



500

УЖИНОВ
ДЛЯ ВСЕЙ
СЕМЬИ

Ю.В. Маслова

Юлия Владимировна Маскаева
500 ужинов для всей семьи
Серия «Кулинария»

*<http://litres.ru>
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=164537*

Аннотация

Всегда хочется удивить своих друзей и близких новыми вкусными блюдами. Наша книга может стать руководством в интереснейшем искусстве кулинарии. С ней ваши ужины превратятся в настоящие шедевры кулинарного мастерства.

Содержание

Введение	4
Ужин «Новогодний»	5
Ужин «Зимняя сказка»	10
Ужин «Морозный вечер»	14
Ужин «Дружеский»	17
Ужин «В семейном кругу»	20
Ужин «Рождественский»	23
Ужин «После прогулки»	28
Ужин «Валентинка»	32
Ужин «Романтический»	36
Конец ознакомительного фрагмента.	39

Юлия Маскаева

500 ужинов для всей семьи

Введение

Каждая хозяйка старается приготовить для своих близких самые вкусные и полезные блюда. Хороший ужин поднимает настроение после трудного рабочего дня, помогает расслабиться и насладиться великолепным вкусом приготовленных заботливыми руками блюд.

В книге приведено огромное количество рецептов горячих блюд, холодных закусок, новых салатов и вкуснейших десертов на любой вкус.

Только здесь вы найдете информацию о том, какой именно ужин подходит для встречи Нового года, Рождества, для дружеской вечеринки, отдыха в загородном доме, романтической встречи.

В книге также содержатся полезные сведения о том, какой салат или холодную закуску лучше подавать к тому или иному горячему блюду, а также какие десерты по какому случаю следует готовить.

Пробуйте, экспериментируйте и приятного аппетита!

Ужин «Новогодний»

Рулет из свинины и индейки с орехами

Ингредиенты Свинина нежирная – 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.

Помидоры, фаршированные креветками и мясом индейки

Ингредиенты

Помидоры – 8 шт., креветки вареные очищенные – 150 г, мясо индейки отварное – 100 г, перец болгарский – 1 шт., майонез – 3 ст. ложки, салат зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и ложкой удаляют мякоть с семенами. Салат и зелень моют.

Болгарский перец моют, срезают плодоножку, удаляют семена и нарезают мякоть полосками.

Мясо индейки и креветки мелко нарезают, смешивают с майонезом и измельченной зеленью укропа, солят и перчат. Полученным фаршем наполняют помидоры и укладывают их на плоское блюдо, выстланное листьями салата.

Закуску украшают веточками петрушки и полосками болгарского перца и подают к столу.

Салат из говяжьего языка с овощами

Ингредиенты

Язык говяжий вареный – 300 г, майонез – 100 г, картофель

– 3-4 шт., яйца – 3-4 шт., морковь – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Язык нарезают небольшими кусочками. Картофель и морковь отваривают, остужают, очищают от кожицы и нарезают кубиками. Яйца варят вкрутую, остужают, чистят и нарезают дольками. Огурцы и зелень укропа измельчают.

Все продукты соединяют, заправляют майонезом, солят и хорошо перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу и украшают веточками зелени.

Телятина, фаршированная шампиньонами

Ингредиенты

Телятина – 750 г, бульон мясной – 100 мл, шпик – 50 г, язык отварной – 20 г, шампиньоны – 50 г, вино белое – 20 мл, мука пшеничная – 15 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень петрушки – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., лимон – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, нарезают на 4 куска. Куски телятины отбивают, делают в них надрезы, начиняют нарезанным кусочками отварным языком, нарезанными кубиками свежими шампиньонами или белыми грибами, солят, перчат и укладывают в сотейник, дно которого предварительно покрыва-

ют ломтиками шпика, кружочками моркови и нарезанным кольцами луком.

После этого в сотейник наливают мясной бульон, добавляют вино, выжатый из лимона сок, связанные в пучок корни петрушки и сельдерея и тушат на слабом огне в течение 30—35 мин. Затем котлеты вынимают из емкости, оставшийся бульон процеживают, доводят до кипения и соединяют с мукой, пассерованной в снятом с бульона жире.

Перед подачей к столу котлеты поливают небольшим количеством соуса.

Торт «Новогодняя ночь»

Ингредиенты

Мука – 500 г, сахар – 800 г, сметана – 800 г, пудра сахарная – 500 г, какао-порошок – 50 г, орехи миндальные – 500 г, сахар ванильный – 20 г, масло растительное – 1 ст. ложка, сода пищевая – 1 ч. ложка, уксус – 1 ч. ложка, яйца – 6 шт., молоко – 100 мл.

Способ приготовления

Для приготовления теста первого вида смешивают 400 г сметаны, 400 г сахара, добавляют погашенную уксусом соду, всыпают муку, замешивают крутое тесто, делят его на 2 равные части, одну из которых перемешивают с 40 г какао.

