

лучшие рецепты

Деликатесы по- домашнему

рипол классик

Гера Марковна Треер

Деликатесы по-домашнему

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=430162

Деликатесы по-домашнему / [авт. – сост. Г. М. Треер].: РИПОЛ

классик; Москва; 2010

ISBN 978-5-386-02436-9

Аннотация

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!

Содержание

| | |
|---|----|
| Наш домашний ресторанчик | 6 |
| Закусочно-салатные хитрости | 9 |
| Удовольствие для мясоедов | 9 |
| Карпаччо из говядины «Мамма миа!» | 9 |
| Заливное «Яйца Фаберже» | 10 |
| Рулетики из карбоната «Вдохновение не купишь» | 11 |
| Бекон под горчичным соусом «Радость бытия» | 12 |
| Квашеная капуста с беконом «Изящная простота» | 13 |
| Теплый салат из лисичек с беконом «Шестое чувство» | 14 |
| Ветчина с бананами «Веселый трубадур» | 15 |
| Итальянский салат с макаронами «Тутто пер тутто» | 15 |
| Фасолевый салат с пряностями и салом «По-полтавски» | 16 |
| Язык с пряностями «Слова любви» | 17 |
| Фаршированный язык «Страстный шепот» | 18 |
| Салат из печени со свеклой «Ничего не говорите» | 19 |
| Сушки с фаршем «Кругленькая сумма» | 19 |

| | |
|---|----|
| Салат из мяса и редьки с орехами «Манящая Азия» | 20 |
| Мясной салат с фундуком «Сама элегантность» | 21 |
| Салат из рукколы с холодным стейком и рокфором «Ла-Манш» | 22 |
| Грудинка с горошком и миндалем «Высший пилотаж» | 23 |
| Горячая закуска с курицей и огурцами «Китайская императорская» | 24 |
| Курица с грейпфрутом и киви «Тропиканка» | 24 |
| Курица под яблочным соусом с карри «Полный улет» | 26 |
| Курица с маринованными шампиньонами «Авантюрная» | 27 |
| Куриный салат с абрикосами «По благу от шеф-повара» | 27 |
| Тарталетки с паштетом из птицы «О, блаженство!» | 28 |
| Теплый салат с куриной печенью «Ваше счастье» | 29 |
| Закуска из птичьих потрохов «Их сиятельство» | 29 |
| Паштет из гусиной печени «Наше фуа-гра» | 30 |
| Салат из куриных грудок под маринадом | 31 |

«Герцог»

Мясо птицы под винным соусом «Легкое
похмелье»

33

Конец ознакомительного фрагмента.

34

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. Единицы во всех этих лицах, мы – опытные снабженцы, первоклассные виночерпии и вдохновенные шеф-повара – ищем, покупаем, 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 пре-

вращений. 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 пищевой 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 дур-

шлаг. 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 ки-

пятком 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. Нашпируйте 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 (баранина, говядина 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 наполни-

те 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

♥ $1\frac{1}{2}$ 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

♥ $1/2$ ч. ложки уксуса

♥ $1/2$ ч. ложки сахара

♥ $1/2$ 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.