Вкусные блюда для дома, для семьи

Праздничные блюда

для семейных торжеств

Сборник рецептов
Праздничные блюда для семейных торжеств
Серия «Вкусные блюда для дома, для семьи»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6353691
Праздничные блюда для семейных торжеств. – М. : , .: Эксмо; Москва; 2013
ISBN 978-5-699-67717-7

Аннотация

Праздничные блюда должны быть вкусными, красивыми и легко приготовляемыми. Потому что время, в котором мы живем, диктует свой ритм. Нужно многое успевать, не забывая при этом о традициях, о приглашении гостей, о ярких событиях, которые всегда сопровождаются особенным столом. В этой книге каждый найдет для себя блюда, которые она или он легко приготовит, блюда, которые еще не предлагались вашим гостям, блюда, разнообразные по своему составу, блюда простые и неожиданные, которые можно приготовить для детского праздника или для большого семейного торжества. Пусть в вашей жизни будет больше настоящих праздников!

Содержание

Обеды для особых случаев 8
Официальный обед 9
Неофициальный обед 12
Меню 1 12
Салат из баклажанов 12
Борщ с грибами 13
Рулетики из ростбифа фаршированные 14
Пудинг фруктово-ягодный 15
Медовый грог 16
Меню 2 17
Салат из зеленого горошка 17
Суп-пюре из помидоров с рисом 18
Стейк рыбный хунаньский 19
Груши в сиропе 20
Пунш «Первый снег» 21
Меню 3 22
Салат из помидоров с авокадо 22
Уха царская 23
Жаркое из свинины с фасолью 24
Грецкие орехи с малиной 25
Чай с шампанским 26
Меню 4 26
Заливное из грибов 27

«Мартини сухой» 30
Меню 5 31
Овощной торт с черносливом 31
Суп-харчо 32
Пельмени с бараниной 33
Крем с карамелью 34
Коктейль «Желанный» 35
Меню 6 35
Салат из языка с орехами 36
Суп грибной с куриными потрохами 37
Картофель соломкой с луком, оливками и зеленым горошком 38
Паровая форель 39
Суфле из абрикосов 40
«Освежающий виски» 41
Меню 7 41
Бульон с рисом и помидорами 42
Слоеные пирожки с мясом 43
Макароны с сыром «Рокфор» и орехами 45
Рыбные стейки в томате 45
Яблоки фаршированные 47
«Роб Рой» 47
Меню 8 48
Салат из тертого редиса с апельсином 48
Суп из баранины с баклажанами и стручковой фасолью 49

Грибы в капустных листьях 50
Желе слоеное 51
«Бакарди» 52
Меню 9 53
Заливной поросенок 53
Грибной суп под «шапочкой» из слоеного теста 54
Белокочанная капуста с овощами 56
Баранья лопатка под винным соусом 57
Пирожное с орехами 58
Пунш «Винный» 59
Меню 10 60
Корзиночки с грибами 60
Конец ознакомительного фрагмента. 62

Праздничные блюда для семейных торжеств

Оформление переплета *А. Мусина*
Дизайн серийного оформления *А. Марычева*

Фотография на обложке:
Hall / PHOTOCUISINE / DIOMEDIA

Праздничные блюда для семейных торжеств. – М.: Эксмо, 2013. 978-5-699-67717-7

Обеды для особых случаев

Особых случаев для обеда много. Это могут быть праздники и торжества, отмечаемые совместным застольем, приемы гостей.

При составлении меню обеда организаторы праздника всегда должны помнить, что максимальную пользу человек получает только тогда, когда набор блюд и их количество вызовут приятное ощущение сытости, но отнюдь не пресыщения.

Составьте небольшое меню из простых, но очень интересных блюд. Важно помнить, что совершенным делают обед три вещи:

- привлекательный стол;
- простая, но вкусная пища;
- интересное общение;
- спокойная и приветливая хозяйка (хозяин).

Официальный обед

Перед обедом подают закуски и напитки. Сам обед может состоять из четырех, пяти и более блюд.

Выбор закусок. При подаче двух закусок одна должна быть поострее (балык, сельдь с гарниром, семга, паюсная икра, рыба под маринадом и т. д.), вторая может быть менее острой (салат овощной или мясной, холодная птица).

Хорошо, если одна закуска – рыбная, а вторая мясная, еще лучше, если рыбная предшествует мясной.

При большом разнообразии закусок, которые обычно сопровождают парадный обед, нужно выбирать более легкие и менее сытные: зернистую икру, расстегай, лососину, малосоленую семгу, осетрину, сыр, шпроты или сардины, из дичи, крабов, волованы, канапе, яйца под майонезом или фаршированные.

Обязательными компонентами меню официального обеда являются суп или первое блюдо, главное блюдо и десерт.

Выбор супов. На обеде после закусок идут супы. Если перед супом подавались 1–2 легкие закуски, можно предложить более сытный суп: сборную жидкую солянку (рыбную или мясную), суп из раков, рассольник, рыбацкую уху, бульон с клецками.

Если же перед супом подавалось много закусок, суп должен быть легким. В этом случае можно рекомендовать про-

зрачные бульоны с различными гарнирами.

Также после большого количества закусок принято подавать супы-пюре из цветной капусты, спаржи, курицы, уху или борщ.

Выбор горячих блюд. В обеденное меню могут входить либо одно, либо два вторых блюда. Если планируется только одно, то его лучше выбирать в зависимости от того, какой суп ему предшествовал: после плотного мясного супа можно предложить рыбу – отварную или припущенную, а после рыбного супа, наоборот – бифштекс, филе, ростбиф, шашлык, гуся с капустой, утку с яблоками, мясной плов, свиные или бараньи отбивные.

Если планируются два вторых блюда, то подают вначале рыбное, а затем мясное. Одно из этих блюд должно быть отварным или припущенным, другое – жареным или запеченным. Если одно блюдо подается с белым соусом, то для того, чтобы меню было разнообразнее, ко второму можно подать красный соус и т. п.

