

**500 рецептов
праздничного стола**



Анастасия Геннадьевна Красичкова
500 рецептов
праздничного стола
Серия «Кулинария»

*<http://litres.ru>
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=164528*

Аннотация

Для праздничного стола принято готовить необычные блюда, которые удивят гостей. В этом хозяйке поможет данная книга. Приведенные рецепты предполагают использование доступных ингредиентов, просты в исполнении и вместе с тем отличаются оригинальностью.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
Глава 1. ЗАКУСКИ	6
Конец ознакомительного фрагмента.	37

Анастасия Геннадьевна Красичкова 500 рецептов праздничного стола

ВВЕДЕНИЕ

Праздники, разумеется, не обходятся без застолья. Для того чтобы создать приятную атмосферу и праздничное настроение за столом, важно приготовить вкусные и оригинальные кушанья.

В данной книге приведены как уже полюбившиеся, так и новые рецепты различных блюд: холодных закусок, паштетов, холодцов и заливных, всевозможных салатов, горячих блюд, тортов, пирожных, десертов. Их можно приготовить из различных ингредиентов, и не обязательно, чтобы последние были слишком дорогими. Даже самое простое блюдо нетрудно превратить в настоящий кулинарный шедевр с помощью необычных приправ и соусов. А для того чтобы оно выглядело красиво и аппетитно, нужно всего лишь украсить его зеленью, ломтиками овощей или фруктов.

Из многообразия предлагаемых в настоящем издании ре-

цептов любая хозяйка сможет выбрать именно те, что подойдут для конкретного торжественного случая. Надеемся, что наша книга поможет сделать праздники незабываемыми, а члены семьи и гости дома будут чаще встречаться за одним столом.

Глава 1. ЗАКУСКИ

Закуска из телятины с грибами и овощами

Ингредиенты

Телятина отварная – 200 г, грибы белые вареные – 100 г, майонез – 100 г, яйца вареные – 3 шт., перец сладкий – 1 шт., кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Морковь очищают и нарезают кружочками. Яйца очищают и измельчают. Вареные белые грибы рубят.

Лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, смешивают с грибами, солят, выкладывают на сковороду, добавляют масло и жарят на среднем огне в течение 10 минут, затем вливают немного воды и тушат до готовности.

Телятину нарезают небольшими ломтиками, добавляют соль, перец, морковь, яйца, тушеные овощи и грибы. Все перемешивают, заправляют майонезом, укладывают горкой на блюдо, посыпают измельченной зеленью петрушки, украшают кукурузой, веточками укропа и подают к столу.

Закуска из вареной говядины с морковью

Ингредиенты

Говядина вареная – 300 г, масло растительное – 70 г, морковь – 5 шт., чеснок – 2 дольки, уксус столовый – 2 ст. ложки, аджика – 1 ст. ложка, тмин, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Очищенную морковь отваривают в подсоленной воде и нарезают кубиками. Добавляют нарезанную кусочками говядину и перемешивают.

Растительное масло смешивают с уксусом, солью, аджикой, толченым чесноком, перцем и молотым тмином. Закуску выкладывают на блюдо, поливают приготовленной заправкой и подают к столу.

Торт закусочный

Ингредиенты

Говядина отварная – 300 г, сыр – 100 г, рис отварной – 100 г, майонез – 100 г, редис – 5 шт., яблоки – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., изюм – 3 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 1 ст. ложка, соль.

Способ приготовления

Яблоки и редис очищают и нарезают кубиками, говядину

ну – кусочками, сыр натирают на крупной терке. На сервировочное блюдо слоями выкладывают кусочки мяса, тертый сыр, рис, яблоки, редис, вымоченный в кипятке изюм и очищенный и измельченный корень петрушки. Каждый слой солят, смазывают майонезом. Закуску украшают зеленью петрушки и подают к столу.

Деликатесный рулет с орехами

Ингредиенты

Телятина – 200 г, филе индейки – 100 г, вино белое – 2 ст. ложки, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец белый и зеленый молотый.

