

лучшие рецепты

Деликатесы по- домашнему

рипол классик

Деликатесы по-домашнему

«РИПОЛ Классик»

2010

Деликатесы по-домашнему / «РИПОЛ Классик», 2010

Оставьте сомнения: все мы немного рестораторы. Сколько раз в году мы отмечаем домашние праздники – столько раз мы становимся заправскими шеф-поварами, дегустаторами вин и составителями основополагающего документа любого ресторана, святая святых – меню. Должность ресторатора трудна и ответственна, но наша книга кому угодно облегчит задачу: блюда по случаю торжественного приема уже отобраны. Когда в результате долгих маневров последнему приготовленному вами кушанью наконец-то найдется место на плотно уставленном столе, не забудьте снять белый накрахмаленный колпак. Без него вам будет удобнее насладиться вместе с гостями плодами собственных творческих стараний. Приятного всем аппетита!

, 2010

© РИПОЛ Классик, 2010

Содержание

Наш домашний ресторанчик	5
Закусочно-салатные хитрости	6
Удовольствие для мясоедов	6
Карпаччо из говядины «Мамма миа!»	6
Заливное «Яйца Фаберже»	6
Рулетки из карбоната «Вдохновение не купишь»	7
Бекон под горчичным соусом «Радость бытия»	7
Квашеная капуста с беконом «Изящная простота»	7
Теплый салат из лисичек с беконом «Шестое чувство»	8
Ветчина с бананами «Веселый трубадур»	8
Итальянский салат с макаронами «Тутто пер тутто»	8
Фасолевый салат с пряностями и салом «По-полтавски»	9
Язык с пряностями «Слова любви»	9
Фаршированный язык «Страстный шепот»	10
Салат из печени со свеклой «Ничего не говорите»	10
Сушки с фаршем «Кругленькая сумма»	10
Салат из мяса и редьки с орехами «Манящая Азия»	10
Мясной салат с фундуком «Сама элегантность»	11
Салат из рукколы с холодным стейком и рокфором «Ла-Манш»	11
Грудинка с горошком и миндалем «Высший пилотаж»	11
Горячая закуска с курицей и огурцами «Китайская императорская»	12
Курица с грейпфрутом и киви «Тропиканка»	12
Курица под яблочным соусом с карри «Полный улет»	13
Курица с маринованными шампиньонами «Авантюрная»	13
Куриный салат с абрикосами «По благу от шеф-повара»	13
Тарталетки с паштетом из птицы «О, блаженство!»	14
Теплый салат с куриной печенью «Ваше счастье»	14
Закуска из птичьих потрохов «Их сиятельство»	14
Паштет из гусиной печени «Наше фуа-гра»	14
Салат из куриных грудок под маринадом «Герцог»	15
Мясо птицы под винным соусом «Легкое похмелье»	15
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Гера Марксовна Треер

Деликатесы по-домашнему

*Высокое кулинарное искусство – это единственная способность человека, о которой нельзя сказать ничего дурного.
Фридрих Дюрренматт¹*

Наш домашний ресторанчик

Не говорите: «Ресторан? Это не ко мне». Все мы хотя бы несколько раз в год становимся полноправными хозяевами ресторана – конечно, домашнего. И нам, ответственным рестораторам, приходится заботиться обо всем, что в заведениях с парадным входом и специально оборудованной кухней делают многочисленные повара, официанты, сомелье и многие-многие другие важные персоны. Едини во всех этих лицах, мы – опытные снабженцы, первоклассные виночерпии и вдохновенные шеф-повара – ищем, закупаем, отмериваем, пробуем, добавляем, еще раз пробуем и снова добавляем.

Пробам, разумеется, предшествуют споры о выборе блюд к торжественному столу по тому или иному поводу. Когда кровопролитные бои закончены, с пола поднят последний черепок и подписано мирное соглашение, то бишь меню утверждено, наступает время мистерии и таинственных превращений. Упоительное время, надо сказать, время волшебства в чистом виде, секретами которого владеет или – при желании – может овладеть каждый.