Непосредственно после вторых блюд и перед десертом можно предложить сыр – например, швейцарский. Сыры являются очень удачным переходом от горячих блюд к сладким блюдам.

Выбор сладких блюд. Сладкие блюда также выбирают с учетом тех, которые им предшествовали. После сытных кушаний – бифштекса, филе, шашлыка, плова, отбивных, жареного поросенка, ростбифа, жареной осетрины или севрю-

ги – лучше предложить гостям более легкие и освежающие сладкие блюда: мороженое, компоты, яблоки или груши в сиропе и ягоды со сливками.

После домашней птицы (кроме гуся и утки) и дичи, паровой или отварной рыбы на сладкое можно подать пудинги, шарлотки, яблоки в тесте, пломбиры, блинчики с вареньем.

Черный кофе с лимоном или коньяком и ликерами, а также различные фрукты удачно завершат обед.

Неофициальный обед

Он обычно состоит из 3–4 блюд. Вначале подают закуску, салат или суп, после главного блюда – десерт или сыр, а иногда и то, и другое. Меню неофициального обеда может быть более разнообразным, что совсем не означает отказ от непринужденной обстановки.

Если неофициальный характер относится в большей мере к одежде, а не к еде, хозяин может предложить гостям четыре и более блюд, которые будут менее классическими, например, такие блюда, подающиеся на ужин, как макароны или ризотто, а весь обед будет приготовлен по рецептам народной кухни.

Меню 1

• Салат из баклажанов • Борщ с грибами • Рулетики из ростбифа фаршированные • Пудинг фруктово-ягодный • Медовый грог

Салат из баклажанов

30 мин

2 порции

120 г баклажанов, 30 г помидоров свежих, 30 г перца стручкового, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка растительного масла, ½ ч. ложки уксуса, соль, перец.

1. Испеченные на сильном огне и очищенные баклажаны, очищенный испеченный перец, ошпаренные и очищенные помидоры и зубчик чеснока мелко нарезать. Все перемешать, заправить солью, перцем, уксусом и растительным маслом.

2. Уложить горкой в салатник и украсить ломтиками помидоров.

Борщ с грибами

40 мин

4–6 порций

200 г свежих или 30 г сушеных белых грибов, 1 ст. ложка

растительного масла, 1 луковица, немного корня петрушки или сельдерея, 2 небольшие вареные свеклы, 4 картофелины, соль, 1–2 л воды, 1 ч. ложка муки, 2–3 ст. ложки зелени, 1 ст. ложка томатной пасты, уксус.

1. Подготовленные грибы тушить в масле вместе с измельченными кореньями и томатной пастой. Вареную свеклу натереть или нарезать брусочками.

2. Картофель, нарезанный продолговатыми кусочками, отварить в воде до мягкости, добавить другие продукты (муку при этом смешать с небольшим количеством холодной жидкости) и все вместе варить 10 мин.

3. При подаче на стол суп заправить зеленью.

Рулетики из ростбифа фаршированные

15 мин

2 порции

200 г очищенных от кожицы и нарезанных ломтиками кабачков (цуккини), 1 плод авокадо средних размеров, 60 г мелко нарубленного репчатого лука, ½ ч. ложки молотого

чили, по 2 ст. ложки оливкового масла и белого виноградного уксуса, соль, 16 тонких ломтиков холодного ростбифа, листья салата-латука, 3 яйца, сваренных вкрутую и разрезанных пополам, редис на гарнир.

1. Потушить ломтики кабачков (цуккини) в кипящей соленой воде в течение 3 мин, пока мякоть не станет нежной, охладить. Разрезать авокадо пополам, вынуть косточку и положить мякоть в миксер. Добавить кабачки (цуккини) и смешать до получения однородной массы. Переложить в средних размеров посуду, добавить лук, молотый чили, мясо и уксус. Хорошо размешать и посолить. Положить по 1 ч. ложке полученного фарша на каждый ломтик ростбифа, скатать мясо в трубочку и закрепить деревянной лучинкой.

2. Положить листья латука на плоское сервировочное блюдо. Выложить рулетики по кругу, подобно спицам колеса. Вынуть и раскрошить яичные желтки. Поместить их в центр блюда. Нарезать белки тонкими полосками и проложить ими рулетики.

32. В качестве гарнира использовать редис. Оставшийся «фарш» из авокадо можно подать отдельно.

Пудинг фруктово-ягодный

20 мин

6 порций

3 персика (нектарина или абрикоса), 250 г ягод (лучше земляники или малины), 3 ст. ложки ягодного ликера, 4 яичных желтка, 2 ст. ложки воды, 50 г сахара.

1. Фрукты и ягоды порезать небольшими дольками и выложить в миску. Добавить 2 ст. ложки ликера и хорошо перемешать. Желтки растереть с сахаром, ложкой ликера, водой и поставить на водяную баню. Желтковую массу взбивать 5–10 мин. Затем подготовленные фрукты и ягоды разложить в формочки для выпекания и залить желтковым соусом. Выпекать в предварительно разогретой духовке около 2–3 мин, до образования золотисто-коричневой корочки.

2. Пудинг лучше подавать горячим.

Медовый грог

5 мин

1 порция

50 мл коньяка, 10 г меда, 1 ломтик лимона, 100 мл крепкого чая. Все компоненты смешать в большом стакане или чашке для пунша.

Меню 2

• Салат из зеленого горошка • Суппюре из помидоров с рисом • Стейк рыбный хунаньский • Груши в сиропе • Пунш «Первый снег»

Салат из зеленого горошка

10 мин

2 порции

2 стакана зеленого горошка в стручках, 2 ст. ложки оливкового масла, сок половины лимона, соль, перец, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка мелконарезанной зелени кориандра, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени мяты, нарезанная на тонкие полоски лимонная корка.