Способ приготовления

Телятину промывают, отбивают, посыпают солью и перцем. Филе индейки промывают, мелко нарезают и сбрызгивают белым вином. На телятину выкладывают кусочки индейки и смесь из измельченных орехов и растительного масла. Мясо сворачивают рулетом, перетягивают шпагатом и жарят на растопленном сливочном масле до образования золотистой корочки, после чего доводят до готовности в предварительно разогретой духовке. Готовый рулет охлаждают и подают к столу, нарезав поперек кусками.

Рулет из телятины с овощами

Ингредиенты

Телятина – 500 г, фарш свино-говяжий – 500 г, батон – 1 ломтик, молоко – 100 мл, помидоры – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., перец болгарский желтый – 1 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, отбивают, солят и перчат. Фарш смешивают с размоченным в молоке батонem, яйцом, измельченной зеленью петрушки, мелко нарезанным луком, солью и перцем.

Фарш выкладывают на кусок телятины, сворачивают рулетом и перевязывают кулинарной нитью. Рулет кладут на противень и ставят в разогретую духовку на 1-1,5 часа, затем вынимают, остужают и снимают нитки.

Помидоры и болгарский перец моют и нарезают кружочками. Готовый рулет нарезают порционными кусками, украшают кружочками помидоров и болгарского перца, посыпают измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Закуска из говядины с картофелем

Ингредиенты

Говядина отварная – 300 г, картофель вареный – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 3 дольки, майонез – 50 г, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очищают, моют, шинкуют, смешивают с нарезанными кубиками картофелем, мясом и предварительно очищенным и истолченным чесноком. Солят, перчат, перемешивают, заправляют майонезом и подают к столу, украсив измельченной зеленью петрушки.

Закуска из говяжьего сердца с фасолью

Ингредиенты

Сердце говяжье – 400 г, сметана – 100 г, фасоль консервированная – 100 г, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 3 дольки, сыр тертый – 3 ст. ложки, масло растительное – 70 г, уксус столовый – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Говяжье сердце отваривают в подсоленной воде с добавлением уксуса, затем охлаждают, измельчают, смешивают с

нашинкованным и обжаренным в масле луком, фасолью и сыром.

Для приготовления соуса натирают на мелкой терке предварительно очищенный чеснок, добавляют сметану, перчат и перемешивают. Закуску заправляют соусом и подают к столу.

Закуска из говяжьей печени с овощами

Ингредиенты

Печень говяжья – 150 г, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, майонез – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, картофель вареный – 2 шт., яйцо – 1 шт., лук репчатый – 2 шт., помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., зелень сельдерея измельченная – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, пропускают через мясорубку, обжаривают в 1 ст. ложке масла. Из картофеля готовят пюре с добавлением оставшегося масла, соли и взбитого яичного белка.

В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму выкладывают половину охлажденного картофельного пюре, затем – слой обжаренной печени, сверху – оставшееся пюре.

Разравнивают поверхность, смазывают яичным желтком, пекут в духовке до образования румяной корочки, охлажда-

ют, нарезают небольшими кусочками и выкладывают на блюдо. Посыпают нашинкованным луком и поливают майонезом. Нарезанные кружками огурец и помидор выкладывают сверху слоями, смазывая каждый майонезом. Последним слоем выкладывают кукурузу и зелень сельдерея.

Холодец из говяжьих ножек

Ингредиенты

Ножки говяжьи – 2 шт., вода – 4 л, морковь – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 5 долек, корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., хрен тертый – 4 ст. ложки, соль и перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

Ножки опаливают, скоблят, разрубают на части, вымачивают в холодной воде 3-4 часа, кладут в глубокую кастрюлю, добавляют очищенные морковь, лук и корень петрушки, лавровый лист и перец. Ингредиенты заливают холодной водой, ставят кастрюлю на умеренный огонь и при постоянном помешивании доводят бульон до кипения, периодически снимая пену. Затем кастрюлю плотно накрывают крышкой и варят бульон на слабом огне 6-7 часов.

После окончания варки жир с бульона снимают и вынимают лавровый лист. Отделенное от костей мясо мелко нарезают, смешивают с процеженным бульоном и толченым чесноком, солят. Полученную массу разливают по формам и ста-

вят на 4 часа в холодильник. Готовый холодец подают к столу с тертым хреном.

