

# Рецепты к Новому году

@zabotlivyy\_menedzher

## Оглавление:

### Напитки:

[Пина Колада алкогольная](#)

[Глнтвейн классический](#)

[Летающий кенгуру](#)

[Снежное Рождество](#)

[Апельсиновый крюшон](#)

[Скандинавский глэг](#)

[Крамбамбуля](#)

[Рождественский пунш](#)

[Эгг-ног](#)

[Кокито от Пуэрто-Рико](#)

[Снежная королева](#)

[Злой Гринч](#)

[Jingle Bells](#)

[Домашний Crème de Cassis](#)

[Беллини](#)

[Медово-имбирный лимонад](#)

[Игристая клюква](#)

[Мандариновый физз](#)

[Облепиховый сауэр](#)

[Рождественская буря](#)

### Салаты

[5 минут до Нового Года](#)

[Тиффани с виноградом и курицей](#)

[Новогодняя шуба для вегетарианцев](#)

[Эксклюзивный оливье](#)

[Салат с курицей в грейпфруте](#)

[Сельдь под шубой рулетом](#)

[Гнездо глухаря](#)

[Золотая подкова](#)

[Рождественский салат из морепродуктов с красной икрой](#)

[Салат с хурмой и орехами](#)

[Салат с капустой и курицей в апельсине](#)

[Оливье с фиолетовой картошкой](#)

[Новогодний сапожок](#)

[Салат из кальмаров с гранатом](#)

[Салат из ледяных грибов с креветками и кальмарами](#)

[Капрезе с курицей](#)

[Испанский винегрет из баклажанов и томатов](#)  
[Теплый салат с запеченной брокколи](#)  
[Теплый салат с грудинкой и кукурузой](#)  
[Первый снег](#)

## Второе

[Каре ягненка в апельсинах](#)  
[Вепрево колено](#)  
[Люля Кебаб на шпажках](#)  
[Утка с яблоками и апельсинами](#)  
[Гусь с черносливом](#)  
[Морские уши и тушеные грибы](#)  
[Свинные ребрышки с грушей](#)  
[Лосось со сливками](#)  
[Корона из свиных ребрышек](#)  
[Свинные отбивные с оливковым соусом](#)  
[Курица в белом вине](#)  
[Филе кролика с черносливом](#)  
[Утиная грудка с апельсиновым соусом](#)  
[Куриные отбивные в сырной пряной панировке](#)  
[Рождественский карп](#)  
[Глазированные куриные крылышки с соусом Цацики](#)  
[Баранья корейка с приправой гремолата](#)  
[Утиное маге с яблочно-брусничным соусом](#)  
[Лосось со шпинатом в соусе из сливок и камамбера](#)  
[Фаршированные кальмары](#)

## Десерты

[Рождественское имбирное печенье](#)  
[Кекс с сухофруктами](#)  
[Печенье-предсказание](#)  
[Груша в красном вине](#)  
[Шок Манже](#)  
[Шоколадный фондан](#)  
[Желе из шампанского](#)  
[Шоколадное полено](#)  
[Банановое эскимо](#)  
[Облепихово-сливочное желе](#)  
[Мандариновые маффины с вяленой клюквой](#)  
[Рождественский снеговичок](#)  
[Британский пудинг](#)

[Домашние леденцы на палочке](#)

[Подарок к Рождеству](#)

[Кокосовые снеговики](#)

[Груши в слойке](#)

[Сливочное облако](#)

[Сливочный крем с пряниками](#)

[Зебра](#)

## [Закуски](#)

[Яйца с красной рыбой](#)

[Крабовые рулетики](#)

[Заливное из судака](#)

[Роллы из красной рыбы и творожного сыра](#)

[Мраморный рулет из курицы](#)

[Торт Наполеон с икрой и печенью трески](#)

[Канapé волны](#)

[Сыр с клубникой](#)

[Павлиний хвост из баклажанов](#)

[Брускетта по-итальянски](#)

[Печеночный торт с морковкой](#)

[Закуска из помидоров “Дед Мороз”](#)

[Курица с блинами и грибами](#)

[Волованы с сыром и грибами](#)

[Мешочки с подарками](#)

[Картофельные лапти с грибами и баклажанами](#)

[Шампиньоны с сыром Бри](#)

[Пирамидки с сырно-лососевым муссом](#)

[Закуска из языка с сыром и чесноком](#)

[Черный жемчуг с кальмаром](#)



# Напитки

## *Пина Колада алкогольная*

Жаркие тропики в морозную новогоднюю ночь



Что понадобится:

- Белый ром - 140 мл
- Ананасовый сок - 210 мл
- Кокосовое молоко - 70 мл
- Кокосовый сироп - 2 столовые ложки
- Ананасы для украшения - 0,25 шт
- Мята для украшения - по вкусу
- Лед дробленый или кубиками - 2 стакана

Что делаем:

1. Бокалы на некоторое время отправьте в морозилку, сок и ром охладите, а кокосовое молоко лучше подержать при комнатной температуре.
2. В шейкер налейте белый ром, ананасовый сок, кокосовое молоко и сироп.
3. Закройте шейкер крышкой и хорошенько взболтайте ингредиенты.
4. В охлажденные бокалы доверху засыпьте лед.
5. Тонкой струйкой налейте коктейль в бокалы. Указанное количество рассчитано на два бокала.
6. Украсьте напиток коктейльной трубочкой, долькой ананаса и веточкой мяты.

## *Глинтвейн классический*

Отличный напиток, который идеально согреет, пока будете смотреть на новогодний фейерверк



Что понадобится:

- Красное вино - 0,5 л
- Вода - 0,1 л
- Палочка корицы - 1 шт
- Гвоздика - 4 шт
- Порошок имбиря - 1 гр
- Мускатный орех - 1 гр
- Анис - 1 гр
- Сахар - 1,5 чайной ложки
- Апельсины - 1 шт

Что делать:

1. Помойте апельсин, нарежьте его на тонкие дольки или половинки.
2. В кастрюлю положите пряности, апельсин и вымытые листочки мяты. Налейте воды и ставьте на огонь.
3. Доведите до кипения, проварите несколько минут. Добавьте сахар, перемешайте, пока он не растворится. Выключаем. Накрывайте кастрюлю крышкой и оставьте на 10 минут.
4. Процедите смесь через сито. Хорошо отфильтруйте напиток, чтобы пряности не скрипели на зубах.
5. Перелейте отвар в кастрюлю. Добавьте красное вино. Прогрейте смесь, но не доводите до кипения. Выключайте огонь. Разливайте напиток по чашкам и подавайте к столу.

## *Летающий кенгуру*

Веселое название напитка задаст настрой всему празднику



Что понадобится:

- Водка - 30 мл
- Ром - 30 мл
- Ванильная настойка - 10 мл
- Апельсиновый сок - 20 мл
- Ананасовый сок - 40 мл
- Кокосовое молоко - 20 мл
- Сливки - 30 мл

Что делать:

1. Тщательно перемешайте все ингредиенты в блендере с кубиками льда. Процедите содержимое в охлажденный большой стакан.
2. Осталось только украсить вкусный напиток кусочком ананаса, коктейльной вишней и яркой трубочкой.



## Снежное Рождество

Вкусный и красивый коктейль с простыми ингредиентами



Что понадобится:

- Молоко - 1 л
- Белый шоколад для украшения - 200 гр
- Апельсины - 2 шт
- Гвоздика - 4 шт
- Корица - 6 гр
- Мускатный орех - по вкусу
- Апельсиновый ликер - 75 мл
- Сливки густые - 125 мл
- Цукаты апельсиновые - по вкусу

Что делать:

1. Налейте молоко в кастрюлю и поставьте на огонь. Когда оно станет горячим, добавьте белый шоколад, предварительно натертый на средней терке.
2. Также положите специи и апельсин, нарезанный кусочками.
3. Молоко постоянно помешивайте. Доведите до кипения. Выключите.
4. В миксере взбейте сливки до образования пены.
5. Молоко разлейте по стаканам. В каждый добавьте апельсиновый ликер.
6. Сверху украсьте взбитыми сливками. Сверху посыпьте белым шоколадом и апельсиновыми цукатами.

## Апельсиновый крюшон

Любимый напиток французов, идеально подходящий для новогоднего праздника



Что понадобится:

- Апельсины - 6 шт
- Сок апельсиновый - 1 л
- Сахар - 200 гр
- Шампанское сухое - 750 мл

Что делать:

1. Очистите дольки апельсинов от мембран, разрежьте на 2-3 части положите на дно крюшонницы или бокала. Засыпьте сахаром и поставьте на 1-1,5 часа в холодильник.
2. Добавьте охлажденный апельсиновый сок и тщательно размешайте, чтобы сахар полностью растворился.
3. Влейте в смесь охлажденное шампанское и сразу подавайте.

## Скандинавский глёт

Сладкий и теплый напиток, похожий на глинтвейн



Что понадобится:

- Сухое красное вино - 750 мл
- Бурбон - 360 мл
- Сахар - 100 гр
- Изюм - 45 гр
- Корень имбиря - 30 гр
- Апельсиновая цедра - 2 столовые ложки
- Миндаль (бланшированный и измельченный) - 3 столовые ложки
- Кардамон - 1 столовая ложка
- Корица - 1 палочка
- Гвоздика - 8 веточек
- Дольки апельсина для украшения - 5 шт

Что делать:

1. Смешайте в кастрюле вино, бурбон, сахар или мед, апельсиновую цедру, половину изюма и миндаля, стручки кардамона, кусочки корня имбиря, палочки корицы и гвоздику. Доведите до кипения.
2. Снимите с огня и оставьте на 1 час.
3. Процедите напиток через сито. Затем немного подогрейте напиток, чтобы он был горячим.
4. Разлейте глёт по бокалам. Перед подачей украсьте бокалы долькой апельсина и добавьте в напиток по 1 чайной ложке миндаля и изюма.

## Крамбамбуля

Ароматная белорусская настойка, которая согреет в морозный праздничный день



Что понадобится:

- Водка - 500 мл
- Вода - 250 мл
- Мед - 3 столовые ложки
- Корица - 1 шт (палочка)
- Гвоздика - 3 шт соцветия
- Перец душистый - 3 шт горошек
- Орех мускатный - 1 щепотка
- Перец черный - 3 шт горошек

Что делать:

1. Растолките гвоздику, душистый перец и мускатный орех в ступке.
2. В сотейник с толстым дном влейте 250 грамм водки и столько же воды, всыпьте измельченные специи и палочку корицы. Немного перемешайте и поставьте на медленный огонь.
3. Доведите до кипения, кипятите под крышкой 10 минут.
4. Снимите с огня. Добавьте оставшуюся водку, мед и перемешайте. Накройте крышкой и оставьте настояться 5 минут.
5. Настойку процедите через несколько слоев марли, добавьте в нее горошины черного перца. Перелейте напиток в стеклянную бутылку, плотно закройте и оставьте в прохладном месте на 7-10 дней.
6. Еще раз процедите, перелейте в графин и можно подавать.



## Рождественский пунш

Английский традиционный напиток, который покорит каждого уникальным ароматом и приятным вкусом



Что понадобится:

- Водка - 1 л
- Апельсин - 3 шт
- Мандарин - 5 шт
- Мед - 200 гр
- Палочки корицы - 5-6 шт
- Горячая вода - 2 л
- Грейпфрут - 1 шт
- Лимон - 5 шт
- Лайм - 2 шт
- Вода - 200 г
- Сироп маракуйя - ½ стакана
- Листья мяты - по желанию

Что делать:

1. Нарезьте фрукты (грейпфрут, апельсины, лимоны, мандарины и лайм) полукольцами и отправьте в большую емкость для пунша.
2. Добавьте водку. После этого добавьте медовую воду (смешайте воду и мед светлого сорта).
3. Налейте в емкость сироп маракуйи либо обычный сахарный сироп.
4. В отдельной кастрюльке вскипятите воду, дайте немного остыть и залейте ею фрукты.
5. Добавьте палочки корицы и листики мяты. Перемешайте.
6. Налейте пунш в бокалы, украсьте фруктами и подавайте к столу.

## Эгг-ног

Попробуйте предложить гостям любимый коктейль в США и Канаде



Что понадобится:

- Яйца - 6 шт
- Сливки жирностью 10% - 2 л
- Сахар коричневый - 1 стакан
- Темный ром - 1 стакан
- Коньяк - 1 стакан
- Херес сухой - 1/2 стакана
- Мускатный орех - щепотка

Что делать:

1. Взбейте в большой миске яйца с сахаром в светлую пену, постепенно влейте сливки.
2. Добавьте херес, ром, коньяк. Взбейте до однородной массы.
3. Приправьте мускатным орехом. Поставьте в холодильник на 1-2 часа. Подавайте холодным, в охлажденных бокалах.

## *Кокито от Пуэрто-Рико*

Популярный рождественский напиток коралловых рифов Пуэрто-Рико



Что понадобится:

- Кокосовые сливки - 425 гр (1 банка)
- Сгущенное молоко с сахаром - 400 гр
- Сгущенное молоко без сахара - 360 гр
- Кокосовое молоко без сахара - 1 стакан
- Белый ром - 0,5 стакана
- Ванильный экстракт - 1 чайная ложка
- Молотая корица - 0,5 чайной ложки
- Мускатный орех - ¼ чайной ложки
- Палочки корицы для подачи

Что делать:

1. Смешайте в блендере кокосовые сливки, 2 вида сгущенного молока, кокосовое молоко, ром, ваниль, корицу, мускатный орех. Взбейте все до получения однородной массы.
2. Перелейте напиток в кувшин, плотно накройте пленкой и поставьте в холодильник до охлаждения. Примерно 1 час.
3. Тщательно перемешайте кокито. Разлейте по бокалам, посыпьте мускатным орехом, подавайте с палочкой корицы.

## *Снежная королева*

Вкусный коктейль, который оценят взрослые сладкоежки



Что понадобится:

- Сок ананасовый - 20 мл
- Сливки - 50 мл
- Ликер - 40 мл
- Мороженое - 50 гр
- Виски - 20 мл
- Шоколад
- Кокосовая стружка

Что делать:

1. Взбейте в шейкере ликер, виски, сливки, ананасовый сок. Налейте в бокал.
2. Украсьте края бокала цветной кокосовой стружкой. Добавьте мороженое и посыпьте тертым шоколадом.



## Злой Гринч

Вкусный взрослый коктейль красивого новогоднего цвета



Что понадобится:

- Сок лимонный - 15 мл
- Сахарный сироп - 8 мл
- Ликер Мидори - 45 мл

Что делать:

1. Налейте в шейкер ликер и сок лимона.
2. Добавьте сахарный сироп.
3. Взбейте все и перелейте в коктейльный бокал.
4. Добавьте кубик льда и наслаждайтесь.

## *Jingle Bells*

Оригинальный коктейль с неожиданным шипучим финалом



Что понадобится:

- Желе (порошок) - 85 гр
- Джин - 125 мл
- Вино игристое Prosecco - 500 мл
- Клюквенный сок - 250 мл
- Сок лайма - 1 столовая ложка
- Мята веточка - 4 шт
- Коктейльная вишня - 8 шт
- Лайм - 4 шт
- Пудра сахарная - 1 чайная ложка
- Лимонная кислота - 1 чайная ложка
- Сода пищевая - 1 чайная ложка
- Яичный белок - 1шт
- Пищевой краситель - по вкусу

Что делать:

1. Добавить кристаллы лаймового желе и несколько капель пищевого красителя в маленький пакет с застежкой. Аккуратно разотрите между пальцами, чтобы краситель равномерно распределился. Добавьте туда же сахарную пудру, лимонную кислоту и пищевую соду.
2. В неглубокой миске взбейте яичный белок. На тарелку насыпьте немного сахарной смеси. Окуните край стакана в яичный белок, а потом в сахарную смесь, чтобы покрыть ободок. Повторите так со всеми бокалами.
3. Отдельно смешайте джин, клюквенный сок, сок лайма и сахарную пудру. Перемешайте все, пока сахар не растворится.
4. Коктейль готов. Распределите все по бокалам. Влейте холодное просекко.

