выстраиваем половинки кружочков мандарина. Заспаем взбитые сливки с добавленным уже желатином. Кладём второй корж, пропитываем коньячной пропиткой, мажем мармеладом.

Кладём третий корж (можно тоже пропитать). На него фигурно выкладываем порезанные пополам ягоды нограда, разрезанные веером половинки груш (чуть тоньше, чем половинки – пласт с семечками съест

вместе с собачкой и любимым мужем). Сверху заливаем смесью желатина и давленной брусники.

Всё это дело – в холодильник.

Перед подачей – раскидать поверху срезанные с лимона картофельным ножом серпантинки из цедры.

Коньячная пропитка – 200мл воды, 120г сахара (можно больше или меньше), 50г коньяка. Довести до кипения – охладить.

Меню рассчитано на 6 человек. Anke

## ЗАКУСКИ

### Картофельные оладьи с красной икрой

4 больших картошки(750 г)  
 1 луковица  
 1 яйцо  
 1-2 ст.л. муки  
 150 г сметаны  
 1 пучок укропа  
 100 г красной икры

Картофель и лук потереть на мелкой (сырной) терке, посолить, добавить яйцо и муку и вымесить тесто. Поджарить небольшие оладьи, до сервировки поставить в теплую духовку. Мелко порезать укроп и смешать со сметаной, посолить по вкусу. На каждый оладушек положить по чайной ложке сметанного крема и красной икры.

### Рыба в винном желе

400 г рыбного филе(напр. форель, лосось)  
 1 маленькая луковица  
 1 маленький корень петрушки  
 1 маленький стебель порея  
 1 стебель сельдерея  
 соль, молотый белый перец, 1 лавровый лист, немного паприки  
 6 листиков желатина (10 г)  
 250 мл сухого белого вина  
 200 г креветок  
 2 помидора  
 пучок укропа

Замочить желатин в холодной воде.

Лук, петрушку, сельдерей, морковку и порей мелко порезать, залить 1 л воды, посолить, поперчить, добавить лавровый лист и варить на маленьком огне 20 мин. Потом положить рыбу и продолжать варить при слабом кипении еще 10 мин. Рыбу вынуть и остудить. Бульон процедить. Если он получился мутным, поставить его снова на огонь, ввести 2 белка и дать закипеть, процедить. 250 мл горячего бульона смешать с вином, посолить, поперчить, добавить немного порошка паприки. В этой жидкости развести замоченный и отжатый желатин. Креветки отварить, сбрызнуть лимонным соком и смешать с разобранным на маленькие веточки укропом. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, порезать на дольки. В миску налить немного жидкого желе так, чтобы все стенки были покрыты тонким слоем, поставить в холодильник и дать затвердеть. Затем в середину миски положить кусочки рыбы, залить небольшим количеством жидкости и снова дать застыть в холодильнике. Вокруг рыбы уложить кусочки помидоров, снова залить желе и дать застыть. По краю уложить креветки, залить оставшейся жидкостью и

поставить застывать в холодильник( не менее 4 часов). Перед сервировкой опустить миску быстро в горячую воду и перевернуть на блюдо. Можно сделать это желе и в порционных формочках.

#### Куриные грудки с киви

500 г куриного филе  
около 1 л куриного бульона  
1 стебель порея, 1 стебель сельдерея  
4 киви, 1 апельсин, 1 лимон

Куриное филе положить в кипящий бульон, поварить 10 мин, добавить порезанный порей и сельдерей и варить при очень слабом кипении до готовности. С апельсина срезать цедру, не задевая белое, порезать ее на тоненькие полосочки. Выжать сок из апельсина и лимона. Растопить 1 ст.л. сливочного масла и добавить 1 ст.л. сахара, дать сахару немного карамелизоваться, затем добавлять понемногу сок, уварить немного, посолить и поперчить красным перцем по вкусу. Киви почистить и порезать на тонкие кружочки, уложить на тарелку, сверху положить порезанное на пластинки куриное филе, полить соусом и посыпать полосочками апельсиновой цедры.

### ПЕРВОЕ БЛЮДО

#### Суп из рислинга

1 луковица  
500 мл куриного бульона  
500 мл сухого белого вина ( лучше рислинга)  
1 ст.л.муки  
250 мл сливок  
2 желтка

Луковицу очень мелко порезать и поджарить в кастрюле на 1 ст.л. сливочного масла до прозрачности, понемног доливать бульон и вино. Уварить почти в половину. 1 ст.л. сливочного масла смешать с мукой, сделать шарик, положить его в суп, взбивая постоянно венчиком до тех пор, пока он весь не растворится. Поварить еще 5 мин. Добавить сливки и дать закипеть. Снять суп с огня и ввести слегка взбитые желтки. В суповую тарелку налить суп и посыпать поджаренными в сливочном масле кубиками белого хлеба.

### ВТОРОЕ БЛЮДО

#### Свинина в медовом соусе

Свиная вырезка - 1, 5 кг  
Маленькие луковички - 12 шт  
Морковь - 300 гр  
Масло сливочное, оливковое  
Мускатное вино - 250 гр  
Ягоды можжевельника, лимон  
Мед - 250 гр  
Соль, перец, лавровый лист.

Сразу предупреждаю, что это не самое быстрое в приготовлении блюдо, но очень парадное и вкусное. Мясо, или одним куском, или несколькими крупными натираем солью и перцем и кладем на смазанный маслом

противенью Запекаем в духовке при 180 град примерно 30 минут. Вынимаем противень, заливаем мясо мускатным вином, медом (граммов 200 - 220) , кидаем немного ягод можжевельника, два - три лавровых листика и ставим обратно в духовку еще примерно на час. Время от времени не забываем поливать образующимся соком.

Когда мясо приготовится, вынимаем его из противня , а образовавшийся соус-сок проуживаем при необходимости и переливаем кастрюльку или сковородку с высокими бортиками. Выжимаем туда сок одного лимона, перемешиваем, даем подвыпариться. У нас получается такой немного "сиропобразный" соус. Одновременно на сковороде обжариваем луковички и морковь, нарезанную на кусочки со сливочным маслом, оставшимся медом, небольшим количеством воды и щепоткой соли. Когда овощи приобретут такой "стеклянный/глазированный" вид добавляем туда пару ложек мясного соуса и провариваем еще пару минут.

Подаем мясо на большом блюде, овощи раскладываем сверху и щедро заливаем соусом.

#### Свинные медальоны с вишневым соусом

Филе свинины порезать на медальоны толщиной 1,5 см. На очень горячей сковороде поджарить их с обеих сторон, посолить и поперчить.

Для соуса

200 г вишен (замороженных)

1 ч.л. ягод можжевельника

1 ч.л. лимонного сока

200 мл сметаны

1 ст.л. желе из красной смородины

Вишни разморозить, слить сок. Потушить их 5 мин в собственном соку. Добавить мелко порубленные ягоды можжевельника, лимонный сок, смородиновое желе, потушить еще минутку и добавить сметану, потушить на небольшом огне. Посолить и поперчить по вкусу.

Гарнир - картофельные гнездышки с зеленым горошком

Сварить картошку и сделать пюре без молока, добавить сл.масло, яичные желтки, соль, перец, мускат. Массу заполнить в кондитерский мешок и выдавить на противень "гнездышки". В середину каждого "гнездышка" положить немного потушенный в сливочном масле зеленый горошек (мороженный). Посыпать сыром и запечь в духовке 10-15 минут.