1. У стручков гороха отрезать черешки. Налить в кастрюльку 1 ст. ложку оливкового масла, положить в него стручки, перемешать. Залить стручки водой. Довести до кипения, накрыть крышкой и варить около 5 мин, слегка недоварив горошек, который должен оставаться хрустящим. Слить воду. Влить в кастрюлю лимонный сок и оставшее ся оливковое масло. Посолить, поперчить, хорошо перемешать. Переложить в салатник, остудить.

2. Перед подачей порезать чеснок, посыпать им стручки, добавить кориандр и мяту, украсить лимонными корками.

Суп-пюре из помидоров с рисом

30 мин

,

2 порции

150 г костей для бульона, 180 г помидоров, 15 г моркови, 7 г корня петрушки, 25 г репчатого лука, 12 г рисовой крупы, 10 г муки, 5 г сливочного масла, соль.

1. Свежие помидоры разрезать, сварить, протереть. Из пассерованной муки и бульона приготовить белый соус, соединить с протертыми помидорами, вскипятить и процедить через сито. Затем заправить пассерованными кореньями, нарезанными мелкими кубиками, и дать прокипеть.

2. Перед подачей в суп положить отваренный рассыпчатый рис и сметану.

3. Гренки, поджаренные на масле, подать отдельно.

Стейк рыбный хунаньский

30 мин

4 порции

2 ½ стакана растительного масла, 4 куска трески (по 200 г каждый), 4 нарезанных перышка зеленого лука, 2 ч. ложки кунжутного масла.

Для соуса: *4 сушеных зимних гриба, вымоченных в горячей воде (в течение 20 мин), 2 тонко нарезанные средние луковицы, 3 ломтика свежего очищенного и тонко нарезанного имбирного корня, 2 толченых зубчика чеснока, 2 ст. ложки порезанного маринованного китайского редиса, 3 сушеных*

красных чили, ¾ стакана китайского куриного бульона, 3 ст. ложки темного соевого соуса, 2 ст. ложки коричневого сахара, 2 ч. ложки морской соли, 4 ст. ложки рисового вина или сухого хереса.

1. Нагреть масло в сковороде «вок» до появления легкого дымка. Положить 2 куска рыбы и жарить во фритюре по 1,5 мин с каждой стороны. Снять, просушить на абсорбирующей бумаге и держать в тепле. Аналогичным образом обжарить оставшиеся стейки.

2. Вылить масло из сковороды, оставив 3 ст. ложки. Положить в нее все ингредиенты для соуса и кипятить при помешивании, пока жидкость не упарится наполовину. Уменьшить огонь до слабого кипения, добавить рыбу и тушить, время от времени переворачивая, в течение 5 мин.

3. Переложить рыбу на подогретое блюдо, полить соусом, посыпать зеленым луком и побрызгать кунжутным маслом.

Груши в сиропе

35 мин

4 порции

120 г груш, 35 г сахара, 20 мл воды, 20 мл красного вина, корица.

1. Мелкие груши очистить и, не разрезая, положить в кастрюлю. Посыпать сахаром, порошком корицы, залить водой и варить при слабом кипении 15 мин. Затем добавить красное вино и варить еще 15 мин.

2. После этого груши вынуть из сиропа, уложить в вазочки, сироп сгустить и залить им груши.

Пунш «Первый снег»

10 мин

10 порций

1 л белого столового вина, 750 мл белого рома, сок 3 лимонов, кожура 3 лимонов, 350 г сахара, 1 л воды.

1. Сахарный песок нагреть на малом огне в эмалированной кастрюле вместе с кожурой лимонов. Добавить туда при постоянном помешивании белый ром и белое столовое вино.

Когда сахар полностью растворится, влить в кастрюлю горячую воду и лимонный сок, перемешать и разлить в стаканы.

2. Температура смеси не должна превышать 70 °С.

Меню 3

• Салат из помидоров с авокадо • Уха царская • Жаркое из свинины с фасолью • Грецкие орехи с малиной • Чай с шампанским

Салат из помидоров с авокадо

10 мин

2 порции

1 большое авокадо, по 1 ч. ложке оливкового масла и лимонного сока, 30 г нарезанной вареной ветчины, соль, перец, 4 больших листа салата-латука, 4 тонко нарезанных ломтиками средних помидора, 4 веточки кинзы для украшения.

1. Разрезать авокадо пополам, удалить косточку и выложить мякоть в кастрюльку.

2. Добавить масло, лимонный сок и ветчину. Посолить и поперчить. Хорошо перемешать.

3. Выложить сервировочное блюдо листьями салата. Сверху поместить помидоры и выложить на них смесь из авокадо. Украсить кинзой.

Уха царская

20 мин

6 порций

2 л крепкого куриного бульона, 300 г филе форели, 200 г филе осетрины, 100 г филе судака, 1 луковица шалота, петрушка, укроп, чеснок, соль, перец.

1. В кипящий бульон положить крупно порезанное рыбное филе, маленькую луковицу шалота, пучок петрушки, измельченный зубчик чеснока, соль, перец. Варить на небольшом огне 15 мин.

2. Подавать в глиняных горшках, украсив укропом.

Жаркое из свинины с фасолью

15 мин

3 порции

2 ст. ложки растительного масла, 6 мелко нарубленных зубчиков чеснока, 350 г маленьких кусочков постной свинины, 350 г стручков длинной или тонкой зеленой фасоли, 12 водяных каштанов, 115 г вареных очищенных креветок, 1 ст. ложка рыбного соуса, ½ ст. ложки колотого пальмового сахара, молотый черный перец.

1. Разогреть масло в сковороде «вок», добавить чеснок и обжарить, периодически помешивая, до золотистого цвета.

2. Положить свинину и фасоль и обжарить, помешивая, 2 мин, затем добавить водяные каштаны. Жарить, периодически помешивая, 1 мин.