Беспокойство (не передержать на огне лишнюю минуту, заправить только горячим, взбить до посинения или добела) и трепет (взобьется? пропитается? смешается?) не покидают нас ни на минуту. Мы не успокаиваемся даже тогда, когда все домочадцы, попробовав объекты творения – праздничные кушанья, – ходят кругами и того и гляди лишат гостей результата колдовского процесса, именуемого кулинарным творчеством.

Да что говорить, волшебная палочка нужна не только чародеям и дирижерам. Но, в отличие от них, мы, начинающие и опытные колдуны, подмастерья и первые скрипки на собственной кухне, всегда держим эту палочку в руках. Взмах – и готова изящная закуска, несколько взмахов – и аромат изысканного супа и неповторимого горячего сводит с ума, а уж десерт... Нет, время, проведенное на кухне, конечно, не измеряется взмахами виртуальной палочки. Но, когда мы видим благодарно-счастливые лица гостей и родственников – ведь мы подумали о них, постарались для них, а как этого всем сейчас не хватает! – забываются усталость и волнения.

Что же мы медлим?! Стол накрыт, кушанья греются, остужаются и пропитываются, а двери ресторана закрыты! Распахните их, встречайте гостей. О, меню не подведет и шеф-повар сегодня был в ударе! Осталась лишь самая малость: тщательно продумать ценовую политику. В нашем ресторане денежными единицами назначаются: радостное настроение, счастливые улыбки и добрые слова всем домашним хозяйкам и хозяевам, на время ставшим рестораторами.

Преданная посетительница нашего ресторана, взявшая на себя смелость составить меню,

Гера Треер

Закусочно-салатные хитрости

Удовольствие для мясоедов

Карпаччо из говядины «Мамма миа!»

- ♥ 250 г говяжьего филе
- ♥ 2 апельсина
- ♥ 2 ч. ложки бальзамического уксуса
- ♥ 2 ч. ложки вустерширского соуса
- ♥ 1 горсть рубленых лесных орехов
- ♥ 3 ст. ложки орехового масла
- ♥ перец и соль – по вкусу

Мясо на несколько часов положите в морозильную камеру, затем нарежьте тонкими ломтиками. Чтобы сделать ломтики почти прозрачными, положите их между двумя пакетами для замораживания и отбейте плоской стороной молотка.

Уксус, соус, ореховое масло, соль и перец тщательно перемешайте. Апельсины очистите от кожуры, семян и белых пленок. Выделившийся из апельсинов сок перемешайте с маринадом и сбрызните мясо. Сверху выложите дольки апельсинов. Орехи слегка обжарьте на сковороде без масла и посыпьте ими карпаччо. Накройте готовое блюдо пищевой пленкой и поставьте в холодильник.

Заливное «Яйца Фаберже»

- ♥ 6 яиц
- ♥ 100–150 г вареной говядины
- ♥ 300 мл мясного бульона
- ♥ 1 ст. ложка желатина
- ♥ 15–20 ягод клюквы
- ♥ веточки петрушки для украшения

Яйца положите на 5-10 минут в теплую воду, обработайте 2 %-ным раствором питьевой соды и продезинфицируйте 5 минут в 0,5 %-ном растворе хлорамина. Затем яйца тщательно промойте в проточной воде.

Желатин замочите в шестикратном количестве холодной воды и дайте набухнуть, пока крупинки не станут прозрачными. Откиньте желатин на мелкое сито или марлю. Бульон процедите, нагрейте до 40 °С, смешайте с набухшим желатином, доведите до кипения, но не кипятите и охладите до комнатной температуры.

У яиц осторожно надколите нижнюю часть, вылейте содержимое в отдельную посуду, скорлупу тщательно и осторожно промойте. Установите скорлупу вертикально в какой-либо емкости, заполните скорлупу на четверть мясным желе и охладите.

После того как желе застынет, опустите в скорлупу несколько ломтиков мяса, веточку зелени, 2–3 ягоды клюквы и полностью залейте мясным желе. Когда оно застынет, скорлупу очистите и выложите заливное в форме яиц на блюдо. Подавайте с хреном или соусом из хрена и сметаны, украсив веточками петрушки.