## Домашний Crème de Cassis

Вкусный ликер, который можно употреблять в чистом виде или соединять с вином



Что понадобится:

- Черная смородина (можно замороженную) - 1 кг
- Сахар - 400 гр
- Сок лимона - 40 мл
- Водка - 400 мл
- Сухое красное вино - 400 мл

Что делать:

1. Выложите ягоды в двухлитровую банку с широким горлышком и слегка помните.
2. Полейте лимонным соком, посыпьте сахаром, потрясите, оставьте на 4 часа. Затем добавьте водку и красное вино, перемешайте, закройте и оставьте на подоконнике на 1 неделю. Встряхивайте раз в день.
3. Переставьте в темное место на 1-4 месяца. Чем дольше, тем вкуснее, но не дольше 5 месяцев. Процедите ликер в чистую бутылку через кофейный фильтр. Не отжимайте ягоды, дайте просто стечь в течение 1-2 часов.
4. Подавайте ликер в рюмках. Можно со льдом. Храните не дольше 3 месяцев.



## Беллини

Вкусный алкогольный коктейль, названный в честь итальянского живописца



Что понадобится:

- Просекко - 100 мл
- Сахарный сироп - 10 мл
- Лимонный сок - 10 мл
- Персиковое пюре или сок с мякотью - 20 мл

Что делать:

1. Выложите персиковое пюре или влейте сок в высокий стакан. Добавьте лимонный сок, сироп и перемешайте коктейльной ложкой.
2. Полученную смесь перелейте в бокал для шампанского. Сверху долейте холодное просекко.

## Медово-имбирный лимонад

Этот безалкогольный напиток будет по вкусу и взрослым, и детям



Что подготовится:

- Медовый сироп - 200 гр
- Корень имбиря свежий - 5-6 см
- Лимон - 3 шт
- Минеральная сильногазированная вода
- Щепотка соли

Что делать:

1. Снимите с двух лимонов полоски цедры, выжмите сок. Имбирь очистите, нарежьте тонкими ломтиками.
2. Смешайте в кувшине имбирь, лимонный сок и цедру с медовым сиропом, поставьте в холодильник на 2 часа.
3. Нарежьте оставшийся лимон кружками, добавьте в кувшин, долейте доверху холодной газированной водой и подавайте.

## *Игристая клюква*

Простой, но очень вкусный коктейль с утонченной кислинкой



Что понадобится:

- Кава - 150 мл
- Клюква замороженная - 100 гр
- Сахар - 30 гр
- Мята свежая для украшения

Что делать:

1. Разморозьте клюкву. Поместите ее в блендер, добавьте сахар и 50 мл воды, взбейте в пюре.
2. Переложите пюре в охлажденный шейкер, наполните доверху льдом и медленно перемешайте.
3. Перелейте в бокал для шампанского, долейте каву, украсьте листиком мяты и декоративной снежинкой.

## Мандариновый физз

Вкуснейший алкогольный коктейль для новогодней ночи



Что понадобится:

- Просекко - 100 мл
- Джин - 30 мл
- Сахарный сироп - 15 мл
- Лимонный сок - 10 мл
- Мандарин - 1 шт
- Анис - 1 звездочка

Что делать:

1. Очистите мандарин, разделите на половинки.
2. В охлажденном шейкере разомните половинку мандарина, влейте джин, сахарный сироп, лимонный сок. Наполните шейкер доверху льдом и энергично взбивайте 5–7 сек.
3. Перелейте в бокал для шампанского, долейте игристое вино, украсьте долькой мандарина и звездочкой аниса.

## Облепиховый сауэр

Ароматный и вкусный алкогольный коктейль на коньяке



Что понадобится:

- Коньяк - 50 мл
- Облепиха свежемороженая - 30 гр
- Лимонный сок - 15 мл
- Цветочный мед - 15 мл
- Апельсин - 1 шт
- Розмарин - 1 веточка
- Лед кубиками - 200 гр

Что делать:

1. Снимите цедру с апельсина.
2. В предварительно охлажденный шейкер поместите облепиху, мед, влейте коньяк и лимонный сок.
3. Наполните шейкер доверху льдом и энергично взбивайте 5–7 сек.
4. Перелейте коктейль в бокал для виски, добавьте лед, украсьте апельсиновой цедрой и веточкой розмарина.



## Рождественская буря

Зимняя версия известного коктейля “Маргарита”



Что понадобится:

- Кокосовое молоко -  $\frac{1}{3}$  стакана
- Мед - 2-4 столовые ложки
- Серебряная текила - 225 мл
- Кокосовый ром - 60 мл
- Ликер Cointreau - 60 мл
- Сок лайма -  $\frac{1}{2}$  стакана
- Розмарин свежий - по вкусу
- Клюква - по вкусу

Что делать:

1. Доведите кокосовое молоко и сахар до кипения на среднем огне. Варите 1 минуту, затем снимите с огня и дайте остыть.
2. В стеклянном кувшине смешайте все ингредиенты. Остудите до готовности к подаче.
3. Перед подачей размешайте и вылейте в бокалы с льдом. Украсьте коктейль засахаренной клюквой и листиками розмарина или свежей мяты.

# Салаты

## *5 минут до Нового Года*

Яркий и праздничный салат, который идеально подходит к новогодней тематике



Что понадобится:

- Курица (грудка или филе) - 400 гр
- Яйца - 3 шт
- Корейская морковь - 160 гр
- Твердый сыр - 100 гр
- Майонез - 70 гр или по вкусу
- Соль
- Морковь (для украшения) - 1 шт
- Маслины (для украшения) - 1 шт
- Петрушка (для украшения) - 1 веточка

Что делаем:

- 1) Отварите курицу в кипящей подсоленной воде. Остудите. Нарежьте кусочками.
- 2) Сварите яйца вкрутую. Очистите их, разделите на белки и желтки. Белки натрите на крупной терке.
- 3) Твердый сыр также потрите на крупной терке.
- 4) На тарелку установите кулинарное кольцо (оптимальный диаметр - 18 см).  
Выкладываем салат слоями, слегка прижимая.
- 5) Последовательность слоев: половина нарезанной курицы - майонез - корейская морковь - курица - майонез - сыр - майонез - тертые белки - майонез - тертые желтки.
- 6) Поставьте салат в холодильник на 2 часа для пропитки.
- 7) Для украшения сварите морковь, после чего нарежьте 12 одинаковых кружочков и 1 поменьше (в центр). Из моркови вырежьте стрелочки.
- 8) Снимите кольцо, выложите морковные заготовки в виде циферблата. На центральный кружочек положите половинку маслины. На кружочках моркови майонезом нарисуйте цифры. Украсьте петрушкой.



## *Тиффани с виноградом и курицей*

Кулинарная драгоценность, которую оценят те, кто любит фрукты в салатах



Что понадобится:

- Куриное филе - 500 гр
- Яйца - 4 шт
- Лук салатный (фиолетовый) - 1 шт
- Твердый сыр - 100 гр
- Грецкие орехи - 100 гр
- Майонез - 150 гр
- Виноград - 100 гр
- Соль - по вкусу

Что делать:

1. Подготовить продукты. Предварительно куриное филе и яйца отварить.
2. Начинаем слоями выкладывать салат. Первый слой - половина курицы, нарезанной небольшими кусочками. Салатный лук очистить и мелко нарезать. Половину выложить сверху курицы. Сделать майонезную сеточку.
3. Обжаренные грецкие орехи порубить ножом. Половину выложить вторым слоем. Сыр натереть на терке. Половину выложить поверх орехов. Покрыть слой майонезом.
4. Яйца очистить и натереть на крупной терке. Смешать яйца с майонезом и выложить половину следующим слоем.
5. Повторить все слои. Сверху смазать майонезом.
6. Виноград для украшения промыть и высушить. Каждую ягоду разрезать пополам и срезом вниз украсить всю поверхность салата.

## Новогодняя шуба для вегетарианцев

Необычная версия популярного салата



Что понадобится:

- Картофель отварной - 600 гр
- Свекла отварная - 350 гр
- Морковь отварная - 200 гр
- Адыгейский сыр - 150 гр
- Морская капуста - 200 гр
- Сметана - 330 гр
- Растительное масло - 30 гр
- Лимонный сок - 1,5 столовой ложки
- Черная соль - 0,7 чайной ложки
- Горчица - 1,5 чайной ложки
- Куркума - по вкусу
- Черный молотый перец - по вкусу

Что делать:

1. Для соуса соедините вместе: сметану, растительное масло, лимонный сок, черную соль, горчицу, куркуму и черный перец.
2. Отварной картофель натрите на мелкой терке, добавьте 4 столовые ложки соуса и перемешайте.
3. Выложите в форму массу, разровняйте и уплотните.
4. Далее - слой майонеза, примерно 2-3 столовые ложки.
5. Морскую капусту порубите ножом, выложите слоем.
6. Далее - тертый адыгейский сыр.
7. Отварную морковь натираем на мелкой терке и смешиваем с ложкой соуса. Распределяем следующим слоем.
8. Тертую на мелкой терке свеклу смешиваем с остатком соуса, выкладываем финальным слоем. На час ставим в холодильник.

## ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ОЛИВЬЕ

Салат-закуска с оригинальной подачей



Что понадобится:

- Мясо - 160 гр
- Куриные яйца - 4 шт
- Майонез - 2 столовые ложки
- Соленые огурцы - 2 шт
- Морковь - 2 шт
- Картошка - 2 шт
- Зеленый горошек - 100 гр
- Гранат - 50 гр
- Укроп - по вкусу

Что делать:

1. Разрежьте вареные яйца пополам, выложите желтки в миску. Раздавите их вилкой.
2. Нарежьте вареный картофель, морковь, соленые огурчики, копченое мясо мелкими кубиками.
3. Нарезанные овощи и мясо соедините с яичным желтком, добавьте зеленый горошек и майонез. Тщательно перемешайте.
4. Выложите получившийся салат в формочки.
5. Украсьте каждую порцию веточкой укропа, гранатовыми зернами и звездочками из моркови.

## *Салат с курицей в грейпфруте*

Ваши гости точно оценят оригинальную подачу и насыщенный вкус



Что понадобится:

- Куриные бедрашки - 160 гр
- Грейпфрут - 1 шт
- Пекинская капуста или зеленый салат - 40 гр
- Чернослив - 60 гр
- Изюм - 60 гр
- Кедровые орехи - 1 столовая ложка
- Майонез - 3 столовые ложки
- Салат-латук - 3 шт

Что делать:

1. Отварите мясо заранее. Изюм и чернослив залейте горячей водой и оставьте на 5-10 минут. После этого промойте и обсушите сухофрукты. Чернослив разрежьте на три части, изюм оставьте целым, даже если он довольно крупный.
2. Орешки обжарьте на сухой сковородке на среднем нагреве.
3. Нарежьте пекинскую капусту на кусочки чуть меньше, чем половинка чернослива. Если используете лист салата, то порвите его руками.
4. Мясо нарежьте средними кусочками. Положите его в салатницу.
5. Добавьте майонез, чернослив, изюм, пекинскую капусту, лист салата. Аккуратно перемешайте.
6. Подготовьте “чаши”. Для этого разрежьте грейпфрут пополам. Тонким и острым ножом проведите по периметру, аккуратно надрезая вдоль мякоти. Проведите ложкой по следу ножа и легко извлеките дольки из полусфер. Уберите остатки пленки, края сделайте зубчатыми.
7. Заполните “чаши” салатом. Сверху украсьте мякотью грейпфрута и орешками.



## *Сельдь под шубой рулетом*

Любимый салат многих в новой интерпретации



Что понадобится:

- Свекла - 800 гр
- Морковь - 300 гр
- Картошка - 300 гр
- Яйца - 2 шт
- Селедка - 250 гр
- Майонез - 150 гр
- Соль - по вкусу

Что делать:

1. Свеклу, морковь и картофель отварите до готовности. Очистите и натрите на мелкой терке овощи по отдельности. Свеклу стоит выложить на марлю и отжать лишнюю влагу.
2. Яйца отварите вкрутую, очистите от скорлупы, натрите на мелкой терке.
3. Селедку очистите, нарежьте ломтиками.
4. Лук очистите и мелко порубите. Соедините его с селедкой.
5. На бамбуковый коврик постелите пищевую пленку. Распределите свеклу ровным прямоугольником, прижмите слой силиконовой лопаткой, посолите, накройте куском фольги и пройдитесь ладонью, чтобы слой максимально утробовался.
6. Далее - слой моркови. По ширине он должен быть немного уже свеклы. Аккуратно распределите ее, прижмите и смажьте майонезом.
7. Далее - слой картофеля. По ширине он должен быть немного уже моркови. Также уплотните его, посолите и промажьте майонезом.
8. Далее - слой яиц. По ширине он должен быть немного уже картофеля. Утрамбуйте его, покройте майонезом. Сверху узкой полоской выложите селедку.
9. Приподнимите один край коврика и аккуратно соедините со вторым краем (один край накладывается на другой). Сверните коврик и уплотните рулет со всех сторон.
10. Снимите коврик. Рулет в пищевой пленке оставьте на ночь в холодильнике.
11. Перед подачей выложите рулет швом вниз, аккуратно снимите пленку.

## Гнездо глухаря

Здесь сочетаются необычный красивый вид и оригинальный вкус



Что понадобится:

- Картофель - 850 гр
- Курица копченая - 400 гр
- Соленые огурцы - 450 гр
- Перепелиные яйца - 15 шт
- Майонез - 3 столовые ложки
- Укроп - 15 гр
- Растительное масло - 200 мл
- Соль - по вкусу

Что делать:

1. Половину картофеля нарежьте соломкой и приготовьте во фритюре. Готовый выложите на бумажное полотенце, чтобы убрать лишний жир.
2. Оставшийся картофель отварите в мундире. После готовности почистите и нарежьте также соломкой.
3. Отварите перепелиные яйца. Очистите их. Половину нарежьте соломкой. Также нашинкуйте огурцы.
4. С курицы уберите кожу и нарежьте мясо средними кусочками.
5. Объедините все продукты в одной емкости. Посолите салат, добавьте майонез. Перемешайте.
6. Переложите салат в красивое блюдо. Сделайте углубление в виде гнезда. Красиво выложите сверху картофель из фритюра. Мелко нарежьте укроп и положите его в центр, поверх зелени - перепелиные яйца. Подавать сразу, чтобы картофель остался хрустящим.



## *Золотая подкова*

Яркий салат для праздничного стола, который точно принесет удачу в наступающем году



Что понадобится:

- Картофель - 4 шт
- Яйца - 4 шт
- Соленые огурцы - 4 шт
- Лук - 1 шт
- Майонез - 4 столовые ложки
- Тунец консервированный - 1 шт
- Кукуруза консервированная - 5 столовых ложек
- Оливки - 5 шт

Что делать:

1. Отварите яйца и картофель. Почистите их.
2. Картофель, яйца, огурцы и лук порежьте кубиком.
3. С консервированного тунца слейте жидкость и разломайте вилкой на кусочки. Добавьте его к основной массе.
4. Сюда же отправляйте зеленый лук (по желанию) и часть консервированной кукурузы (2 столовые ложки).
5. Заправьте салат майонезом, добавьте соль и перец. Хорошо перемешайте.
6. Выкладывайте салат в форме подковы. Для удобства можно сделать контур майонезом.
7. Сверху украсьте кукурузой и оливками.

## *Рождественский салат из морепродуктов с красной икрой*

Подача салата в бокалах - это не только красиво, но и очень практично!