3. Добавить креветки, рыбный соус, сахар, много черного перца и примерно 3 ст. ложки воды. Дать покипеть 1–2 мин, затем переложить в подогретое блюдо.

Грецкие орехи с малиной

10 мин

4 порции

2 стакана очищенных грецких орехов, 1 стакан сахарной пудры, 2 стакана малины, 4 стакана растительного масла (для фритюра).

1. Грецкие орехи очистить от скорлупы, с ядер снять кожу (для этого замочить на 10–15 мин в горячей воде).
2. Очищенные ядра ошпарить кипятком, откинуть на дуршлаг, пересыпать сахарной пудрой, поджарить во фритюре, вновь откинуть на дуршлаг и охладить.
3. Перед подачей на стол грецкие орехи осторожно смешать с малиной и уложить горкой в вазу или в глубокую тарелку.

Чай с шампанским

10 мин

6 порций

4 ч. ложки чая, 250 мл кипятка, сок ½ лимона, корка с 1 лимона, 1 бутылка шампанского, сахар.

1. Чай залить кипятком, через 5 мин процедить, добавить сахар, лимонный сок и спиралеобразно нарезанную корку лимона.

2. После охлаждения подслащенную и ароматизированную смесь перелить в сосуд для крюшона, положить еще несколько ломтиков лимона и влить шампанское.

Меню 4

• Заливное из грибов • Зеленый суп с сыром • Хрустящий цыпленок • Персики с вином и йогуртом • «Мартини сухой»

Заливное из грибов

200 г грибов (белых или шампиньонов),

40 мин

1 ст. ложка желатина, 300 мл грибного отвара,

2 порции

1 яйцо, 500 мл воды, несколько веточек свежей зелени, соль.

1. Свежие грибы очистить, нарезать крупными кусками и готовить в пароварке в течение 20–25 мин. Затем посолить их, дать немного постоять и мелко нарубить.

2. Замоченный в небольшом количестве воды и набухший желатин растворить в оставшемся грибном отваре и посолить. Если желатин плохо растворяется, можно слегка подогреть отвар.

3. После этого разлить его по небольшим формочкам тонким слоем и поставить в холодильник для застывания.

4. Затем на слой застывшего желе положить рубленые грибы, ломтик сваренного вкрутую яйца и веточку зелени.

5. Все это осторожно снова залить грибным отваром и охладить, чтобы желе застыло.

6. Перед подачей на стол выложить заливные грибы на большое блюдо.

Зеленый суп с сыром

1 ч

4 порции

250 г стручковой фасоли, 800 мл бульона, 2 перышка зеленого лука, 1 репчатая луковица, 400 г белокочанной капусты, небольшой кочан цветной капусты, 100 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, 100 г тертого мягкого сыра, соль.

1. Перебрать и промыть стручковую фасоль. Готовить ее в пароварке в течение 25–30 мин, размять вилкой.

2. Переложить пюре в поддон для круп, влить бульон и готовить 15 мин.

3. Мелко нарезать зеленый лук, головку репчатого лука, оба вида капусты, добавить масло и тушить все 10 мин.

4. Затем овощи положить в суп и готовить до мягкости. Добавить мелко нарезанную зелень петрушки и тертый сыр.

5. Если суп слишком густой, добавить еще немного бульона.

Хрустящий цыпленок

1 ч

4 порции

1 цыпленок (800 г), ⅓ стакана растительного масла, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 нашинкованная луковица, 1 стакан куриного бульона, 1 ст. ложка водки, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 помидора, нарезанные кружками, 1 пучок зелени петрушки и укропа, по 1 кусочку корня имбиря и корицы, приправа, 1 бутон гвоздики, 2 горошины душистого перца, соль.

1. Цыпленка разрубить вдоль спинки пополам. Положить его в кастрюлю, влить куриный бульон, соевый соус, водку, всыпать сахарный песок. Добавить зелень, лук и корень имбиря, приправу, корицу, гвоздику, душистый перец, соль. Поставить для маринования на 4 ч.

1. Положить разрезанного на куски цыпленка в пароварку и варить 40–45 мин до готовности.

2. При подаче обжарить цыпленка во фритюре. Выложить на подогретое блюдо, гарнировать тушеной зеленой фасолью, макаронами.

Персики с вином и йогуртом

20 мин

4 порции

4 персика, 100 мл красного вина, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан йогурта, ½ лимона.

1. Персики разрезать пополам, очистить от кожуры и косточек. Очищенные персики протереть с лимоном, положить в пароварку и готовить 10–12 мин.

2. Вино смешать с сахаром и прокипятить на обычной плите в течение 1 мин. Добавить йогурт и все перемешать.

3. Готовые персики выложить на порционные тарелки и полить приготовленным соусом.

«Мартини сухой»

5 мин

1 порция

200 мл сухого джина, 50 мл сухого вермута, маслина, полоска лимонной корки, кубики льда.

1. Наполнить кувшин для мартини льдом, аккуратно влить джин, добавить вермут и осторожно перемешать.
2. Налить в охлажденный фужер для мартини и добавить маслину и полоску лимонной корки.

Меню 5

• Овощной торт с черносливом • Суп-харчо • Пельмени с бараниной • Крем с карамелью • Коктейль «Желанный»

Овощной торт с черносливом

1 ч

2 порции

2 свеклы, по 100 г чернослива, сметаны и майонеза, 2 сырые моркови, 2 яблока, 100 г ядер грецких орехов, 2 зубчика чеснока, зелень.

1. Свеклу сварить. Очищенную свеклу, сырую морковь и яблоки натереть на средней терке. Выложить продукты слоями на большую плоскую тарелку (или блюдо) в следующей последовательности: свекла – пропущенный через пресс чеснок с майонезом – измельченный чернослив (предварительно залить кипятком, обсушить и мелко нарезать) – смесь сметаны и майонеза – орехи – морковь – тертые яблоки (без сока) – смесь сметаны и майонеза – орехи.

