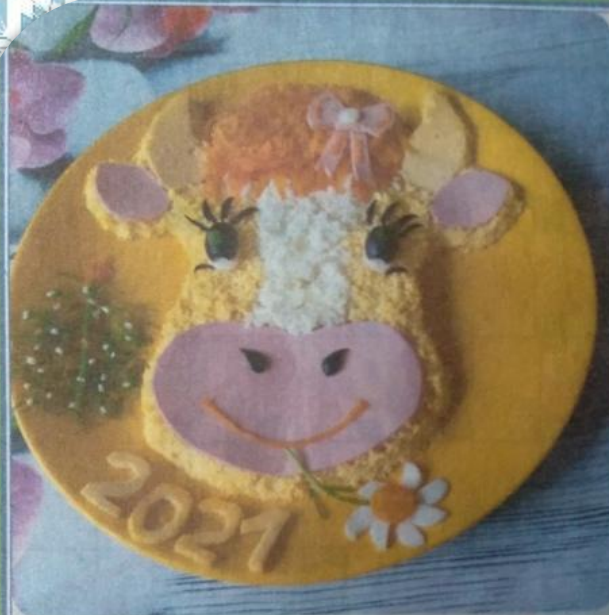


Рецепты к новогоднему столу





Салат «Буренка»

На каждый новый год я делаю салат – символ Нового года. И этот год, конечно, не станет исключением. Предлагаю читателям рецепт. Готовится просто, получается вкусно. Попробуйте!

Понадобится: 1 куриный окорочок, 80 г чернослива, 70 г грецких орехов, 100 г твердого сыра, адыгейская соль, перец по вкусу, майонез для заправки салата.

Для декора: 2 небольшие моркови, 2 вареных яйца, 2 полукруга вареной колбасы, сыр, зелень, маслины.

Куриный окорочок отварить в подсоленной воде со специями, охладить

в бульоне и нарезать мелко. Чернослив вымыть, хорошо обсушить на бумажном полотенце, нарезать маленькими кубиками (если чернослив слишком сухой, предварительно залить кипятком на 10 минут). Грецкие орехи измельчить. Сыр натереть на средней терке.

Салат выложить в сервировочную тарелку слоями, придавая форму мордочки буренки и смазывая каждый слой майонезом. Последовательность выкладывания слоев: куриный окорочок, чернослив, грецкие орехи, сыр. Верх и бока салата смазать небольшим количеством майонеза и посыпать яичными желтками.

Для украшения морковь натереть на терке крупно и оформить «волосы». Дочки. Рога вырезать из кусочка сыра, уши, рот и бант – из вареной колбасы. Глаза и ресницы сделать из маслин. Из зелени укропа сделать елочку, из дольки моркови вырезать звезду. Посыпать елку нарезанным яичным белком. Вот такая «буренка» – символ года – получилась. С наступающим Новым годом!

Домнина О.И., Тверская



Курочка в клюквенной глазури

Рецепт вкусной и сочной запеченной курицы существует сотни: просто со специями, с пивом, с вином, с апельсиновым соком, с кефиром. Но я недавно опробовала новый рецепт – в клюквенной глазури. Пальчики оближешь!

На 1 кг курицы (бедрышки, голени, крылья или целая тушка): 2 стакана свежей или замороженной клюквы, 0,5 стакана муки, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка черного перца, 1 чайная ложка сушеного чеснока и любые другие пряности на свой вкус.

Всё смешать и обвалить курицу в смеси. Обжарить

на сковороде на растительном масле до румяной корочки со всех сторон. Переложить в глубокий противень.

В сковороду влить чашку воды, добавить чашку сахара или меда, по 1 столовой ложке уксуса и муки, специй уксуса и клюкву. Тушить, помешивая, на среднем огне, пока все ягоды не полопаются и не получится густой соус. Полить соусом курицу и отправить в духовку на 45 минут при температуре 170°С.