#### ДЕСЕРТ

##### Ореховое мороженое

6 желтков

250 г сахара

500 мл сливок

немного ванили, корицы

100 г молотых орехов

3 ст.л. изюма

Изюм замочить в коньяке или роме. Желтки взбить с сахаром до побеления. Взбить сливки и аккуратно добавить к желткам. Добавить орехи и замоченный изюм, выложить массу в форму и поставить в морозилку не менее, чем на 4 часа.

## Закуски

### Салат торт

3 отваренных яйца, 2 кислых яблока, 1 большая луковица  
1 банка тунца или сардин (можно любой другой любимой консервированной рыбы), 100 грамм сыра, 4 столовые ложки сметаны и 6 столовых ложек майонеза для заправки салата, соль и перец по вкусу, 1 гранат для украшения.

Майонез перемешать со сметаной. Лук мелко нарезать и залить кипятком, чтобы вышла горечь, ополоснуть лук холодной водой и перемешать с 2 ложками смеси майонеза и сметаны, посолить, поперчить и уложить на дно блюдо ровным слоем.

Мякоть рыбы размять вилкой, поперчить и перемешать с двумя ложками заправки (майонез и сметана), уложить на слой лука.

Яйца изрубить, заправить 2 столовыми ложками смеси майонеза и сметаны, посолить и равномерно распределить по рыбе.

Яблоки почистить и натереть на крупной терке, чтобы они не потемнели можно их чуть - чуть сбрызнуть лимонным соком и сразу же перемешать с двумя столовыми ложками заправки. Распределить поверх яиц.

Края салата подровнять, обмазать остатками заправочной смеси и посыпать верх и бока тертым на мелкой терке сыром.

Украсить салат зернами граната и поставить в холодильник как минимум на три-четыре часа для пропитки.

Резать как торт, стараясь сохранить очередность слоев.

Что касается соли, то Вы можете просолить каждый слой, можете просаливать слои через один, это зависит от Вашего вкуса.

Также с легкостью Вы можете уменьшить или увеличить количество сметанно-майонезной заправки для салата.

### Салат СОНАТА

Банка печени трески, два стакана отварного риса, два отваренных яйца, одна вареная морковь, один свежий огурец.

Перец и соль по Вашему вкусу.

Баночку печени трески перемешать с парой стаканов отваренного риса, покрошить два отварных яйца и одну вареную морковь. Добавить свежий большой огурец, мелко порезанный, перемешать все компоненты и сверху украсить зеленью.

Этот салат не требует никакой заправки, но если он покажется вам суховатым, добавьте две столовых ложки майонеза.

### Филе курицы с грибами и сельдереем

Более изысканный вкус этот салат приобретает при использовании копченого мяса курицы, но если у вас в данный момент не нашлось такового, не беда!

800 грамм куриного мяса, столовая ложка масла для жарки, соль, перец, клубень сельдерея, 400 грамм шампиньонов, 200 грамм маринованных огурцов, 4 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка лимонного сока. 2 столовые ложки хрена, щепотка сахара, соус ((соевый или ворчестер (Worcester)) , 100 грамм салатных листьев.

Обжариваем на раскаленной сковороде филе птицы по 2 минуты с каждой стороны и посыпаем специями, продолжаем жарку еще по паре минут.

Очищаем сельдерей, нарезаем его соломкой. Грибы, огурцы нарезать ломтиками, а мясо кусочками.

Для заправки смешиваем майонез, лимонный сок, хрен, сахар, соль. Заправляем выбранным соусом.

Все основные компоненты перемешиваем и оставляем на 20 минут.

Салатные листья хорошо промываем.

Филе и салат из грибов выкладываем на обсушенные салатные листья. Украшаем укропом.

Эти небольшие симпатичные блюда служат не только началом настоящего пиршества, но и настоящим украшением стола.

#### Закуска из брокколи (или цветной капусты) с курицей

Полкилограмма куриного слегка обжаренного филе, соль, перец, 150 грамм майонеза, 4 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка лимонного сока. 500 грамм брокколи или цветной капусты, пучок зелени (укроп, кинза, петрушка).

Филе предварительно обжаренное, посоленное и поперченое нарезать на кусочки. Смешать майонез и сметану. Добавить лимонный сок, соль, перец. Капусту помыть, очистить, разобрать на соцветия. Бланшировать 7-10 минут в подсоленной воде. Положить кусочки филе и соцветия капусты на большое блюдо и обильно полить соусом. Украсить мелко порезанной зеленью.

#### Салат с сыром моццарелла

Половина качана китайской капусты или ледяного салата, три крупных помидора, пачка сыра моццарелла (кружок весом 125 грамм), базилик (допустимо использовать сухой базилик), свежие шампиньоны 100 грамм, 2 столовых ложки лимонного сока, перец, соль, оливковое масло для заправки салата.

Чистим, моем и тоненько режем дольками маленькие, свежие, крепкие шампиньоны и сразу после нарезки обрызгиваем их лимонным соком во избежании почернения. Режем помидоры крупными дольками, и посыпаем их от души измельченным базиликом. Крупно нарезаем китайскую капусту или ледяной салат.

Сыр моццарелла режем кубиками размером не более сантиметра.

Перемешиваем все ингредиенты в большой салатнице и заправляем оливковым маслом.

#### Салат из куриных ломтиков в соусе из грецких орехов

800 грамм куриного филе, соль, перец,  
200 грамм почищенных и измельченных грецких орехов,  
2 луковицы, 3 зубчика чеснока, 3 столовые ложки лимонного сока,  
125 грамм йогурта (натурального), 2 столовые ложки оливкового масла,  
пол чайной ложки паприки, лепестки мяты или мелиссы.

Куриное филе отварить в подсоленной воде с добавлением любой вариации кореньев для супа. Через десять минут филе достать из бульона, охладить и нарезать толстыми полосками. Ядра орехов, мелко порубленный чеснок, лук и лимонный сок, а также йогурт, оливковое масло смешать до состояния однородной массы.

Выложить ломтики филе на листья салата и залить их сверху ореховым соусом.

Сверху филе чуть приправить порошком паприки и украсить листьями мяты или мелиссы.

#### Горячая закуска - Жюльен из креветок

Мороженые креветки 200 грамм, большая репчатая луковица, 60 грамм молока,

100 грамм сливок., 2 столовые ложки муки, сливочное масло, 50 грамм тертого сыра, соль, перец, мускатный орех.

Креветки размораживаем, лук мелко нарезаем и слегка обжариваем, муку подсушиваем на разогретой сковороде до бежевого цвета. Разбавляем муку молоком, аккуратно вливаем сливки, постоянно помешивая компоненты - получаем белый соус.

Добавляем, креветки и лук, приправляем перцем, мускатным орехом и свежемолотым перцем. Перемешиваем и раскладываем в кокотницы или одну большую емкость для запекания, сверху трем сыр на крупной терке и запекаем в духовке до получения румяной корочки.

Это блюдо можно поставить в духовку, когда Ваш первый гость уже будет звонить в дверь.