2. Слои можно чередовать несколько раз: это зависит от исходного количества продуктов и желаемой высоты торта.

3. Сверху посыпать торт зеленью и поставить в холодильник на 3–4 ч.

Суп-харчо

1 ч

4 порции

300 г мяса (говядины или баранины), 120 г риса, 40 г жира, 120 г лука, 2 зубчика чеснока, 40 г томатной пасты, 40 г соуса «Ткемали» или 20 мл винного уксуса, зелень.

1. Грудинку нарезать на куски и сварить до полуготовности.

2. Затем положить в бульон рис, сырой рубленый лук, спассерованную томатную пасту, толченый чеснок и готовить еще 20 мин. За 5 мин до окончания варки добавить острый соус «Ткемали» или винный уксус.

3. Подавать кушанье с кусочками мяса и зеленью петрушки, мятой или кинзой.

Пельмени с бараниной

40 мин

6 порций

500 г муки, 500 г мякоти баранины, 1 ст. ложка молотого имбиря, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки растительного масла, 2 мелко рубленные луковицы, 100 мл соевого соуса, душистый перец молотый, соль.

1. Вымыть баранину и мелко-мелко порубить. Выложить в миску, добавить молотый душистый перец, соль, сахарный песок, растительное масло, перемешать в одном направле-

нии.

2. Положить нарубленный лук, имбирь, снова осторожно перемешать. Начинка для пельменей готова.

3. Замесить крутое тесто, смешав муку с кипящей водой (около 1 стакана), охладить. Раскатать в тонкий блин на присыпанной мукой поверхности. Вырезать 60 кружков, обвалять их в муке. Завернуть в них начинку. Варить в пароварке 20 мин.

4. Подавать к столу в горячем виде с мясным бульоном, приправив соевым соусом.

Крем с карамелью

20 мин

4 порции

400 мл молока, 200 г сахара, 3 яйца, ваниль.

1. Положить в кастрюлю 100 г сахара, добавить 1 ст. ложку воды и приготовить сироп.

2. Обмазать им дно и стенки термостойких кастрюлек.

3. Взбить яйца с оставшимся сахаром, добавить горячее

молоко, ваниль.

4. Смесь влить в термостойкие кастрюльки. Закрыть их листьями алюминиевой фольги и готовить в течение 15 мин в пароварке. Дать остыть.

5. Разложить остывший крем по тарелкам и подать к столу.

Коктейль «Желанный»

5 мин

1 порция

10 мл коньяка, 10 мл настойки, 10 мл вишневой наливки, 20 мл белого вермута, 1 ч. ложка апельсинового ликера, 2 капли рижского бальзама.

1. Смешать настойку, наливку, коньяк, вермут и ликер. Перед подачей ароматизировать 2 каплями бальзама.

2. Подать охлажденным.

Меню 6

• Салат из языка с орехами • Суп грибной с куриными потрохами • Картофель соломкой с луком, оливками и зеленым горошком • Паровая форель • Суфле из абрикосов • «Освежающий виски»

Салат из языка с орехами

1 ч

1 порция

1 говяжий язык, 1–3 зубчика чеснока, 3–4 ст. ложки майонеза, 4 ст. ложки грецких орехов, соль, перец.

1. Язык промыть и варить в течение 55–60 мин, обдать холодной водой и аккуратно (еще с горячего) снять пленку. Мелко нарезать мясо, смешать с давленым чесноком, затем прибавить орехи.

2. Все ингредиенты перемешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Суп грибной с куриными потрохами

1 ч 10 мин

8 порций

2,5 л воды, 700 г куриных потрохов,100 г грибов, 1 морковь, 1 картофелина, 20 г пшеничной муки, 20 г сливочного масла, 2 яичных желтка, соль.

1. В кастрюлю положить подготовленные потроха, морковь кружочками и картофель соломкой. Залить водой и готовить 45–50 мин.

2. Бульон процедить и заправить спассерованной в масле до золотистого цвета мукой.

3. Положить в бульон потроха, нарезанные тонкими ломтиками, а также обжаренные до мягкости измельченные грибы и посолить. Готовить еще 15 мин.

4. Подавать, заправив растертыми желтками.

Картофель соломкой с луком, оливками и зеленым горошком

30 мин

2 порции

400 г картофеля, 50 г оливок, 200 г зеленого горошка, 2 головки репчатого лука, 100 мл лимонного сока, 1–2 стакана воды, 2 ст. ложки уксуса, гвоздика, корица, лавровый лист, черный перец горошком, красный молотый перец, соль.

1. Картофель нарезать соломкой и поместить в пароварку на 25 мин. Посолить и сбрызнуть лимонным соком.
2. За 10 мин до готовности положить лавровый лист и посыпать красным перцем.
3. Отдельно нарезать кольцами лук, замочить в уксусе, разведенном водой, добавить перец горошком, гвоздику и корицу.
4. Картофель подавать с луком, перемешав его с зеленым горошком и украсив оливками.

Паровая форель

40 мин

6 порций

1 форель (1,2 кг), сок 1 лимона, 1 стакан винного уксуса, 6 веточек крупно нарубленной пряной зелени, черный молотый перец, соль.

1. Подготовленную форель осторожно и быстро ополоснуть. Изнутри натереть лимонным соком, солью и молотым перцем.

2. Поместить рыбу в холодильник настояться на 30 мин. Форель связать в кольцо. В кастрюлю влить воду, винный уксус, добавить пряную зелень и вскипятить.

3. Рыбу положить в пароварку и готовить 25 мин.

4. При подаче выложить на подогретое блюдо, предварительно развязав рыбу. Гарнировать отварным картофелем.