Что понадобится:

- Креветки королевские - 8 шт
- Креветки тигровые для украшения - 2 шт
- Мидии - 20 шт
- Кальмары - 1 шт
- Гребешки морские - 20 шт
- Авокадо - 1 шт
- Помидоры черри - 8 шт
- Помидоры желтые - 2 шт
- Петрушка
- Оливковое масло - 4 столовые ложки
- Лимонный сок - 3 чайные ложки
- Морская соль - по вкусу
- Свежемолотый перец - по вкусу
- Чеснок - по вкусу
- Салат листовой
- Икра лосося - 20 гр

Что делать:

1. Очистите королевские креветки от панциря и уберите кишечную вену, у мидий уберите «бороду».
2. В подсоленный кипяток опустите гребешки и поддержите их там 10 минут. Доведите воду еще раз до кипения и закиньте в кастрюлю все остальные морепродукты, в том числе две тигровые креветки для украшения. Подержите в кипятке 3 мин.
3. Откиньте морепродукты на сито. Очистите зубчик чеснока, нарежьте его на пластины. Нагрейте сковороду, влейте оливковое масло и обжарьте чеснок. Когда чеснок станет черным, выбросьте его, а в чесночное масло закиньте морепродукты и обжаривайте одну минуту.
4. Помидоры черри нарежьте пополам. Желтые помидоры нарежьте в размер половинок черри. Авокадо нарежьте тонкими слайсами, сбрызните лимонным соком, чтобы не потемнело. Салатный микс достаньте из упаковки.
5. Соедините морепродукты и зелень. Добавьте помидоры и авокадо. Посолите и поперчите. Заправьте лимонным соком и оливковым маслом. Перемешайте.
6. Салат для подачи переложите в бокалы. Добавьте красную икру, креветки, зелень и дольки цитрусовых.

## *Салат с хурмой и орехами*

Отличный салат для зимних праздников с сезонным фруктом



Что понадобится:

- Курица - 200 гр
- Грецкие орехи - 2 столовые ложки
- Хурма - 200 гр
- Лук салатный - 1 шт
- Сметана - 100 гр
- Уксус - 2 столовые ложки
- Соль - по вкусу
- Перец черный молотый - по вкусу

Что делать:

1. Почистите лук, нарежьте тонкими полукольцами. Сложите их в небольшую глубокую миску и залейте уксусом. Оставьте мариноваться 10 минут. Слейте уксус и хорошо отожмите лук.
2. Курицу запеките. Нарежьте тонкими пластинами.
3. Хурму помойте и нарежьте тоненькими ломтиками.
4. Грецкие орехи разбейте, выньте ядрышки и мелко нарежьте. Обжарьте их на сухой сковороде на небольшом огне.
5. Этот салат лучше всего раскладывать порционно. Сначала положите слой лука, сверху - курицу. На мясо выложите хурму. Сверху посыпьте грецкими орехами.
6. В процессе выкладывания слоев посолите и поперчите.
7. Салат можно полностью смешать и заправить сметаной.

## *Салат с капустой и курицей в апельсине*

Простой салат, но с изысканной подачей



Что понадобится:

- Курица отварная - 100 гр
- Апельсины - 2 шт
- Пекинская капуста - 150 гр
- Болгарский перец (желтый) - 0,5 шт
- Зеленый лук - 20 гр
- Укроп - 50 гр
- Майонез - 50 гр
- Перец черный молотый - по вкусу
- Соль - по вкусу

Что делать:

1. Из апельсинов сделайте корзинки. С обеих сторон от фруктов сделайте надрезы. После этого разделите по ним апельсин и удалите сердцевину. Мякоть одного апельсина понадобится в салат.
2. Ручки на корзинках вырежьте ножницами.
3. Нарезьте мелко салатные листья. Смешайте их с апельсиновой мякотью, измельченным куриным филе, болгарским перцем, укропом, зеленым луком. Посолите и поперчите. Добавьте майонез.
4. Разложите салат в корзинки. Можно подавать.



## *Оливье с фиолетовой картошкой*

Привычный салат заиграет новыми красками благодаря оригинальной подаче



Что понадобится:

- Куриное филе - 300 гр
- Картошка - 2 шт
- Морковь - 1 шт
- Яйца - 2 шт
- Соленые огурцы - 1 шт
- Огурцы свежие - 0,5 шт
- Зеленый горошек - 3 столовые ложки
- Майонез - 2 столовые ложки
- Соль - по вкусу

Что делать:

1. Куриное филе отварите в слегка подсоленной воде около 25 минут. После охладите и нарежьте средними кусочками.
2. Морковь, картофель фиолетового цвета и яйца отварите до готовности. Охладите и почистите.
3. Картофель нарежьте кубиками среднего размера. Морковь также нарежьте таким же образом.
4. Огурцы двух видов нарежьте не крупными кубиками. Яйца измельчите.
5. Теперь все перемешайте. Добавьте горошек. Заправьте майонезом, посолите по вкусу, переложите в салатницу и можно подавать к столу.

## Новогодний сапожок

Вкусный салат в праздничном оформлении займет достойное место на столе



Что понадобится:

- Куриное филе (отварное) - 200 гр
- Твердый сыр - 100 гр
- Яйца вареные - 2 шт
- Лук репчатый красный - 0,5 шт
- Гранат - 0,5 шт
- Майонез - 100 гр
- Сахар - 1 чайная ложка
- Перец - по вкусу
- Соль - по вкусу

Что делать:

1. Порежьте мелко лук. Выложите его в небольшую посуду, добавьте сахар, соль и перец. Залейте лук кипятком и оставьте на 10 минут.
2. Натрите сыр на крупной терке. Немного сыра отложите для украшения.
3. Очистите яйца, отделите 1 белок. Остальное натрите на крупной терке.
4. Куриное филе нарежьте кусочками среднего размера.
5. С лука слейте воду, отожмите его, добавьте яйца, сыр и филе. Все перемешайте. Добавьте майонез. Еще раз перемешайте.
6. Выложите салат в виде сапога. Оформите салат: подошва - сырная стружка, верх - мелко натертый белок, остальная часть - плотно засыпанные зерна граната. Застежки - кусочки сыра.

## *Салат из кальмаров с гранатом*

Изысканная подача салата - идеальное решение для праздничного стола



Что понадобится:

- Красная луковица - 1 шт
- Виноградный уксус - 1 столовая ложка
- Растительное масло - 1 столовая ложка
- Сахар - щепотка
- Кальмары - 300 гр
- Зеленое яблоко - 2 шт
- Гранат - 1 шт
- Натуральный йогурт - 200 мл
- Зернистая горчица - 1 чайная ложка
- Соевый соус - 1 столовая ложка
- Сок лимона - 1 столовая ложка
- Соль - по вкусу

Что делать:

1. Нарежьте тонкими кольцами лук, поместите в смесь из уксуса, масла и сахара на 1 час.
2. Кальмары промойте и опустите на 4 минуты в кипящую воду. Остудите и нарежьте тонкой соломкой.
3. Нарежьте яблоко маленькими кубиками. Из граната выньте зерна. Смешайте йогурт, горчицу, соевый соус и сок лимона. Посолите. Соедините в миске яблоки, лук, кальмары, половину зерен граната и заправку, аккуратно перемешайте. Разложите салат в бокалы для martinis и посыпьте сверху оставшимися зернами



## *Салат из ледяных грибов с креветками и кальмарами*

Попробуйте острый салат с хрустящими грибами! Это вкусно!



Что понадобится:

- Ледяной гриб (тремелла фукусовидная или гребешки) - 30 гр (в сухом виде)
- Королевские креветки - 3 шт
- Кальмары - 2 шт
- Сладкий перец - 1 шт
- Чеснок - 2 зубчика
- Острая паста Кочудян - 1 столовая ложка
- Яблочный уксус
- Растительное масло
- Сахар
- Соль

Что делать:

1. Залейте грибы горячей водой и оставьте на 30-40 минут.
2. Обжарьте креветки на масле.
3. Сварите две тушки кальмаров в подсоленной воде с душистым перцем и лавровым листом.
4. Нарежьте ледяной гриб. Положите кусочки в дуршлаг, чтобы стекла вода. Соедините их с нарезанными кальмарами и креветками.
5. Добавьте сладкий перец и измельченный чеснок.
6. Заправьте салат перцовой пастой кочудян. По вкусу добавьте соль, сахар, уксус.

## Капрезе с курицей

Легкий салат для тех, кто следит за фигурой и не ест майонезных блюд



Что понадобится:

- Куриные грудки - 2 шт
- Помидоры черри - 150 гр
- Моцарелла - 150 гр
- Зеленый салат - 100 гр
- Растительное масло - 5 столовых ложек
- Бальзамический уксус - 2 столовые ложки
- Зеленый и фиолетовый базилик - 3-4 листика
- Соль - по вкусу
- Черный перец свежемолотый - по вкусу

Что делать:

1. Нарежьте куриную грудку небольшими кусочками, посолите и поперчите.
  2. Разогрейте на сковороде растительное масло и обжарьте грудку 5-7 минут.
  3. Промойте салат, обсушите и порвите руками в большой салатник.
  4. Порежьте помидоры черри пополам, положите к салату, добавьте куриную грудку и моцареллу, перемешайте.
  5. Смешайте 3 столовые ложки растительного масла и бальзамический уксус, при желании добавьте нарезанные листья базилика, посолите и поперчите.
- Подавайте, украсив листьями базилика.



## *Испанский винегрет из баклажанов и томатов*

Оригинальная версия салата с запеченными овощами



Что понадобится:

- Баклажан - 2 шт
- Томаты - 3 шт
- Оливковое масло - ½ стакана
- Чеснок - 3 зубчика
- Зеленый лук - 2 шт
- Каперсы - 2 чайные ложки
- Базилик - ½ стакана
- Хересный уксус - 3 столовые ложки
- Соль - по вкусу
- Перец черный молотый - по вкусу

Что делать:

1. Баклажаны помойте, обрежьте стебли. Нарежьте поперек ломтиками.
2. Выложите баклажаны на застеленный фольгой противень с бортиками. Каждый ломтик смажьте оливковым маслом.
3. Поместите противень в разогретую до 180 градусов духовку и выпекайте 15–25 минут с каждой стороны. Как только верх подрумянится — переворачивайте ломтики, смазывая незапеченную сторону маслом.
4. Достаньте баклажаны и выложите на большую тарелку.
5. Помойте и мелко нарежьте томаты и положите в миску. Мелко нашинкуйте зеленый лук и добавьте к томатам. Пропустите зубчики чеснока через пресс и добавьте в миску.
6. Достаньте каперсы из банки и оставьте в дуршлаге, чтобы стекла лишняя жидкость. Нарежьте каперсы и добавьте в миску. Вымойте и нарежьте базилик и положите в миску.
7. Добавьте уксус и оливковое масло по вкусу в миску и хорошо перемешайте. Посолите и поперчите.
8. Дайте баклажанам остыть несколько минут. Затем выложите на них овощной винегрет. Украсьте листьями базилика.

## *Теплый салат с запеченной брокколи*

Здесь сочетается острое, хрустящее, горьковатое и соленое. Вам понравится!



Что понадобится:

- Брокколи - 680 гр
- Бекон слайсами - 12 шт
- Сыр фета - 65 гр
- Хлеб цельнозерновой ломтиками - 2 шт
- Цедра лимона - 40 гр
- Сок лимона - по вкусу
- Чеснок - 1 зубчик
- Лук-шалот - по вкусу
- Оливковое масло - по вкусу

Что делать:

1. Брокколи разберите на соцветия и положите на большой противень с одной стороны. Сбрызните брокколи небольшим количеством оливкового масла и посыпьте солью. С другой стороны выложите бекон и шалот. Разогрейте духовку до 200 градусов. Запекайте в течение 20-30 минут, пока все не подрумянится. Переложите брокколи, бекон и лук-шалот в миску.
2. Уменьшите температуру духовки до 180 градусов. Слейте лишний жир с бекона, а затем добавьте хлеб в противень и добавьте к нему жир из бекона. При необходимости добавьте больше оливкового масла, чтобы гренки были равномерно покрыты. Выпекайте 5-7 минут до хрустящей корочки и легкой румяности.
3. Смешайте брокколи, бекон и лук-шалот с фетой, лимонной цедрой, лимонным соком и гренками. Добавьте измельченный чеснок, соль, перец и оливковое масло по вкусу. Можно подавать в горячем или холодном виде.

## *Теплый салат с грудинкой и кукурузой*

Такое блюдо понравится даже самым изысканным гурманам



Что понадобится:

- Копченая грудинка - 150 гр
- Кукуруза - 300 гр
- Лук - 1 шт
- Куриный бульон - 200 мл
- Сливки - 100 гр
- Сок лимона - 20 мл
- Зелень - по вкусу
- Соль - по вкусу
- Перец черный молотый - по вкусу

Что делать:

1. Мелко нарежьте грудинку и обжарьте ее, пока не вытопится жир. Очистите лук, измельчите и добавьте к грудинке, жарьте 5 минут, помешивая. Положите кукурузу, влейте бульон, посолите и тушите под крышкой на небольшом огне 15 минут. Налейте сливки и готовьте еще 5 минут.
2. Помойте зелень, нарежьте мелко и добавьте к блюду вместе с соком лимона. Через 1 минуту выключите огонь. Подавайте салат горячим.



## *Первый снег*

Очень нежный салат, который создаст зимнюю атмосферу за праздничным столом



Что понадобится:

- Куриное филе - 150 гр
- Грецкие орехи - 40 гр
- Яйца - 2 шт
- Твердый сыр - 80 гр
- Майонез - 70 гр
- Брусника - 1 десертная ложка
- Виноград черный - 70 гр



Что делать:

1. Яйца отварите в течение 12 минут и остудите. Виноград вымойте и обсушите, удалите веточки.
2. Куриное филе отварите в соленой воде до готовности. Выньте мясо из бульона и положите в полиэтиленовый пакет, оставьте так до остывания.
3. Остывшее куриное филе порежьте мелким кубиком и положите на дно тарелки, придавая круглую форму.
4. Смажьте сверху курицу майонезом.
5. Грецкие орехи мелко порубите и разложите сверху куриного слоя.
6. Сверху - слой майонеза.
7. Твердый сыр натрите на средней терке и разложите ровным слоем сверху и по бокам салата. Немного прижмите его к поверхности сухой ложкой. Нанесите сверху майонез.
8. Отварные яйца очистите и разделите на желтки и белки. Желтки измельчите и положите сверху ровным слоем. Смажьте верх майонезом, размазывая по всей поверхности салата.
9. Черный виноград разрежьте пополам и удалите косточки. Уложите его наверх салата в один слой. Оставшиеся белки разложите по бокам салата.
10. Украсьте верх снежинками из сыра, ягодками брусники и зеленью.

## Второе

### *Каре ягненка в апельсинах*

Идеальное и вкусное украшения любого стола и гордость хозяйки



Что понадобится:

- Баранина (ребрышки с небольшим треугольником мяса; отруб, сделанный по самому краю позвоночника)
- Апельсины (для маринада и украшения) - 3 шт
- Мед - 2 столовые ложки
- Соевый соус - 2 столовые ложки
- Коньяк - 2 столовые ложки

Что делать:

1. Вымойте хорошенько апельсины, обдайте их кипятком, обсушите салфетками.
2. С одного срежьте полоски цедры для декора. Заверните их в полиэтилен и уберите в холодильник, чтобы они не засохли. С двух апельсинов цедру натрите на мелкой терке.
3. Из двух апельсинов без цедры выжмите сок. Добавьте туда коньяк, соевый соус и 1 чайную ложку меда. Маринад готов.
4. Укладываем корейку в лоток с маринадом. В течение 2 часов маринования каждые полчаса кусок нужно переворачивать.
5. Разогреть духовку до 180 градусов. Достать мясо с маринада, положить на противень на средний уровень, костями вниз. Время запекания - от 18 до 25 минут (в зависимости от степени прожарки).
6. Из маринада необходимо отцедить лимонную цедру. Добавить в него остаток меда.
7. Перелейте жидкость на сковородку и на сильном огне выпаривайте ее (примерно 10 минут). По прошествии 10 минут выключите плиту и дайте соусу немного остыть.
8. Нарежьте отложенную для декора цедру тонкими полосками.
9. После того, как тушка запечется в духовке, положите ее на фольгу и обмажьте соусом. Сформируйте из фольги конвертик. Пусть мясо внутри отдохнет минут 10.
10. Тарелку перед подачей украсьте цедрой апельсина.