#### "Цветочки" НГ

Рецепт из какой-то телепередачи, вроде "Пальчики оближешь", опробован неоднократно, приводит в восторг гостей ;))

Но каждую порцию требуется кусок говядины (телятины), кусок свинины, кусок ветчины (или грудинки, или сала), 1/2 яйца. Можно обойтись без ветчины или без свинины.

Мясо хорошо отбить, грудинка должна быть отрезана тонким ломтиком. Кладем на говядину свинину, потом грудинку и сверху половинку яйца (выпуклостью вниз), заворачиваем все это шариком и переворачиваем швом вниз. Сверху делаем 3 надреза крест-накрест (прорезая все три слоя мяса, но не прорезая яйцо), и в духовку. Там вся эта красота раскроется и получится цветок. Можно перед тем, как сунуть в духовку, слегка приоткрыть лепестки. Ну а подавать на каких-нибудь листьях или с зеленью - цветок все же.

#### Закуска-украшение стола МИЛЛЕНИУМ Lilia

Покупное слоеное тесто разрезать на полосы 20 см в ширину и 30 см. в длину. Нам понадобится четыре таких полоски для выпечки четырех отдельных фигур. Выложить начинку на край полосы и скатать плотный рулет. Защепить края и промазать их яичным желтком, соединить концы колбасок-рулетов и формировать три овальных кольца из трех рулетов, а из последнего сложить цифру 2. В итоге мы имеем шикарное

украшение стола в цифровом выражении наступающего года 2000.  
Начинка может быть любая.

#### Начинки

- 1.Слегка обжаренный в топленом масле мясной фарш с добавлением риса и яйца.
- 2.Пожаренная и перемолотая через мясорубку печень, перемешанная с большим количеством обжаренного лука.
- 3.Порезанная мелкими кусочками курага, перемешанная с отваренным куриным филе (или филе индейки) с добавлением трех ложек сливок.
- 4.Сладкая начинка из любых сухофруктов, помолотых орешков и меда.
- 5.Творожная начинка.
6. А также любимый многими капустный или грибной фарш.

#### Фаршированный перец

4 стручка сладкого перца яркого цвета.

150 грамм мягкого, полужидкого сыра домашнего.

3 зубчика чеснока.

Укроп и петрушка мелко порубленные.

Соль и перец по вкусу.

Половина банки консервированной кукурузы.

Возможен вариант замены домашнего сыра на любой твердый сорт, но в этом случае нам потребуется 100 грамм майонеза.

Перец помыть, отрезать часть с плодоножкой, удалить сердцевину с семенами.

В подготовленные таким образом стручки уложить очень плотно охлажденную начинку. Перец оставить в холодильнике на пару часов и при подаче на стол порезать острым ножом кружками.

#### НАЧИНКА:

Сыр перемешать с раздавленным чесноком, добавить все оставшиеся компоненты и хорошо перемешать. В случае использования твердого сыра, натереть сыр на крупной терке и добавить майонез.

#### Основные Блюда

##### Утка в коньяке

6 утиных грудок

2 головки лука (желательно красного)

2 зубчика чеснока

5 столовых ложек коньяка

соль

черный перец

лавровый лист

петрушка, киндза

Утиные грудки без кожицы

предварительно хорошо натертые солью, поперченные сложить в лоток.

Приготовить маринад:

Измельчить луковицы и чеснок, соединить эту массу с коньяком, мелко раскрошенным лавровым листом, мелко нарезанной зеленью и свежемолотым черным перцем.

Промариновать в этой массе утку в течение 2-3 часов.

Выложить грудку на решетку-гриль или на противень (снизу поставить емкость с водой). Запекать в духовке при 200-220 градусах 30-45 минут.

Перед подачей на стол грудки нарезать и выложить на праздничное блюдо, сверху посыпав зеленью и по краям разложив проспиртованные в коньяке сухофрукты и орехи.

### Основные блюда

#### **УТКА С АПЕЛЬСИНОВЫМ СИРОПОМ**

6 утиных ножек, имбирь, анис,  
3 зубчика чеснока (измельчить),  
1 чайная ложка гвоздики,  
1 чайная ложка соли, черный перец,  
растительное масло и цедра апельсина.

#### **ДЛЯ СИРОПА:**

4 больших апельсина, 1 лимон, 1 морковь  
стебель сельдерея, полтора литра куриного бульона, 450 мл. сладкого мускатного вина, 1 ложка сахара, 2 ст. ложки апельсинового сока.  
Приправы по вкусу.

Соединить чеснок, имбирь, анис и гвоздику, соль и перец. Мясо проколоть вилкой в нескольких местах. Перемешать мясо со специями и поставить в холод на 24 часа. Ножки выложить в сотейник или гусятницу, залить холодной водой, довести до кипения и тушить 2 часа. Затем слить весь соус и ножки откинуть.

Ножки смазать оливковым или растительным маслом без запаха.

Выложить на решетку в духовом шкафу. Запекать при температуре 230 градусов в течение 30 минут до золотистой корочки.

#### **Приготовить соус:**

Для этого нарезать апельсины, лимоны, морковь и сельдерей. Выложить в кастрюлю, добавить куриный бульон (можно приготовленный на основе бульонного кубика).

Приправить бульон по вкусу и проварить на медленном огне 20-25 минут до выпаривания половины жидкости. Протереть через дуршлаг до пюреобразного состояния. Добавить вино, сахар и апельсиновый сок. Довести до кипения и варить 30 минут. Ножки подать с апельсиновым сиропом, украсив цедрой лимона.

### Гарнир:

Как гарнир идеально подходит к этому блюду цветная белая капуста, приготовленная любым способом или брокколи запеченная под сырносливочной корочкой.

Утиные ножки и утиные грудки, обозначенные в предыдущем рецепте Вы можете заменить разделанной на куски целой птицей.

Если Вы готовите традиционного рождественского гуся или индейку, то есть возможность удивить гостей очень вкусным и необычным

МУЖСКИМ СОУСОМ ВИСКИ:

Для этого 150 грамм виски смешайте с соком, выделившимся при жарке птички, как правило, это не менее чем пара стаканов, если вес птицы более 2 кг.(если это жирный гусь жирок лучше предварительно снять), добавьте 2 столовые ложки меда, соль, перец, бутон гвоздики, ягоду можжевельника, немного сухой зелени и проварите, постоянно помешивая в течение пары минут, практически давая соусу закипеть на медленном огне.

После того как Вы сняли соус с огня, смешайте его с лимонным соком от одного лимона. Последние 10-15 минут запекания, поливайте птичку этим соусом и отдельно поставьте в соуснике это чудо на праздничный стол.

Филе трески запеченное с сыром

В этом рецепте треска заменима на практически любую другую не очень жирную рыбу.

6 тонких кусочков филе трески по 125-150 грамм каждый.

Соль, перец, взбитое яйцо, 50 грамм мягкого сыра типа адыгейского, 40 грамм любого острого жесткого сыра, зубчик чеснока, пол-лимона, зелень укропа и петрушки, 6 столовых ложек растительного масла, 12 листов готового слоеного теста.

Филе приправить солью и перцем.

В комбайне соединить мягкий сыр, чеснок, зелень, цедру и сок лимона с 2 столовыми ложками масла. Приготовить пюре.

На лист теста слегка смазанного растительным маслом положить кусочек трески, распределить сырную пасту, накрыть другим листочком и соединить края. Все порции сформировать по этому принципу.

