

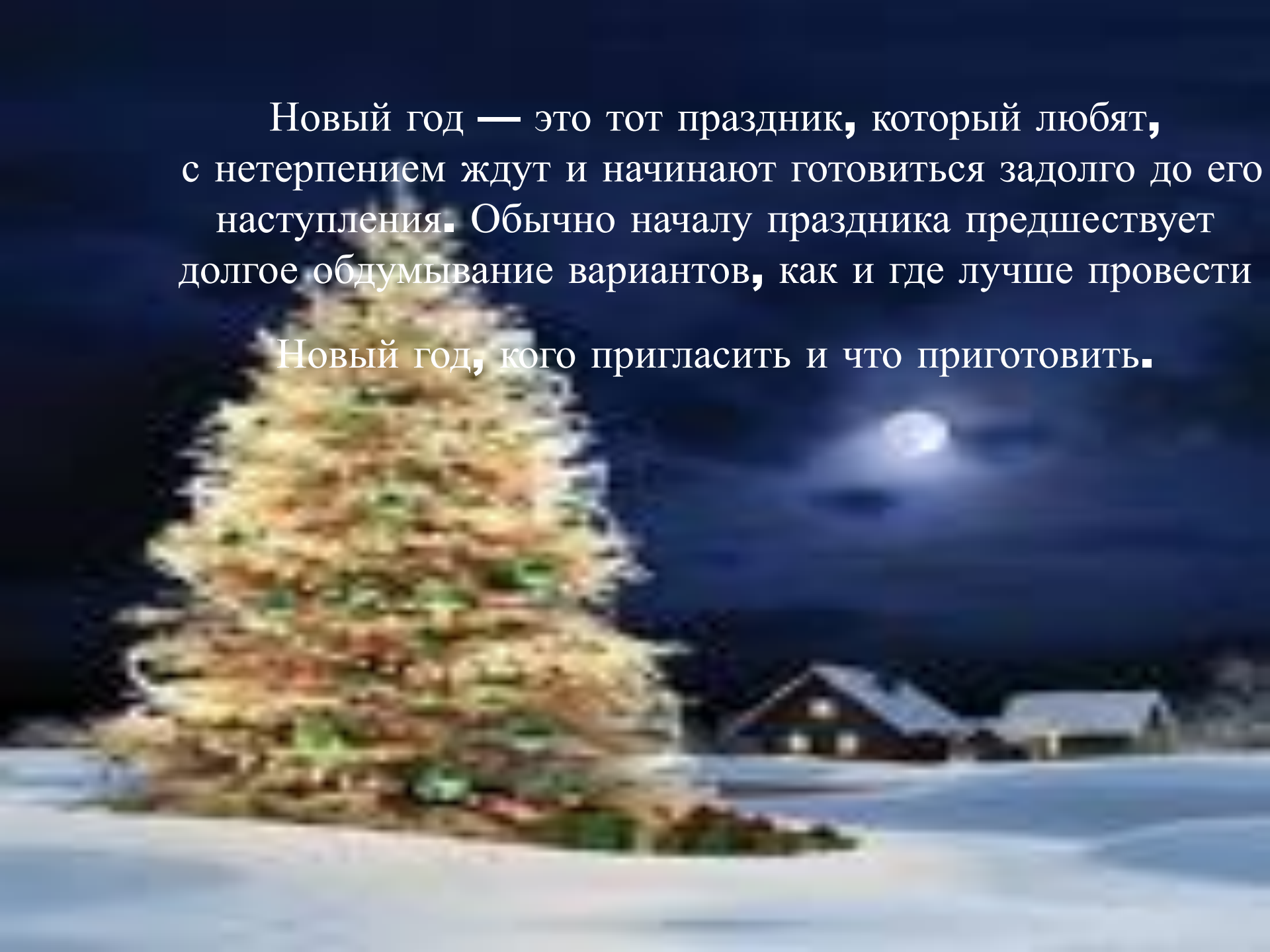
С Новым Годом!

