



Праздничный стол за 5 минут



Быстро, вкусно, просто

Праздничный стол за 5 минут

«Издательство АСТ»

2010

Праздничный стол за 5 минут / «Издательство АСТ»,
2010 — (Быстро, вкусно, просто)

Быстро, просто и вкусно вы приготовите блюда к праздничному столу, воспользовавшись приведенными рецептами. Каждое блюдо может приготовить без особых хлопот даже начинающая хозяйка и из того, что есть в холодильнике!

Содержание

К праздничному столу	5
Бутерброды	6
Конец ознакомительного фрагмента.	10

Праздничный стол за 5 минут (составитель Дарья Костина)

К праздничному столу

Быстро, вкусно, просто приготовить блюда к праздничному столу – не миф, а реальность!

Здесь представлен полный набор блюд для праздничного стола, начиная с бутербродов и заканчивая простыми в приготовлении и необыкновенно вкусными десертами и напитками.

Предлагаемые рецепты удовлетворят самые различные вкусы: изысканные овощные и мясные салаты; восхитительные горячие блюда из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов; а на десерт – бланманже с какао и пудинг из бананов!

Все рецепты просты и доступны – каждое блюдо можно приготовить без особых хлопот даже начинающей хозяйке и из того, что есть в вашем холодильнике.

Используя эти рецепты, вы сможете удивить своих близких и знакомых, а ваш праздничный стол или обычный семейный обед надолго запомнятся своей необычностью и оригинальностью. Причем блюда будут не менее вкусными, чем те, на которые вы тратите не один час.

Какие блюда достойны украсить праздничный стол. Как подготовиться к празднику, не обременяя свой кошелек лишними тратами, а себя – утомительными хлопотами, вы узнаете из нашей книги.

С праздником вас и приятного аппетита!

Бутерброды

Бутерброды с анчоусами

• 250 г мелкой соленой рыбы (анчоусов), 5–6 зубков чеснока, соль, 3 ст. ложки оливкового масла, молотый черный перец, 1 ст. ложка уксуса или сок из 1 лимона.

Промыть соленую рыбу и разделить на филе. К филе добавить измельченный чеснок, соль, после чего все хорошо растереть. К полученной однородной массе, не прекращая размешивания, постепенно вливать оливковое масло. Затем поперчить, влить уксус или сок лимона. Нарезать ломтиками хлеб, намазать его плотным слоем полученной рыбной пасты и запечь в жарочном шкафу или на решетке. Бутерброды подать горячими.

Бутерброд с мясом

• 1 длинный батон белого хлеба, 50 г сливочного масла, 125 г заливного мяса или студня, по 1/4 стручка красного и желтого сладкого перца, 1/2 черешка сельдерея, свежая зелень.

Белый хлеб разрезать вдоль пополам и намазать сливочным маслом. Половинки хлеба нарезать наискосок ломтиками и на каждый положить кусочек заливного мяса. Украсить кусочками перца и зеленью.

Бутерброд с осетриной Гренок прямоугольной формы из пшеничного хлеба смазать тонким слоем сливочного масла, смешанного с хреном и томатной пастой, сверху положить ломтик осетрины. По краям сделать бордюр из того же масла, а осетрину покрыть майонезом в виде решетки, украсить листиком петрушки и кусочками маслин.

Бутерброд с зернистой икрой

На гренек круглой формы прикрепить сливочным маслом кружочек яйца, по краю сделать бортик из белого или розового масла. На середину яйца положить в виде горки зернистую икру, по краям украсить веточками зелени или перышками зеленого лука.

Бутерброд с раковыми шейками

Гренек из белого хлеба смазать сливочным маслом, смешанным с томатной пастой или майонезом, по краям положить разрезанные пополам раковые шейки.

Посередине поместить цветочек из сливочного масла, вокруг него уложить каперсы.

Бутерброд с семгой или балыком

Гренки из пшеничного хлеба смазать маслом и положить на него ломтик семги или балыка. Украсить маслом, смешанным с мелко рубленой зеленью.

Бутерброд с устрицами

Гренки круглой формы из пшеничного хлеба смазать сливочным маслом, смешанным с горчицей и солью по вкусу, положить устрицу, припущенную в белом вине, покрыть майонезом, заправленным горчицей, и посыпать рублеными яйцами, смешанными с зеленью.

Бутерброды с беконом

• 1 батон из муки грубого помола с отрубями, 50 г сливочного масла, 125 г бекона, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 3–4 маринованных огурца, веточка укропа, молотый черный перец.

Батон нарезать ломтиками и намазать сливочным маслом. Если нужно, разрезать ломтики пополам. Сверху положить кусочки бекона. Украсить кружочками яйца и маринованных огурцов, а также укропом. Поперчить по вкусу.

Тосты по-итальянски

• Батон пшеничный, 200 г колбасы или ветчины, 50 г сливочного масла, 100 г твердого сыра, 1–2 помидора, соль.

Тонкие ломтики хлеба смазать с обеих сторон маслом и соединить по два, положив между ними кусочки колбасы, твердого сыра и кружочек помидора. Запечь в ростере.