Большакова Г.М., г. Казань

**Предлагаю
приготовить
новогодний
тортик.**

Торт «Новогодний»

Для теста: 4 яйца, 150 г сахара, 100 г муки, 50 г крахмала, 1 чайная ложка разрыхлителя.
Для украшения и прослойки: 500 г консервированных мандаринов, 10 г желе, 300 мл сливок 33% жирности, 15 конфет «Птичье молоко», кокосовая стружка.

Отделить желтки от белков. Белки взбить миксером в крепкую пену, постепенно добавляя сахар. Добавить к белкам желтки, просеянную муку с крахмалом, разрыхлитель и перемешать.

Перелить тесто в форму для выпечки и готовить в духовом шкафу при температуре 250°C около 30 минут. Готовый бисквит остудить и разрезать на две части.

Мандарины откинуть на дуршлаг, сок слить. Желе для торта развести в 200 мл сока от мандаринов и перелить в кастрюлю, довести до кипения, затем добавить мандарины. Несколько долек оставить для украшения.

Сливки взбить в крепкую пену. Конфеты размять вилкой и добавить к сливкам, перемешать до однородной массы.

Мандариновую начинку выложить между коржами, а суфле – наверх торта. Украсить дольками мандаринов и кокосовой стружкой. Десерт готов!

Кирышина Е.А., г. Ульяновск



Закуска «Деды Морозы»

Такой закуской в самом начале застолья можно украсить тарелку каждого гостя, что непременно нарисует улыбку на их лицах. Готовится она просто и быстро.

Понадобится: круглый крекер, колбаса салями, майонез, зеленые оливки, черный перец горошком.

На каждый крекер вырезать треугольник колбасы – это шапочка. Потом с помощью кулинарного шприца аккуратно выдавить точки майонеза и положить на каждую точку горошины перца – это глазки. Опять же с помощью шприца выдавить «волосы» и «бороду». Оливки нарезать на небольшие кусочки – это «усы».

Закуска готова! Счастливого Нового года, уважаемые читатели!

сушня вкусно и просто

Встречаем Рождество



Роскошное
застолье
для самых
близких

ГУСЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯБЛОКАМИ

НА 8 ПОРЦИЙ: • 4 яблока • 2 зубчика чеснока • 1 луковица • 3 ст. л. крепленого вина • 1 ст. л. соевого соуса • 1/2 ст. л. молотого имбиря • 1 тушка гуся (3 кг) • 100 г очищенных грецких орехов • 2 ст. л. меда • соль • молотый перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1 Яблоки вымыть. Одно очистить и натереть на крупной терке. Чеснок пропустить через пресс. Лук очистить и порубить.

2 Соевый соус соединить с вином, имбирем, тертым яблоком, чесноком и луком. Тушку гуся вымыть и хорошо обсушить бумажными полотенцами. Получившейся смесью обмазать птицу и оставить на 1,5 ч.

3 Духовку нагреть до 190°. Из оставшихся яблок удалить сердцевину. Два яблока крупно нарезать, орехи порубить. Перемешать орехи с яблоками и начинить подготовленную тушку гуся. Оставшееся яблоко нарезать тонкими кружочками.

4 Глубокий противень смазать любым жиром. Разложить на нем нарезанное кружками оставшееся яблоко, сверху уложить гуся спинкой вниз. Запекать в духовке в течение 3 ч, периодически поливая его соусом от жаренья.

5 Противень с гусем достать из духовки, тушку смазать оставшимся медом с помощью кулинарной кисточки и запекать еще около 30 мин. Готового гуся разделить на порционные куски и подать с кружочками запеченного яблока.