Каждую из частей делят на 2 части, раскатывают 4 равных по размеру и форме коржа и выпекают их в духовке.

Для приготовления теста второго вида взбивают с помощью миксера белки 5 яиц в крепкую пену и постепенно добавляют 400 г сахарной пудры. Массу взбивают 40 мин.

Готовую смесь с помощью кондитерского мешочка выкладывают на смазанный растительным маслом и посыпанный мукой противень в виде лепешек диаметром 3 см и выпекают в предварительно разогретой до 200 °С духовке 20 мин.

Для приготовления крема взбивают с помощью миксера 400 г охлажденной сметаны с оставшимся сахаром и добавляют ванильный сахар. Для приготовления глазури кипятят 100 г сахарной пудры, смешанной с молоком, затем охлаждают и с помощью миксера взбивают вместе с 1 яичным белком и 10 г какао-порошка.

Готовые охлажденные коржи смазывают кремом и соединяют, чередуя по цвету и прослаивая воздушно-белковыми лепешками.

Верх и боковые стороны торта покрывают глазурью и украшают измельченными поджаренными миндальными орехами.

Ужин «Зимняя сказка»

Закуска из соленых огурцов

Ингредиенты

Огурцы соленые – 3-4 шт., шампиньоны – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Соленые огурцы нарезают вдоль и пополам, вырезают середину. Грибы промывают и нарезают ломтиками. Лук чистят и мелко нарезают. Грибы и лук пассеруют в сливочном масле, солят, перчат, охлаждают и смешивают с мелко нарезанной зеленью укропа (несколько веточек оставляют для украшения).

Половинки огурцов фаршируют приготовленной смесью, выкладывают на блюдо, украшают веточками укропа и подают к столу.

Заливное из телятины

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 ч. Кости кладут в отдельную кастрюлю, заливают оставшейся водой и варят в течение 5-6 ч. 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 мин.

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

Филе курицы с черносливом

Ингредиенты

Филе курицы – 400 г, чернослив – 100 г, сметана – 100 г, яблоко – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 3 ст. ложки, салат – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе курицы моют, нарезают крупными кусками и в каждом из них делают надрез. Чернослив промывают горячей водой и нарезают. В надрезы кладут чернослив, филе солят, перчат, и жарят на растительном масле до образования золотистой корочки.

Очищенный и вымытый лук нарезают полукольцами, одну половинку яблока измельчают, вторую нарезают дольками.

К филе добавляют нашинкованное яблоко, лук, сметану и тушат на слабом огне 20 мин. Готовое филе выкладывают на блюдо, покрытое листьями салата и украшают дольками яблока.

Пирожное «Персик»

Ингредиенты

Мука – 500 г, сахар – 400 г, молоко сгущенное – 200 г, орехи грецкие – 200 г, масло сливочное – 150 г, маргарин – 100 г, сок свекольный – 100 г, сок морковный – 100 г, пудра сахарная – 100 г, яйца – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, сода чайная – 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления

Сахар, яйца, размягченный маргарин, сметану и соду тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто. Из теста формируют шарики, слегка прижимают их, чтобы получились полусферы.

Изделие выкладывают на смазанный растительным маслом противень и выпекают в предварительно разогретой до 220 °С духовке 20 мин.

Для приготовления крема с помощью миксера взбивают сгущенное молоко, размягченное сливочное масло и орехи.

В изделиях острым ножом делают небольшие выемки со стороны среза, заполняют их кремом и попарно соединяют.

Пирожные подсушивают, после чего один бок персика обмакивают в морковный сок, а другой – в свекольный и обваливают в сахарной пудре.

Готовые пирожные раскладывают на блюде и подают к чаю или кофе.

Ужин «Морозный вечер»

Закуска из моркови и сыра

Ингредиенты

Морковь – 3-4 шт., сыр твердых сортов – 200 г, лук зеленый – 1 пучок, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, майонез – 3 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Морковь моют, очищают и натирают на крупной терке.

Вымытые зеленый лук, укроп и петрушку мелко нарезают. Сыр натирают на крупной терке.

Морковь смешивают с сыром, майонезом, измельченной зеленью и лимонным соком, солят, перчат, хорошо перемешивают. Закуску перекладывают в салатник, украшают веточками зелени и подают к столу.

Салат из капусты с кукурузой

Ингредиенты

Капуста белокочанная – 500 г, палочки крабовые – 200 г, кукуруза консервированная – 250 г, морковь – 1 шт., майонез

– 3 ст. ложки, зелень укропа и петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления Капусту и морковь шинкуют, добавляют соль, сахар и перетирают руками. Крабовые палочки нарезают маленькими кусочками. Все перемешивают, добавляют кукурузу. Заправляют салат майонезом, выкладывают в глубокую салатницу и украшают зеленью.