Рулетики из карбоната «Вдохновение не купишь»

- ♥ 200 г карбоната
- ♥ 100 г сыра пармезан
- ♥ 1 сваренное вкрутую яйцо
- ♥ 2 ст. ложки лимонного сока
- ♥ 1 багет (ломтики белого хлеба)
- ♥ 5 ст. ложек оливкового масла
- ♥ сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Яйцо протрите через сито. Сыр натрите на крупной терке и смешайте с яйцом. Карбонат нарежьте очень тонкими пластинами, каждую смажьте смесью из яйца и сыра, немного полейте лимонным соком и оливковым маслом, слегка посолите и поперчите. Сверните подготовленные пластины карбоната в рулет и положите на смазанные сливочным маслом ломтики багета.

Бекон под горчичным соусом «Радость бытия»

- ♥ 4 ломтика бекона
- ♥ 3 картофелины
- ♥ 3 помидора
- ♥ измельченная зелень – по вкусу

Для соуса:

- ♥ 2 ч. ложки дижонской горчицы
- ♥ 2 ст. ложки рубленой зелени свежего или 2 ч. ложки сушеного базилика
- ♥ $\frac{1}{4}$ ч. ложки перца
- ♥ $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли
- ♥ 2 ст. ложки белого винного уксуса $\frac{1}{3}$ стакана оливкового масла

Картофель очистите, порежьте на кружки толщиной полсантиметра, сложите в кастрюлю и залейте водой так, чтобы она только покрывала картофель. Доведите воду до кипения, немного убавьте огонь, варите картофель 10 минут, не переваривая, и слейте воду.

Кусочки бекона обжарьте на среднем огне 5–8 минут. Остывший бекон мелко порежьте. Помидоры нарежьте кружками толщиной полсантиметра.

На плоское блюдо уложите кружки картофеля, чередуя их с кружками помидоров. Полейте соусом, сверху выложите кусочки бекона. Готовое блюдо поставьте на 1 час в холодильник. Подавайте, украсив зеленью.

Для соуса горчицу, базилик, соль, перец смешайте и тщательно взбейте. Постепенно вбейте в смесь масло, уксус и тщательно перемешайте.

Квашеная капуста с беконом «Изящная простота»

- ♥ 400 г квашеной капусты 4 полоски бекона
- ♥ 1 вареная свекла
- ♥ 1 луковица
- ♥ укроп – по вкусу

Капусту отожмите и, если она нашинкована длинными полосками, порежьте их на 3–4 части. Свеклу нарежьте тонкой соломкой, лук – полукольцами. Укроп измельчите, бекон порежьте небольшими кусочками.

Разогрейте сухую сковороду и жарьте бекон 4 минуты. Добавьте лук и обжаривайте на сильном огне еще 3 минуты. Смешайте капусту со свеклой, добавьте лук с беконом и все тщательно перемешайте. Подавайте, посыпав укропом.

Теплый салат из лисичек с беконом «Шестое чувство»

- ♥ 500 г лисичек
- ♥ 100–150 г бекона или копченой грудинки
- ♥ 2 зубчика чеснока
- ♥ 2–3 ломтика багета
- ♥ растительное масло, листья зеленого салата или петрушка, перец и соль – по вкусу

Грибы разрежьте на четвертинки. Грудинку нарежьте тонкими ломтиками, срезав шкурку. На разогретой сковороде обжарьте до хруста ломтики бекона (грудинки) и выложите их из сковороды. На образовавшемся жире обжарьте грибы. Помешивая, дождитесь, пока испарится вся жидкость, посолите и доведите грибы до готовности.

Срежьте с багета корочку и нарежьте мякиш кубиками. Разогрейте в чистой сковороде растительное масло, положите нарезанный ломтиками чеснок и обжарьте его до светло-золотистого цвета. Чеснок выбросьте. Выложите хлебные кубики, встряхните сковороду и быстро их обжарьте.

Зеленый салат или петрушку крупно порежьте. Разложите зелень по тарелкам и сбрызните растительным маслом. Поверх зелени выложите грибы и ломтики грудинки. Подавайте, посыпав сухариками.