Телятина заливная с чесноком

Ингредиенты

Телятина – 500 г, вода – 3 л, чеснок – 2 дольки, желатин – 1,5 ч. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, отделяют от костей, заливают 1,5 л воды и варят 3-4 часа. Кости кладут в отдельную кастрюлю, заливают оставшейся водой и варят в течение 5-6 часов. Готовое мясо вынимают из бульона, охлаждают, пропускают через мясорубку. Костный бульон процеживают, смешивают с мясным бульоном, доводят до кипения, добавляют фарш, предварительно разведенный в холодной воде желатин, соль, перец, измельченный чеснок. Все перемешивают и варят на слабом огне 5 минут.

Приготовленную смесь разливают по формам и ставят в холодильник на 3-4 часа.

Телятина заливная с яйцами

Ингредиенты

Телятина – 500 г, желе мясное – 500 г, сметана – 100 г,

яйца вареные – 3 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, корень петрушки – 1 шт., хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Телятину промывают, солят, перчат и слегка обжаривают в сливочном масле вместе с очищенным и мелко нарезанным корнем петрушки. Затем мясо доводят до готовности в духовке, охлаждают и нарезают порционными кусками. На большое блюдо, в специальные формы или на противень наливают мясное желе и на него выкладывают куски телятины. Сверху украшают яйцами, нарезанными кружками, листиками зелени. Ставят в холодильник на 2-2,5 часа.

Перед подачей к столу телятину поливают соусом, для приготовления которого сметану смешивают с тертым хреном.

Желе мясное с желатином для заливных мясных блюд

Ингредиенты

Кости – 1,5 кг, мясо – 500 г, вода – 3-4 л, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лук зеленый – 1 пучок, желатин – 1 пакетик, уксус столовый – 1 ст. ложка, масло растительное – 2 ст. ложки, лист лавровый – 2 шт., соль, перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

Кости и мясо промывают, заливают холодной водой и варят 3 часа. Бульон процеживают, затем добавляют нарезанные крупными кусками и обжаренные в растительном масле коренья, доводят до кипения, снимают пену и жир.

Кастрюлю накрывают крышкой и продолжают варить бульон на слабом огне не менее 1 часа. За 30 минут до окончания варки в блюдо добавляют измельченный зеленый лук, уксус, лавровый лист, перец и соль. Затем кастрюлю снимают с огня и дают бульону настояться. После этого остатки жира снимают, бульон процеживают.

Желатин замачивают в небольшом количестве холодной кипяченой воде на 30–40 минут, вливают его в нагретый до 70–80 °С бульон, непрерывно помешивая, после чего вновь процеживают, а затем охлаждают.

Желе можно использовать для заливки любых мясных закусок.

Заливное из языка

Ингредиенты

Язык говяжий – 1 кг, вода – 3 л, бульон мясной – 500 мл, лук репчатый – 1 шт., яйцо – 1 шт., огурец соленый – 1 шт., желатин – 1 пакетик, корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., зелень укропа – 1 пучок, хрен тертый – 4 ст. ложки, соль и перец черный горошком по вкусу.

Способ приготовления

Язык промывают и отваривают в подсоленной воде с добавлением перца, лаврового листа, нарезанного корня петрушки, репчатого лука.

Готовый язык вынимают из бульона, очищают от кожи, остужают, нарезают ломтиками, выкладывают на блюдо и украшают кусочками огурца, кружочками сваренного вкрутую и очищенного яйца, веточками укропа.

Мясной бульон смешивают с предварительно замоченным в воде желатином, заливают приготовленной смесью язык и ставят в холодильник на 2-3 часа.

Готовое блюдо подают к столу с хреном.

Паштет из говядины в масле

Ингредиенты

Паштет говяжий – 400 г, масло сливочное – 120 г, желе мясное – 60 г, яйца вареные – 2 шт.

Способ приготовления

На целлофан намазывают слой размягченного масла толщиной 0,5-0,7 см, выкладывают мясной паштет, заворачивают полученную массу и кладут на некоторое время в холодильник.