Каждый конвертик слегка смазать кисточкой растопленным маслом и выпекать 8-10 минут. Полить конвертики взбитым яйцом, посыпать тертым жестким сыром и снова поставить в духовку на 5-7 минут. При подаче украсить веточками петрушки и маслинами.

Курица (петух) в соусе с медом и лимоном

Крупная курица (двух или полуторакиллограммовая), две луковицы мелко нарезанная (или одна большая), 250 грамм панировочных сухарей.

Цедра и сок одного крупного лимона

1 яйцо, 2 столовые ложки меда, масло, соль, перец, петрушка, ломтики лимона для украшения.

Смешать лук, сухарики, цедру и сок лимона, яйцо, добавить соль и перец по вкусу.

Нафаршировать курицу этой смесью, сбрызнуть растопленным маслом и поставить в предварительно разогретую духовку до 180 градусов.

Курицу расположить на противне и прикрыть фольгой. Запекать в течение 30 минут (и чуть подольше, если птица крупная).

Затем снять фольгу, смазать курицу медом, сбрызнуть лимонным соком и выпекать еще 30 минут.

При подаче на стол украсить курицу зеленью петрушки и ломтиками лимона.

#### Свинина, запеченная в шубке

Это очень экономный и вкусный рецепт. Вы потратите только 15 минут на подготовку мяса и шубки, а остальное за вас сделает духовка.

1,5-2 кг. мяса свинины (идеально для запекания подходит лопаточная часть),

2 дольки чеснока, чайная ложка тмина, приправы по вкусу, соль, перец.

Шубка.

1 стакан светлого пива, пол - стакана воды и муки ровно столько чтобы получилось густое как замазка тесто. Соль, щепотка перца. 1 столовая ложка оливкового или растительного масла.

Мясо опускаем в холодную, сильно соленую кипяченую воду и выдерживаем пару часов.

Обсушиваем салфеткой свинину, протыкаем в глубину ножом кусок мяса в 15-20 местах и натираем смесью перца, раздавленного чеснока, тминных семян и любых приправ, которые вам по душе.

Воду перемешиваем с пивом, добавляем соль, перец, ложку масла и ровно столько муки, чтобы получилось густое как замазка (но не забитое) тесто.

Смачиваем руки растительным или оливковым маслом и руками обмазываем тестом кусок мяса.

Ставим мясо в горячую духовку (200 градусов) примерно на полтора часа и под противень с мясом ставим глубокую емкость наполненную водой. Поверхность теста периодически сбрызгиваем водой, если процесс запекания будет слишком интенсивным, переместим кусок этажом ниже и накроем сверху пергаментом, смоченным в воде.

Мясо, приготовленное правильно имеет нежнейший вкус, а корочка из теста совершенно съедобна и по вкусовым качествам превосходит хорошее дрожжевое тесто. Шубка впитывает ароматы приправ, и большое количество выделяющегося сока.

Гарнир

Откажемся в эту праздничную ночь от традиционной Русской картошечки и остановимся на рисе.

#### Рис - Радуга

Варим 2 стакана длиннозернового риса в четырех стаканах воды с добавлением соли, перца и пудры-паприки. Когда рис практически полностью впитает воду, сверху выкладываем на рис почищенный, вымытый и порезанный кубиками красный и желтый перец, пол банки зеленого горошка (кто любит, может заменить горошек тоненько порезанным стеблевым сельдереем), четыре ложки кукурузы консервированной и несколько горошин душистого перца. Если рис впитал слишком много жидкости вы можете исправить положение, долив

грибного или овощного бульона. Закроем крышкой рис, и на очень медленном огне выдержим блюдо еще 5-7 минут. Готовый рис выложить на блюдо и аккуратно перемешать. Очень пикантный вкус при добавлении мелко порезанных листиков базилика.

### Десерты

#### Лимонный торт

Для теста:

50 грамм помолотого миндаля.

цедра половины лимона протертая на терке.

150 грамм муки.

75 грамм сливочного масла

1 яйцо

4-5- капель миндальной или ванильной эссенции.

Для начинки:

Столовая ложка сливочного масла,

3 лимона,

5 яиц, 150 грамм сахарной пудры.

Для украшения:

1 белок,

листочки мяты,

сахарная пудра,

замороженные красная или черная смородина,

идеальный вариант свежие клюква и брусника,

лепестки розы.

Поджариваем миндаль, соединяем цедру лимона с мукой, сахаром и маслом. Добавляем в эту массу миндаль, все хорошенько перемешиваем.

Взбиваем белок и отделяем 2 столовые ложки белковой пены от взбитой массы. Добавляем в белковую массу миндальную или ванильную эссенцию, вливаем 1 ст. ложку воды и соединяем с тестом. Выносим тесто на холод на пару часов и после этого не тонко раскатываем.

Выкладываем тесто в форму для кекса, и 30 минут выдерживаем на холоде. Затем выпекаем в течение 20 минут. Чтобы тесто не вздулось, насыпьте на поверхность выпекаемой массы гороха или чечевицы. В самом конце выпекания смазываем тесто белковой пеной и еще 5 минут выдерживаем в духовке.

Для начинки:

Распускаем масло, натираем цедру трех лимонов и выжимаем сок (приблизительно две третьих стакана).

Взбиваем яйца, и не останавливая процесс взбивания добавляем масло, цедру, лимонный сок и сахарную пудру.

Выливаем лимонную начинку в теплое тесто и выпекаем в течение 30 минут. Перед тем как переложить торт на блюдо дать ему постоять не менее получаса в форме.

В остатки от взбитого белка обмакиваем листья мяты, встряхиваем их и обваливаем в сахарной пудре. То же самое делаем с ягодами. Украшаем торт мятой, ЯГОДАМИ И ЛЕПЕСТКАМИ РОЗЫ.

Великолепное дополнение десертного стола мороженное сорбит в бокале шампанского или с добавлением рюмки любимого ликера.

#### Сорбит - КИВИ

900 грамм киви (вызревшего!), пол-лимона, 1 апельсин, 40 грамм сахара или сахарной пудры.

Почистить киви от кожуры и порезать на кусочки. Отжать сок половины лимона и одного апельсина. Миксером перемешать кусочки киви в пюре вместе с соком лимона и апельсина. Добавить сахар и продолжать взбивать до полного его растворения. Выложить пюре в любую форму для замораживания и поставить в морозильник на 10 часов. Бесподобное низкокалорийное мороженое!

#### Торт с черносливом Lilia

Для этого тортика идеально подходят заранее заспиртованные сухофрукты и орешки, если Ваш сосуд с заспиртованными фруктами дождался своего часа, Вы значительно сэкономите время при приготовлении этого десерта.

Для теста:

175 грамм муки  
40 грамм сахарной пудры  
щепотка соли  
90 грамм сливочного масла  
1 яичный желток  
лимонный сок.

Для начинки:

500 грамм чернослива (без косточек)  
3 ст. ложки коньяка  
75 грамм сливочного масла  
75 грамм сахарной пудры  
1 яйцо  
175 грамм грецких орехов  
50 грамм молотого миндаля

Тесто:

Соединим в кухонном комбайне муку, сахар, соль и масло. Перемешаем ингредиенты, добавив желток, лимонный сок и полторы ложки столовых воды. Вымесим тесто, завернем его в целлофан и выдержим на холоде 2-3 часа.