Меню на Новый год!!!!



Новый год — это тот праздник, который любят, с нетерпением ждут и начинают готовиться задолго до его наступления. Обычно началу праздника предшествует долгое обдумывание вариантов, как и где лучше провести

Новый год, кого пригласить и что приготовить.



С НОВЫМ ГОДОМ!

Праздничный стол лучше расположить на середину комнаты, в центре стола — фрукты и зерновые. Украшением могут быть искусственные или натуральные деревца, веточки ели. На стол можно поставить и фигурку быка. Уют и романтичность празднику придадут свечи — желтые или золотые, серебряные, голубые, пурпурные или сиреневые.

Новогоднее меню

Новогодний стол – самый главный атрибут праздника, ведь народная мудрость гласит: "Как новый год встретишь, так его и проведешь". Каждая семья старается украсить новогодний стол всевозможными блюдами, а также всячески декорирует его столовыми аксессуарами и новогодними декорациями, чтобы задобрить "символ" наступающего года, который после этого пиршества обязательно принесет семье достаток и счастье. В данном разделе Вы найдете рецепты самых разнообразных блюд, которые сможете приготовить для своего новогоднего стола.

Новогодние салаты

Салат мясной Новогодний

- * 400 г вареного куриного мяса
- * 2 вареные картофелины
- * 3 отварных яйца
- * 100 г острого сыра
- * 2 яблока
- * 2 свежих огурца
- * 1 банка кукурузы
- * 2 ст. л. измельченного зеленого лука
- * 1 пачка оливкового майонеза
- * маслины для украшения
- * соль, перец по вкусу

Куриное мясо нарезать соломкой поперек волокон. Картофель, яйца, сыр, огурцы нарезать кубиками, яблоки - соломкой. Смешать продукты с майонезом, посолить и поперчить по вкусу. Украсить маслинами.

С Новым Годом!

Салат Зимний - овощной

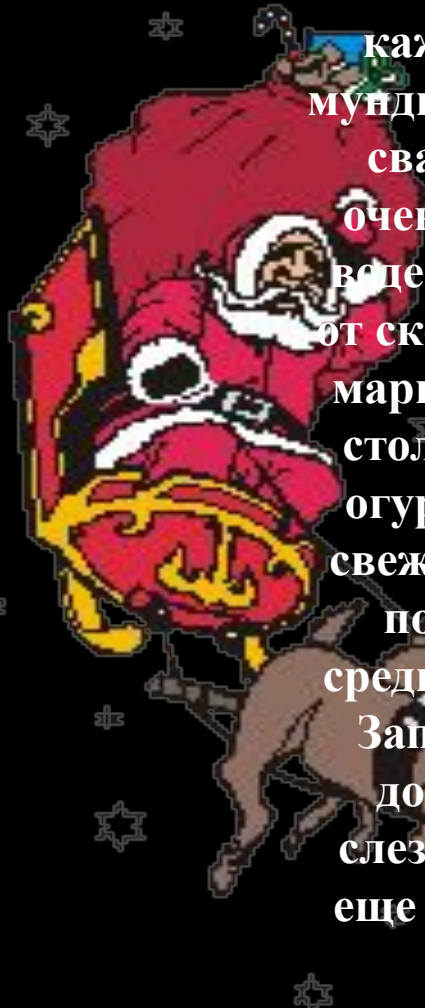
- * мякоть отварной свинины (можно и курочку) 300 г
- * яблоки 2 шт. (лучше брать голден - одно кислое, другое сладковатое)
- * московский салат 1 пучок небольшой
- * очищенный фундук 2 ст. л.
- * сливки 1 стакан
- * майонез легкий 2 ст. л.
- * соль, перец, сахар по вкусу

Мясо нарезать кубиками и выложить в салатницу. Яблоки вымыть, нарезать кубиками, сбрызнуть лимонным соком и выложить к мясу.