Охлажденный паштет освобождают от целлофана, нарезают кусками предварительно смоченным в горячей воде ножом и украшают каждый кусок кружком вареного яйца. Сверху поливают еще не застывшим желе и снова ставят в

холодильник, чтобы желе загустело.

Паштет из говяжьей печени

Ингредиенты

Печень говяжья – 500 г, шпик – 100 г, масло сливочное – 100 г, морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., специи, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, очищают от пленок и желчных протоков и нарезают небольшими кусочками. Очищенные морковь, корень петрушки и лук нарезают тонкими ломтиками. Все жарят на сковороде вместе со шпиком, после чего дважды пропускают через мясорубку. Выкладывают массу в кастрюлю, добавляют по вкусу соль, перец и специи и растирают со сливочным маслом.

Яблоки, фаршированные свиной

Ингредиенты

Яблоки – 4 шт., фарш свиной – 200 г, сыр тертый – 100 г, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло оливковое – 1 ч. ложка, зелень базилика и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки моют, срезают верхнюю часть и аккуратно вырезают мякоть. Свиной фарш обжаривают в сливочном масле, охлаждают, добавляют сыр, перец и соль. Яблоки наполняют фаршем, выкладывают их на смазанный оливковым маслом противень и пекут в умеренно разогретой духовке в течение 7-10 минут.

Готовую закуску украшают зеленью базилика и петрушки.

Слоеная закуска из свинины и овощей

Ингредиенты

Свинина нежирная – 400 г, картофель – 4 шт., морковь – 2 шт., сыр тертый – 100 г, орехи грецкие рубленые – 100 г, горошек зеленый консервированный – 200 г, майонез – 300 г, гранат – 1 шт., зелень петрушки – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, отваривают в подсоленной воде и охлаждают, не вынимая из бульона. Картофель и морковь отваривают, очищают и натирают на крупной терке, мясо нарезают кубиками.

На плоское блюдо выкладывают слоями картофель, морковь, мясо, орехи, зеленый горошек. Каждый слой солят, перчат и смазывают майонезом. Сверху выкладывают слой сыра, украшают закуску зернами граната и измельченной зеленью петрушки.

Закуску ставят в прохладное место на 2 часа, чтобы она пропиталась майонезом, затем подают к столу.

Мясная закуска с овощами и яблоками

Ингредиенты

Свинина нежирная – 300 г, майонез – 100 г, помидоры – 3 шт., яблоки – 2 шт., перец сладкий – 2 шт., перец горький – 1 стручок, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, кукуруза консервированная – 2 ст. ложки, лук зеленый измельченный – 3 ст. ложки, сахар – 1 ч. ложка, горчица – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук и сладкий перец очищают, нарезают кольцами, мытые помидоры – дольками. Мясо нарезают кусочками, посыпают красным молотым перцем, обжаривают в масле, смешивают со сладким перцем, помидорами, кукурузой и репчатым луком.

Для приготовления соуса очищенные от кожицы и сердцевин крупно нарезанные яблоки выкладывают в дуршлаг, держат 5 минут над кастрюлей с кипящей водой, затем разминают толкушкой, добавляют сахар, горчицу, майонез, красный молотый перец, соль, кусочки горького перца и перемешивают.

Мясо с овощами заправляют соусом, охлаждают и подают

к столу, украсив измельченными зеленым луком и зеленью петрушки.

Закуска из свинины с яйцами

Ингредиенты

Свинина отварная нежирная – 200 г, огурец – 1 шт., помидор – 1 шт., яйца вареные – 2 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, сыр тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки измельченная – 1 ч. ложка.

Способ приготовления

Свинину нарезают на 4 кусочка. Яйца очищают, нарезают вдоль, вынимают желтки, белки фаршируют тертым сыром и выкладывают на кусочки мяса. Закуску украшают растертыми с маслом желтками, нарезанными кружками огурцом и помидором и подают к столу, посыпав зеленью петрушки.