Чернослив проспиртуем в коньяке в течение 2-3 часов.  
Раскатаем тесто в круглый пласт диаметром 25 см. Выложим в форму и выпечем в течение 20 минут до слегка золотистого цвета.

Начинка:

Откинем проспиртованный чернослив, сохранив коньяк. Взбиваем масло с сахаром, соединяем со взбитым яйцом.

Измельчаем 100 грамм орехов. Орехи и миндаль соединяем с маслом, добавляем коньяк, в котором выдерживался чернослив. Выкладываем и распределяем эту массу на корже.

Выкладываем чернослив и половинки ядер оставшихся орехов, присыпаем сахарной пудрой и запекаем 35-40 минут (начинка должна стать золотистого цвета и немного подняться).

## ТОРТ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА, С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ И БИСКВИТНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ

Для теста:

1 упаковка мороженого готового слоеного теста (10 плиток).

Для начинки:

6 яиц, 125 грамм сахара, 4 столовые ложки муки, 500 мл. молока, 1 пакетик ванильного сахара или стручок ванили, 200 грамм сливок, 200 грамм бисквитного печенья (пальчики)

30 мл. рома, бренди или коньяка.

Для украшения:

100 грамм шоколада.

8 плиток слоеного теста разморозить.

Духовку нагреть до 200 градусов. Противень накрыть бумагой для выпекания.

Сделать два квадратных коржа, уложить встык 4 плитки теста. Края слегка смочить водой и крепко сдавить.

Коржи выложить на противни. Несколько раз проколоть вилкой, чтобы они не вздулись. Выпекать в течение 15 минут.

Начинки:

Яичные белки отделить от желтков. Белки можно использовать для приготовления салатов оливье, с печенью трески, мимоза, крабовые палочки и т.д. Желтки взбить с сахаром до получения густого крема. Муку просеять над взбитыми желтками и добавить 200 грамм молока.

Добавить ванильный сахар или стручок ванили поварить в оставшемся молоке и вынуть.

К молоку добавить тщательно взбитый яичный крем. В течение 2-х минут варить эту смесь, постоянно помешивая, затем дать ей остыть.

Сливки взбить с ванильным сахаром до образования густой пены, после этого осторожно ввести их в охлажденный ванильный крем.

Приготовление и украшение торта:

Корж покрыть половиной крема.

Поверх коржа положить печенье - пальчики, предварительно сбрызнув пальчики ромом или коньяком.

Сверху выложить оставшийся крем. Прикрыть вторым коржом, слегка надавить на него.

Шоколад натереть на крупной терке хлопьями и посыпать торт. Поставить в холодное место на 3-5 часов. Для более полной пропитки хорошо бы оставить торт на 10-12 часов в холодильнике.

## САЛАТЫ

### Салат из тунца

сладкая кукуруза  
банка тунца  
репчатый лук  
соленые огурцы  
майонез

Все составляющие салата должны по размеру соответствовать зернышкам кукурузы.

Измельчить все составляющие салата, тщательно перемешать и заправить майонезом.

### Салат Юбилейный.

Полкурицы  
20 г сушеных грибов  
50 г сыра  
1 консервированный огурец  
2 яйца  
1 луковица  
1 ст. л. растительного масла  
майонез  
соль  
зелень петрушки

Подготовленную курицу отварить, отделить мякоть от костей, нарезать соломкой. Очищенный репчатый лук нарезать соломкой и обжарить на растительном масле до готовности. Огурцы очистить от кожицы и семян. Подготовленные огурцы и сыр нарезать соломкой. Яйца сварить и мелко порубить. Замочить сушеные грибы, отварить и нашинковать соломкой. Все компоненты соединить, перемешать, посолить, заправить

майонезом. Подать салат в тарталетках или корзиночках, украсив зеленью петрушки.

#### Салат из баклажанов и помидоров.

2 баклажана,  
8 помидоров,  
2 стручка болгарского перца,  
растительного масла  
соль, перец черный молотый  
зелень укропа и петрушки ( по 1 пучку)

Баклажаны промыть, нарезать кружочками, посолить, дать постоять 15-20 минут, чтобы стекла горечь. Затем кружки обжарить на растительном масле до готовности. На дно салатника уложить слой баклажанов, пересыпать рубленой зеленью, поперчить, на каждый кружочек положить колечко болгарского перца, залить протертыми и проваренными помидорами (можно взять готовый томатный сок), затем в том же порядке, но слой баклажанов класть меньшим диаметром, все заложить снова, подсолить, поперчить, залив соком от помидоров. И т.д. Выдержать 3 часа в холоде, после чего подавать как острую закуску.

#### ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Главную идею этого блюда я подсмотрела в одном ресторанчике, а для ее осуществления я воспользовалась рецептами из разных источников. В результате получается очень красиво и вкусно. Для сервировки лучше взять менажницы, но можно воспользоваться и большими тарелками. В центр тарелки положить консервированную кукурузу. Нарезанные кружками огурцы (свежие или соленные) и помидоры выложить так, чтобы тарелка оказалась разделенной на 4 сектора. В каждый сектор положить листик салата. В 1й сектор - кладем картофельную котлету, во 2й - шницель из телятины, в 3й - кусочки куриного филе в кляре, в 4й - рыбное филе. Украсить все ломтиками лимона и веточками кучерявой петрушки. В самый центр блюда поместить маленькую свечку для торта. При подаче на стол, свечку поджечь.

#### Картофельные котлеты с грибами.

Картофель  
Грибы (шампиньоны, можно другие, которые не надо предварительно отваривать)  
Лук репчатый  
Соль по вкусу

Подготовить грибы, мелко нарезать и пожарить, отдельно пожарить репчатый лук.

Грибы и лук смешать. Отварной очищенный горячий картофель протереть через сито. Добавить немного муки и яйцо. Сформировать лепешку, положить на нее грибы, сформировать котлету. Обвалить в панировочных сухарях и обжарить.

Шницели из телятины с начинкой.

2 шницеля из телятины по 150 г каждый  
2 тонких ломтика ветчины  
2 тонких ломтика сыра  
2 кружочка соленого (маринованного) огурца  
соль, перец

Шницели вымыть, обсушить салфеткой, слегка отбить, натереть солью и перцем.

На каждую половинку шницеля положить по кусочку ветчины, сыра и кружочек огурца. Начинку накрыть второй половинкой шницеля, края соединить вместе и склоть деревянной палочкой. Обмакнуть во взбитые яйца, обвалить в панировочных сухарях и обжарить. При подаче украсить веточками петрушки.

При желании, шницели можно не обжаривать, а запечь в духовке, смазав поверхность майонезом.

Куриное филе в кляре.

Для приготовления можно взять готовое куриное филе, а можно 1 окорочок.

Вырезать из него косточки так, чтобы мясо осталось цельным кусочком.

Отбить, посолить, поперчить. Нарезать на кусочки. Приготовить кляр из молока, яйца, муки. Обмакнуть кусочки курицы в кляре и обжарить.

Рыбное филе

1 вариант:

Филе рыбы посолить, поперчить, обмакнуть в яйца и сухари и обжарить до золотистой корочки.