Салат, предварительно вымытый и просушенный, нарвать на кусочки, выложить вместе с орехами в салатницу. Аккуратно, с помощью ложки и вилки перемешать салат. Для заправки смешать майонез со сливками, посолить, поперчить, добавить сахар по вкусу (если вы использовали сладкое яблоко, сахар добавлять не рекомендую!). Чтобы листья салата быстро не размокли, соус к салату лучше подавать отдельно или просто полив его сверху, не перемешивая.

Салат мясной Оливье

Куриное филе хорошо посолить, посыпать сухим укропом, залить водой, чтобы только покрыло содержимое, накрыть крышкой и в микроволновку минут на 6-7. Если нет микроволновки, то просто отварить на небольшом огне. Филе тогда получается очень сочное, пахнущее укропом. Принцип 'Оливье', чтобы было в самый раз - на каждого гостя взять по картошке (средней). Картофель отварить в мундирах, яиц взять столько же сколько картошек. Яйца, кстати, когда сварятся, мало, того, что в холодную воду, у нас почти всегда яйца очень свежие и все равно плохо чистятся, а если их сразу в холодной воде побить, потрескаться, то вода, попадая в трещины, отделит белок от скорлупы. Чистятся тогда прекрасно. Огурцы (я предпочитаю свои, маринованные, они у меня хрустят классно, мой любимый продукт!), столько же, сколько картошек по массе, а не количеству, потому как огурчики маленькие, а картошка большая. Я обязательно добавляю свежий репчатый лук, только он должен быть сочным, и очень мелко порезанным; не очень много (примерно на четыре картошки, 0,5 средней луковицы), зеленый горошек по массе примерно, как огурцы. Заправляю все сметаной пополам с майонезом, солю и обязательно добавляю горчицы (не европейской, а нашей жгучей, от которой слезы). Хорошо добавить зелень петрушки. Хорошо все перемешать, еще раз попробовать: чего в супе не хватает? Добавить или соли, или горчицы, или дорезать огурчиков и...



Салат Греческий - мясной

- * 1/2 кг молодого картофеля
- * 700 г куриных грудок
- * 250 г зеленой фасоли
- * 2 ч. ложки оливкового масла
- * 1/2 ч. ложки паприки
- * 300 г помидоров черри
- * 1/2 стакана оливок
- * 2 сваренных вкрутую яйца
- * 1 пучок зеленого салата

Для соуса:

- * 1 ст. ложка зелени эстрагона (можно заменить другой зеленью)
- * 1/3 стакана оливкового масла
- * 1/2 ч. ложки соли
- * 1/4 ч. ложки крупномолотого черного перца
- * 2 ч. ложки горчицы
- * 2 ст. ложки красного винного уксуса

На сковороду налейте немного воды, добавьте нарезанный кружочками картофель и потушите до мягкости. Промойте под струёй холодной воды. Отварите зеленую фасоль до мягкости и также промойте холодной водой. Грудки положите на противень, обмажьте оливковым маслом, смешанным с паприкой и солью. Накройте пергаментной бумагой для выпечки и запекайте в духовке до готовности. Для соуса: смешайте все ингредиенты. На блюде разложите листья салата, на нем - курицу, нарезанную толстыми ломтиками. Рядом разместите картофель, фасоль, помидорчики черри, оливки и разрезанные пополам яйца. Залейте соусом.

С НОВЫМ ГОДОМ !