## *Вепрево колено*

Ароматная свиная рулька, которая моментально будет оценена гостями



Что понадобится:

- Рулька свиная - 1,5 кг
- Пиво темное - 1 л
- Лук - 1 шт
- Морковь - 1 шт
- Чеснок - 5 зубчиков
- Перец острый стручковый - 2 шт
- Лавровый лист - 2 шт
- Гвоздика - 3 шт
- Перец горошком - 8 шт
- Душистый перец - 5 шт
- Соль - по вкусу
- Мед - 1 столовая ложка
- Горчица - 1 столовая ложка

Что делать:

1. Помойте рульку. Шкурку очистите щеткой от загрязнений. Лук и морковь очистите и разрежьте на 4 части. Очистите зубчики чеснока.
2. В большую кастрюлю положите свиную ножку. Добавьте нарезанные овощи, лавровый лист, соль и специи. Налейте пиво. Мясо должно наполовину оказаться в жидкости.
3. Доведите до кипения и накройте крышкой. Варите рульку на небольшом огне примерно 1 час.
4. Через час откройте крышку и переверните рульку на другую сторону. Накройте крышкой и варите еще один час.
5. Подготовьте глазурь. В отдельной миске смешайте мед и горчицу.
6. Переложите отваренную рульку в форму для запекания. На дно налейте немного бульона из кастрюли.
7. Смажьте верх глазурью. Запекайте рульку в духовке при температуре 180 градусов в течение часа. Должна образоваться красивая румяная корочка. Раз в два за время запекания смажьте мясо глазурью.



## *Люля Кебаб на шпажках*

Ароматная баранина, для приготовления которой не нужен мангал



Что понадобится:

- Баранина - 500 гр
- Лук (зеленый или репчатый) - 20 гр
- Чеснок - 2 зубчика
- Зелень - 20 гр
- Соль - по вкусу
- Перец черный молотый - по вкусу
- Молодой кориандр - по вкусу
- Минеральная вода (без газа) - 20 мл

Что делать:

1. Из бараньей лопатки сделайте фарш. Подготовьте противень. Он должен быть такого размера, чтобы на него можно было выложить шпатель с фаршем (а не внутрь). Длина шпателя должна быть не менее 20 см. Чтобы шпатель не сгорел при запекании, оставьте их на ночь в холодной воде.
2. Чтобы фарш был более однородным, эластичным и не разваливался при готовке, добавьте в него минеральную воду. Полученную массу отбейте.
3. Очистите лук и чеснок. Измельчите их. Порежьте зелень. Добавьте все это к фаршу.
4. Тщательно вымесите массу, снова несколько раз отбейте и оставьте в холодильнике на 30-50 минут.
5. Разделите фарш на 6 частей и сформируйте люля-кебаб. Для этого оберните вокруг шпателя фарш, плотно прижимая ладошками.
6. Выкладывайте на противень готовые заготовки на небольшом расстоянии. Запекайте при температуре до 200 градусов примерно 15 минут. После переверните шпатель на другую сторону и оставьте еще до образования румяной корочки.

## *Утка с яблоками и апельсинами*

Гости будут приятно удивлены вкусной и ароматной запеченной уткой



Что понадобится:

- Утка (молодой утенок) - 2 кг
- Горчица готовая - 2 столовые ложки
- Сметана - 100 гр
- Яблоки - 2 шт
- Апельсины - 2 шт
- Соль - по вкусу
- Перец черный молотый - по вкусу
- Перец красный молотый - по вкусу
- Специи сухие - по вкусу

Что делать:

1. Хорошо промойте утку, срежьте лишний жир. Смешайте горчицу, сметану, соль, перец и другие специи в пиале.
2. Хорошо смажьте маринадом утку внутри и снаружи. Оставьте мариноваться примерно на час.
3. Помойте яблоки и апельсины помойте и вытрите насухо. Из яблок выньте семена, из апельсинов – косточки. Нарежьте фрукты крупными кусочками.
4. Набейте утенку плотно фруктами и закройте отверстие зубочистками.
5. Поместите утку в рукав для запекания. Оставшиеся фрукты положите туда же. Плотнo завяжите пакет и положите на противень. Проколите в рукаве несколько отверстий.
6. Разогрейте духовку до 190 градусов. Ставьте противень в уткой. Запекайте два часа.
7. Аккуратно выньте ее из рукава, положите на красивое блюдо, украсьте и подавайте к столу.



## Гусь с черносливом

Поистине королевское блюдо для праздничного стола



Что понадобится:

- Гусь - 3,5 кг
- Чеснок - 20 гр
- Смесь перцев - 5 гр
- Соль - 2 гр
- Чернослив - 200 гр
- Яблоки - 150 гр

Что делать:

1. Обработайте тушку птицы, осмолив ее над газовой горелкой и вырезав внутренний жир.
2. Очистите чеснок, натрите на мелкой терке. Добавьте туда смесь перцев и соль, перемешайте. Полученной смесью натрите тушку внутри и снаружи, оставьте на 40 минут.
3. Помойте и залейте кипятком на 15 минут чернослив. Начините им гуся, положите внутрь 2 яблока. Зашейте брюшко иголкой.
4. Поместите тушку в рукав для запекания. Завяжите рукав с двух сторон. С помощью зубочисток сделайте несколько проколов для отвода пара.
5. Отправьте птицу в холодную духовку. Только после этого выставьте температуру 180 градусов и запекайте 3,5 часов (время согласно весу тушки 1:1). Примерно за 20-25 минут до конца разрежьте рукав, чтобы получилась румяная корочка.
6. Готового гуся красиво сервируем на блюде и ставим в центр праздничного стола.



## *Морские уши и тушеные грибы*

Добавьте азиатские нотки на праздничный новогодний стол



Что понадобится:

- Шиитаке (свежие или сушеные) - 12 шт
- Растительное масло - 20 мл
- Свиная грудинка - 30 гр
- Чеснок - 10 гр
- Морское ушко - 425 гр
- Рисовое вино - 30 мл
- Соевый соус - 30 л
- Морковь - 80 гр
- Брокколи (12 веточек) - 360 гр
- Кукурузный крахмал - 5 гр
- Соль - по вкусу

Что делать:

1. Если у вас сушеные грибы, то замочите их на ночь. Потом отделите шляпки от ножек, оставьте 180 мл воды, где замачивались грибы. Если используете свежие грибы, слегка отварите их и оставьте в 180 мл грибного отвара.
2. Разогрейте растительное масло в толстостенной сковороде или казане. Добавьте кусочек свиной грудинки и обжаривайте 2 минуты, чтобы пропитать масло.
3. Измельчите чеснок и отправьте в сковородку. Обжаривайте 30 секунд.
4. Добавьте грибы, хорошо перемешайте их в масле. Сразу же добавьте вино и соевый соус, а также оставленную грибную воду. После закипания на минимальном огне тушите под крышкой 45 минут.
5. В это время нарежьте морковь кружочками. В подсоленной воде примерно минуту бланшируйте ее вместе с брокколи. Извлеките из кипятка и промойте в холодной воде.
6. Готовые грибы немного посолите и добавьте к ним морские уши. Готовить их нужно не более 2 минут, иначе они станут резиновыми. Извлеките ушки и грибы.
7. Добавьте в сковородку с соусом кукурузный крахмал для связки. Снимите его с огня.
8. На широкое блюдо по краю выложите круг из бланшированных овощей, затем вплотную положить внутри по кругу грибы. В середину - морские ушки. Полейте все соусом и сразу подавайте к столу.

## *Свинные ребрышки с грушей*

Отличное блюдо, которое можно готовить как в духовке, так и на мангале



Что понадобится:

- Свинные ребрышки - 500 гр
- Груши - 5 шт
- Соевый соус - 2 столовые ложки
- Лавровый лист - 3 шт
- Соль - по вкусу
- Перец черный молотый - по вкусу
- Лимонная кислота - по вкусу

Что делать:

1. Свинные ребрышки маринуйте целиком. Добавьте соль и перец, лимонную кислоту, лавровый лист, соевый соус, груши (половинками или дольками в зависимости от размеров). Все перемешайте и оставьте мариноваться 4-6 часов (можно на сутки).
2. Жарить можно на мангале (40 минут) или в духовке (столько же времени).
3. Подавать ребрышки лучше всего с овощами-гриль.

## Лосось со сливками

Вкусное блюдо, которое немцы любят подавать на Новый Год



Что понадобится:

- Лосось (филе) - 750 гр
- Сливки 30% - 250 мл
- Лук-порей - 1 шт
- Перец черный молотый - 0,25 чайной ложки
- Лимонная цедра - 0,25 чайной ложки
- Укроп - по вкусу
- Соль - по вкусу

Что делать:

1. Филе лосося промойте, обсушите и нарежьте на 4 порции.
2. Промойте и обсушите укроп и лук-порей. Укроп мелко нарежьте, лук-порей мелко нашинкуйте.
3. Выложите лосось в форму для запекания. Посолите и поперчите. Сбрызните лимонным соком.
4. Сверху присыпьте зеленью, залейте сливками.
5. Прогрейте духовку до 180 градусов и запекайте блюдо примерно 12 минут.



## *Корона из свиных ребрышек*

Такое блюдо станет украшением праздничного стола



Что понадобится:

- Свинина (по 12 ребер 2 полосы) - 1 кг
- Горчица - 3 столовые ложки
- Оливковое масло - 3 столовые ложки
- Розмарин - 2 столовые ложки
- Чеснок - 4 зубчика
- Картошка - 7 шт
- Белые грибы - 200 гр
- Лук репчатый - 2 шт
- Сметана - 100 гр
- Майонез - 100 гр
- Твердый сыр - 150 гр
- Соль - по вкусу
- Перец черный молотый - по вкусу



Что делать:

1. Промойте ребрышки в холодной воде, отделите позвонки от ребер.
2. Очистите концы ребрышек с той стороны, что расположена дальше от позвоночника, сверните их в виде короны.
3. Сделайте соус. Взбейте в блендере оливковое масло, чеснок, сухой розмарин, горчицу, соль и перец. Натрите им корону. Концы ребрышек соедините зубочистками. Сверху стяните ее кухонным шпагатом. Накройте корону фольгой и уберите в холодильник на ночь.
4. Выньте корону из холодильника за 1 час, оставьте постоять в нормальной температуре.
5. Смажьте форму для запекания растительным маслом, положите в нее корону, оберните ребрышки фольгой.
6. Внутри положите начинку. Соедините картошку, белые грибы, лук, сметану, майонез, твердый сыр, соль, перец. Прикройте фольгой.
7. Запекайте 10 минут при температуре 230 градусов. После уменьшите температуру до 165 градусов и запекайте 2,5 часа.
8. Через 2 часа снимите фольгу, посыпьте тертым сыром и отправьте в духовку до готовности.
9. Выньте корону. Оставьте на 15 минут, потом уложите на блюдо. Удалите нитки. Украсьте помидорами черри и зеленью.

## *Свинные отбивные с оливковым соусом*

Привычное блюдо получает новый вкус благодаря оригинальному соусу



Что понадобится:

- Свинные отбивные из шейки или корейки - 4 шт
- Топленое или растительное масло для жарки
- Оливки без косточек - 1 банка (400 гр)
- Чеснок - 1-2 зубчика
- Базилик - 2 веточки
- Оливковое масло - 80 мл
- Соль - по вкусу
- Свежемолотый черный перец - по вкусу

Что делать:

1. Приготовьте соус. Очистите и нарежьте чеснок, мелко нарежьте базилик. Сложите все в чашу блендера. Добавьте оливки, оливковое масло, черный перец и взбейте до однородности. Поставьте в холодильник до подачи.
2. Слегка отбейте мясо. Натрите его солью и перцем, дайте полежать 10 мин.
3. Смажьте мясо маслом и уложите на горячую сковороду. Жарьте на среднем огне, не трогая мясо и не закрывая крышкой, 3 минуты.
4. Переверните отбивные, жарьте еще 3 минуты в зависимости от толщины мяса. Выложите мясо на доску, прикройте фольгой и дайте «отдохнуть» 4-5 мин. Подавайте с оливковым соусом.

## Курица в белом вине

Изысканное блюдо, которое оценят даже истинные гурманы



Что понадобится:

- Курица - 1,7 кг
- Розмарин - 1 чайная ложка
- Чеснок - 8 зубчиков
- Вино белое - 250 мл
- Зеленый лук - 1 гр
- Сметана - 2 столовые ложки
- Соль - по вкусу
- Перец черный молотый - по вкусу

Что делать:

1. Нагрейте духовку до 200 градусов.
2. Возьмите куриную тушку небольшого размера, промойте ее и просушите.
3. Натрите птицу изнутри и снаружи перцем, розмарином и солью.
4. Очистите чеснок и положите 6-7 зубчиков в куриное брюшко.
5. Возьмите жаровню, влейте в нее половину стакана вина, положите туда же курицу.
6. Поставьте тушку в разогретую духовку и жарьте примерно 2 часа.
7. Через 1,5 часа влейте оставшееся вино, положите нарезанный лук. Подождите еще 30-40 минут и доставайте.
8. Уложите готовую курицу на блюдо, украшенное овощами и фруктами.

## *Филе кролика с черносливом*

Это блюдо - идеальное сочетание безупречного вкуса и оригинальной подачи

Что понадобится:

- Кролик - 300 гр
- Соль - по вкусу
- Твердый сыр - 100 гр
- Мята - 10 гр
- Петрушка - 10 гр
- Кедровые орехи - 20 гр
- Чеснок - 6 зубчиков
- Чернослив - 50 гр
- Болгарский перец красный - 1 шт
- Лук репчатый - 50 гр
- Вино красное сухое - 100 мл
- Кетчуп - 20 гр
- Растительное масло - 2 чайные ложки
- Перец черный молотый - по вкусу



Что делать:

1. Бедро кролика обработайте, удалите косточки.
2. Для начинки (твердый сыр, мяту, петрушку, кедровые орешки, чеснок и чернослив) все ингредиенты измельчите в блендере.
3. Филе накройте пищевой пленкой, отбейте и переложите на фольгу. Посолите и поперчите. Тонким слоем выложите начинку, сверху - чернослив. Заверните кролика в тугий рулет, плотно упакуйте в фольгу. Запекайте в духовке 1,5 часа при температуре 120 градусов.
4. Приготовьте соус. Лук и сладкий перец нарежьте средними кусочками. Обжарьте на растительном масле 7-10 минут. Влейте вино и тушите 5-7 минут. Добавьте кетчуп и соль. Снимите с огня и немного остудите. Переложите в блендер, измельчите до однородности, протрите через сито.
5. Готовый рулет выньте из фольги, разрежьте пополам. Разложите порциями по тарелкам. Подавайте с соусом и картофелем.



