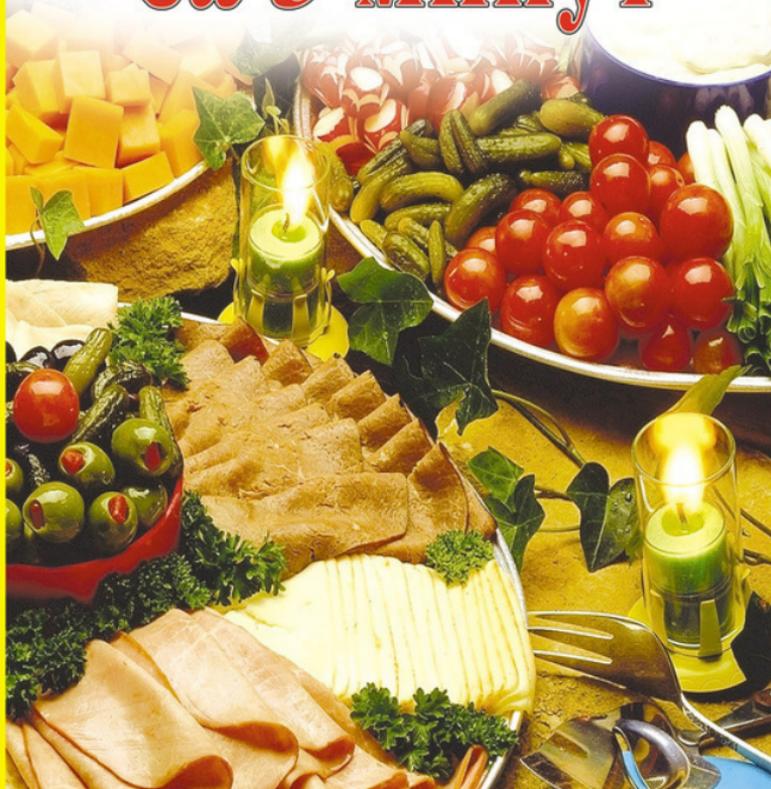




Праздничный СТОЛ за 5 минут



Дарья Костина
Праздничный стол за 5 минут
Серия «Быстро, вкусно, просто»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=302222

Праздничный стол за 5 минут / сост. Д. Костина: АСТ; Москва; 2010

ISBN 978-5-17-063763-8

Аннотация

Быстро, просто и вкусно вы приготовите блюда к праздничному столу, воспользовавшись приведенными рецептами. Каждое блюдо может приготовить без особых хлопот даже начинающая хозяйка и из того, что есть в холодильнике!

Содержание

К праздничному столу	4
Бутерброды	6
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Праздничный стол за 5 минут (составитель Дарья Костина)

К праздничному столу

Быстро, вкусно, просто приготовить блюда к праздничному столу – не миф, а реальность!

Здесь представлен полный набор блюд для праздничного стола, начиная с бутербродов и заканчивая простыми в приготовлении и необыкновенно вкусными десертами и напитками.

Предлагаемые рецепты удовлетворят самые различные вкусы: изысканные овощные и мясные салаты; восхитительные горячие блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов; а на десерт – бланманже с какао и пудинг из бананов!

Все рецепты просты и доступны – каждое блюдо можно приготовить без особых хлопот даже начинающей хозяйке и из того, что есть в вашем холодильнике.

Используя эти рецепты, вы сможете удивить своих близких и знакомых, а ваш праздничный стол или обычный

семейный обед надолго запомнятся своей необычностью и оригинальностью. Причем блюда будут не менее вкусными, чем те, на которые вы тратите не один час.

Какие блюда достойны украсить праздничный стол. Как подготовиться к празднику, не обременяя свой кошелек лишними тратами, а себя – утомительными хлопотами, вы узнаете из нашей книги.

С праздником вас и приятного аппетита!

Бутерброды

Бутерброды с анчоусами

- 250 г мелкой соленой рыбы (анчоусов), 5–6 зубков чеснока, соль, 3 ст. ложки оливкового масла, молотый черный перец, 1 ст. ложка уксуса или сок из 1 лимона.