Рулет из свинины с печенью и языком

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, шпик – 100 г, печень свиная – 200 г, язык – 200 г, соус томатный – 100 г, яйца – 3 шт., горчица – 2 ст. ложки, лист лавровый – 2 шт., чеснок – 2 дольки, зелень укропа и базилика – по 1 пучку, кориандр, соль и перец по

вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают и отбивают. Шпик нарезают кубиками. Язык промывают, обдают кипятком, снимают кожу и мелко нарезают. Печень промывают и нарезают небольшими кусочками.

Шпик, язык и печень смешивают, добавляют взбитые яйца, соль, перец и измельченную зелень укропа. Выкладывают смесь на мясо, сворачивают его рулетом, перевязывают кулинарной нитью и кладут в кастрюлю с подсоленной горячей водой вместе с лавровым листом и кориандром. Готовят 1-1,5 часа, затем рулет охлаждают в бульоне, вынимают и удаляют нитки.

Томатный соус смешивают с толченым чесноком и измельченной зеленью базилика.

Рулет нарезают порционными кусками и подают к столу с горчицей и томатным соусом.

Закуска из свинины со стручковой фасолью

Ингредиенты

Свинина отварная нежирная – 200 г, фасоль стручковая – 400 г, майонез – 100 г, огурцы соленые – 2 шт., картофель – 1 шт., морковь – 1 шт., кукуруза консервированная – 1 банка, зелень петрушки и эстрагона – по 0,5 пучка, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают маленькими кусочками. Предварительно очищенные и сваренные картофель, морковь и стручковую фасоль нарезают небольшими кусочками, смешивают с кукурузой и мясом. Ингредиенты солят, перчат и ставят на 1 час в холодильник. Затем добавляют к закуске измельченные соленые огурцы, заправляют майонезом, посыпают измельченной зеленью петрушки и эстрагона и подают к столу.

Закуска острая из отварной свинины

Ингредиенты

Свинина отварная – 400 г, майонез – 100 г, горошек зеленый консервированный – 2 ст. ложки, яйцо вареное – 1 шт., чеснок – 2 дольки, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо нарезают кубиками, добавляют очищенный и измельченный чеснок, мелко нарезанную зелень базилика, майонез, соль и перец. Все перемешивают, выкладывают горкой на блюдо, украшают зеленым горошком и очищенным и нарезанным дольками яйцом.

Буженина

Ингредиенты

Свинина – 1 кг, сметана – 200 г, чеснок – 6-7 долек, хрен тертый – 1 ст. ложка, базилик сушеный – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, соль, перец душистый, красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промывают и обсушивают салфеткой. Чеснок очищают и нарезают каждую дольку вдоль на 3-4 части. Острым ножом делают в куске мяса проколы и кладут в них кусочки чеснока. Затем свинину натирают солью, красным и черным перцем, сушеным базиликом, кладут в смазанную маслом форму и запекают в предварительно разогретой духовке до готовности.

Для приготовления соуса сметану смешивают с тертым хреном и душистым перцем.

Готовую буженину остужают, затем нарезают ломтиками и подают к столу со сметанным соусом.

Закуска из свинины с цуккини

Ингредиенты

Свинина – 400 г, цуккини – 400 г, яйца вареные – 2 шт.,

лук репчатый – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, сыр тертый – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Цуккини моют, очищают и нарезают кружочками. Свинину промывают и нарезают ломтиками. Лук очищают и нарезают кольцами. Яйца очищают и мелко рубят.

Мясо и цуккини выкладывают слоями в смазанную растительным маслом форму, солят и перчат, сверху кладут кольца лука, поливают майонезом и посыпают тертым сыром. Закуску запекают в предварительно разогретой духовке до готовности.

Готовую закуску украшают рублеными яйцами и измельченной зеленью петрушки.

Закуска из свинины с баклажанами и помидорами

Ингредиенты

Свинина – 400 г, баклажаны – 300 г, помидоры – 300 г, сыр – 100 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, чеснок – 2 дольки, зелень базилика – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Баклажаны моют, очищают, нарезают кружочками и вымачивают в холодной подсо-26
ленной воде в течение 10-15 минут. Мясо промывают и

нарезают ломтиками. Помидоры моют и нарезают кружочками, чеснок очищают и измельчают, сыр натирают на крупной терке. Мясо, баклажаны и помидоры солят, перчат, выкладывают слоями в смазанную сливочным маслом форму, сверху посыпают чесноком и сыром и запекают в предварительно разогретой духовке до готовности.