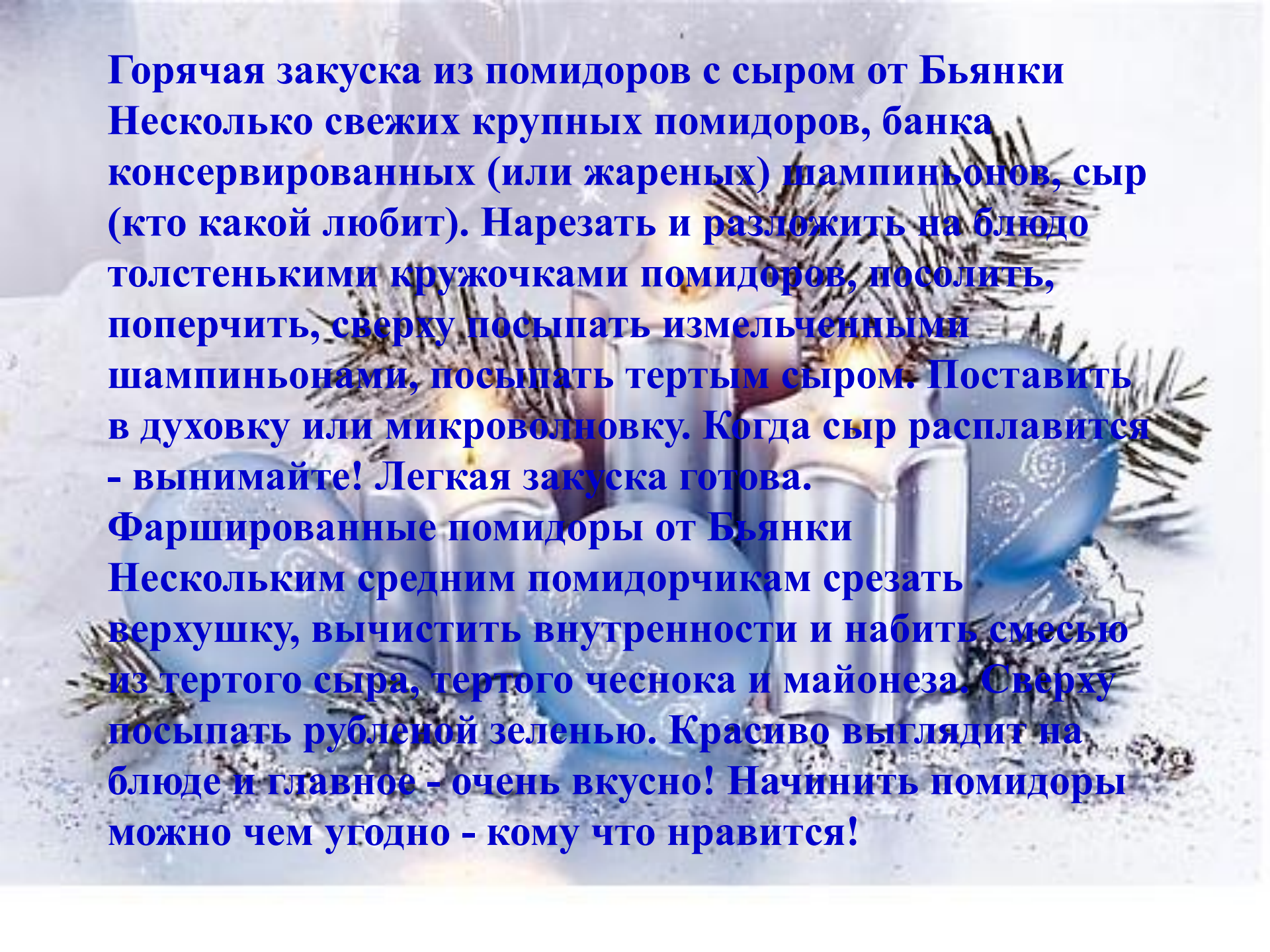


Новогодние закуски

Грибки из яиц

У сваренных вкрутую, очищенных от скорлупы яиц срезать тупой кончик, чтобы они могли стоять на блюде.

Сверху положить половинки помидоров (можно консервированных), на них сделать точки из майонеза. "Грибками" можно украсить овощной салат в салатнике.



Горячая закуска из помидоров с сыром от Бьянки
Несколько свежих крупных помидоров, банка консервированных (или жареных) шампиньонов, сыр (кто какой любит). Нарезать и разложить на блюдо толстенькими кружочками помидоров, посолить, поперчить, сверху посыпать измельченными шампиньонами, посыпать тертым сыром. Поставить в духовку или микроволновку. Когда сыр расплавится - вынимайте! Легкая закуска готова.

