



Презентация

«К

Новогоднему

Столу»



Приятного аппетита



# Салаты



# «Тигровая шубка»

Ингредиенты:

Копченый куриный окорочок

Яйца, картофель – по 3 шт.

Морковь – 1 большая

Маринованные огурцы – 5 шт. небольших

Майонез, чернослив

Яйца сварить вкрутую. Сварить морковь и картофель, натереть на крупной терке.

С окорочка снять кожицу, мясо мелко нарезать. Мелко нарезать яйца и огурцы.

Собрать салат слоями, каждый промазывая майонезом: картофель (подсолить), курица, огурцы, яйцо, морковь.

Тонко нарезать чернослив и выложить полоски.





# С ветчиной и помидорами

Ингредиенты:

300 г ветчины, 100 г сыра, 2 помидора,  
чеснок, зелень, майонез, соль и перец  
молотый - по вкусу

Нарезаем ветчину, помидоры кубиками  
и складываем в салатник.

Добавляем сыр, тертый на крупной  
терке

Добавляем рубленую зелень.

Заправляем салат майонезом,  
добавляем чеснок, соль, перец.





# Закуски





# Мясной рулет с грибами

Ингредиенты:

Вырезка свиная 600-700 г. Шампиньоны свежие 300 г. Сыр твердый 100 г. Луковица 1 шт. Подсолнечное масло 3-4 ст. л. Перец черный молотый, соль по вкусу.

Обжарить мелко нашинкованные грибы и лук. Посолить и поперчить.

На мясе сделать продольный надрез. Сделать два надреза в стороны, разворачивая как книжку. Мясо отбить, натереть солью и перцем с двух сторон.

Сыр натереть на терке, добавить к грибам. Перемешать, выложить начинку на мясо. Завернуть плотно рулетом.

Завернуть рулет в фольгу в несколько слоев. Переложить в форму для запекания. Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 1 час.

Снять верхнюю часть фольги и запекать еще 15 минут до румяной корочки.

Готовый рулет остудить в фольге в форме. Разрезать рулет на порции и выложить на блюдо.





## «Разноцветные шарики»

Ингредиенты:

Яйцо куриное - 3 шт. Сырок плавленый - 2 шт. Сыр твердый - 100 г. Майонез - 100 г. Укроп - 30 г Кунжут белый - 30 г. Паприка молотая - 30 г. Чеснок - 2-3 зубчика. Соль, перец.

Отварить яйца. Плавленые сырки, яйца натрите на мелкой терке. Натрите на терке сыр твердого сорта. Все хорошо перемешайте. Добавьте майонез, измельченный чеснок. Соль, перец по вкусу. Перемешайте, сформируйте небольшие шарики. Заготовки разделите на три части. На блюде насыпьте кунжут, запанируйте в нем одну часть шариков. Укроп нашинкуйте мелко. Вторую порцию запанируйте в зелени. Оставшиеся шарики обваляйте в паприке. Оберните пищевой пленкой, поставьте на 30 минут в холодильник.





# Горячее





# Мясо по-французки

## ИНГРЕДИЕНТЫ:

Картофель 5 шт. Свинина 300 г. Лук 1 шт. Помидоры 2 шт. Сыр 200 г. Майонез 150 г. Соль. Молотый черный перец

1. Свинину нарезать тонкими ломтиками и отбить (можно фарш). На противень постелить бумагу для выпечки и выложить свинину. Посолить, поперчить, смазать майонезом.
2. На свинину выложить нарезанный кружочками картофель. Посолить и смазать майонезом.
3. На картофель выложить нарезанный лук.
4. Нарезать кружочками помидоры и выложить на лук, посолить и смазать майонезом.
5. Противень поставить в духовку на 45–50 минут при температуре 200 градусов.
6. По готовности достать противень, обильно посыпать блюдо тертым сыром и поставить обратно в духовку, пока сыр не расплавится.





# Десерт





# «Шишки»

## Ингредиенты:

печенье песочное - 200 г; масло сливочное - 125 г; какао порошок - 2 ст. л.;

черный шоколад - 50 г; молоко сгущенное (не вареное) - 190 г (0,5 банки).

**Для чешуек:** кукурузные хлопья - 90 г; черный шоколад - 150 г; сливочное масло - 1 ст. л.; растительное масло - 1 ст. л.; сахарная пудра.

Песочное печенье хорошо измельчаем скалкой. Добавляем мягкое сливочное масло, какао порошок, сгущенное молоко и растопленный шоколад. Перемешиваем и формируем пирамидки. Ставим в холодильник на 1 час. Растопить шоколад вместе со сливочным и растительным маслом на водяной бане или в микроволновке, перемешать. Можно использовать шоколадные хлопья и не использовать шоколад. Хорошо подошли хлопья "Старт". Хлопья надо обмакивать в шоколад, не снимая его с водяной бани, и лепить шишки, начиная сверху. Охладить "Шишки" в холодильнике. Присыпать сахарной пудрой.





# Мандариновый рулет

## Ингредиенты:

печенье - 400 г.; творог 5% - 300 г.;  
мандарины без косточек - 5-6 шт.; банан - 1  
шт.; мед - 4-5 ст.л.; масло сливочное - 50 г;  
какао-порошок - 4-5 ст.л.; сахарная пудра.  
Печенье разминаем скалкой, добавляем  
какао-порошок. Блендером измельчаем  
банан. Смешиваем. Массу заворачиваем в  
пленку.

В чашу блендера складываем творог, мед,  
масло, сахарную пудру и хорошо пробиваем  
до однородной массы. Раскатываем  
прямоугольник из печенья толщиной не  
менее 1 см. Сверху выкладываем творожную  
массу равномерным слоем. На одну сторону  
выкладываем боковой стороной очищенные  
мандарины. Пленкой формируем форму  
рулета.

Убираем в морозильную камеру минут на 30  
мин. Посыпаем готовый рулет сахарной  
пудрой, острым ножом нарезаем кусочками  
шириной не менее 2 см.





Приятного аппетита