Суфле из абрикосов

45 мин

6 порций

300 г абрикосов, 4 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 125 г сахара, 100 г сухарей, 1 ст. ложка сахарной пудры, лимонная кислота.

1. Абрикосы варить в течение 20 мин, а затем протереть через сито.

2. Яичные желтки отделить от белков и растереть с сахарным песком и сливочным маслом (1 ст. ложка). Белки взбить с сахарной пудрой до густой пены. К протертым абрикосам добавить молотые сухари, растертые желтки, лимонную кислоту и все вымешать.

3. Затем влить взбитые белки и осторожно перемешать.

4. Форму смазать маслом, обсыпать сухарями, наполнить приготовленной массой и разровнять. Готовить суфле в духовке 18–20 мин.

«Освежающий виски»

2 мин

1 порция

75 мл виски, 100 мл лимонного сока, 50 мл сахарного сиропа (патоки), закрученная спиралькой полоска лимонной корки, кубики льда.

Взболтать лед с виски, лимонным соком и сиропом, перелить в широкий стакан и украсить полоской лимонной корки.

Меню 7

• Бульон с рисом и помидорами • Слоеные пирожки с мясом • Макароны с сыром «Рокфор» и орехами • Рыбные стейки в томате • Яблоки фаршированные • «Роб Рой»

Бульон с рисом и помидорами

1 ч 10 мин

1 порция

100 г мяса, 25 г рисовой крупы, 30 г помидоров, 4 г зелени петрушки, соль.

1. Мясо положить в чашу для риса на первый ярус пароварки, залить водой. Рис также залить водой и поставить на второй ярус. Все готовить в течение 60 мин.

2. Помидоры пробланшировать, очистить от кожицы, разрезать на дольки, удалить семена и нарезать кусочками. После этого положить в бульон. Рис откинуть на дуршлаг. Зелень петрушки ошпарить и нашинковать.

3. При подаче в тарелку положить помидоры, рис, петрушку и залить горячим бульоном.

Слоеные пирожки с мясом

1 ч 40 мин

8 порций

Для теста:

200 г сливочного масла, 200 г муки, ½ стакана воды, 1 ч. ложка соли.

Для фарша:

300 г вареного мяса, 1 луковица, 3 яйца, 1 ст. ложка масла для жаренья, 1 стакан бульона, соль, перец.

1. Всыпать муку в миску, сделать в середине углубление и влить в него подсоленную воду. С помощью ножа смешать муку с водой до консистенции сметаны. Тщательно вымесить тесто рукой (оно должно стать гладким), поместить его в холодильник, накрыв полотенцем, чтобы не подсохло.

2. Застывшее тесто раскатать в пласт толщиной в полпальца, положить на него масло, придав ему форму раскатанного теста, но только меньше размером. Защипнуть тесто, чтобы оно покрыло масло со всех сторон, и раскатать его потоньше,

немного присыпая мукой.

3. Сложить втрое и поставить в холодильник на 10–15 мин, выровняв края скалкой. Затем тесто вынуть и раскатать, сложить 2 раза вдоль, следя за тем, чтобы заложенный край при раскатывании всегда был справа. Снова поставить тесто в холодильник на 20–25 мин и снова раскатать 2 раза, опять поставить в холодильник на 20 мин, еще раз раскатать 2 раза и поставить в холодильник на 20 мин, после чего раскатать в последний раз в пласт толщиной в полпальца.

4. Нарезать стаканом или специальной выемкой кружки. На половину кружков горкой положить фарш, на фарш – кружочки сваренных вкрутую яиц, накрыть их кружками теста без фарша, прижать тесто в том месте, где находится фарш, рюмкой. Смазать пирожки яйцом и поставить в горячую духовку. Когда они зарумянятся и будут свободно сходить с листа, положить их на тарелку, покрытую салфеткой, и подавать.

5. *Приготовление фарша.* Мясо пропустить через мясорубку. Лук мелко порезать, посолить и поджарить до золотистого цвета. Добавить рубленое мясо, поперчить и, помешивая непрерывно, подрумянить его. Влить бульон, добавить, если нужно, соли, хорошо вымешать на огне, чтобы впитался весь бульон.

Макароны с сыром «Рокфор» и орехами

25 мин

2 порции

500 г макарон, 1 пучок свежего базилика, 300 г сыра «Рокфор», 2 стакана сливок, 100 г грецких орехов.

1. Макароны залить слегка подсоленной водой и варить 15–20 мин.

2. Сливки вскипятить, сыр раскрошить и растопить в них. Добавить измельченный базилик и измельченные очищенные грецкие орехи.

3. Макароны накрутить на вилку и выложить пирамидой на тарелку.

4. Полить их соусом и подать к столу.

Рыбные стейки в томате

20 мин

4 порции

4 стейка из рыбы, 2 томата, 2 ч. ложки лимонного сока, ¼ ч. ложки сахара, 2 стебля лука-шалота, 3 ст. ложки оливкового масла, ½ пучка петрушки, 2 ст. ложки винного уксуса, соль, молотый перец.

1. Нарезать лук-шалот. В блендере или пищевом процессоре смешать нарезанные томаты, шалот, оливковое масло, измельченную петрушку, уксус, лимонный сок и сахар.

2. Если заправка получится слишком густой, добавить 1–2 ст. ложки воды. Переложить заправку в другую посуду, посолить и поперчить. Накрыть крышкой и поставить в холодильник. За 1–2 ч до подачи на стол подогреть заправку.

3. Влить в кастрюлю 400 мл воды и варить рыбу в течение 15–20 мин, или пока рыба не станет легко отделяться от костей.

4. Разложить рыбу по 4 тарелкам, немного посолить и поперчить. Взбить соус.

5. На каждый стейк положить примерно по 1 ст. ложке соуса. Оставшийся соус подать к столу.

Яблоки фаршированные

30 мин

4 порции

4 яблока, 50 г риса, ½ яйца, 2 ст. ложки изюма, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка сахарной пудры.