Ветчина с бананами «Веселый трубадур»

- ♥ 300 г ветчины
- ♥ 2 банана
- ♥ 1 лимон
- ♥ 100 г тертого сыра
- ♥ оливковое масло, панировочные сухари – по вкусу

Ветчину нарежьте широкими тонкими полосками, банан – кружками. Лимон очистите от кожуры и нарежьте очень тонкими кружками. На ломтик ветчины положите кружок банана, кружок лимона и немного тертого сыра. Ветчину сверните трубочкой, закрепите шпажкой или зубочисткой. Обваляйте в сухарях и обжаривайте на слабом огне 10–15 минут до образования золотистой корочки.

Итальянский салат с макаронами «Тутто пер тутто»

- ♥ 150 г макарон
- ♥ 200 г ветчины
- ♥ 2 сладких перца
- ♥ 3 соленых огурца
- ♥ 1 луковица
- ♥ сухарики и майонез – по вкусу

Макароны сварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Перец, ветчину, огурцы порежьте соломкой, лук мелко порубите. Тщательно смешайте макароны и подготовленные овощи. Подавайте, заправив майонезом и посыпав сухариками.

Фасолевый салат с пряностями и салом «По-полтавски»

- ♥ 400 г зеленой фасоли
- ♥ 100 г сала
- ♥ 2 луковицы
- ♥ 2 помидора
- ♥ 100 мл красного вина
- ♥ 150 мл сливок
- ♥ 4 ломтика белого хлеба
- ♥ сок 1 лимона
- ♥ 1 пучок зеленого лука
- ♥ 1 зубчик чеснока
- ♥ 1 ч. ложка чабера
- ♥ 1 ч. ложка орегано
- ♥ 1 пучок петрушки
- ♥ 1 щепотка сахара
- ♥ 2 ст. ложки уксуса
- ♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Молодую фасоль очистите, порежьте пополам и варите в подсоленной воде 5—10 минут (консервированную фасоль откиньте на дуршлаг). Сваренную фасоль остудите и подсушите. Масло нагрейте на сковороде и растопите в нем порезанное мелкими кубиками сало. Добавьте к нему лук, нашинкованный соломкой, мелко нарезанный зеленый лук и все обжарьте. Залейте красным вином, добавьте сливки, чабер, орегано, лимонный сок, уксус, перец, соль и сахар.

Помидоры ошпарьте, снимите с них кожицу, удалите семена и нарежьте помидоры полосками. Подготовленные помидоры добавьте к фасоли и оставьте смесь не менее чем на 1 час. Нагрейте масло и обжарьте в нем растертый с солью чеснок. Порежьте мелкими кубиками хлеб и обжарьте в масле с чесноком до образования золотистой корочки. Смешайте подготовленные продукты с сухариками. Подавайте, посыпав мелко нарубленной петрушкой.

Язык с пряностями «Слова любви»

- ♥ 1 говяжий язык 1–2 луковицы 1–2 шт. моркови
- ♥ коренья, приправы и соль – по вкусу

Для смеси:

- ♥ 1 головка чеснока
- ♥ 1 ст. ложка сушеного майорана или чабера
- ♥ 1 ст. ложка сушеного укропа
- ♥ 1 ст. ложка сушеного базилика
- ♥ 8—10 горошин черного перца

Язык тщательно вымойте, поскоблите ножом, обдайте кипятком и еще раз вымойте. Подготовленный язык залейте кипящей водой и варите с луком, морковью и кореньями до готовности. Затем выньте язык, обдайте холодной водой, очистите от кожицы, обмакните в бульон, в котором он варился, и обваляйте в пряной смеси. Густо покрытый пряной смесью язык заверните в фольгу и положите в холодильник. Готовый язык порежьте на ломтики.

Подавайте как холодную закуску или горячее блюдо с гарниром.

Для смеси сушеную зелень измельчите, горошины перца разомните. Чеснок очень мелко нарежьте, добавьте к сушеной зелени и подготовленному перцу. Смесь тщательно перемешайте.