## Утиная грудка с апельсиновым соусом

Простой вариант известного французского блюда Duck à l'Orange

Что понадобится:

- Утиная грудка - 2 шт
- Оливковое масло - 1 столовая ложка
- Апельсины - 3 шт
- Сахар - 25 гр
- Винный уксус белый - 1 столовая ложка
- Бальзамический уксус - 1 столовая ложка
- Бульон - 250 мл
- Желе - 1 столовая ложка
- Сливочное масло - 1 столовая ложка
- Соль - по вкусу
- Перец молотый - по вкусу



Что делать:

1. Помойте утиные грудки, удалите остатки воды бумажными салфетками. Острым ножом сделайте небольшие надрезы на коже в виде решетки.
2. Грудки солим и перчим с двух сторон, оставляем мариноваться 20 минут.
3. Подготовьте основу для апельсинового сока. Выдавите сок из апельсинов. Утиный бульон разведите с горячей водой. На сковороду насыпьте сахар, налейте горячей воды 100 мл, поставьте на средний огонь и доведите до кипения.
4. Продолжайте нагревать. Когда сироп обретет золотисто-коричневый цвет, добавьте столовую ложку белого винного уксуса и снимите с огня.
5. Когда уксус растворит карамель, поставьте снова сковороду на огонь и влейте апельсиновый сок. Нагревайте смесь, пока она не уменьшится наполовину. Добавьте бульон и продолжайте уваривать соус до уменьшения в 2 раза. Убирайте с огня.
6. На сковороду налейте оливковое масло, кладите утиные грудки на горячее масло. Обжаривайте мясо с каждой стороны по 5-6 минут. Готовую утку накройте фольгой и оставьте в теплом месте на 8-10 минут.
7. В сковороду, где жарились утки, добавьте ложку бальзамического уксуса, нагрейте и помешивайте содержимое. Влейте туда же приготовленную основу для соуса и доведите до кипения. Кипятите, пока не получите нужную консистенцию.
8. Добавьте столовую ложку клюквенного желе, добавьте соль и перец. Уберите с огня, добавив ложку сливочного масла.
9. Готовую грудку нарежьте, выложите на тарелку, полив соусом.



## *Куриные отбивные в сырной пряной панировке*

Сочное мясо, которое не требует особенного сложного гарнира



Что понадобится:

- Куриный окорочок - 700 гр
- Твердый сыр - 100 гр
- Яйца - 2 шт
- Панировочные сухари - 70 гр
- Растительное масло - 2 столовые ложки
- Паприка молотая - 1 чайная ложка
- Тимьян сухой - ½ чайной ложки
- Мускатный орех молотый - ½ чайной ложки
- Острый красный перец - ¼ чайной ложки
- Свежемолотый черный перец - по вкусу
- Соль - по вкусу

Что делать:

1. Отделите от окорочка косточку. Удалите кожу.
2. Накройте филе пищевой пленкой и отбейте с двух сторон. Посолите и поперчите.
3. Натрите сыр, смешайте с сухарями, острым красным перцем, паприкой и мускатным орехом.
4. В отдельной миске слегка взбейте яйца.
5. Разогрейте сковородку с растительным маслом. Обмакните отбивную сначала в яйцо, потом в сырной смеси и жарьте 4-5 минут с каждой стороны.

## Рождественский карп

Вкусное блюдо, которое подают на Рождество с 17 века



Что понадобится:

- Карп - 2 кг
- Киноа - 80 гр
- Шампиньоны - 200 гр
- Морковь - 1 шт
- Репчатый лук - 1 шт
- Чеснок - 1 зубчик
- Сметана - 3 столовые ложки
- Сыр твердый - 150 гр
- Перец черный - щепотка
- Соль - 1 чайная ложка
- Петрушка - 1 пучок
- Растительное масло - 2 столовые ложки

Что делать:

1. Промойте киноа и сварите до готовности. Морковь натрите на крупной терке, луковицу нашинкуйте, чеснок измельчите.
2. Обжарьте на растительном масле лук, морковь, чеснок и грибы.
3. Почистите карп.
4. В миске смешайте сваренную крупу киноа, обжаренные лук, морковь, грибы, натертый на крупной терке сыр и измельченную зелень петрушки. Посолите и поперчите по вкусу.
5. Нафаршируйте этой смесью карпа.
6. Запекайте карп в духовке при температуре 160-170 градусов примерно 40-50 минут. За 15 минут до готовности достаньте карпа и тщательно смажьте сметаной. Поставьте карпа обратно в духовку на 15 минут для румяной и красивой корочки.
7. Украсьте готового карпа во вкусу и подавайте к столу.

## Глазированные куриные крылышки с соусом Цацики

Вкуснейшие крылышки гармонично сочетаются с солоноватым соусом

Что понадобится:

- Куриные крылышки - 500 гр
- Свежий огурец - 1 шт
- Аджика - 20 гр
- Копченая паприка - 10 гр
- Адыгейская соль - 5 гр
- Бальзамический уксус - 20 мл
- Масло кунжутное - 50 мл
- Адыгейский копченый сыр - 50 гр
- Сметана жирностью 20-30% - 100 гр
- Йогурт - 100 мл
- Свежий тимьян - 3-4 шт



Что делать:

1. Крылышки разрежьте по суставам на три части. По две мясистые части с каждого крыла замаринуйте в смеси аджики, копченой паприки, листиков тимьяна, растертых в ступке с адыгейской чесночной солью, бальзамическим уксусом и кунжутным маслом.
2. Приготовьте соус Цацики: из огурцов выберите ложкой сочную сердцевину, смешайте ее с густой сметаной, йогуртом, адыгейской солью и натертым копченым адыгейским сыром.
3. Замаринованные крылышки выложите на пергамент в противне и отправляйте в духовку на 20-25 минут при 170 градусах. Затем переворачивайте и отправляйте вновь в духовку. За 5 минут до готовности смажьте крылышки смесью бальзамического уксуса с растительным маслом. Именно она создаст глазурь на крылышках. Поставьте подрумяниться на верхний уровень.



## *Баранья корейка с приправой гремолата*

Запомните это блюдо, ведь оно по достоинству займет место коронного



Что понадобится:

- Баранья корейка на ребрышках - 2 куска по 500-700 гр каждый
- Оливковое масло
- Соль, черный перец - по вкусу
- Петрушка - 100 гр
- Цедра и сок 1 лимона
- Цедра и сок 1 апельсина
- Оливковое масло - 80 мл

Что делать:

1. Удалите у баранины лишний жир и зачистите косточки. Посолите мясо, поперчите, щедро смажьте оливковым маслом со всех сторон и заверните в пергамент. Держите в холодильнике минимум 12 часов. Перед приготовлением выньте и дайте мясу согреться до комнатной температуры.
2. Приготовьте гремолату. Петрушку очистите от жесткого низа стеблей, остальную часть мелко порубите. Соедините с соком и цедрой апельсина и лимона. Добавьте оливковое масло, соль и перец. Дайте немного настояться.
3. Разогрейте духовку до 160 градусов. Мясо обжарьте на большой сковороде со всех сторон до легкой румяной корочки, переложите на противень и запекайте 20 минут. Выньте на блюдо, выложите гремолату на мясо и дайте ему «отдохнуть» 10 мин. Можно подавать!



## *Утиное маigre с яблочно-брусничным соусом*

Очень изысканное, но несложное и простое блюдо



Что понадобится:

- Утиное филе с кожей - 2 шт
- Яблоко - 1 шт
- Красное сухое вино - 200 мл
- Брусника - 50 гр
- Сахар - 30 гр
- Сливочное масло - 30 гр
- Соль - по вкусу
- Перец - щепотка
- Корица - 1 палочка
- Несколько ягод можжевельника

Что делать:

1. Снимите с яблок кожуру, нарежьте кубиками по 0,5 см, обжарьте в сотейнике с сахаром и маслом 5 минут на среднем огне.
2. Влейте вино, добавьте бруснику, щепотку соли и перца, ягоды можжевельника, корицу и уварите в два раза. Корицу выньте из готового соуса.
3. С филе срежьте лишний жир и сделайте легкие крестообразные надрезы на коже. Поставьте сковороду на сильный огонь, обжарьте утку на сухой сковороде по 2-3 минуты с каждой стороны, поливая выделившимся жиром. Переложите в форму для запекания и уберите в разогретую до 180 С духовку на 10 минут.
4. Заверните филе в фольгу и дайте распределиться сокам еще 10 минут.
5. Нарежьте ломтиками, полейте обильно соусом и подавайте.

## *Лосось со шпинатом в соусе из сливок и камамбера*

Отличная альтернатива мясу с нотками французского шика

Что понадобится:

- Филе лосося на коже - 700 гр
- Свежий шпинат - 120 гр
- Сливки Parmalat Chef 23% - 250 мл
- Белое вино - 3 столовые ложки
- Чеснок - 3 зубчика
- Камамбер - 1 шт
- Цедра лимона - 2 чайные ложки
- Соль - по вкусу
- Перец - по вкусу
- Прованские травы - по вкусу
- Оливковое масло - по вкусу

Что делать:

1. Подготовьте филе лосося, выберите все кости, промойте, слегка посолите
2. В сковороде обжарьте на среднем огне на оливковом масле нарезанный зубчик чеснока с тертой цедрой в течение 30 секунд. Выложите поверх чеснока рыбное филе кожей вниз, жарьте 1 минуту, переверните и жарьте еще 1 минуту. Выложите содержимое сковороды в форму для запекания.
3. Нагрейте масло на сковороде, выложите 1 рубленый зубчик чеснока, листья шпината и влейте вино. Дайте шпинату «завясть» в сковороде. Выложите шпинат поверх рыбы.
4. В этой же сковороде нагрейте сливки с 1 зубчиком тертого чеснока, щепоткой прованских трав и перцем. Доведите сливки до кипения и добавьте нарезанный круг камамбера. Расплавьте сыр в сливках на среднем огне, посолите.
5. Получившимся соусом залейте рыбу и запекайте 15 минут в духовке при температуре 200 градусов.



## *Фаршированные кальмары*

Вкусное и оригинальное блюдо средиземной кухни



Что понадобится:

- Тушка кальмара - 4 шт
- Рис - 0,5 стакана
- Шампиньоны - 100 гр
- Морковь - 1 шт
- Лук репчатый - 1 шт
- Твердый сыр - 100 гр
- Растительное масло - 2 столовые ложки
- Соль - по вкусу
- Перец черный молотый - по вкусу

Что делать:

1. Несколько раз промойте рис, залейте водой из расчета, что на один стакан риса надо брать 2 стакана воды. Варите сначала на сильном огне доведя до кипения, затем на маленьком огне под крышкой. Рис должен свариться до готовности. Полностью остудите его.
2. Лук и морковь очистите и промойте. Морковь натрите на крупной терке. Лук нарежьте на маленькие кубики. Нагрейте сковороду, вылейте 1 ложку растительного масла и выложите измельченные овощи.
3. Жарьте лук и морковь одновременно на среднем огне, периодически помешивая, около 5 минут.
4. Шампиньоны очистите, промойте и мелко нарежьте. Добавьте их к луку и моркови. Жарьте до того, пока не испарится вся жидкость от грибов.
5. Сыр натрите на мелкой терке и уберите в холодильник.
6. Кальмары очистите от верхней пленки, тщательно промойте кальмары под холодной водой. Удалите позвоночник кальмара и внутренности, при их наличии. Хвосты кальмара аккуратно срежьте и мелко нарежьте.
7. Переложите в глубокую емкость рис и овощи с грибами, сыр, нарезанные плавники кальмара, добавьте соль и перец по вкусу. Перемешайте начинку.
8. Начините кальмары начинкой, аккуратно, чтобы не повредить стенки. Сильно набивать не нужно, кальмар еще немного уменьшится в объеме при запекании. Выложите в жаропрочную форму, слегка смазанную растительным маслом.
9. Отверстия скрепите зубочистками. Форму плотно накройте фольгой.
10. Запекайте в разогретой до 150 градусов духовке в течение 10-15 минут. Достаньте противень из духовки, посыпьте сверху тертым сыром, снова накройте фольгой и оставьте еще минут на 10 дойти.



# Десерты

## *Рождественское имбирное печенье*

Вкусное и оригинальное печенье, которое оценят дети



Что понадобится:

- Мука - 200 гр
- Сахар - 50 гр
- Коричневый сахар - 60 гр
- Мед - 30 мл
- Сливочное масло - 60 гр
- Корица - 1 чайная ложка
- Молотый сухой имбирь - 1 чайная ложка
- Молотая гвоздика - 0,5 чайной ложки
- Молотый кардамон - 0,5 чайной ложки
- Сода пищевая - 1 чайная ложка
- Вода - 5 столовых ложек

Что делать:

1. В кастрюлю с толстым дном насыпьте два вида сахара, добавьте мед и воду. Доведите смесь до кипения, помешивая все время. Сахар должен полностью раствориться. Снимите с огня.
2. Добавьте все специи, сливочное масло и соду. Растворите все ингредиенты. Остудите смесь до комнатной температуры.
3. Далее добавляем муку частями, контролируя консистенцию теста.
4. Собираем тесто в шар. Заверните его в пленку и оставьте в холодильнике минимум на 3 часа.
5. Отщипывайте от теста кусочки, выкладывайте каждый на пергамент для выпечки по очереди. Сверху накройте другим листом и раскатывайте тесто между двумя листами. Снимите верхний лист и нарежьте разные фигуры. Выпекайте на разогретой до 170 градусов духовке печенье примерно 5-10 минут.
6. Подавать печенье можно с глинтвейном, какао, горячим шоколадом.

## *Кекс с сухофруктами*

Запах этой выпечки сведет с ума, а вкус приведет к гастрономическому восторгу



Что понадобится:

- Куриные яйца - 2 шт
- Сахар - 150 гр
- Сливочное масло - 100 гр
- Пшеничная мука - 120 гр
- Разрыхлитель - 1 чайная ложка
- Ванильный сахар - 2 гр
- Сухофрукты - 100 гр
- Грецкие орехи - 50 гр
- Коньяк - 2 чайные ложки
- Мед - 1 столовая ложка
- Сахарная пудра - 50 гр

Что делать:

1. Достаньте заранее сливочное масло. Сухофрукты вымойте, удалите мусор. Залейте их горячей водой и оставьте на 15 минут. Изюм можно не резать, чернослив и курагу стоит нарезать на маленькие кусочки.
2. В миску с сухофруктами добавьте коньяк или ром. Оставьте на пару часов для пропитки.
3. Орехи промойте и подсушите в микроволновке. Измельчите в блендере или с помощью скалки.
4. Сливочное масло нарежьте кубикам. Добавьте к маслу мед, сахар и разотрите все это миксером до получения однородной массы.
5. В миску вбейте куриные яйца до однородной массы. Туда же добавьте щепотку ванилина. Всыпьте просеянную муку с разрыхлителем. Перемешайте до получения густого теста.
6. В миску с тестом выложите замоченные сухофрукты и орехи. Перемешайте все, чтобы добавка равномерно разошлась по тесту.
7. Форму для запекания застелите пергаментом и смажьте бумагу сливочным маслом. Переложите тесто в форму. Из середины разведите тесто в стороны, сдав желобок. Так, после выпекания кекс не поднимется сильно к центру и не треснет.
8. Выпекайте кекс примерно 40 минут при температуре до 170 градусов. Готовность проверяйте зубочисткой. Дайте кексу остыть в форме.
9. Выньте рождественский кекс после того, как он полностью остынет.