Отбивные из куриного мяса

Ингредиенты

Филе курицы – 500 г, сухари панировочные – 100 г, масло растительное – 0,5 стакана, яйца – 2 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленное куриное филе отбивают, солят, перчат, смазывают взбитыми яйцами и обваливают в сухарях. Отбивные обжаривают в растительном масле с обеих сторон. Готовые отбивные посыпают измельченной зеленью укропа и подают к столу.

Десерт из фруктов со сгущенным молоком

Ингредиенты

Яблоки – 200 г, груши – 200 г, киви – 4 шт., ананас – 4

ломтика, бананы – 3 шт., йогурт ванильный – 100 г, молоко сгущенное – 3 ст. ложки, изюм – 3 ст. ложки, стружка кокосовая – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Фрукты очищают, нарезают небольшими кусочками и смешивают.

Изюм промывают, на 20 мин замачивают в горячей воде, затем откидывают на дуршлаг, подсушивают и смешивают с общей массой.

Сгущенное молоко смешивают с йогуртом, заливают полученной смесью салат и ставят его в холодильник на 1-1,5 ч. По истечении указанного времени салат посыпают кокосовой стружкой и подают к столу.

Ужин «Дружеский»

Салат из морской рыбы

Ингредиенты

Рыба морская свежемороженая – 300 г, кукуруза консервированная – 250 г, майонез – 200 г, рис отварной – 150 г, лук репчатый – 1 шт., зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу промывают, варят до готовности в подсоленной воде, остужают, нарезают кусочками. Лук очищают и нарезают небольшими кубиками. Зелень укропа измельчают, оставив несколько веточек для украшения. В глубокой миске смешивают консервированную кукурузу, рис, рыбу, лук и зелень. Добавляют майонез, солят, перчат и хорошо перемешивают. Готовый салат выкладывают горкой на блюдо, украшают веточками укропа и подают к столу.

Закуска из свеклы с яблоками и рисом

Ингредиенты

Свекла – 2 шт., яблоки – 3 шт., рис отварной – 2 ст. лож-

ки, сливки – 3 ст. ложки, масло сливочное – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка, сухари панировочные – 1 ст. ложка, соль по вкусу.

Способ приготовления Свеклу моют, отваривают в несоленой воде, остужают и очищают. Верхушки срезают, острым ножом вырезают сердцевину. Яблоки очищают от кожуры, нарезают мелкими кубиками, смешивают с рисом и размягченным сливочным маслом, солят. Полученной смесью фаршируют свеклу, кладут ее в сковороду, смазанную растительным маслом и посыпанную панировочными сухарями. Поливают свеклу сливками, ставят в разогретую духовку и запекают в течение 5-10 мин. К столу подают горячей.

Пельмени из сома

Ингредиенты

Филе сома – 350 г, мука – 400 г, лук репчатый – 2 шт., яйцо – 1 шт., сметана – 50 г, зелень петрушки – 0,5 пучка, лук зеленый – 0,5 пучка, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Филе сома промывают, нарезают небольшими кусочками, пропускают через мясорубку вместе с луком, солят, перчат и тщательно перемешивают. Из муки, яйца и воды замешивают крутое тесто, раскатывают в тонкий пласт и вырезают кружочки с помощью стакана.

На середину каждого кружочка кладут немного фарша,

соединяют края и лепят пельмени.

Готовые пельмени кладут в кипящую воду и варят на среднем огне в течение 10—12 мин. Пельмени посыпают нарезанными зеленью петрушки и зеленым луком и поливают сметаной.

Десерт творожно-фруктовый

Ингредиенты

Творог — 100 г, изюм — 50 г, персики консервированные — 3 шт., яблоки — 3 шт., сливки — 4 ст. ложки, сахар по вкусу.

Способ приготовления

Творог растирают со сливками и сахаром до получения сметанообразной массы. Вымытый изюм распаривают в горячей воде и обсушивают. Персики нарезают кусочками. Яблоки моют и нарезают тонкими ломтиками.

Все ингредиенты смешивают с творожной массой и перекладывают в салатник.

Ужин «В семейном кругу»

Ростбиф с томатным соусом

Ингредиенты

Говядина – 500 г, картофель – 6 шт., помидоры – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., чеснок – 1 долька, лист лавровый – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, масло топленое – 1 ст. ложка, тимьян – 0,5 ч. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промывают, солят, перчат и жарят целым куском со всех сторон в растительном масле до золотистой корочки. Затем кладут в духовку на решетку, подставляют под нее противень и жарят мясо в течение 40 мин.

Очищенный лук нарезают кубиками и пассеруют в топленом масле, добавляют очищенные от кожицы и нарезанные кубиками помидоры, лавровый лист, тертый чеснок и тушат все в течение 20 мин на слабом огне. За 5 мин до готовности добавляют тимьян, соль и перец.