Фаршированный язык «Страстный шепот»

- ♥ 700–900 г говяжьего языка
- ♥ 2 шт. средней по величине моркови
- ♥ 2 небольших маринованных огурца
- ♥ 4–5 зубчиков чеснока
- ♥ лавровый лист, приправы и соль – по вкусу

Язык тщательно промойте и почистите. Затем ножом сделайте в нем глубокое отверстие. Морковь разрежьте вдоль на 3–4 части (один конец части заострите). То же сделайте и с маринованными огурцами. Нашпигуйте язык морковью, огурцами, чесноком и перевяжите нитками. Варите не менее 3 часов на слабом огне. Посолите за 20 минут до готовности и положите приправы, лавровый лист – за 5 минут до готовности. Готовый язык остудите, снимите с него нитки, очистите верхнюю пленку и нарежьте ломтиками. Подавайте, выложив на листья салата.

Салат из печени со свеклой «Ничего не говорите»

- ♥ 300 г говяжьей печени
- ♥ 3 свеклы
- ♥ 2 луковицы
- ♥ 2 ст. ложки майонеза
- ♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Печень очистите от пленок, порежьте тонкими полосками и обжарьте до готовности. Свеклу сварите, натрите на крупной терке и смешайте с печенью, слив излишки масла и жидкости. Отдельно обжарьте лук до золотистого цвета, добавьте его к печени, свекле и тщательно перемешайте. Остывший салат посолите и поперчите. Подавайте, заправив майонезом.

Сушки с фаршем «Кругленькая сумма»

- ♥ 300 г сушек
- ♥ 200 г любого фарша
- ♥ 1 луковица 100 г сыра
- ♥ 2 стакана молока
- ♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Сушки замочите в молоке на 5 минут, постоянно перемешивая, чтобы они лучше пропитались. Затем разложите сушки на смазанный маслом противень. Фарш смешайте с нарезанным луком, посолите и поперчите. В середину сушек чайной ложкой выкладывайте фарш и посыпайте его тертым сыром. Запекайте в разогретой духовке 25 минут.

Салат из мяса и редьки с орехами «Манящая Азия»

- ♥ 100 г отварного мяса (баранины, говядины или постная свинина)
- ♥ 2 редьки
- ♥ 1 луковица
- ♥ 2 ст. ложки измельченных грецких орехов
- ♥ майонез и соль – по вкусу

Мясо порежьте соломкой, редьку натрите на средней терке. Лук порежьте полукольцами и перетрите с солью. Смешайте мясо, редьку, орехи и подготовленный лук. Подавайте, заправив майонезом.

Мясной салат с фундуком «Сама элегантность»

- ♥ 300 г отварной свинины или курятины
- ♥ 2 яблока (кислое и сладкое)
- ♥ 1 пучок зеленого салата
- ♥ 2 ст. ложки измельченного фундука

Для заправки:

- ♥ 1 стакан сливок
- ♥ 2 ст. ложки легкого майонеза
- ♥ сахар, перец и соль – по вкусу

Мясо нарежьте кубиками и выложите в салатницу. Яблоки нарежьте кубиками, сбрызните лимонным соком и положите к мясу. Листья зеленого салата, предварительно вымытые и обсушенные, нарвите на кусочки и смешайте с орехами. Аккуратно с помощью ложки и вилки перемешайте мясо, яблоки и салатные листья.

Для заправки смешайте майонез со сливками, посолите, поперчите и добавьте сахар. Чтобы листья салата быстро не размокли, соус подавайте отдельно или полейте им готовое блюдо, не перемешивая его.