Или 2 вариант:

Филе рыбы

Лук

Тертый сыр

Майонез

Приправа для рыбы

Рыбное филе нарезать кусочками, посыпать приправой для рыбы, уложить на смазанную маслом сковороду, посыпать мелко нарезанным луком, тертым сыром, смазать майонезом и запечь в духовке.

**ДЕСЕРТ**

Торт «Нежный»

Для теста

6 желтков

1/2 ст. сах. песка

100 г размягченного сл. масла  
1 ч.л. разрыхлителя  
3/4 ст. муки

Для суфле

8 белков  
2 ст. мелкого сахарного песка,  
сок и цедра лимона, можно немного сока облепихи  
1\4 ст. сока клюквы или любой другой красный сок.  
3 ч.л. какао  
2 ст. л. желатина с верхом

Для глазури

3 ст. л. молока  
4 ст. л. сах. песка  
50 г сл. масла  
3-4 ч.л. какао

Тесто:

Желтки растереть с сахаром, маслом, мукой, разрыхлителем. Разделить тесто на 2 части. На смазанную жиром кальку намазать тонким слоем тесто. Не перепекать! Остудить.

Суфле:

Взбить 8 свежих белков с сахаром так, чтобы белки загустели и не спадали с венчика. Желатин замочить за 40 минут в одном стакане холодной кипяченой воды.

Разделить белки на три части. В одну часть добавить какао, в другую - красный сок, в третью - лимонный сок, цедру, и сок облепихи.

В форму, где пеклись коржи, на дно положить кальку, затем корж, потом одну часть взбитых белков с добавками и 1/3 разведенного остывшего желатина, затем поставить в холодильник на 5-6 минут, чтобы немного застыло, затем вторую часть и тоже в холодильник, потом 3 часть и прикрыть вторым коржом. Затем залить глазурью. Бока обсыпать крошкой или орехами.

Крем творожный с цукатами.

250 г густых сливок  
250 г творога  
50 г цукатов  
250 г апельсинового сока  
20 г желатина  
100 г воды  
150 г сахарной пудры  
ванилин

Творог пропустить через мясорубку дважды или протереть через сито, добавить сахарную пудру, измельченные цукаты или апельсиновые,

лимонные дольки, ванилин, апельсиновый сок, замоченный в воде желатин. Все перемешать.

Сливки охладить, взбить и смешать с творожной массой, поместить в формочки и охладить.

При подаче на стол украсить цукатами, полить клюквенным или смородиновым киселем.

### Лимонное ризотто Naty

300 г круглого риса поджарить в 50 г сл. масла до тех пор, пока рис не впитает в себя все масло. Добавить 400 мл подогретого бульона и варить на среднем огне, пока весь бульон не впитается, периодически помешивая. Если рис еще не сварился, добавлять понемногу воду и варить до готовности (но рис не должен развариться). Затем добавить 250 мл слегка подогретого белого вина, сок и цедру одного лимона, 2 ч.л. сахара. Срезать с половины лимона цедру (только желтое) и порезать ее на тоненькие полоски. Рис положить на тарелку и украсить полосочками цедры и листиками мяты (или мяты).

### Необычная закуска из фиников

на 500 г фиников  
50 г грецких орехов  
1 зубчик чеснока  
100 г тертого сыра(остренького)  
1 ст.л. мелко порезанной петрушки  
1 ст.л. оливкового масла

Финики разрезать вдоль и вынуть косточки, орехи и чеснок мелко порубить, добавить сыр, петрушку, оливковое масло, посолить, поперчить. Этой смесью заполнить финики и запечь 10-12 мин в духовке.

### Апельсиновый мусс Anke

250 мл апельсинового сока закипятить с 50 г сахара. Замочить 4 листика желатина в холодной воде, отжать и растворить с горячем соке. Добавить 2 ст.л. апельсинового ликера и поставить на холод. Взбить 250 мл сливок и добавить их в начавшуюся желироваться массу (она не должна быть жидкой, но и не слишком зажелировавшейся). Взбить 2 белка с 40 г сахара и аккуратно ввести в массу. Поставить на сутки в холодильник. Из 3-4 апельсинов вырезать филе и залить их 40% апельсиновым ликером или коньяком. Из мусса с помощью ложки вырезать шарики и сервировать с замаринованными в ликере апельсиновыми дольками.

## Новогоднее меню

### **Закуски**

#### Яйца с икрой

На 1 банку красной икры отварить 10 яиц вкрутую. Яйца разрезать пополам вдоль, на каждую половинку выложить по чайной ложке икры, украсить зеленью чего-нибудь.

#### Струдель с мясом

Из 150 гр муки, 1\2 столовой ложки уксуса, щепотки соли, 2,5 ст. ложки растительного масла, 5-6 стол. ложек воды замесить тесто.

Вскипятить чайник воды, налить ее в глубокую фарфоровую емкость (салатник, например), подождать, пока емкость нагреется, слить воду и накрыть тесто. Подождать, пока салатник остынет, и повторить еще 2 раза. Тогда тесто станет эластичным и его можно будет легко раскатать в тонюсенький лист-прямоугольник.

Для начинки 1 стручок зеленого и 1 стручок красного сладкого перца нарезать полукольцами, мелко нарезать 1 луковицу, 125 гр шампиньонов тоже как-нибудь измельчить, все это обжарить в глубокой сковороде до мягкости.

Сделать фарш из 500 гр телятины. 1 булочки, 1 зубчика чеснока. Добавить туда 1 сырое яйцо, соль, перец, мускатный орех.

Сборка произведения:

На тесто выложить 300 гр тонко порезанного сыра, потом разровнять фарш мясной, потом-овощной. Свернуть рулетом (1,5 оборота примерно), защипать края, положить на противень или в сковородку и запекать до золотистой корочки около 40 минут. Если с краев полезет плавленый сыр- не беда, именно для этого я пеку в сковороде- меньше мыть потом.

Можно есть горячим или холодным.

#### Салат "Слоеный"

В этом салате все выкладывается слоями в прозрачную посуду, при поедании достается со дна.

1 слой- 2 отварные картошки натереть на шинковке,

2 слой- 3 соленых огурца порезать кубиками,

3 слой- 2 большая отварная морковь- на терку,

4 слой- майонез,

5 слой- пол-чашки сухого риса отварить до готовности с кубиком бульона,

6 слой- банка горбуши, раздавленной вилкой прямо в месте проживания,

7 слой- 3 отварных яйца натереть,

8 слой- 1 большая вареная свекла тоже замучаная на терке.

Сверху залить майонезом и посыпать зеленым лучком.

#### Слоеные кармашки

Разморозить готовое слоеное тесто, раскатать прямоугольником, разрезать на кусочки 6х12 см, на каждый кармашек положить по кусочку сыра и ветчины, защипать, испечь.

#### Закусочка под водочку

0,5 кг твердого сыра натереть на шинковке, 3-4 зубчика чеснока раздавить, майонезом заправить.

#### Куриный салат

Отваренное куриное мясо измельчить, курагу и чернослив изрубить, чеснок задавить, всех их перемешать и майонезом залить.

#### Основное блюдо

##### Отбивные свиные с сыром

На каждую порцию взять 1 толстую (1,5 см) свиную отбивную, можно на косточке.

В куску мяса сделать надрез вдоль так, чтобы получился кармашек, в который вложить кусочек сыра ( или грибочки, или еще что-нибудь), запанировать биток в муке, кляре, муке, кляре ( а, может, в сухарях?). Жарить в большом количестве масла.