Фаршированные помидоры от Бьянки
Нескольким средним помидорчикам срезать верхушку, вычистить внутренности и набить смесью из тертого сыра, тертого чеснока и майонеза. Сверху посыпать рубленой зеленью. Красиво выглядит на блюде и главное - очень вкусно! Начинить помидоры можно чем угодно - кому что нравится!

Основные блюда к новогоднему столу

Мясо, запеченное с грибами и помидорами

Ингредиенты:

800 г свиной шеи

200 г шампиньонов (лучше свежих, но за неимением подойдут и консервированные)

300 г сыра (хорошо подходит “Российский”)

3-4 помидора (в зависимости от размеров)

соль и перец по вкусу

Мясо режем пластинами, отбиваем и выкладываем на противень. Солим-перчим. Поверх мяса выкладываем порезанные грибы. Накрываем кружочками помидоров. Сверху посыпаем тертым сыром. Засоваваем эту неземную красоту в разогретую до 190 градусов духовку на минут 30-40. Приятного аппетита!

Фаршированные куриные ножки

Изначально планировалось, что фаршироваться будут окорочка, но в силу определенных обстоятельств под нож попали голяшки. Что, собственно, ничуть не испортило вкуса конечного продукта

Ингредиенты:

6 куриных ножек

200 г шампиньонов

1 небольшая луковица

1 яйцо

панировочные сухари

соль и перец по вкусу

Снимаем с ножек кожу до нижнего сустава и аккуратно перерубаем кость. Снимаем мясо и мелко его рубим (можно пропустить через мясорубку). Мелко нарезаем лук и шампиньоны, обжариваем на растительном масле до мягкости. Мясо солим-перчим, соединяем с луково-грибной смесью. Хорошенько перемешиваем и начиняем полученным фаршем кожу. Сшиваем края кожи черной ниткой (не забудьте потом ее удалить). В отдельной мисочке взбиваем яйцо. Поочередно макаем ножки в яйцо, а затем в панировочные сухари. Обжариваем на небольшом огне до золотистой корочки.

Новогодние десерты

Мороженое с медом и корицей

Кипятить молоко с корицей в течение 5 минут. Добавить мед и процедить. Добавить яичные желтки и яйцо. Взбивать на очень слабом огне, пока не получится кремообразная масса. Затем поставить на холодную водяную баню и взбивать, пока масса не остынет.

Добавить йогурт и переложить в мороженицу или на 3 часа поставить в морозильник. При этом каждые 20 минут взбивать. Готовое мороженое переложить в кондитерский мешочек и выдавить в бокалы. Украсить ягодами. 25 мл молока, на глаз корицы, 2-3 ст. ложки меда, 4 яичных желтка, 1 яйцо, 300 г йогурта.

Шоколадные квадратики

Можно проявить фантазию и посыпать шоколадные квадратики сахарной пудрой. Будет казаться, что их припорошил новогодний снег!

Вам понадобится:

2/3 стакана масла или маргарина

2,5 стакана коричневого сахара (это так называемый нерафинированный сахар, который можно купить в магазине, только стоит он дороже обычного)

3-4 яйца

2,7 стакана муки

2,5 чайной ложки соды или разрыхлителя

2 чайные ложки ванилина


2 стакана шоколадной стружки

1,5 стакана чищенных орехов

Как приготовить:

Разогреть духовку до 180 С. Хорошо смешать масло и сахар. Добавить в эту массу взбитые яйца, муку, соду и ванилин. Смешать все с шоколадной стружкой и орехами. Форму для выпечки хорошо смазать маслом и равномерно выложить в нее тесто. Выпекать 25-35 минут.

Горячее изделие разрезать на квадраты.



Эт усть наступивший Новый год,
С подарками в придачу,
Вам, улыбнувшись, подмигнет
И принесет удачу!