Промыть соленую рыбу и разделать на филе. К филе добавить измельченный чеснок, соль, после чего все хорошо растереть. К полученной однородной массе, не прекращая размешивания, постепенно вливать оливковое масло. Затем поперчить, влить уксус или сок лимона. Нарезать ломтиками хлеб, намазать его плотным слоем полученной рыбной пасты и запечь в жарочном шкафу или на решетке. Бутерброды подать горячими.

Бутерброд с мясом

- 1 длинный батон белого хлеба, 50 г сливочного масла, 125 г заливного мяса или студня, по 1/4 стручка красного и желтого сладкого перца, 1/2 черешка сельдерея, свежая

зелень.

Белый хлеб разрезать вдоль пополам и намазать сливочным маслом. Половинки хлеба нарезать наискосок ломтиками и на каждый положить кусочек заливного мяса. Украсить кусочками перца и зеленью.

Бутерброд с осетриной Гренок прямоугольной формы из пшеничного хлеба смазать тонким слоем сливочного масла, смешанного с хреном и томатной пастой, сверху положить ломтик осетрины. По краям сделать бордюр из того же масла, а осетрину покрыть майонезом в виде решетки, украсить листиком петрушки и кусочками маслин.

Бутерброд с зернистой икрой

На гренок круглой формы прикрепить сливочным маслом кружочек яйца, по краю сделать бортик из белого или розового масла. На середину яйца положить в виде горки зернистую икру, по краям украсить веточками зелени или перышками зеленого лука.

Бутерброд с раковыми шейками

Гренок из белого хлеба смазать сливочным маслом, смешанным с томатной пастой или майонезом, по краям положить разрезанные пополам раковые шейки.

Посередине поместить цветочек из сливочного масла, вокруг него уложить каперсы.

Бутерброд с семгой или балыком

Гренок из пшеничного хлеба смазать маслом и положить на него ломтик семги или балыка. Украсить маслом, смешанным с мелкорубленной зеленью.

Бутерброд с устрицами

Гренок круглой формы из пшеничного хлеба смазать сливочным маслом, смешанным с горчицей и солью по вкусу, положить устрицу, припущенную в белом вине, покрыть майонезом, заправленным горчицей, и посыпать рублеными яйцами, смешанными с зеленью.

Бутерброды с беконом

- *1 батон из муки грубого помола с отрубями, 50 г сливочного масла, 125 г бекона, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 3–4 маринованных огурца, веточка укропа, молотый черный перец.*

Батон нарезать ломтиками и намазать сливочным маслом. Если нужно, разрезать ломтики пополам. Сверху положить кусочки бекона. Украсить кружочками яйца и маринованных огурцов, а также укропом. Поперчить по вкусу.

Тосты по-итальянски

- *Батон пшеничный, 200 г колбасы или ветчины, 50 г сливочного масла, 100 г твердого сыра, 1–2 помидора, соль.*

Тонкие ломтики хлеба смазать с обеих сторон маслом и соединить по два, положив между ними кусочки колбасы, твердого сыра и кружочек помидора. Запечь в ростере.

Подать горячими.

Тосты с тертым сыром

- *6 толстых ломтиков пшеничного хлеба, 250 г твердого тертого сыра, 3 ст. ложки сливочного масла, 125 мл пива, молотый красный перец, 1 ч. ложка горчицы, 1–2 желтка.*

В сковороде на слабом огне растопить масло и, постоянно помешивая, добавить сыр и пиво, затем приправить красным перцем и горчицей. Желтки взбить и, помешивая, также вылить на сковороду. Еще раз разогреть, но не кипятить.

Полученной массой намазать обжаренные ломтики хлеба и поставить в ростер или духовку на 5–7 минут.

Тосты с сыром, яблоком и миндалем

- *200 г пшеничного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г сыра, 2 яблока, 1 ст. ложка толченого миндаля или ядер грецких орехов.*

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, придать им желаемую форму и обжарить в масле. Сыр и очищенные яблоки мелко нарезать, добавить толченый миндаль или орехи, все перемешать и нанести эту массу на гренки.