Салат из рукколы с холодным стейком и рокфором «Ла-Манш»

- ♥ 2 говяжьих стейка по 250 г
- ♥ 2 пучка рукколы
- ♥ 125 г сыра рокфор
- ♥ 2 ст. ложки зернистой горчицы
- ♥ 2 ст. ложки лимонного сока
- ♥ 2 ст. ложки бальзамического уксуса
- ♥ 1 ст. ложка кетчупа
- ♥ $\frac{1}{3}$ стакана оливкового масла
- ♥ 1 ч. ложка сахара
- ♥ 1 ч. ложка соли
- ♥ $\frac{1}{2}$ ч. ложки перца
- ♥ оливковое масло для смазки

Каждый стейк разрежьте пополам, посыпьте половиной чайной ложки соли и четвертью чайной ложки перца. Смажьте раскаленный противень или сковороду оливковым маслом, выложите на него мясо и поместите на максимально разогретый гриль на несколько минут (если гриль газовый, то на 4–6 минут). Один раз переверните мясо. Мясо можно пожарить на сковороде, предварительно разрезав стейки на 4 части. Готовые стейки накройте фольгой. Через 5 минут мясо нарежьте тонкими ломтиками.

Разложите по тарелкам рукколу, на нее выложите подготовленное мясо. Подавайте, полив соусом и посыпав раскрошенным рокфором. Для соуса тщательно смешайте кетчуп, горчицу, сахар, мелко нарубленный чеснок, лимонный сок, бальзамический уксус, оливковое масло, половину чайной ложки соли и щепотку перца.

Грудинка с горошком и миндалем «Высший пилотаж»

- ♥ 50 г грудинки
- ♥ 500 г зеленого горошка
- ♥ 100 г миндаля

- ♥ 2 сваренных вкрутую яйца
- ♥ 2 ст. ложки сливочного масла
- ♥ несколько ломтиков белого хлеба

Отварите горошек в подсоленной воде и процедите. Миндаль ошпарьте и очистите от кожицы. Грудинку нарежьте тонкими ломтиками, обжарьте и смешайте с миндалем. Добавьте зеленый горошек и тщательно перемешайте. Подавайте, украсив порезанными на кружки яйцами и маленькими ломтиками хлеба, поджаренного на сливочном масле.

Горячая закуска с курицей и огурцами «Китайская императорская»

- ♥ 2 куриных филе
- ♥ 2 средних по величине огурца
- ♥ 1 луковица
- ♥ 3 зубчика чеснока
- ♥ 10 г корня имбиря
- ♥ 2 ст. ложки соевого соуса
- ♥ 3–4 ст. ложки сливочного масла
- ♥ укроп, молотый кориандр и перец – по вкусу

Куриное филе и лук порежьте соломкой. Лук обжарьте до полуготовности, добавьте филе, огурцы, нарезанные соломкой, и тушите 15 минут. Чеснок пропустите через пресс и смешайте с тертым имбирем, соевым соусом, перцем и кориандром. Получившуюся смесь добавьте к филе и тушите 5 минут. Подавайте в горячем виде, посыпав измельченным укропом.

Курица с грейпфрутом и киви «Тропиканка»

- ♥ 500 г куриного филе
- ♥ 3 киви
- ♥ 2 грейпфрута
- ♥ 8 ст. ложек растительного масла

Для соуса:

- ♥ 1 желток
- ♥ 2 ст. ложки апельсинового сока
- ♥ 3 ст. ложки йогурта
- ♥ 1 ст. ложка мелко нарезанного зеленого лука
- ♥ перец и соль – по вкусу

Куриное филе посолите, поперчите и обжарьте со всех сторон в 2 ст. ложках масла до образования золотисто-коричневой корочки. Накройте крышкой и тушите на слабом огне 15 минут.

Грейпфруты очистите от кожуры, удалите полностью белую часть цедры, с помощью острого ножа отделите дольки друг от друга и снимите с долек покрывающую их пленку. Киви очистите от кожуры, мякоть разрежьте вдоль на половинки, половинки нарежьте ломтиками.

Тушеное куриное филе порежьте на небольшие ломтики и выложите в салатницу с киви и грейпфрутом. Подавайте, полив соусом.

Для соуса смешайте желток, апельсиновый сок, перец, соль и слегка взбейте. Продолжая взбивать, постепенно влейте 6 ст. ложек масла и взбивайте смесь до получения однородной густой массы. Добавьте йогурт, зеленый лук и тщательно перемешайте получившийся густой соус.