Готовую закуску посыпают измельченной зеленью базилика и подают к столу.

Закуска из свинины с квашеной капустой и солеными огурцами

Ингредиенты

Свинина жареная – 300 г, капуста квашеная – 150 г, огурцы соленые – 3 шт., чеснок – 2 дольки, масло растительное – 2 ст. ложки, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свинину нарезают ломтиками, соленые огурцы – кубиками, очищенный чеснок и зелень рубят (несколько веточек укропа и петрушки оставляют для украшения). Все ингредиенты смешивают, солят, перчат, заправляют растительным маслом. Закуску выкладывают горкой на блюдо, украшают веточками укропа и петрушки и подают к столу.

Холодец свиной

Ингредиенты

Ножки свиные – 2 шт., уши свиные – 2 шт., хвосты свиные – 2 шт., яйца – 2 шт., вода – 4 л, морковь – 3 шт., лук репчатый – 2 шт., корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец черный горошком – 10 шт.

Способ приготовления

Свиные ножки, уши, хвосты опаливают, скоблят, разрубают на куски, моют, кладут в глубокую кастрюлю, заливают холодной водой и варят на слабом огне 5-6 часов, периодически снимая пену.

Отварные субпродукты вынимают из бульона и отделяют мясо от костей. Затем в кастрюлю кладут, очищенные морковь, корень петрушки и лук, лавровый лист, перец, соль и варят 50-60 минут.

После этого бульон процеживают, снимают жир и настаивают 1 час. Мясо и отварные овощи измельчают, кладут в бульон, доводят до кипения и в горячем виде разливают по формам, после чего остужают.

Холодец украшают сваренными вкрутую яйцами, очищенными и нарезанными кружками, измельченной зеленью петрушки и подают к столу.

Зельц свиной

Ингредиенты

Голова свиная, ножки свиные – 4 шт., свинина – 1 кг, вода – 7 л, лук репчатый – 3 шт., морковь – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., цедра 1 лимона, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Свиную голову, ножки, мясо промывают, вместе с очищенными кореньями кладут в глубокую кастрюлю, заливают холодной водой и варят до готовности. За 30 минут до окончания варки добавляют соль и лавровый лист. Затем мясо вынимают, отделяют от костей, мелко нарезают, кладут в отдельную кастрюлю, добавляют мелко нарубленный лук, перец, измельченную лимонную цедру. Ингредиенты заливают мясным бульоном, ставят кастрюлю на огонь и варят 1 час.

Салфетку смачивают в кипятке, отжимают, выкладывают на нее мясную массу, заворачивают, кладут под гнет и ставят в холодильник на несколько часов.

Готовый зельц нарезают порционными кусками, украшают веточками зелени и подают к столу.

Заливное из свинины с овощами

Ингредиенты

Грудинка свиная – 500 г, бульон мясной – 1 стакан, яйцо – 1 шт., помидор – 1 шт., огурец – 1 шт., желатин – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, майонез – 2 ст. ложки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, очищают от пленок, обмакивают в сырое яйцо, солят, перчат, обжаривают в сливочном масле до образования золотистой корочки и запекают в предварительно разогретой духовке 40-50 минут.

Готовое мясо охлаждают, нарезают кусочками, выкладывают на широкое плоское блюдо, украшают нарезанными кружками помидором и огурцом. Желатин растворяют в бульоне, добавляют майонез, хорошо перемешивают и заливают полученной смесью мясо с овощами.

Свинину ставят на 2-3 часа в холодильник, перед подачей к столу украшают измельченной зеленью укропа.

Заливное из ветчины с яйцами и овощами

Ингредиенты

Ветчина – 500 г, желе мясное – 500 г, яйца вареные – 3

шт., помидоры – 2 шт., морковь вареная – 1 шт., огурец – 1 шт., лимон – 1 шт., кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

В порционные формы наливают желе и ставят на 1 час в холодильник, после чего выкладывают вдоль стенок форм кружочки лимона, моркови и яиц. Ветчину нарезают ломтиками, выкладывают в формы, заливают желе и ставят в холодильник. Застывшее заливное украшают нарезанными кружками помидорами и огурцом, кукурузой и веточками петрушки.