Отдельного гарнира не предусмотрено, пользуем закуски.

#### **Десерт**

##### Суфле “Птичье молоко”

4 белка взбить в крепкую пену с 1,5 стакана сахара до его полного растворения.

1,5 столовой ложки желатина замочить в небольшом количестве воды (5-6 ложек), нагреть до полного растворения желатина, смешать с белковой массой. Вылить в желаемую форму ( одну или несколько), охладить. Шоколад растопить на водяной бане, залить суфле. Посыпать кокосовой стружкой ( положить всеми любимые заспиртованные фрукты?).

### Быстрое и за несколько дней

Можно а) напечь маленьких закусочных заварных, б) трубочек из покупного слоеного теста - все заранее (например, уже сейчас), завернуть в пищевую пленку или целофан поплотнее, чтобы воздуха было поменьше и заморозить. А потом просто за некоторое время до наполнения разморозить в микро или в духовке и дать остыть. Заполнить по вкусу. Точно так же можно поступить и с корзиночками - напечь за 7-12 дней, плотно накрыть и хранить при комнатной Т, а за 2-3 часа до подачи наполнить. И заранее, и по-моему достаточно эффективно. А начинки разные - и рыбные (проще всего из консервов) и колбасно-ветчинные, и сырные, и сырно-овощные.

Берёшь куриное филе, слегка отбиваешь пластинки. Посередине каждого кусочка положи кусочек масла со специями и рубленой зеленью. Далее складываешь как угодно: рулетиком, вдвое, как котлету по-киевски или ещё как-нибудь. Края можно скотать зубочисткой или запанировать всё это дело. И в морозилку.

Затариться всевозможными морожеными овощами.

Заранее можно купить и всевозможные круассаны-турноверы-лакомки и иже с ними из слоёного теста (сырые) - и в морозилку.

Перед праздничным обедом:

быстренько не размораживая обжариваешь куриные заготовки (минут10), потом кидаешь их в неглубокую жаровню (лучше такую, которую можно потом на стол поставить - сэкономишь время на сервировке) поливаешь чуть-чуть сливками и растит-м маслом и в духовке томиться /это если без панировки, с панировкой - без сливок/.

Пока суть да дело - мороженные овощи в микроволновку или бланшировать. Потом их можно залить готовым покупным соусом.

Да, не забудь слойки сунуть в духовку.

А салаты можно прикупить готовые.

И у тебя останется ещё целый час на марафет.

Загодя печешь маленькие профитерольки. Складываешь их в п/э пакет и убираешь в холодильник.

Перед новым годом делаешь соус бешамель. Он много времени не отнимает. (Молоко, масло, мука, соль, перец). Берешь форму для запекания, я брала жаропрочную прямоугольную стеклянную, выкладываешь в ряд профитерольки, заливаешь соусом, щедро посыпаешь сверху тертым сыром и в духовку, пока все не позолотится !!! Все!!!

Заранее надо прикупить сыр плавленый, копченую рыбку красненькую, зелень(можно помыть, порезать и заморозить), лучек, и лаваш листовой.

За полчаса до стола:

лучек порезать и позолотить в масле до золотистого цвета(я это делаю в микро), нарезать рыбку, смешать все ингредиенты. Намазать на лаваш и свернуть рулетом. Порезать поперек на кольца, заколоть шпажками и украсить дольками лимона и маслин-оливками.

Красиво и вкусно. А главное быстро!

А еще заранее можно сделать баклажаны маринованные.

Кстати, а почему бы не сварить свежие артишоки (если конечно будет возможность в магазин заехать) и подать их с соевым соусом и шиком? Помоему очень оригинально и возни нет.

Лосося можно заранее засолить - только порезать его придется к столу.

Ну, во-первых, все классические салат с майонезом можно приготовить для за три до подачи, а заправить майонезом за один день. Они даже вкуснее будут, когда настоятся. А непосредственно переж подачей их можно сверху облить майонезом и украсить заранее помытой и просушенной зеленью, отваренными яйцами, отваренной морковкой и т.д.

Модно приготовить заранее заготовку для фаршированных яиц. Белки отлично хранятся в холодильнике. Фарш (из желтков с майонезом и луком, например) можно сделать за день или два и поставить в холодильник, накрыв верхнюю часть сливочным маслом (как с икрой делается), чтобы не сохал.

Отличная закуска (можно подать и как холодную, и как горячую) домашняя буженина. Можно приготовить и за 5-6 дней и поставить в холодильник. Только настоится. Делается элементарно - покупается свиной окорочок, натирается от души солью и перцем, ножом делаются глубокие проколы, в которые засовываются ломтики чеснока, заворачивается в фольгу и ставится в духовку часа на 3-4 в зависимости от величины окорочка, на средний жар. Перед подачей нарезать на ломти, подать можно со сметанно-чесночным соусом или с хреном..... Успех гарантирован.

Всевозможную овощную икру не только можно, но и нужно сделать за пару дней. Она должна настояться.

Еще горячая закуска: блинчики. Пекутся за день или два, промазываются маслом и ставятся в холодильник стопочкой под целлофан. Начинка для них тоже делается заранее (например картошка размятая, смешанная с жареными с луком грибами). В день праздника блины ставятся на секундочку в микро или в духовку, так, чтобы масло подтаяло и их было легко отделять один от другого. В низ заворачивается начинка (лучше трубочкой) и перед подачей их ставят на секунду подогреться.

Не стоит забывать про профитроли - маленькие заварный булочка. Я их делаю бывает и за неделю, и за две, даю остыть и храню в закрытом целлофановом пакете. А уж всяких быстрых соленых начинок для них придумать можно.

И вот бутербродный торт от Лии. Действительно красиво, вкусно (я в мини варианте на днях делала - вкусно), и готовить НАДО за день, чтобы пропитался.

Насчет второго, можно мясо заранее подготовить, или сделать пельмени или вареники. которые не так давно обсуждались.

И про сладкое. Я в целях экономии времени (его гнт никогда :-((( ) всегда пеку сначала коржи, за 2 дня до праздника (если речь идет о сборном, из нескольких коржей с кремом варианте), на следующий день делаю крем и промазываю им коржи. Как раз к гостям он настаивается то, что надо. Главное не забыть вынуть его из холодильника , когда начнут "подтягиваться" гости, так он отойдет от холода и к чаю будет то, что надо. Одно только, если украшать его надо взбитыми сливками, то лучше делать это непосредственно перед подачей, а то сливки "оплывут". Или же заранее добавить немного желатина в сливки, так они "запомнят" форму. Но это и их вкус и консистенцию немного поменяет.

## МЕНЮ К ДНЮ РОЖДЕНИЯ (Арина)

Предупреждение! Это меню очень калорийное, рассчитано на большое количество голодных гостей.

### ПЕЧЕНОЧНЫЙ ПАШТЕТ

На 1 кг. говяжьей печени - по 0.5 кг моркови и 0.5 кг лука, 100-120 гр. сливочного масла, соль, перец по вкусу, 1 ст.л. коньяка и щепотка мускатного ореха.

Всё (кроме масла) нарезать крупно - кубики по 2-3 см. Обжарить на сильном огне до корочки в половине масла, после чего огонь убавить и тушить до готовности под крышкой, подлив немного кипятка..