Курица под яблочным соусом с карри «Полный улет»

♥ 1 курица (около 1,5 кг)

Для соуса:

♥ 200 г сметаны

♥ 1 яблоко

♥ карри, хрен и соль – по вкусу

Разрежьте курицу на две части и посолите. Положите обе половинки в посуду мякотью вверх так, чтобы выделяющаяся жидкость не стекала. Поставьте в холодильник на 2–4 часа.

В кипящую подсоленную воду опустите промытые половинки курицы. Вода должна покрывать курицу. Доведите до кипения и варите курицу на слабом огне 30–40 минут. Охладите курицу в бульоне и отделите мякоть от кожи и костей. (Куриный бульон можно использовать для приготовления других блюд.) Мякоть порежьте ломтиками. Подавайте, полив охлажденным соусом.

Для соуса мешайте сметану, очищенное и измельченное яблоко, карри, хрен и посолите.

Курица с маринованными шампиньонами «Авантюрная»

♥ 400 г вареной курятины

♥ $\frac{3}{4}$ стакана консервированных ананасов

♥ $\frac{3}{4}$ стакана маринованных шампиньонов

♥ листья салата и соль – по вкусу

Для соуса:

♥ $\frac{1}{2}$ стакана майонеза

♥ 1 ч. ложка горчицы

4 ст. ложки белого вина

Листьями салата, предварительно вымытыми и обсушенными, выложите 4 креманки. Курятину, ананасы и шампиньоны мелко порежьте, посолите и разложите по креманкам. Подавайте, полив соусом. Для соуса тщательно смешайте майонез, вино и горчицу.

Куриный салат с абрикосами «По блату от шеф-повара»

♥ $1\frac{1}{2}$ стакана вареной курятины (лучше белого мяса)

♥ 500 г абрикосов

♥ 1 яблоко

♥ 1 ст. ложка измельченных орехов

♥ зеленый салат (лучше с большими листьями круглой формы) – по вкусу

Для соуса:

♥ 2 ст. ложки майонеза

♥ 3 ст. ложки сметаны

♥ сахар и соль – по вкусу

Курятину, абрикосы, яблоки мелко порежьте, перемешайте и смешайте с соусом. Для соуса тщательно смешайте сметану, майонез, сахар и соль. Листья салата разложите на блюде, выложите на них смесь из мяса, абрикосов и яблок. Подавайте, посыпав орехами.

Тарталетки с паштетом из птицы «О, блаженство!»

- ♥ 10 готовых тарталеток
- ♥ 200 г жареной мякоти индейки (курицы, утки, гуся)
- ♥ 100 г сыра
- ♥ 4 ст. ложки майонеза
- ♥ 1/2 ч. ложки измельченного мускатного ореха
- ♥ 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
- ♥ веточки петрушки, маслины и соль – по вкусу

Мясо птицы пропустите 2 раза через мясорубку, добавьте тертый сыр, майонез, мускатный орех, рубленую петрушку, соль и тщательно взбейте. Приготовленной смесью наполните тарталетки. Подавайте, украсив маслинами и веточками петрушки.

Теплый салат с куриной печенью «Ваше счастье»

- ♥ 500 г куриной печени
- ♥ 1 пучок салата с красными листьями
- ♥ 150–200 г винограда без косточек
- ♥ 1 ст. ложка винного уксуса
- ♥ 1–2 ст. ложки кедровых орешков
- ♥ 2 ст. ложки масла из виноградных косточек
- ♥ перец и соль – по вкусу

Печень промойте под холодной водой и обсушите бумажным полотенцем. Разогрейте масло и быстро обжарьте печень со всех сторон до светло-коричневого цвета. Добавьте к печени уксус, виноград, перец, соль и тщательно перемешайте. Листья салата разложите на блюде и выложите на них подготовленную печень. Подавайте, посыпав орешками.