1. Яблоки вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину и вырезать мякоть, придав яблокам вид чашечек.
2. Отварной рис заправить маслом, смешать с изюмом, мякотью яблок, яйцом и сахаром. Яблочные чашечки заполнить приготовленной начинкой, положить в пароварку и готовить в течение 15–20 мин.
3. Подать яблоки на тарелке, посыпав сахарной пудрой.

«Роб Рой»

2 мин

1 порция

50 мл виски, 50 мл сладкого вермута, 1 ч. ложка горькой настойки «Ангостура», кубики льда, 1 вишня «Мараскино» или закрученная спиралькой полоска лимонной корки.

1. Перемешать в отдельном кувшине виски, вермут и горькую настойку.
2. Затем перелить в фужер для коктейлей и украсить вишней или полоской лимонной корки.

Меню 8

• Салат из тертого редиса с апельсином • Суп из баранины с баклажанами и стручковой фасолью • Грибы в капустных листьях • Желе слоеное • «Бакарди»

Салат из тертого редиса с апельсином

10 мин

1 порция

3 длинных крупных редиса, 1 апельсин, 2 ст. ложки лимонного сока,1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка воды, соль.

1. Вымыть редис и положить на 1 ч в воду (время от времени менять ее). Вынуть редис, обсушить и натереть его на мелкой терке.

2. Смешать кашицу с соком лимона, водой и солью, добавить очищенный и нарезанный апельсин.

Суп из баранины с баклажанами и стручковой фасолью

1 ч 30 мин

6 порций

1,5 л воды, 500 г баранины, 2 луковицы, 200 г баклажанов, 200 г стручковой фасоли, 30 г сливочного масла, 1 сладкий перец, 200 г помидоров, зелень кинзы, чеснок, соль.

1. Баранину (жирную) залить холодной водой и сварить до готовности. Мясо вынуть, обжарить в масле и залить процеженным бульоном.

2. Лук кольцами обжарить на масле (или на жире, снятом с бульона).

3. В кипящий суп добавить нарезанные баклажаны, помидоры, сладкий перец и фасоль и варить до готовности. В конце варки добавить измельченную кинзу, толченый чеснок и соль.

Грибы в капустных листьях

40 мин

4 порции

1 стакан замоченных нарубленных сухих грибов, 1 небольшой кочан белокочанной капусты, 2 луковицы, 1 морковь, 3 ст. ложки сметаны, 200 мл воды, соль.

1. Сухие грибы промыть, замочить в холодной воде на 30–40 мин, осторожно вынуть из воды, мелко нашинковать.

2. Зачищенный кочан капусты промыть и аккуратно снять листья так, чтобы их не поломать. Из снятых листьев выбрать небольшие, в виде чаши, а оставшуюся капусту нарубить.

3. Очищенные морковь и лук нарезать соломкой, смешать с рублеными грибами и капустой и добавить сметану, соль, воду так, чтобы масса по консистенции напоминала средней густоты кисель.

4. Подготовленную кашицу уложить на капустные листья (примерно ⅓ объема) и выложить их в сковороду или форму, на дно которой подлить немного воды.

5. Запекать капустные листья с начинкой в разогретой до температуры 250–270 °С духовке 15–20 мин. Подавать листья в горячем виде.

Желе слоеное

2 ч

4 порции

1 стакан красного сока (клюква, красная смородина, малина и др.), 1 стакан желтого сока (тыква, мандарин, манго), сахар, 25 г желатина, 1 стакан взбитых сливок.

1. Одну половину желатина залить красным соком, другую – желтым и дать набухнуть.

2. Затем прогреть каждую жидкость отдельно, добавив сахар, до растворения желатина.

3. В высокие бокалы налить по 3–4 см красной жидкости, поставить в холодильник и, когда желе застынет, влить слой желтой жидкости и снова поставить в холодильник.

4. Когда и он застынет, заполнить бокалы оставшейся красной жидкостью.

5. Окончательно застывшее желе украсить взбитыми сливками.

6. Таким же образом можно приготовить и другое желе: например, чередуя слои молочного и кофейного желе.

«Бакарди»

20 мин

1 порция

30 мл легкого рома «Бакарди», 15 мл гранатового сиропа, 45 мл смеси «Сауэр», лед.

Смешать все в шейкере со льдом и хорошо взбить. Процедить в бокал для коктейля и сразу подавать.

Меню 9

• Заливной поросенок • Грибной суп под «шапочкой» из слоеного теста • Белокочанная капуста с овощами • Баранья лопатка под винным соусом • Пирожное с орехами • Пунш «Винный»

Заливной поросенок

2 ч

8 порций

1 поросенок (примерно 2 кг), 30 г желатина, 3 моркови, 2 корня петрушки, 2 головки репчатого лука, 10 горошин черного перца, 5 бутонов гвоздики, 2–3 лавровых листа, 2 вареных яйца, 1 лимон, соль.

1. Поросенка тщательно вымыть щеткой и разделить сле-

дующим образом: отнять голову, тушку разрубить на 2 части в почечной области и каждую – вдоль хребта еще пополам.

2. Несколько кусков мяса залить холодной водой и довести до кипения. Затем готовить около 20 мин. За 5 мин до окончания варки поросенка посолить. Когда процесс готовки поросенка будет закончен, выложить мясо на блюдо, накрыть влажной салфеткой и оставить охлаждаться.

3. В 3 стакана бульона от варки поросенка положить перец, лавровый лист и гвоздику и довести до кипения. Добавить предварительно замоченный и отжатый желатин, размешать и проварить 2–3 мин. Процедить.

4. Охлажденные части поросенка разрубить на порционные куски и разложить на сервировочном блюде так, чтобы между ними оставались промежутки. Украсить полукружиями вареного яйца, нарезанной звездочками морковью, кружками лимона и веточками зелени. Затем поросенка покрыть слоями желе (в несколько приемов) и поставить в холодильник до полного его застывания.