## Печенье-предсказание

Вкусное дополнение к подарку с пожеланиями или предсказаниями

Что понадобится:

- Яичные белки - 2 шт
- Соль - щепотка
- Сахар - 0,5 стакана
- Мука - 0,5 стакана
- Подсолнечное масло - 3 столовые ложки
- Вода - 2,5 столовые ложки
- Ваниль - по вкусу



Что делать:

1. В этом рецепте важно, чтобы в белки не попало ни капли желтка, иначе пена не будет такой устойчивой.
2. Начинайте взбивать белки на маленькой скорости. Когда появится пена - увеличивайте обороты. Когда пена станет крепкой, добавьте сахар.
3. Взбивайте массу до устойчивых пиков. Этот этап будет окончен, когда вы сможете спокойно держать миску с белками перевернутой у себя над головой.
4. Отдельно просейте муку и добавьте масло. Соедините с белками и хорошенько перемешайте. Должно получиться густое тесто. Добавьте вод, чтобы сделать его погуще.
5. На пергаменте нарисуйте круги диаметром 7-8 см. В круги ровным слоем выложите тесто, примерно 1 чайную ложку.
6. Переложите на противень и выпекайте 5 минут при 180 градусов. Как только края зарумянились, печенье готово.
7. Лопаткой или вилкой снимайте по одному печенью, остальные ставим в открытую горячую духовку. Работать нужно быстро, так как печенье быстро сохнет и ломается.
8. На середину печенья кладем написанное заранее на бумаге предсказание. Складываем пополам и сгибаем еще раз пополам в другом направлении, опирая печенье о край стакана.
9. Готовые печенья положите остывать в маленькие чашки, чтобы печенье не развернулось. Печенье готово!

## Груша в красном вине

От такого десерта ваши гости точно будут в восторге

Что понадобится:

- Красное вино - 600 мл
- Сахар - 150 гр
- Апельсин (крупный) - 1 шт
- Груша "Конференция" - 4 шт
- Душистый перец - 3 шт
- Гвоздика - 1 шт
- Корица (палочка) - 5 гр
- Бадьян (звездочка) - 1 шт



Что делать:

1. С апельсина снимите тонкий слой цедры, стараясь не захватить белую часть.
2. В сотейник влейте красное вино, добавьте сахар, апельсиновую цедру, душистый перец, гвоздику, корицу и бадьян.
3. Доведите состав до кипения на среднем огне, периодически помешивая.
4. Помойте груши и аккуратно срежьте тонкую кожицу. Срежьте доньшко, чтобы сделать фрукты более устойчивыми.
5. В кипящее вино положите груши. Оно должно практически целиком покрывать груши. Варите примерно 15-20 минут. Во время варки периодически переворачивайте груши, чтобы они окрасились равномерно.
6. Готовые груши, держа за хвостики, выньте и поставьте на тарелку.
7. Винный соус варите еще минут 20, пока он не станет немного вязким и тягучим. После этого процедите жидкость через сито.
8. Полейте груши загустевшим соком и подавайте к столу.

## Шок Манже

Восхитительный шоколадный десерт со вкусом коньяка



Что понадобится:

- Темный шоколад - 100 гр
- Сливочное масло - 100 гр
- Яйца - 3 шт
- Сахарная пудра - 75 гр
- Коньяк - 1 столовая ложка
- Соль - по вкусу

Что делать:

1. Отделите белки от желтков. Перелейте белки в отдельную миску, добавьте щепотку соли и взбейте до пышной и густой пены. Добавьте сахарную пудру и взбивайте до образования устойчивых пик.
2. Сливочное масло соедините с желтками и взбейте.
3. Поломайте плитку шоколада на кусочки и растопите на водяной бане. Жидкий шоколад влейте в масло. Добавьте туда ложку коньяка. Должна получится густая шоколадная масса.
4. Аккуратно понемногу введите в шоколадную массу треть от взбитых белков. Через несколько минут добавьте остальное, осторожно перемешайте.
5. Готовую нежную массу разложите по небольшим креманкам. Украсьте ягодами, орехами, шоколадной стружкой или целыми кусочками шоколада. Поставьте креманки на несколько часов в морозилку.

## Шоколадный фондан

Самый вкусный и ароматный десерт с ароматной начинкой



Что понадобится:

- Темный шоколад - 100 гр
- Сливочное масло - 50 гр
- Яйца - 3 шт
- Сахар - 50 гр
- Мука 75 гр

Что делать:

1. Положите в миску шоколад и масло. Растопите продукты на водяной бане.
2. Пока топится шоколад, взбейте яйца с сахаром. Добавьте во взбитые яйца муку и аккуратно перемешайте.
3. Добавьте туда растопленный шоколад. К тому моменту он должен немного остыть, но не стать холодным.
4. Форму, где будете печь фондан, смажьте сливочным маслом. Разлейте равномерно тесто. Оно сильно не поднимется, поэтому много оставлять места не обязательно.
5. Духовку разогрейте до 180 градусов. Поставьте туда форму и выпекайте примерно 8 минут. Сверху должна образоваться корочка и небольшие кратеры. Дольше печь не нужно, иначе не получится жидкой начинки.
6. Подавайте фондан в горячем виде.



## *Желе из шампанского*

Этот десерт станет главной “фишкой” праздничного стола



Что понадобится:

- Шампанское - 750 мл
- Апельсины - 1 шт
- Ананасы консервированные - 150 гр
- Сахар - 150 гр
- Желатин - 40 гр
- Сливки взбитые - по вкусу

Что делать:

1. Половину бутылки шампанского налейте в емкость и подождите пока выйдут газы. После этого высыпьте желатин и оставьте на 15 минут.
2. Из апельсина сделайте чистые дольки, без пленочек. Дольку разрежьте на три части. Ананас порежьте на небольшие кусочки.
3. В кастрюлю добавьте сахар, вылейте туда остальное шампанское.
4. Поставьте на медленный огонь и прогрейте 3-4 минуты до того, пока сахар не растворится. Помешивайте все время,
5. После снимите кастрюлю с огня и добавьте смесь с желатином. Перемешайте все до однородной массы,
6. В креманки или бокалы выложите апельсины и ананасы, залейте желатиновой жидкостью. Поставьте в холодильник до застывания желе.
7. Перед подачей десерт можно украсить взбитыми сливками.

## *Шоколадное полено*

Классический французский десерт, который часто готовят на Рождество



Что понадобится:

- Темный шоколад - 200 гр
- Мелкий сахар - 250 гр
- Сливки жирностью 30% - 250 мл
- Апельсиновый сок - 250 мл
- Какао-порошок - 25 гр
- Яйца - 3-4 шт
- Мука - 75 гр
- Апельсиновые цукаты - 75 гр
- Красная смородина и листья лайма

Что делать:

1. Отделите белки от желтков. Желтки смешайте со 100 гр сахара, взбейте в пышную светлую массу. Просейте туда же муку и какао. Отдельно взбейте в крепкую пену белки, аккуратно введите их в тесто, постепенно перемешивая.
2. Застелите прямоугольный противень листом бумаги для выпечки, налейте на нее тесто. Выпекайте в духовке при температуре 220 градусов 8-10 минут.
3. Приготовьте сироп. Смешайте в сотейнике оставшийся сахар и апельсиновый сок. Помешивая, доведите до кипения и варите примерно 3 минуты. Снимите сироп с огня и остудите.
4. Готовый бисквит аккуратно переверните на решетку, снимите бумагу. Накройте пирог полотенцем и оставьте.
5. Приготовьте крем. Для этого поставьте пустую миску в морозильник на 15 минут. Доведите до кипения 150 мл сливок, добавьте мелко порезанный шоколад, растопите и немного остудите. В охлажденной миске взбейте оставшиеся сливки в крутую пену. Аккуратно смешайте шоколадную массу и сливки.
6. Положите бисквит на большой кусок пленки и равномерно пропитайте апельсиновым сиропом. Далее сверху положите чуть больше трети крема, посыпьте цукатами. Сверните рулет по длинному краю. Заверните его в пленку и оставьте в холодильнике на 2 часа.
7. Отрежьте 2 кружка бисквита и приклейте их кремом на рулет сверху, будто это срезы веток. Остальную поверхность покройте кремом. Вилкой сделайте бороздки, изображая кору. В качестве украшения можно использовать листья лайма и ягоды.

## *Банановое эскимо*

Полезно лакомство, которое оценят и взрослые, и дети



Что понадобится:

- Темный шоколад - 200 гр
- Масло растительное рафинированное - 2 столовые ложки
- Зрелые твердые бананы - 4 шт
- Очищенный фундук - 1 стакан
- Палочки для мороженого - 8 штук

Что делать:

1. Очистите бананы, разрежьте поперек пополам и вставьте в каждую половинку палочку для мороженого. Застелите плоскую поверхность листом пергамента, выложите бананы и поместите в морозильную камеру на 15 минут.
2. Орехи порубите в мелкую крошку. Шоколад поломайте на небольшие кусочки, растопите на водяной бане, добавьте растительное масло и перемешайте.
3. Обмакните каждый банан в шоколад, дайте шоколаду застыть. Еще раз обмакните десерт в шоколад, а потом обваляйте в орехах. Выложите бананы на блюдо, поместите в морозильную камеру на 30 минут.



## Облепихово-сливочное желе

Полезный, очень вкусный и нежный десерт из доступных ягод



Что понадобится:

- Облепиха - 200 гр
- Сливки жирностью 20% - 300 мл
- Сахар - 130 гр
- Молотая корица - 1 чайная ложка
- Желатин - 14 гр
- Ванильный сахар - ½ чайной ложки

Что делать:

1. Замочите желатин в 80 мл воды на 10 минут, пока он не станет мягким.
2. Смешайте сливки, сахар и ванилин в небольшой кастрюле.
3. Добавьте половину желатина и нагревайте, пока желатин не разойдется, не доводя до кипения.
4. Разлейте сливочную смесь по креманкам и уберите в холодильник на 20-30 минут, чтобы желе немного застыло.
5. Облепиху выложите в сотейник, добавьте 60 мл воды, сахар и доведите до кипения. Добавьте корицу и оставшийся желатин и перемешайте. Снимите с огня и пробейте блендером в пюре.
6. Разлейте аккуратно облепиховую смесь на сливочную и охладите 4-6 ч.

## *Мандариновые маффины с вяленой клюквой*

Идеальный десерт, который требует минимум сил, но создает праздничное настроение



Что понадобится:

- Мандарины - 3 шт
- Простокваша - 400 мл
- Мед жидкий - 100 гр
- Вяленая клюква - 50 гр
- Яйцо - 1 шт
- Мука - 250 гр
- Манка - 70 гр
- Оливковое масло - 60 мл
- Ванильный сахар - 2 столовые ложки
- Разрыхлитель - 1 столовая ложка
- Масло и мука для формочек

Что делать:

1. Очистите мандарины, удалите косточки, измельчите мякоть блендером в пюре.
2. Всыпьте манку в простоквашу, перемешайте и дайте постоять 15 мин. Просейте муку с разрыхлителем и солью, добавьте ванильный сахар. Взбейте яйцо, добавьте мед и оливковое масло, опять взбейте.
3. Смешайте простоквашу с манкой и яично-медовую массу. Всыпьте мучную смесь и быстро перемешайте. Тесто должно быть с комочками. Добавьте клюкву и мандарины, еще раз быстро перемешайте.
4. Смажьте формочки для маффинов маслом, присыпьте мукой, разложите тесто. Выпекайте 25 минут при температуре 180 градусов. Остудите маффины на решетке.

## Рождественский снеговичок

Этот десерт растает во рту, как снеговик в тепле



Что понадобится:

- Рикотта - 250 гр
- Сливки жирностью 33% - 100 гр
- Шоколадное печенье - 100 гр
- Ванильный сахар - 100 гр
- Яичные белки - 90 гр
- Тертый шоколад - 70 гр + 50 гр для декора
- Сахарная пудра - 60 гр
- Большие маршмеллоу - 2 шт
- Конфеты оранжевого цвета - 10 гр

Что делать:

1. Сделайте крем. Смешайте рикотту, сливки, сахарную пудру и взбейте в блендере до однородности. Добавьте тертый шоколад и перемешайте.
2. На водяной бане подогрейте белок с ванильным сахаром до 50 градусов. Взбейте до густой и однородной массы. Получится швейцарская меренга.
3. Растопите 50 г шоколада, сделайте кулек с небольшим отверстием. На маршмеллоу нарисуйте шоколадом рот и глазки снеговика, прикрепите носик из оранжевых конфет.
4. Поломайте шоколадное печенье на кусочки. На дно бокала насыпьте печенье, далее - крем, потом еще слой печенья, влейте швейцарскую меренгу. Сверху поставьте маршмеллоу-снеговика, растопленным шоколадом нарисуйте ему ручки.



## Британский пудинг

Аромат этой выпечки создаст настоящую праздничную атмосферу



Что понадобится:

- Мука - 120 гр
- Коричневый сахар - 200 гр
- Яйца - С1 + 4 желтка
- Сливочное масло - 220 гр + для смазывания
- Ванильный сахар - 1 столовая ложка
- Темный ром - 200 мл
- Миндаль - 150 гр
- Темный изюм - 100 гр
- Светлый изюм - 100 гр
- Финики без косточек - 200 гр
- Апельсиновые цукаты - 120 гр
- Засахаренная вишня - 50 гр
- Сок и цедра 2 апельсинов
- Молотая корица, имбирь и кардамон - по 2 чайные ложки
- Мускатный орех - 0,5 чайной ложки
- Молотая гвоздика - щепотка
- Монетка
- Сахарная пудра для подачи

Что делать:

1. Порубите крупно миндаль. Финики и цукаты нарежьте небольшими кусочками, смешайте с изюмом, орехами, цедрой, ванильным сахаром и специями, залейте апельсиновым соком и 100 мл бренди, перемешайте, закройте пленкой и оставьте на 12 часов.
2. Отделите белки от желтков. Размягченное масло взбейте с сахаром. Добавьте все желтки, взбейте. Всыпьте просеянную муку, перемешайте до однородности. Добавьте фруктовую смесь с орехами и специями, перемешайте.
3. Взбейте белки с щепоткой соли в пышную пену, аккуратно вмешайте в тесто. Смажьте бумагу для выпечки маслом, застелите форму для запекания, выложите тесто. Спрячьте в тесте монетку. Поставьте форму в разогретую духовку на 1 ч 45 минут при температуре 150 градусов. Остудите в форме.
4. Пропитайте пудинг оставшимся бренди, выньте, заверните в фольгу и положите в холодильник минимум на 2 дня, но лучше на 5–10 дней.



## Домашние леденцы на палочке

Отличное дополнение к детскому подарку



Что понадобится:

- Сахар - 4 столовые ложки
- Вода - 2 столовые ложки
- Лимонный сок - 1 столовая ложка
- Растительное масло для смазывания формы

Что делать:

1. Подготовьте форму для конфет. Смажьте ее внутри растительным маслом. Форму соедините и закройте по бокам скобами.
2. Воду смешайте с сахаром и вылейте в кастрюлю с толстым дном.
3. Добавьте лимонный сок.
4. Поставьте кастрюлю на огонь, постоянно помешивая. На медленном огне нагревайте смесь пока она не станет светло-коричневым цветом. В среднем, нужно около 7 минут.
5. Разлейте горячий сироп по углублениям в форме и вставьте деревянные палочки.
6. Дайте конфетам полностью остыть, примерно 10-15 минут. Готово!

## Подарок к Рождеству

Это печенье станет вкусным дополнением к подаркам на Новый Год



Что понадобится:

- Лимонный сок - 1 чайная ложка
- Яичные белки - 2 шт
- Сахар - 150 гр
- Миндаль - 80 гр
- Грецкие орехи - 40 гр

Что делать:

1. Обжарьте миндаль и грецкие орехи минут 5-7. Измельчите орехи в блендере.
2. Яичные белки взбейте, добавляя сахар. Долейте сок лимона.
3. Орехи отправьте к белковой массе, перемешайте. Выложите столовой ложкой полученную массу на противень, выстланный пергаментом. Сверху положите по миндальному орешку.
4. Прогрейте духовку до 100 градусов, пеките печенье 100-110 минут. Затем его можно красиво упаковать в коробочки и дарить друзьям на Новый год.