Закуска из птичьих потрохов «Их сиятельство»

- ♥ 200 г птичьих потрохов (сердце, печень, желудок)
- ♥ 2 сваренных вкрутую яйца
- ♥ 1 луковица
- ♥ 3–4 ст. ложки тертого сыра
- ♥ 1–2 ст. ложки томатной пасты (кетчупа)
- ♥ 1 яйцо
- ♥ 1/2 стакана сметаны и 1–2 ст. ложки сметаны (майонеза)
- ♥ сливочное масло или маргарин, зелень, перец и соль – по вкусу

Потроха промойте, нарежьте мелкими кубиками, обжарьте с нашинкованным луком, посолите и поперчите. Добавьте 1 ст. ложку тертого сыра, измельченные вареные яйца, томатную пасту (кетчуп), сметану и прокипятите.

Выложите смесь в смазанную маслом (маргарином) форму или порционные формочки. Залейте яйцом, взбитым со сметаной (майонезом), посыпьте тертым сыром и запеките в духовке. Не пересушите! Подавайте, посыпав измельченной зеленью, в горячем или холодном виде.

Паштет из гусиной печени «Наше фуа-гра»

- ♥ 400 г гусиной печени

- ♥ 400 г телятины
- ♥ 400 г вареной курятины
- ♥ 2 шампиньона
- ♥ 5 луковиц
- ♥ 5 яиц
- ♥ 200 г сливочного масла
- ♥ зелень и майонез для украшения
- ♥ специи, перец и соль – по вкусу

Печень порежьте кусочками и обжарьте в одной трети масла с измельченным луком. Телятину, порезанную на кусочки, отдельно обжарьте тоже в трети масла до образования румяной корочки. Затем залейте мясо взбитыми яйцами и дайте им затвердеть.

Сварите шампиньоны и вместе с подготовленными печенью, телятиной и яйцами пропустите через мясорубку. Добавьте специи и тщательно вымесите. В глубокую посуду выложите слоями полученную смесь и рубленую курятину. Залейте паштет оставшимся маслом, предварительно растопленным, и поставьте в холодильник на 12 часов. Готовый паштет выньте из формы. Подавайте, украсив зеленью и майонезом.

Салат из куриных грудок под маринадом «Герцог»

- ♥ 2 куриные грудки
- ♥ 3 сваренных вкрутую яйца
- ♥ 3 луковицы
- ♥ 2 картофелины
- ♥ 150 г сыра
- ♥ грецкие орехи, майонез и растительное масло – по вкусу

Для маринада:

- ♥ 1 стакан воды
- ♥ $\frac{1}{2}$ ч. ложки уксуса
- ♥ $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахара
- ♥ $\frac{1}{2}$ ч. ложки соли

Сырой картофель натрите на терке с насадкой, как для корейской моркови, промойте в нескольких водах, чтобы удалить крахмал. Подготовленный картофель промокните полотенцем. Небольшими порциями опускайте картофель в кипящее масло и жарьте во фритюре до золотистого цвета. Готовый картофель выложите на салфетку для удаления лишнего жира.

Одну луковицу порежьте тонкими полукольцами, залейте кипятком и отожмите. Подготовленный лук залейте маринадом и дайте настояться 15 минут. Для маринада в кипящую воду всыпьте сахар, соль, влейте уксус и остудите.

Куриную грудку порежьте тонкими полосками и обжарьте с 2 нарезанными луковицами. Первым слоем выложите курятину с луком и смажьте майонезом. Вторым слоем выложите натертый на крупной терке сыр. С маринованного лука слейте жидкость, положите лук поверх сыра третьим слоем и смажьте майонезом. Четвертым слоем выложите натертые на крупной терке яйца, смазанные майонезом. Пятым слоем выложите картофель. Подавайте, посыпав рублеными грецкими орехами.

Мясо птицы под винным соусом «Легкое похмелье»

- ♥ 1 небольшая индейка или
- ♥ 4 куриных окорочка

- ♥ 2–3 куриных бульонных кубика
- ♥ мелко натертая цедра $\frac{1}{2}$ лимона
- ♥ 1 пучок петрушки
- ♥ 1 ч. ложка черного перца горошком
- ♥ 1 ч. ложка соли

Для соуса:

- ♥ 600 мл бульона
- ♥ 100 мл белого сухого вина (или разбавленного лимонного сока)
- ♥ 100 г сметаны
- ♥ 4 ч. ложки крахмала

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.