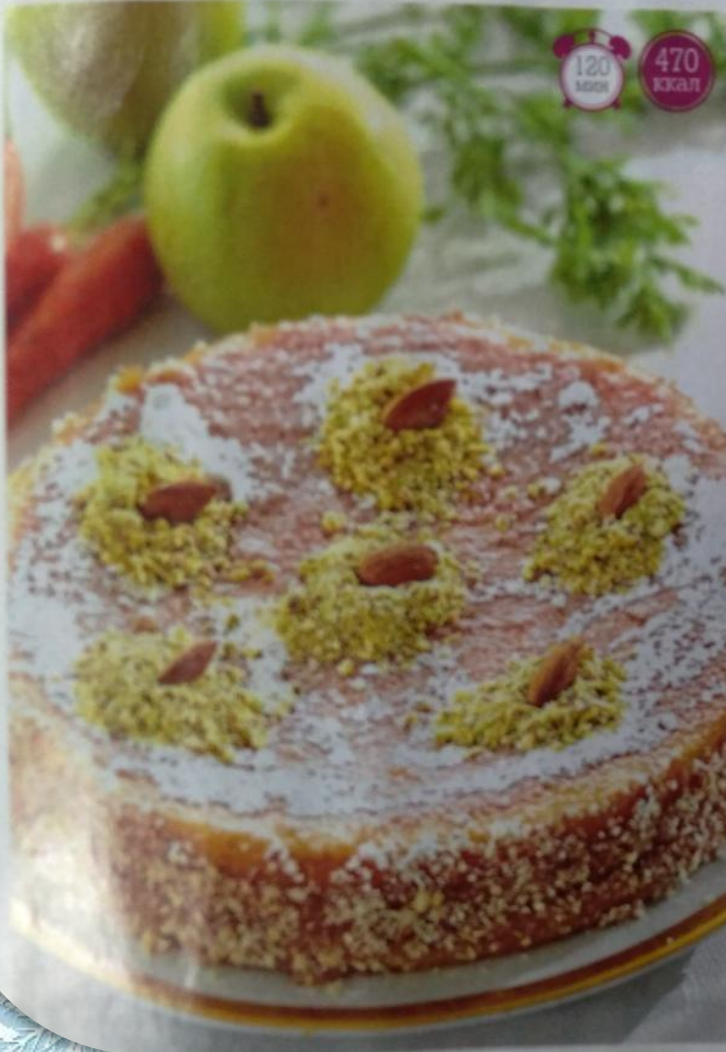
ПИЦЦА-БАРБЕКЮ

НА 8 ПОРЦИЙ: • 4 г сухих дрожжей • 2 щепотки сахара
• 400 г муки • щепотка соли • 7 ст. л. оливкового масла
• 2 красные луковицы • 1 зубчик чеснока • 400 г консервированных томатов • 2 ст. л. томатной пасты • 50 мл бульона
• 1 ч. л. сушеных прованских трав • 1 говяжий стейк (около 300 г) • 12 помидоров черри • 80 г руколы • соль • перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Дрожжи и щепотку сахара растворить в 210 мл воды. Добавить муку, соль и 2 ст. л. масла. Вымесить тесто и оставить на 1 ч.
- 2 Для соуса 1 луковицу и чеснок порубить. Поджарить в сковороде на 2 ст. л. масла. Добавить томаты вместе с томатной пастой, бульон, прованские травы и сахар. Приправить и тушить 15 мин.
- 3 Стейк обжарить и тонко нарезать. Оставшуюся луковицу нарезать кольцами. Помидоры черри разрезать на половинки. Тесто раскатать тонкими лепешками и смазать соусом. Сверху распределить помидоры и стейк при 210°. Украсить руколой.