## Кокосовые снеговики

Миниатюрные снеговики из белого шоколада захотят кушать и взрослые, и дети

Что понадобится:

- Кокос средний - 2 шт
- Творожный сыр - 500 гр
- Белый шоколад - 250-300 гр
- Сгущенное молоко - 100 гр
- Кокосовое масло - 4 столовые ложки
- Морковь
- Желейные конфеты в виде лент
- Шоколад
- Разноцветные сахарные шарики



Что делать:

1. Положите кокосы в пакет, разбейте молотком, удалите скорлупу, очистите мякоть от коричневой кожицы, натрите один кокос на мелкой, другой на средней терке, по отдельности.
2. Шоколад порубите ножом-пилкой, растопите в микроволновке или на водяной бане, пока только 200 грамм. Смешайте миксером до однородности шоколад, сгущенку, кокосовое масло и творожный сыр.
3. Добавьте натертый на мелкой терке кокос. Поставьте массу в холодильник на 1 час, а оставшийся кокос слегка подсушите при комнатной температуре, распределив ровным слоем на листе пергамента.
4. Скатайте из теста 30 шариков: 10 покрупнее, 10 средних и 10 небольших. Обваляйте в подсушенной кокосовой стружке.
5. Растопите оставшийся шоколад и используйте его в качестве «клея», собирая снеговиков. Из крошечных кусочков моркови сделайте снеговикам носы, из кондитерских шариков – глаза и пуговицы на животах, а из конфет-лент – шарфики. Установите на доске или длинном блюде в ряд и подавайте сразу или в течение пары часов.



## Груши в слойке

Отличное дополнение к чаю или кофе, когда гости устали от праздничного стола



Что понадобится:

- Груши - 4 шт
- Изюм - горсть
- Сахарный порошок - 50 гр
- Слоеное бездрожжевое тесто - 1 упаковка

Что делать:

1. Промытые груши очистите от кожуры и удалите сердцевину. Поделите каждый фрукт на два, на каждой части сделайте надрезы, положите по мере вместительности изюм в сердцевину, выложите разрезом вниз на размороженное тесто и вырежьте небольшие квадраты из слоики. Поверх груши посыпьте сахарную пудру.
2. Переложите выпечку в предварительно разогретую духовку и готовьте при температуре 180-200 градусов, примерно 20 минут, пока тесто не зарумянится.
3. Выпечку переложите из духовки и дайте немного остыть. Полейте сверху медом и подавайте со сливочным мороженым.



## Сливочное облако

Вкуснейший зефирный торт без выпечки прост в исполнении и очень эффектен

Что понадобится:

- Зефир - 600 гр
- Хурма - 350 гр
- Виноград без косточек - 250 гр
- Жареный арахис - 150 гр
- Сливки Parlomat CHEF 35% - 500 гр
- Маршмеллоу для украшения



Что делать:

1. Зефир разделите на 2 половинки. Каждую разрежьте зубчатым ножом вдоль на 2 части. С верхушек зефира аккуратно срежьте выступающие части.
2. Помойте и обсушите виноград. Большую часть винограда разрежьте вдоль пополам, остальную оставьте для украшения.
3. Вымойте хурму, удалите плодоножку. Разрежьте на кусочки, удаляя при необходимости косточки.
4. Измельчите арахис в крупную крошку.
5. Взбейте сливки.
6. На блюдо выложите зефир. Пространство между кружочками заполняйте маленькими кусочками зефира.
7. На зефир выложите часть сливочного крема. Далее - половину кусочков хурмы. Посыпьте частью арахиса.
8. Смажьте небольшим количеством крема, выложите слой зефира. На зефир выложите часть сливочного крема.
9. На крем выложите слой половинок винограда. Посыпьте арахисом. Смажьте небольшим количеством крема. Далее повторяйте слои: зефир - хурма - арахис - немного крема - зефир - виноград - орехи - крем.
10. Последним слоем выложите зефир. Покройте верх и бока торта сливками. Украсьте торт маршмеллоу, виноградом, арахисом. Поставьте торт в холодильник на несколько часов или на ночь.

## Сливочный крем с пряниками

Этот пряничный аромат проникнет в каждый уголок дома



Что понадобится:

- Желатин - 16 гр
- Вода - 50 мл
- Яйцо куриное - 4 шт
- Сахар - 80 гр
- Сахар ванильный - 10 гр
- Какао-порошок - 2 столовые ложки
- Молоко - 300 мл
- Сливки - 400 мл
- Пряники - 100 гр
- Орехи - 50 гр
- Ягоды - по вкусу

Что делать:

1. Замочите желатин в прохладной воде на 10-15 минут.
2. Взбейте желтки и сахар до однородности, добавьте какао, ванильный сахар и перемешайте. Молоко доведите до кипения и тоненькой струйкой введите в него желточную массу, все время сбивая венчиком. Поставьте на водяную баню и варите до загустения. Добавьте в горячую массу желатин и хорошо перемешайте. Дайте остыть.
3. Сливки взбейте миксером, добавьте желточно-молочную массу и размешайте. Пряники раскрошите, орехов измельчите и добавьте в крем, перемешайте.
4. Разложите крем в бокалы, украсьте ягодами и орешками.

## *Зебра*

Вкусный пирог с полосатым рисунком



Что понадобится:

- Мука - 300 гр
- Яйца - 3 шт
- Сахар - 200 гр
- Кефир жирностью 2,5% - 250 мл
- Какао-порошок - 3 столовые ложки
- Разрыхлитель - 10 гр
- Ванилин - по вкусу

Что делать:

1. Яйца хорошо помойте. Вбейте их в миску. Начните взбивать яйца миксером. Когда появится пена, всыпьте в них сахар небольшими порциями. В конце добавьте ванилин. Взбивайте все вместе до пышной светлой массы.
2. Влейте в яичную массу кефир. Перемешайте миксером на небольших оборотах до однородности.
3. Муку просейте в отдельную миску. Отложите три столовые ложки муки, они понадобятся позже. В большую часть добавьте разрыхлитель и перемешайте.
4. Начните добавлять муку в жидкую смесь небольшими порциями, размешивая тесто после каждой при помощи лопатки. Тесто должно быть как жидкая сметана.
5. Разделите тесто пополам, отлив часть в другую миску. В одну всыпьте отложенную муку, в другую какао. Перемешайте обе половинки теста.
6. Возьмите форму для выпечки. Смажьте форму каплей растительного масла. Наберите столовую ложку белого теста и вылейте ее в центр формы. Затем наберите ложку шоколадного и вылейте ее в центр белого. Так, чередуя два вида теста, вылейте все его количество.
7. Постепенно тесто начнет растекаться по всему объему формы, образуя полосатый узор. Сверху вы можете сделать рисунок при помощи зубочистки.
8. Выпекайте пирог 30-40 минут в духовке, разогретой до 180°C. Ориентируйтесь на внешний вид пирога — он должен зарумяниться и подняться.
9. Готовый пирог достаньте из духовки, остудите и освободите из формы. Подавайте к столу.



# Закуски

## *Яйца с красной рыбой*

Оригинальная и простая закуска для праздничного стола

Что понадобится:

- Яйца - 6 шт
- Красная рыба (малосольная) - 100 гр
- Плавленный сыр - 100 гр
- Майонез - 2 столовые ложки
- Зелень (в начинку и для украшения) - по вкусу
- Перец черный молотый - по вкусу
- Соль - по вкусу



Что делаем:

1. Отварите и остудите яйца. Очистите их от скорлупы и разрежьте на половинки.
2. Аккуратно выньте желтки и отложите их в отдельную миску. Туда же отправьте плавленный сыр (мелко порежьте или раскрошите руками). Добавьте майонез и разомните вилкой.
3. Зелень промойте и просушите. Затем мелко порежьте. Добавьте ее в начинку.
4. Аккуратно приправьте. Учитывайте, что майонез уже имеет солоноватый вкус.
5. Переложите начинку в кондитерский мешок, отрежьте кончик. Отсадите ее в яичные белки.
6. Рыбу порежьте тонкими слайсами. Вырежьте из них треугольники, похожие на маленькие морковки. Уложите рыбу на половинки яиц. Ботву можно сделать из петрушки или укропа.

Приятного аппетита!

## Крабовые рулетики

Яркая и интересная закуска из простых и доступных продуктов



Что понадобится:

- Крабовые палочки - 200 гр
- Яйца - 3 шт
- Твердый сыр - 80 гр
- Чеснок - 1 зубчик
- Майонез - 2 столовые ложки
- Петрушка - по вкусу
- Перец черный молотый - по вкусу

Что делаем:

1. Готовим начинку. Необходимо сварить яйца вкрутую, охладить их и очистить. Отделить белки от желтков и натереть отдельно на средней терке.
2. Сыр также натереть на той же терке.
3. Чеснок очистить и пропустить через пресс.
4. Петрушку вымыть, высушить и мелко порубить.
5. Соединить все ингредиенты, заправить майонезом, добавить соль и перец. Перемешать.
6. Крабовые палочки аккуратно развернуть. Размазать начинку на всю поверхность и аккуратно свернуть в трубочку начинкой внутрь.
7. Готовые палочки выложить в блюдо, посыпать желтками и петрушкой. Поставить в холодильник на 30 минут, затем можно подавать к столу.

Приятного аппетита!

## *Заливное из судака*

Холодная закуска из рыбы ценной породы добавит аристократические нотки столу

Что понадобится:

- Судак - 1 кг
- Морковь - 1 шт
- Лук - 1 шт
- Лавровый лист - 1 шт
- Душистый перец - 2 шт
- Желатин - 2 столовые ложки
- Вода - 1 литр
- Клюква - 20 гр
- Лимоны - 20 гр
- Укроп - по вкусу
- Соль - по вкусу



Что делать:

1. Морковь вымыть и очистить. Луковицу очистить от шелухи. Залить овощи литром холодной воды. Добавить лавровый лист. Варить на среднем огне 10 минут после закипания.
2. Желатин залить холодной водой. Оставьте для набухания.
3. Филе судака без чешуи и плавников разрезать на небольшие кусочки (5 см в длину). Добавить рыбу в кастрюлю с овощами. Добавить две горошины душистого перца и посолить по вкусу. Варить на минимальном огне.
4. По мере варки снимать пену. Через 20 минут вынуть лавровый лист и варить еще 10 минут.
5. Отварного судака разрезать на кусочки и при необходимости удалить кости. Отварную морковку нарезать кольцами. Лимон нарезать дольками.
6. Бульон сцедить через марлю. Для большей прозрачности повторить процедуру несколько раз.
7. Набухший желатин переложить в сотейник и на медленном огне довести до жидкого состояния. Соединить его с бульоном, перемешать и оставить остывать.
8. В выбранные формы разложить кусочки судака, морковь, клюкву, лимон и укроп. Столовой ложкой наливать бульон. Заливное оставить в холодильнике до застывания.

## *Роллы из красной рыбы и творожного сыра*

Оригинальная закуска с ярко выраженным вкусом



Что понадобится:

- Красная рыба (ломтики) - 150 гр
- Творожный сыр - 120 гр
- Маринованные огурцы - 1 шт
- Петрушка - по вкусу

Что делать:

1. Маринованные огурцы нарезать мелкими кубиками.
2. Творожный сыр переложить в салатник, добавить огурцы. Тщательно перемешать. Если творог без добавок, можно дополнительно нарезать укроп.
3. На столе расстелите пищевую пленку. Разложите на ней ломтики красной рыбы внахлест. Важно, чтобы полоска была равномерной и не имела прорех.
4. Сверху распределите творожную начинку. Не захватывайте края рыбы. Поверх сыра - веточки петрушки.
5. Осторожно сверните филе с начинкой рулетом, подворачивая пластинки рыбы с помощью пленки. Оберните пленку вокруг рулета, придавая ему красивую форму. Положите готовый рулетик в холодильник минимум на 1 час.
6. Готовый рулет нарежьте и подавайте к столу.



## *Мраморный рулет из курицы*

Оригинальная подача и насыщенный вкус – что еще нужно для праздничного стола?

Что понадобится:

- Куриные грудки – 600 гр
- Желатин – 25 гр
- Чеснок – 3 зубчика
- Сухие специи – 2 чайные ложки
- Соль – 0,5 чайной ложки
- Базилик – 20 гр
- Укроп – 20 гр
- Петрушка – 20 гр



Что делать:

1. Куриную грудку нарезаем средними кубиками. Мелко нарезаем укроп и чеснок. Соединяем все в миске, добавляем соль, специи и желатин. Тщательно перемешиваем.
2. Массу для рулета закладываем в пакет для запекания. Плотно завязываем его, чтобы можно было сформировать колбаску.
3. Кладем заготовку в продолговатую форму для запекания. Готовим в горячей духовке при 180 градусов 50 минут.
4. По прошествии времени достаем форму и даем рулету немного остыть.
5. Пакет перекладываем в длинное блюдо, оставляем остывать при комнатной температуре на полчаса.
6. Далее придаем рулету форму. Для этого поверх пакета заматываем пленкой и перетягиваем нитками. Еще один способ – завернуть массу в жесткую салфетку для суши.
7. В таком виде ставим рулет в холодильник на ночь.
8. Готовый рулет освобождаем из пакета. Нарезаем кружочками.

## *Торт Наполеон с икрой и печенью трески*

Обратите внимание, что это не десерт, а невероятно вкусная закуска

Что понадобится:

- Слоеное тесто готовое - 250 гр
- Сливочный сыр - 250 гр
- Печень трески - 240 гр
- Лук - 30 гр
- Лимонный сок - 1 чайная ложка
- Икра красная - 30 гр
- Соль - по вкусу
- Петрушка - по вкусу
- Лимоны для украшения - 0,5 шт



Что делать:

1. Разогрейте духовку до 180 градусов. На противень выложите 2 пласта готового теста без предварительной разморозки. Выпекайте 15 минут, выключите духовку и оставьте в ней тесто на минут 5.
2. Дайте коржам остыть. Разрежьте вдоль на 2 части. В итоге получится 4 пласта.
3. Готовим крем. Для этого слегка взбейте сыр до размягчения, добавьте печень трески (без жира). Туда же отправите мелко нарезанный лук. Добавьте сок лимона, соль. Взбейте все ингредиенты.
4. Торт собирайте на сервировочном блюде. Дно посередине смажьте кремом, чтобы первый корж надежно зафиксировался. Сверху равномерно нанесите треть крема.
5. Далее распределите икру.
6. Кладите очередной слой теста. Каждый раз прижимайте корж, чтобы не образовалась пустота. Вверх закройте слоем с нижней части.
7. Четвертая часть теста раскрошите. Верх и бока торта смажьте оставшимся кремом и посыпьте крошкой. Украсьте так, как посчитаете нужным.

## *Канapé волны*

Необычная подача привычных канapé с ярко выраженным и насыщенным вкусом



Что понадобится (на 10 порций):

- Хлеб - 10 гр
- Помидоры - 50 гр
- Огурцы - 50 гр
- Колбаса полукопченая - 50 гр
- Оливки или болгарский перец - 50 гр
- Шпажки

Что делать:

1. Нарезаем небольшие кусочки хлеба.
2. Сверху выкладываем пластинки помидора и сыра.
3. Очень тонко нарезанную колбасу и огурец нанизываем “волнами” на шпажку.
4. Ее втыкаем в хлеб с помидором и сыром. По желанию, верхушку шпажки можно украсить оливкой или кусочком болгарского перца.

## *Сыр с клубникой*

Ваши гости будут удивлены оригинальному сочетанию продуктов



Что понадобится:

- Адыгейский сыр - 300 гр
- Клубника - 200 гр
- Руккола - 20 гр
- Мята - 2 гр
- Крахмал - 2 столовые ложки
- Мед - 1 столовая ложка
- Растительное масло - 1 столовая ложка
- Сахарная пудра - 1 чайная ложка

Что делать:

1. Вымойте клубнику, удалите хвостики. Разрежьте ягоды пополам.
2. Промойте мяту, оборвите ее листики с веточек.
3. Адыгейский сыр нарежьте средними треугольниками. Размер ломтиков должен быть не менее половинки клубники, чтобы закуска не потеряла устойчивости.
4. Обваляйте ломтики сыра в крахмале. Обязательно стряхните излишки, чтобы он не подгорел на сковороде.
5. Разогрейте растительное масло и обжарьте сыр на сильном огне до румяной корочки.
6. На тарелку выложите промытую рукколу, разложите ломтики обжаренного сыра.
7. На ломтики положите половинки клубники. Сверху - листики мяты. Проколите сыр, клубнику и мяту шпажками. Сверху можно полить медом.