Тосты пирамидальные

- *Для их приготовления понадобятся черный или белый хлеб, сливочное, ветчинное или зеленое масло, ветчина, помидоры, сыр, редис, зелень.*

Круглый кусочек белого или черного хлеба намазать маслом, сверху положить кусочки ветчины, на них – ломтики помидора, потом кусочки сыра и редиса – так, чтобы бутерброд сужался кверху. При желании можно украсить листочком зелени. Скрепить бутербродной шпажкой.

Тосты с копченой семгой

- *1 буханка черного хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г семги, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 ст. ложка рубленой зелени; перец и соль по вкусу.*

Из поджаренных ломтиков черного хлеба без корок вырезать маленькие квадратики, намазать их маслом, на них положить такие же квадратики из семги. Яйца разрезать вдоль на половинки, вынуть желтки, а половинки белков оставить

для закусочных фаршированных яиц.

Желтки растереть с небольшим количеством сливочного масла, добавить по вкусу соль и перец, сделать из полученной массы маленькие шарики величиной с крупную смородину и разложить по диагонали на семгу, прикрепив размягченным маслом. На противоположные углы тостов положить крошечные веточки зелени.

Тосты с крабами

• *1 батон, 1 банка крабов, 5–6 соленых корнишонов, 2–3 ст. ложки майонеза, 1 1/2 стакана бульона, 1 ч. ложка желатина, 2 ст. ложки зелени петрушки.*

Приготовить гренки. Для этого срезать с батона корки, нарезать его продольными ломтиками и поджарить на сливочном масле. Из поджаренных ломтиков батона нарезать круглой выемкой гренки, смазать их тонким слоем майонеза.

В горячий бульон влить растворенный в 1/4 стакана холодной воды желатин и остудить до консистенции сырого белка.

Корнишоны и мясо крабов нарубить мелкими кубиками, добавить майонез, перемешать и положить горкой на гренки. Поставить на холод, хорошо остудить, холодные тосты залить полужестким желе. У основания сделать ободок из зелени петрушки.

Тосты с омаром

- 350 г белого хлеба без корок, 50 г сливочного масла, 150 г омара, 50 г каперсов, 100 г густого майонеза, 50 г соленых огурцов, зелень петрушки.

Мясо омара мелко нарубить, смешать с мелко измельченными каперсами и майонезом, все хорошо перемешать. Хлеб нарезать кружочками или квадратиками, обжарить и уложить на них горкой полученную смесь. По краям сделать ободок из мелко нашинкованных соленых огурцов и петрушки.

Тосты праздничные

- 300 г батона, 80 г сливочного масла, 20 г томатной пасты, 2 яйца, красная или черная икра, зеленый лук.

Ломтики батона без корки обжарить с обеих сторон. Масло тщательно размешать с томатной пастой.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками. Каждый тост намазать красным маслом, сверху положить кружочки яйца, на середине желтка разместить икру

и украсить зеленым луком.

Гренки с пастой из анчоусов

• *120 г пшеничного хлеба, 1 ч. ложка сливочного масла, анчоусная паста, 4 яйца, 40 г шпига, 40 г сыра, зелень петрушки.*

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны. Масло и анчоусную пасту хорошо растереть и этой массой намазать хлеб с неподжаренной стороны.

Яйца отварить вкрутую и очистить, ломтики шпига поджарить и поперчить.

На каждый кусок хлеба положить жареный шпиг, яйцо и кусочек сыра. Запекать в горячей духовке, пока сыр не расплавится. Украсить зеленью.

Сэндвич с копченой индейкой

• *200 г копченой индейки, 200 г свежей белокочанной капусты, 4 булочки, посыпанные кунжутом, 4 ч. ложки горчицы, 4 ч. ложки кетчупа, 2 ст. ложки майонеза, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 большой свежий огурец, 1 пучок редиса,*

зелень укропа, петрушки, зеленый лук; соль по вкусу.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.