Подать горячими.

Тосты с тертым сыром

• 6 толстых ломтиков пшеничного хлеба, 250 г твердого тертого сыра, 3 ст. ложки сливочного масла, 125 мл пива, молотый красный перец, 1 ч. ложка горчицы, 1–2 желтка.

В сковороде на слабом огне растопить масло и, постоянно помешивая, добавить сыр и пиво, затем приправить красным перцем и горчицей. Желтки взбить и, помешивая, также вылить на сковороду. Еще раз разогреть, но не кипятить.

Полученной массой намазать обжаренные ломтики хлеба и поставить в ростер или духовку на 5–7 минут.

Тосты с сыром, яблоком и миндалем

• 200 г пшеничного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г сыра, 2 яблока, 1 ст. ложка толченого миндаля или ядер грецких орехов.

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками, придать им желаемую форму и обжарить в масле. Сыр и очищенные яблоки мелко нарезать, добавить толченый миндаль или орехи, все перемешать и нанести эту массу на гренки.

Тосты пирамидальные

• Для их приготовления понадобятся черный или белый хлеб, сливочное, ветчинное или зеленое масло, ветчина, помидоры, сыр, редис, зелень.

Круглый кусочек белого или черного хлеба намазать маслом, сверху положить кусочки ветчины, на них – ломтики помидора, потом кусочки сыра и редиса – так, чтобы бутерброд сужался кверху. При желании можно украсить листочком зелени. Скрепить бутербродной шпажкой.

Тосты с копченой семгой

• 1 буханка черного хлеба, 100 г сливочного масла, 100 г семги, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 ст. ложка рубленой зелени; перец и соль по вкусу.

Из поджаренных ломтиков черного хлеба без корок вырезать маленькие квадратики, намазать их маслом, на них положить такие же квадратики из семги. Яйца разрезать вдоль на половинки, вынуть желтки, а половинки белков оставить для закусок фаршированных яиц.

Желтки растереть с небольшим количеством сливочного масла, добавить по вкусу соль и перец, сделать из полученной массы маленькие шарики величиной с крупную смородину и разложить по диагонали на семгу, прикрепив размягченным маслом. На противоположные углы тостов положить крошечные веточки зелени.

Тосты с крабами

• 1 батон, 1 банка крабов, 5–6 соленых корнишонов, 2–3 ст. ложки майонеза, 1 1/2 стакана бульона, 1 ч. ложка желатина, 2 ст. ложки зелени петрушки.

Приготовить гренки. Для этого срезать с батона корки, нарезать его продольными ломтиками и поджарить на сливочном масле. Из поджаренных ломтиков батона нарезать круглой выемкой гренки, смазать их тонким слоем майонеза.

В горячий бульон влить растворенный в 1/4 стакана холодной воды желатин и остудить до консистенции сырого белка.

Корнишоны и мясо крабов нарубить мелкими кубиками, добавить майонез, перемешать и положить горкой на гренки. Поставить на холод, хорошо остудить, холодные тосты залить полужидким желе. У основания сделать ободок из зелени петрушки.

Тосты с омаром

• 350 г белого хлеба без корок, 50 г сливочного масла, 150 г омара, 50 г каперсов, 100 г густого майонеза, 50 г соленых огурцов, зелень петрушки.

Мясо омара мелко нарубить, смешать с мелко измельченными каперсами и майонезом, все хорошо перемешать. Хлеб нарезать кружочками или квадратиками, обжарить и уложить на них горкой полученную смесь. По краям сделать ободок из мелко нашинкованных соленых огурцов и петрушки.

Тосты праздничные

• 300 г батона, 80 г сливочного масла, 20 г томатной пасты, 2 яйца, красная или черная икра, зеленый лук.

Ломтики батона без корки обжарить с обеих сторон. Масло тщательно размешать с томатной пастой.

Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кружочками. Каждый тост намазать красным маслом, сверху положить кружочки яйца, на середине желтка разместить икру и украсить зеленым луком.

Гренки с пастой из анчоусов

• 120 г пшеничного хлеба, 1 ч. ложка сливочного масла, анчоусная паста, 4 яйца, 40 г шпига, 40 г сыра, зелень петрушки.

Ломтики хлеба обжарить с одной стороны. Масло и анчоусную пасту хорошо растереть и этой массой намазать хлеб с неподжаренной стороны.

Яйца отварить вкрутую и очистить, ломтики шпига поджарить и поперчить.

На каждый кусок хлеба положить жареный шпиг, яйцо и кусочек сыра. Запекать в горячей духовке, пока сыр не расплавится. Украсить зеленью.

Сэндвич с копченой индейкой

• 200 г копченой индейки, 200 г свежей белокочанной капусты, 4 булочки, посыпанные кунжутом, 4 ч. ложки горчицы, 4 ч. ложки кетчупа, 2 ст. ложки майонеза, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 большой свежий огурец, 1 пучок редиса, зелень укропа, петрушки, зеленый лук; соль по вкусу.

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.