## *Павлиний хвост из баклажанов*

Пикантная закуска из жареных баклажанов и овощей



Что понадобится:

- Баклажаны - 500 гр
- Помидоры - 500 гр
- Огурцы - 400 гр
- Укроп - 20 гр
- Чеснок - 40 гр
- Майонез - 100 гр
- Сыр - 100 гр
- Маслины - 80 гр

Что делать:

1. Баклажаны нарежьте на кружочки наискосок. Обжарьте их с двух сторон. Выложите их на бумажное полотенце, чтобы убрать излишки масла.
2. Для заправки соедините майонез, мелко натертый сыр, измельченный через пресс чеснок.
3. Нарежьте помидоры на кружочки. Смажьте баклажаны заправкой, а сверху на каждый положите кружок помидора.
4. Порежьте кружочками огурцы. Оставшиеся баклажаны разложите в форме павлиньего хвоста. Выложите помидоры. Сверху положите кружочки огурцов.
5. Маслины разрежьте пополам и выложите на огурцы. Закуска готова!

## *Брускетта по-итальянски*

Оцените пикантную закуску к вину или шампанскому



Что понадобится:

- Белый хлеб - 900 гр
- Красная рыба - 100 гр
- Творожный сыр - 250 гр
- Свекла - 0,5 шт
- Огурцы - 0,5 шт
- Лимоны - 0,5 шт
- Чеснок - 2 зубчика
- Готовый паштет - 40 гр
- Буженина - 60 гр
- Вяленые помидоры - 60 гр
- Оливковое масло - 1 столовая ложка
- Руккола - 20 гр
- Соус песто - 10 гр
- Укроп, кунжут - по вкусу

Что делать:

1. Выбирайте лучше белый хлеб “Чиабатта”. Нарежьте его на тосты, смажьте оливковым маслом и поджарьте на сухой сковороде.
2. Натрите тосты чесноком.
3. Вариант брускетты 1. Выложите на тост творожный сыр и вяленые помидоры. Сверху добавьте немного творожного сыра и листочки рукколы.
4. Вариант брускетты 2. Смешайте творожный сыр с соусом песто, тонким слоем нанесите на тосты, сверху выложите кусочки печеночного паштета и листочки рукколы. Вареную свеклу нарежьте тонкими ломтиками и сверните в рулеты. Выложите их на листья рукколы и посыпьте кунжутом.
5. Вариант брускетты 3. Мелко нарежьте укроп и добавьте в творожный сыр. Хорошо перемешайте. Нарежьте соломкой свежий огурец, маленькими кусочками – филе красной рыбы. Выложите огурцы с рыбой в миску, добавьте лимонный сок и хорошенько перемешайте. Творожный сыр с укропом равномерно нанесите на тост, сверху – рыбу с огурцом. Сверху украсьте листиками рукколы.
6. Вариант брускетты 4. Мелко нарежьте маслины, добавьте его в творожный сыр, перемешайте и выложите на тост. Добавьте сверху руколы, ломтики буженины, кусочки сыра, укроп и руколу.

## Печеночный торт с морковкой

Этот торт - не десерт, а вкуснейшая закуска, актуальная для любого праздника



Что понадобится:

- Куриная печень - 600 гр
- Яйца - 2 шт
- Соль - 1,5 чайной ложки
- Сода пищевая - 1 чайная ложка
- Пшеничная мука - 4 столовые ложки
- Лук - 80 гр
- Морковь - 120 гр
- Растительное масло - 70 мл
- Майонез - 200 гр
- Специи сухие - по вкусу
- Петрушка - по вкусу

Что делать:

1. Перекрутите печень через мясорубку или измельчите в блендере. Добавьте в полученную массу яйца, соль, соду, муку и специи.
2. Почистите лук и морковь. Помойте их, измельчите: морковь - на терке, лук порежьте кубиками.
3. Выкладывайте фарш на разогретую сковородку в виде блинов. Жарьте печеночные коржи на растительном масле с обеих сторон под крышкой.
4. Отдельно обжарьте лук и морковь.
5. Готовые печеночные коржи смажьте майонезом, а между - положите жареные овощи.
6. Самый верхний слой можно украсить петрушкой.



## Закуска из помидоров “Дед Мороз”

Такая закуска вызовет восхищение у ваших гостей



Что понадобится:

- Помидоры среднего размера - 3 шт
- Твердый сыр - 150 гр
- Чеснок - 2 зубчика
- Майонез - 2 столовые ложки
- Перец горошком - 6 шт
- Гранат - 3 зернышка
- Соль - по вкусу

Что делать:

1. Переверните помидоры так, чтобы они устойчиво расположились на тарелке. Срежьте с них “крышечки”
2. Чайной ложкой аккуратно выньте из помидоров мякоть.
3. Сыр натрите на мелкой терке.
4. К сыру добавьте чеснок, измельченный через пресс, и 1 столовую ложку майонеза. Все перемешайте.
5. Заполните помидоры сырной начинкой. Аккуратно вырежьте из помидоров треугольники и заполните их майонезом. Это будут бороды для Дедов Морозов.
6. Накройте помидоры крышечками. Сделайте Дедам Морозам лица: вставьте по 2 горошине красного перца вместо глаз и по одному зерну граната вместо носа.
7. Подавайте закуску сразу же к столу.

## *Курица с блинами и грибами*

Удивите своих гостей вкусной курицей с сюрпризом



Что понадобится:

- Курица - 1,5 кг
- Грибы - 200 гр
- Готовые блины - 360 гр
- Яйца - 1 шт
- Лук репчатый - 1 шт
- Твердый сыр - 100 гр
- Сметана или майонез - 3 столовые ложки
- Сливочное масло - 50 гр
- Чеснок - 1 зубчик
- Перец черный молотый - по вкусу
- Соль - по вкусу

Что делать:

1. Снимите с курицы кожу.
2. Обжарьте грибы и лук. Сделайте мясной фарш. Смешайте все компоненты.
3. Начините блины и сверните их в трубочку. Нафаршируйте ими курицу. Смажьте сверху майонезом или сметаной.
4. Запекайте около часа. После этого охладите курицу под прессом и подавайте к столу.

## Волованы с сыром и грибами

Закуска хоть и требует усилий при готовке, но в результате получается фантастической

Что понадобится:

- Слоеное тесто - 200 гр
- Шампиньоны - 150 гр
- Лук репчатый - 1 шт
- Сливки - 50 гр
- Сыр твердый тертый - 2 гр
- Сливочное масло - 20 гр
- Яйца - 1 шт
- Зелень - по вкусу
- Соль - по вкусу
- Перец острый молотый - по вкусу



Что делать:

1. Нарезьте лук мелко, грибы - тонкими пластинками.
2. Пожарьте лук на растопленном сливочном масле до мягкости (2-3 минуты). Добавьте туда грибы, слегка посолите и поперчите. Грибы обжаривайте на сильном огне, помешивая, до испарения жидкости.
3. Добавьте сливки, сыр и измельченную зелень. Все тщательно перемешайте и доведите до кипения. Выключите. Начинка готова.
4. Готовое слоеное тесто раскатайте в пласт толщиной 3-4 мм. Подходящими формочками вырежьте кружки диаметром 3-4 см. Количество кружков должно быть четным. У половины кружков с помощью формочек меньшего диаметра вырежьте серединку. Получился ободок.
5. Целые кружки выложите на противень, смажьте их взболтанным яйцом (бока не смазывайте), а сверху накройте ободком.
6. Запекайте корзинки в разогретой духовке примерно 10-15 минут при температуре 200 градусов.
7. Наполните готовые корзиночки начинкой. Сверху посыпьте мелко нарезанной зеленью.

## Мешочек с подарками

Аппетитная закуска в виде волшебного мешочка с подарками

Что понадобится:

- Молоко - 400 мл
- Яйца - 2 шт
- Мука - 170 гр
- Растительное масло - 8 столовых ложек
- Куриные грудки - 300 гр
- Рис отварной - 70 гр
- Морковь - 1 шт
- Лук репчатый - 1 шт
- Майонез - 2 столовые ложки
- Зелень - 5 гр
- Зеленый лук - 10 гр
- Сахар - 2 гр
- Соль - по вкусу



Что делать:

1. Взбейте яйца с 1 чайной ложкой соли и щепоткой сахара.
2. Добавьте теплое молоко. Подсыпьте порциями муку, интенсивно перемешивая венчиком. В конце добавьте 3 столовые ложки масла.
3. Хорошо разогрейте сковороду. Смажьте маслом. Пожарьте тонкие блинчики до румяности с двух сторон. Готовые блины сложите стопкой.
4. Порубите мелко мясо. Морковь натрите на терке, лук мелко нарежьте. Овощи обжарьте на масле (4 столовые ложки). Добавьте к мясу рис и овощи. Перемешайте все. Добавьте майонез и рубленую зелень, посолите, снова перемешайте.
5. Немного начинки выложите в центр блинчика. Завяжите блинчик в форме мешка с помощью пера зеленого лука.



## *Картофельные лапти с грибами и баклажанами*

Такие картофельные лапти-тарталетки будут оригинально смотреться даже на самом изысканном столе

Что понадобится:

- Картофель - 12 шт
- Грибы - 500 гр
- Баклажаны - 4 шт
- Лук - 2 шт
- Чеснок - 6 зубчиков
- Лимонный сок - 50 мл
- Растительное масло - 50 мл
- Перец - по вкусу
- Соль - по вкусу
- Зелень - по вкусу.



Что делать:

1. Сделайте лапти. Картофель очистите и сделайте наметки образа будущего лаптя. Аккуратно с помощью ножа и маленькой ложечки придайте картошке форму лаптя.
2. Выпекайте в духовке 40-50 минут при температуре 180 градусов. Достаньте из духовки и дайте немного остыть.
3. Сделайте начинку из баклажан. Очистите баклажаны от кожуры и нарежьте тонкими кружочками. Сложите их в глубокую миску, посолите, поперчите, перемешайте и оставьте на ночь. Затем обжарьте маринованные овощи с двух сторон до золотистого цвета. Сложите баклажаны в емкость, добавьте чеснок, перец, соль и залейте лимонным соком. Встряхните и дайте настояться несколько часов.
4. Сделайте начинку из грибов. Грибы обжарьте с луком. Посолите и поперчите.
5. Лапти нафаршируйте двумя видами начинки и украсьте зеленью.

## *Шампиньоны с сыром Бри*

Очень вкусная и красивая закуска будет актуальна на любом празднике



Что понадобится:

- Шампиньоны среднего размера - 500 гр
- Петрушка - 50 гр
- Зеленый лук - 30 гр
- Чеснок - 20 гр
- Сливочное масло - 50 гр
- Сыр Бри - 100 гр
- Соль - по вкусу

Что делать:

1. Отделите шляпки шампиньонов от ножек. Мелко нарежьте петрушку и зеленый лук, измельчите чеснок.
2. Разогрейте сковороду со сливочным маслом, выложите в него шляпки, посолите. Обжарьте по 1 минуте с каждой стороны на сильном огне.
3. В форму для запекания положите обжаренные грибные шляпки.
4. Добавьте в сковороду, где жарились грибы, чеснок. Туда добавьте петрушку, зеленый лук. Обжаривайте 1 минуту.
5. У сыра бри обрежьте корочку. Нарежьте его на квадратики, каждый из них положите в грибную шляпку. Сверху выложите обжаренные чеснок и зелень.
6. Заготовки в форме поставьте в разогретую духовку до 175 градусов на 15 минут.
7. Готовые шампиньоны подавайте теплыми.

## Пирамидки с сырно-лососевым муссом

Оригинальная закуска, которая привлекает красивым внешним видом и ярким вкусом

Что понадобится:

- Мука - 60 гр
- Яйцо куриное - 3 шт
- Перец болгарский оранжевый - 120 шт
- Соль - 1 щепотка
- Сыр сливочный - 140 гр
- Сливки жирностью 33% - 70 мл
- Лосось слабосоленый - 200 гр
- Желатин - 7 гр
- Перец белый молотый



Что делать:

1. Разделите яйца на белки и желтки. К белкам добавьте соль. Желтки слегка взбейте венчиком.
2. Сделайте пюре из болгарского перца. Для этого перец пробейте блендером, откиньте на дуршлаг (нам нужна только мякоть 120 г.).
3. Соедините с желтками. К яично-овощной массе всыпьте всю муку и все перемешайте миксером до однородности.
4. В другой миске взбейте белки с солью. Частями добавляйте взбитые белки к яично-овощной смеси, перемешивая лопаткой.
5. Тесто распределите на противне, выстланном пекарской бумагой. Выпекайте в духовке при температуре 180 градусов минут 15. Готовый бисквит остудите.
6. Приготовьте начинку. Желатин замочите в небольшом количестве воды. В миске взбейте сливки и сливочно-творожный сыр до однородной массы. Добавьте небольшие кусочки лосося, щепотку белого перца. Все пробейте погружным блендером в однородную массу. Набухший желатин растопите, перемешивая мусс миксером на малых оборотах, тонкой струйкой влейте желатин.
7. Из бисквита вырежьте заготовки, а также подготовьте формочки - пирамидки из бумаги. Эти формочки установите в любые удобные подставки.
8. Во внутрь бумажных пирамидок поместите бисквитные заготовки. Наполните муссом и накройте бисквитным доньшком. Пирамидки поставьте в холодильник.

## *Закуска из языка с сыром и чесноком*

Очень вкусная и праздничная закуска для любого повода



Что понадобится:

- Язык свиной - 2 шт
- Твердый сыр - 100 гр
- Чеснок - 1 зубчик
- Майонез - 25 гр
- Помидоры - 2 шт
- Петрушка по вкусу

Что делать:

1. Отварите язык. Нарежьте его тонкими ломтиками.
2. Сыр натрите на средней терке и добавьте майонез.
3. Чеснок пропустите через пресс и выложите к сыру с майонезом. Перемешайте.
4. На каждый ломтик языка выложите по 1 чайной ложке начинки. Украсьте петрушкой. По желанию, можно положить язык на ломтики помидоров.



## *Черный жемчуг с кальмаром*

Очень красивая закуска, которая будет эффектно выглядеть на фуршете



Что понадобится:

- Слоеное тесто - 500 гр
- Тушка кальмара - 1 шт
- Яйца - 2 шт
- Твердый сыр - 50 гр
- Маслины - 6 шт
- Красная икра - 50 гр
- Майонез - 2 столовые ложки

Что делать:

1. Кальмары разморозьте, очистите, отварите в подсоленной воде, нарежьте соломкой. Отварите яйца и мелко нарежьте.
2. Натрите сыр на терке. Перемешайте все ингредиенты, заправьте майонезом.
3. Разморозьте слоеное тесто, расправьте на столе не раскатывая.
4. Формочкой для корзиночек вырежьте фигурные заготовки из теста.
5. С одной стороны тесто прижмите, чтобы при выпечке эта сторона не поднималась, на остальной части сделайте неглубокие надрезы, имитируя узор ракушки.
6. Выложите заготовки на противень и запекайте в духовке при температуре 180 градусов 10-15 минут. Готовые ракушки выньте из духовки. Если во время выпечки они не раскрылись, то аккуратно ножом сделайте поперечные разрезы.
7. Заполните ракушку салатом, в серединку положите маслину и украсьте икрой.