Рулетики из ветчины в желе

Ингредиенты

Ветчина – 500 г, желе мясное – 600 г, сыр – 250 г, майонез – 150 г, яйца вареные – 3 шт., морковь вареная – 1 шт., чеснок – 3 дольки, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

На блюдо наливают тонкий слой желе и выкладывают на него 200 г ветчины, нарезанной ломтиками. Сверху кладут кружочки яиц и моркови, заливают небольшим количеством желе и ставят на 2 часа в холодильник.

Оставшуюся ветчину нарезают тонкими ломтиками прямоугольной формы. Сыр натирают на терке, смешивают с майонезом и толченым чесноком. На каждый ломтик ветчи-

ны кладут сырную начинку и заворачивают в виде рулета.

Рулетики выкладывают на ранее приготовленное блюдо с ветчиной, заливают оставшимся желе и ставят в холодильник на 2 часа. Готовое блюдо украшают рубленой зеленью петрушки и подают к столу.

Фрикадельки заливные

Ингредиенты

Свинина нежирная – 250 г, филе куриное – 250 г, вода – 3 л, яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., лист лавровый – 4 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, желатин – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, кладут в кастрюлю, заливают холодной водой и варят 1 час. Затем добавляют промытое куриное филе, очищенные морковь и корень петрушки, лавровый лист, соль и варят до готовности мяса. Лук очищают, измельчают и пассеруют в сливочном масле.

Вареные мясо и куриное филе со пассерованным луком дважды пропускают через мясорубку. В полученный фарш добавляют сметану, соль, перец, хорошо перемешивают и формируют небольшие шарики.

Бульон процеживают, смешивают с разведенным в холодной воде желатином и доводят до кипения.

Небольшую порцию горячего бульона вливают в форму, остужают, добавляют вареную морковь, нашинкованную соломкой, сваренные вкрутую яйца, нарезанные кружками, и мясные фрикадельки. Заливают продукты оставшимся бульоном и ставят в холодильник на 3 часа.

Паштет из печени со свиной, запеченный в духовке

Ингредиенты

Печень свиная – 500 г, молоко – 300 мл, свинина – 200 г, масло сливочное – 200 г, шпик – 100 г, мука пшеничная – 2 ст. ложки, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., яйца – 2 шт., зелень рубленая – 2 ст. ложки, соль, перец душистый – 8 шт., перец черный горошком – 8 шт., перец черный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают кусочками, вымачивают в молоке в течение 1 часа, затем обваливают в муке и обжаривают. Свинину, очищенные морковь и лук нарезают кубиками, кладут в кастрюлю, добавляют перец горошком и тушат до тех пор, пока свинина не станет мягкой. Охлажденное мясо с овощами и печень дважды пропускают через мясорубку, растирают с маслом, вводят взбитые яйца, солят и перчат.

Добавляют к этой массе бульон, все тщательно перемешивают и кладут мелко нарезанный шпик (50 г).

Дно формы для паштета выстилают тонко нарезанными кусочками шпика, посередине кладут приготовленную массу, обкладывают ее шпиком и ставят блюдо на 20-30 минут в духовку. Готовый паштет охлаждают, перед подачей к столу форму немного подогревают в горячей воде и опрокидывают на мелкую тарелку. Украшают паштет зеленью и подают к столу.

Закуска из курицы с овощами в медовом соусе

Ингредиенты

Филе курицы отварное – 200 г, сыр – 200 г, яблоки – 2 шт., картофель вареный – 1 шт., помидор – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., сок яблочный – 3 ст. ложки, мед – 2 ст. ложки, зелень петрушки измельченная – 2 ст. ложки, карри, соль, перец душистый молотый по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно очищенные и нарезанные ломтиками яблоки смешивают с натертыми на крупной терке картофелем, морковью и сыром. Добавляют мелко нарезанное мясо курицы и ломтики помидора, солят, перемешивают и выкладывают на блюдо. Для приготовления соуса яблочный сок смешивают с медом, карри и перцем. Закуску поливают полученной смесью, украшают зеленью петрушки и подают к столу.