5. Подавать к столу с лимонным хреном.

Грибной суп под «шапочкой» из слоеного теста

30 мин

4 порции

По 10 г сухих белых грибов и лисичек, 100 мл воды, 300 г замороженного слоеного теста, 150 г лука-шалота, 50 г сливочного масла, 250 г шампиньонов, 1 пучок петрушки, 100 мл сухого белого вина, 100 мл бульона из баранины, 1 яйцо, 200 мл свежих сливок, черный молотый перец, соль.

1. Грибы замочить на 30 мин в воде. Дать тесту оттаять. Лук почистить, мелко нарубить и тушить с маслом в СВЧ-печи, накрыв крышкой, 4 мин (при мощности 100 %). Шампиньоны нарезать ломтиками. Добавить их к луку и тушить еще 5 мин (при той же мощности). Разогреть печь, не включая микроволны, до 220–230 °С.

2. Мелко нарубленную петрушку, вино, бульон, сливки, замоченные грибы, соль и перец добавить к шампиньонам, перемешать и разлить в 4 жаропрочные суповые чашки. Отделить белок от желтка, смазать белком края чашек.

3. Из теста сделать 4 лепешки, уложить их на чашки, прижать края и смазать желтком. Поставить чашки с супом в печь на решетку (нижнее положение) и варить 8–10 мин (при мощности уже 50 %).

4. Под тестом хорошо сохраняется грибной аромат.

Белокочанная капуста с овощами

20 мин

2 порции

400 г белокочанной капусты, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 100 мл мясного бульона, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложка каперсов, черный молотый перец, соль.

1. Лук почистить, нарезать кольцами и положить в посуду с оливковым маслом. Прогреть его в микроволновке в закрытой крышкой посуде в течение 2–2,5 мин (при мощности 100 %).

2. Стебель сельдерея очистить, промыть и нарезать полосками. Морковь тоже промыть и измельчить кубиками. Вымыть капусту и нарезать кусочками. В посуду с луком положить нарезанные сельдерей, морковь и капусту. Залить бульоном и в закрытой крышкой посуде готовить в микроволновке в течение 3,5–4 мин (при мощности 100 %). Затем перемешать и готовить еще 5–7 мин (при мощности уже 50 %).

3. Помидоры положить на короткое время в кипящую воду, а потом обдать холодной (чтобы легче было снимать кожицу).

4. Удалить у помидоров мякоть с семенами, нарезать крупными ломтиками и положить в посуду с овощами.

5. Добавить каперсы и все осторожно перемешать. Под закрытой крышкой овощи тушить в течение 1,5–2 мин (при той же мощности).

6. Приготовленную таким образом капусту с овощами можно подать к тушеной говядине.

Баранья лопатка под винным соусом

40 мин

8 порций

1,8 кг бараньей лопатки с косточкой, 3 зубчика чеснока, 1 головка красного репчатого лука, по 1 пучку розмарина и тимьяна, 2 помидора, 250 мл воды, 200 мл сухого вина, соль, черный молотый перец.

1. Мясо тщательно промыть и обсушить. Чеснок почи-

стить и нарезать соломкой.

2. Нашпиговать баранью лопатку чесноком с помощью специального ножа, посолить и поперчить. Уложить мясо на решетку и поставить в духовку. Жарить, пока не подрумянится.

3. За это время лук очистить и нарезать кубиками. Зелень и помидоры помыть и измельчить. Через 25 мин после начала жарки лопатку перевернуть, добавить лук, зелень и томаты. Влить немного воды и вина. Через 10 мин долить еще немного жидкости. Поджаренную лопатку завернуть в фольгу и отложить в сторону.

4. Сок, оставшийся от жарки, вместе с остальной жидкостью вылить в жаропрочную форму, овощи протереть через сито. Соус варить 3 мин, приправить солью и перцем.

Пирожное с орехами

15 мин

6 порций

4 яичных белка, 200 г сахара, 200 мл сливок, 1 ст. ложка сахарной пудры, 100 г очищенных грецких орехов.

1. Яичные белки взбить с помощью миксера в крепкую пышную пену. Добавить сахар и толченые ядра грецких орехов. Смесь снова взбить.

2. Выложить маленькие овальные лепешки на противень, покрытый промасленным пергаментом. Выпекать в течение 5 мин. Готовым безе дать отстояться еще 5 мин.

3. *Приготовление крема.* Взбить сливки с сахарной пудрой при помощи миксера. Соединить безе попарно приготовленным кремом.

Пунш «Винный»

5 мин

5 порций

700 мл красного столового вина, 100 мл коньяка, 100 г сахара, 2 стакана воды, 2 бутона гвоздики, корица, тертая цедра 1 лимона.

1. В посуду с водой засыпать сахар, положить пряности и цедру лимона. Довести смесь до кипения. Жидкость проце-

дить, добавить красное вино и подогреть еще в течение 2–3 мин.

2. После этого вылить в горячий напиток коньяк и подавать к столу.

Меню 10

• Корзиночки с грибами • Рассольник вегетарианский • Тыква с яблоками • Пунш «Марокко»

Корзиночки с грибами

15 мин

4 порции

4 готовые корзиночки из соленого песочного теста, 200 г свежих белых грибов, 2 ст. ложки толченых грецких орехов, 4 ст. ложки тертого сыра, 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки сливочного масла, черный молотый перец, соль.

1. Грибы очистить, вымыть и мелко нарезать. Чеснок почистить и порубить. Растопить в кастрюле сливочное масло,

положить грибы и чеснок и тушить 3–4 мин. Остудить.

2. Грибы посолить, поперчить, смешать с толчеными орехами и тертым сыром.

3. Готовый фарш разложить по корзиночкам и запечь в течение 5 мин.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

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