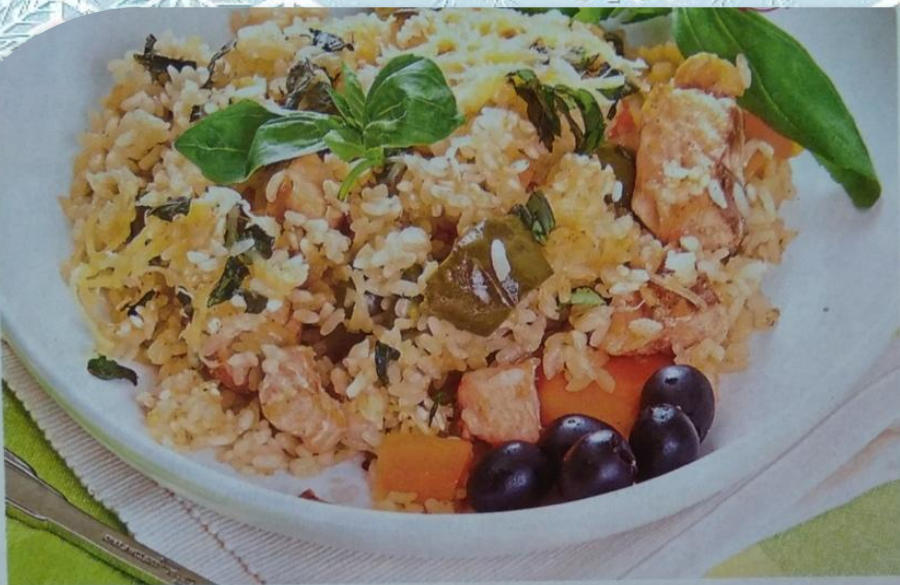


ШВЕЙЦАРСКИЙ ПАЙ С МОРКОВЬЮ

НА 8 ПОРЦИЙ: Для теста: • 250 г моркови • 250 г яблок • сок и тертая цедра 1/2 лимона • 100 г сливочного масла • 120 г сахара • 1 ч. л. ванильного сахара • щепотка соли • 4 яйца • 200 г муки • 2 ст. л. кукурузного крахмала • 2 ч. л. разрыхлителя • 50 г рубленого жареного миндаля. Для украшения: • 100 г абрикосового джема • 15 ядер миндаля • 40 г рубленого миндаля • 2 ст. л. сахарной пудры • 50 г фисташек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1 Морковь тщательно вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть и обсушить. Разрезать на половинки, удалить сердцевины с семенами. Мякоть нарезать тонкой соломкой, перемешать с цедрой и лимонным соком.
- 2 Масло нарезать кубиками и оставить в чаше миксера на 30 мин. Добавить обычный и ванильный сахар. Взбить миксером до получения пышной массы. Добавить сливки и желтки. Еще раз взбить.
- 3 Муку смешать с солью, крахмалом и разрыхлителем. Соединить с морковью, яблоками, рубленым миндалем и яично-масляной массой. Тщательно перемешать и выложить в форму, выстланную кулинарным пергаментом.
- 4 Духовку нагреть до 180°. Форму с тестом поставить на средний уровень и выпекать 45 мин. Дать остыть и выложить на тарелку.
- 5 Для украшения ядра миндаля подсушить на сухой сковороде и дать остыть. Остывший пирог смазать со всех сторон теплым абрикосовым джемом. Края украсить рубленым миндалем, верх – целым миндалем, рублеными фисташками и сахарной пудрой.



РИЗОТТО С ЛОСОСЕМ

НА 6 ПОРЦИЙ: • 600 г филе лосося
• щепотка молотого белого перца
• 2 ст. л. лимонного сока • 1 луковица
• по 1 стручку желтого и зеленого сладкого перца • 4 ст. л. растительного масла • 150 г круглого риса • 300 мл рыбного бульона • 2 ст. л. нарезанного зеленого базилика • 100 г тертого сыра
• соль • свежемолотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:


❶ Филе лосося вымыть, обсушить и нарезать кубиками. Посыпать мускатным орехом, сбрызнуть лимонным соком. Лук очистить и нарезать кубиками. Сладкий перец вымыть, удалить сердцевину с семенами, мякоть нарезать квадратиками.

❷ В сотейнике нагреть 2 ст. л. растительного масла и, помешивая, жарить лук 3 мин. Добавить сладкий перец. Перемешать и жарить еще 5 мин. Положить кусочки филе лосося. Перемешать и держать на среднем огне 5 мин.

❸ Рыбу с овощами переложить в форму для запекания. В сотейник добавить оставшееся масло, положить рис и жарить, помешивая, 3 мин. Переложить в форму к рыбе и овощам.

❹ Духовку нагреть до 170°. Содержимое формы посолить, поперчить, влить рыбный бульон. Накрывать фольгой и поместить в духовку на 30 мин. Затем фольгу осторожно снять, рыбу с овощами и рисом посыпать базиликом и подать на стол.





**Спасибо
за внимание**