Закуска из курицы с вареными овощами

Ингредиенты

Филе куриное – 700 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, майонез – 50 г, огурцы соленые – 3 шт., картофель вареный – 2 шт., морковь вареная – 2 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, яйца вареные – 2 шт., зелень кинзы измельченная – 3 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо мелко нарезают, обжаривают в масле, охлаждают и соединяют с нарезанными кружками огурцами, картофелем и морковью, рублеными яйцами и зеленью кинзы. Закуску солят, заправляют майонезом и подают к столу, украсив зеленым горошком.

Рулет из курицы «Пикантный»

Ингредиенты

Тушка курицы, свинина – 200 г, печень куриная – 200 г, бульон куриный – 1 л, яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., сливки – 2 ст. ложки, херес – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, зерна граната – 2 ст. ложки, зелень петрушки – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают и снимают кожу целиком. Мясо срезают, пропускают через мясорубку вместе с промытой свиной. Печень промывают, нарезают кубиками и обжаривают в сливочном масле вместе с очищенным и измельченным луком. Фарш смешивают с печенью и луком, добавляют сливки, взбитые яйца, соль, перец и херес. Все еще раз перемешивают и выкладывают ровным слоем на кожу курицы, затем сворачивают в виде рулета и перевязывают кулинарной нитью.

Рулет кладут в кастрюлю с кипящим куриным бульоном, варят до готовности и остужают, не вынимая из бульона. Готовый рулет нарезают порционными кусками и подают к столу, украсив зернами граната и веточками петрушки.

Рулет из курицы с грецкими орехами

Ингредиенты

Тушка курицы, свинина – 200 г, потроха куриные – 200 г, орехи грецкие измельченные – 150 г, майонез – 100 г, бульон куриный – 1 л, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, яйца – 2 шт., сливки – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, чеснок – 2 дольки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промывают и снимают кожу одним куском. Мясо срезают, пропускают через мясорубку вместе с промытой свиной. Куриные потроха промывают, нарезают неболь-

шими кусочками и обжаривают в сливочном масле вместе с очищенным и измельченным чесноком. Фарш смешивают с обжаренными потрохами и орехами, добавляют сливки, взбитые яйца, соль, перец. Все еще раз перемешивают и выкладывают ровным слоем на кожу курицы, затем сворачивают в виде рулета и перевязывают кулинарной нитью.

Рулет кладут в кастрюлю с кипящим куриным бульоном, варят до готовности и остужают, не вынимая из бульона. Готовый рулет нарезают порционными кусками и подают к столу, полив майонезом и посыпав измельченной зеленью укропа и петрушки.

Закуска из мяса курицы и красной фасоли

Ингредиенты

Мясо курицы отварное – 400 г, фасоль красная консервированная – 150 г, огурцы маринованные – 2 шт., яйца вареные – 2 шт., картофель вареный – 1 шт., морковь вареная – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., майонез – 4 ст. ложки, горчица – 2 ч. ложки, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Картофель и морковь очищают, нарезают кружочками. Яйца очищают и нарезают дольками. Лук очищают и нарезают кольцами, маринованные огурцы – кружочками, куриное мясо – тонкими ломтиками.

На середину блюда выкладывают горкой фасоль, вокруг

– ломтики куриного мяса, политые смешанным с горчицей майонезом. Закуску украшают кружочками картофеля, моркови и огурцов, дольками яиц, кольцами лука.

Посыпают измельченной зеленью и подают к столу.

Закуска из мяса курицы и краснокочанной капусты

Ингредиенты

Мясо курицы отварное – 300 г, капуста краснокочанная – 200 г, яблоко – 1 шт., кукуруза консервированная – 3 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Капусту моют, шинкуют, солят и смешивают с нарезанным кубиками мясом курицы. Выкладывают горкой на блюдо, украшают нарезанным дольками яблоком и кукурузой. Оливковое масло смешивают с лимонным соком, сахаром, солью и перцем, поливают полученным соусом закуску и дают настояться 30 минут.

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.