Дальше: дать остыть, повернуть в мясорубке вместе с оставшимся маслом, лучше два раза, посолить, поперчить, добавить мускатный орех и коньяк, хорошо вымешать.

Сформировать шарики величиной с грецкий орех, обвалить их в мелко тертом сыре и выложить на блюдо, посыпанное мелко нарезанным зеленым луком.

### ШАРИКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ

На 400 г ветчины взять 5 вареных яиц и большую луковицу. Все порезать меленькими кубиками, добавить немного (чтобы только соединить ингредиенты) майонеза и слепить шарики величиной примерно с большой абрикос. Обвалить их в мелко порубленных грецких орехах, выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

### САЛАТ "ЗИМНИЙ" В КОРЗИНКАХ

Для корзиночек: 350г маргарина, 2 стакана с верхом муки, 1 яйцо, 1 ч.л. уксуса, 0,5 ч.л. соли, 1 стакан холодной кипяченой воды.

Муку просеять на разделочную доску, нарезать мелко холодный маргарин, порубить его с мукой до образования крошки. Собрать крошку горкой, сделать в середине воронку.

В стакан вбить яйцо, добавить соль, хорошо разболтать, влить уксус и долить до верха стакана водой.

Влить жидкость в воронку масляно-мучной горки и осторожно вымешать гладкое тесто. Поставить его на холод часа на 2-3.

Металлические формочки для салатных корзиночек хорошо смазать маслом. Духовку разогреть до 200 градусов.

Холодное тесто раскатать в пласт толщиной миллиметра 3, вырезать кружочки несколько большего диаметра, чем формочки и аккуратно уложить в них тесто, расправив его по дну и бокам формочек. Насыпать на дно сухой горох и выпекать корзинки до золотистого цвета. Освободить от гороха, а потом аккуратно вынуть из формочек.

В охлажденные формочки незадолго до подачи накладываем салат.

Для салата: 200г отварного нежирного мяса, 1 большой соленый огурец, 1 маленькая баночка зеленого горошка, 200г отварного картофеля, 2 яйца, 1 средняя луковица, майонез.

Все компоненты режутся мелкими кубиками, добавляется горошек, майонез. Тщательно перемешиваем и раскладываем салат в корзиночки, украсив сверху по своему вкусу.

### САЛАТ "ИНТРИГА"

Мелко нашинковать морковь, капусту, яблоко + апельсин, лимон с сахаром (ч/з мясорубку), майонез.

### САЛАТ СЛОЕННЫЙ

Отварной картофель, отварная свекла, отварная говядина, острая морковь по-корейски, майонез.

Салат готовится накануне праздника. Продуктов должно быть столько, чтобы толщина каждого слоя составляла сантиметра полтора-два.

1-й слой – натертый на крупной терке картофель

2-й слой – нарезанная тонкой соломкой свекла

3-й слой – нарезанная кубиками говядина

4-й слой – морковь по-корейски.

Каждый слой смазывается майонезом.

### САЛАТ С РЫБОЙ И СУХАРИКАМИ

Гренки из 1/2 белого небольшого батона, 1 баночка шпротов в масле, 1 средняя луковица, 1 вареная морковь, 2-3 яйца, 1 окурчик (можно соленый), 1 маленькая баночка горошка, майонез.

Батон нарезать мелкими кубиками, хорошо подсушить в духовке. Как остынет, залить маслом из консервов, перемешать, оставить для пропитки. Рыбу размять, перемешать с сухариками, добавить нарезанные мелкими кубиками лук, яйца, огурец, морковь, натертую на крупной терке, горошек. Майонез — по вкусу. Сразу же подавать на стол, чтобы сухарики не успели потерять хрусткость.

### САЛАТ С ШАМПИньОНАМИ

1 баночка (граммов 300) шампиньонов в собственном соку, 1 копченый окорочок, 80г твердого сыра, 2 средние луковицы, майонез, растительное масло.

Слить жидкость из баночки, шампиньоны нарезать соломкой, лук тоже нарезать соломкой. Обжарить шампиньоны и лук в растительном масле до золотистого цвета, после чего влить на сковородку жидкость из баночки и потушить на малом огне под крышкой. Когда жидкость испарится, грибы с луком охладить.

Сыр нарезать соломкой, окорочок – кубиками (шкурку в салат класть не надо). Смешать с грибами и луком, добавить немного майонеза.

### КУРИЦА В СМЕТАННО-ГРИБНОМ СОУСЕ

За основу был взят рецепт курицы "Гюльчехра", но, следуя пожеланиям именинника, в рецепт внесены корректировки.

Курица весом 1 кг (или окорочка), 0,5 литра сметаны, 0,5 литра воды, горсть сухих белых грибов, 3 большие луковицы, 2 ст.л. с "горкой" муки, соль, черный молотый перец по вкусу, 50-70г сливочного масла.

Курица (или окорочка) нарезаются на порции. Шкурки лучше снять и не варить. Уложить порционные куски в большой сотейник, залить сметаной и водой, довести до кипения и тогда отлить стакан жидкости. После этого положить замоченные перед тем часа на три грибы и водичку, в которой они размачивались. На небольшом огне тушить мясо до готовности.

Лук мелко нарезать и стушить его до мягкости в сливочном масле.

2 ст.л. муки постепенно, все время помешивая, чтобы не было комков, развести остуженной водичкой со сметаной (той, что мы отделили в начале варки).

Когда курица готова, ввести лук и мучной загуститель, перемешать и дать вскипеть. Посолить и поперчить по вкусу.

На гарнир подать картофельное пюре.

## ПЕСОЧНЫЙ ТВОРОЖНО-ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

4 яйца

100г сметаны

2 полных стакана муки

почти два стакана сахара

пачка маргарина (масла)

пакетик разрыхлителя

0,5 кг творога

корица

1 кг яблок

Для теста растереть 3 желтка (аккуратно разделяем их с белками) с 0,5 стакана сахара, затем растереть с размягченным (не растопленным) маргарином (маслом), затем ввести муку, разрыхлитель, вымесить руками довольно таки густое тесто, под конец вмешать в него сметану, скатать в шар, накрыть и поставить в холодильник хотя бы на полчаса, пока готовится начинка и разогревается духовка (температуру не сказали, но, думаю, можно смело ориентироваться на 200гр).

Творог протереть, смешать с 1 /3 стакана сахара и 1 желтком (белок от яйца плюсуем к оставшимся трем).

Яблоки очистить от кожуры и семенников, нарезать тонкими ломтиками (пока тесто не раскатали, лучше сбрызнуть их лимонным соком или разведенной лимонной кислотой, чтобы не потемнели, а можно нарезать их уже тогда когда пирог готов к посадке в печь).

Тесто раскатываем достаточно тонка на довольно-таки большом противне, сделав по краям бортики (чтобы творог не потек). Размазываем равномерно творожную начинку, на нее укладываем красиво ломтики яблок. Ставим в духовку минут на 30-40, немножечко не доводя пирог до готовности. Когда его горяченький, еще не совсем готовый Достали из духовки, уже д.б. готовы взбитые со стаканом сахара

белки (в крутую пену). Пену белковую укладываем поверх яблок равномерно, разравниваем и ставим в горячую духовку. Когда через несколько минут белки схватятся светло-коричневой корочкой – пирог готов!!!