Готовым соусом поливают ростбиф и оставляют его в разогретой выключенной духовке на 10—15 мин. Картофель чистят, разрезают каждый клубень на 4 части и отваривают в подсоленной воде. Готовый ростбиф нарезают поперек во-

локон, поливают соусом и гарнируют картофелем.

Закуска из моркови с грибами и орехами

Ингредиенты

Морковь – 500 г, грибы маринованные – 500 г, майонез – 200 г, лук репчатый – 200 г, орехи грецкие – 150 г, масло растительное – 100 г, зелень петрушки – 1 пучок.

Способ приготовления

Морковь моют, чистят, нарезают соломкой, пассеруют в растительном масле (70 г) до золотистого цвета. Репчатый лук очищают, нарезают кольцами, пассеруют в оставшемся растительном масле, охлаждают. Смешивают все ингредиенты, добавляют нарезанные грибы, майонез и выкладывают салат в салатницу. Посыпают толчеными грецкими орехами, украшают веточками петрушки и подают к столу.

Салат «Зимний»

Ингредиенты

Колбаса вареная – 300 г, майонез – 200 г, горошек зеленый консервированный – 150 г, огурцы соленые – 4 шт., картофель – 2 шт., морковь – 2 шт., зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь отваривают в подсоленной воде, остужают, очищают и нарезают соломкой. Огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой, колбасу – кубиками. Продукты соединяют, добавляют зеленый горошек, солят, перчат, заправляют майонезом и перемешивают. Готовый салат перекладывают в салатницу, украшают рубленой зеленью.

Десерт «Банановый рай»

Ингредиенты

Бананы – 5 шт., вино белое сухое – 150 г, пудра сахарная – 100 г, лимон – 1 шт., персик – 1 шт.

Способ приготовления

Бананы очищают и нарезают кружочками, кладут в салатницу и посыпают сахарной пудрой. Из лимона выжимают сок, смешивают с белым вином, поливают смесью бананы и ставят в холодильник на 30 мин.

Готовый десерт украшают дольками персика и подают к столу.

Ужин «Рождественский»

Заливное из языка

Ингредиенты

Язык говяжий – 1 кг, 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 ч.

Готовое блюдо подают к столу с хреном.

Салат из печени

Ингредиенты

Печень говяжья – 300 г, виноград темный без косточек – 100 г, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., салат зеленый – 1 пучок, масло сливочное – 2 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, соль, перец красный и черный молотый по вкусу.

Способ приготовления Печень промывают, нарезают небольшими кусочками и тушат на сковороде в небольшом количестве воды. Затем остужают, перчат и солят. Лук и морковь очищают. Лук режут полукольцами, морковь – соломкой, жарят в сливочном масле до золотистого цвета, добавляют печень и тушат на небольшом огне 4-5 мин. Виноград моют, каждую ягоду разрезают пополам.

Все продукты соединяют, солят, заправляют растительным маслом и аккуратно перемешивают. Готовый салат выкладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают листьями зеленого салата.

Гусь с квашеной капустой

Ингредиенты

Тушка гуся, капуста квашеная – 1 кг, шпик – 150 г, яблоки

– 4 шт., лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, клюква – 2 ст. ложки, зелень петрушки, укропа и кинзы – 0,5 пучка, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Квашеную капусту отжимают, добавляют масло и тушат до полуготовности на среднем огне. Шпик измельчают, обжаривают с нашинкованным луком.

Яблоки очищают от кожицы и семян, нарезают кубиками.

Ингредиенты складывают в кастрюлю с капустой, добавляют сахар и тщательно перемешивают.

Тушку гуся натирают солью и фаршируют тушеной капустой с яблоками. Разрез зашивают. Птицу кладут на противень спинкой вниз и запекают в разогретой духовке до готовности, каждые 15 мин поливая выделяющимся соком.

Готовое блюдо посыпают измельченной зеленью, украшают клюквой и подают к столу.

Карп фаршированный

Ингредиенты

Карп – 1 кг, каша гречневая – 4 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, чеснок – 4 дольки, карри – 1 ч. ложка, зелень петрушки, укропа и сельдерея, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Рыбу очищают от чешуи, потрошат и промывают. Чеснок очищают, мелко нарезают, смешивают половину его с гречневой кашей. Рыбу солят, перчат, натира-

ют оставшимся чесноком и карри, наполняют кашей и смазывают растительным маслом. Подготовленную таким образом рыбу заворачивают в фольгу и пекут в предварительно разогретой духовке до готовности.

Перед подачей к столу фольгу разворачивают, рыбу украшают веточками зелени.

Торт «Ореховый»

Ингредиенты

Орехи грецкие очищенные – 350 г, сахар – 300 г, молоко – 200 мл, мука пшеничная – 160 г, масло сливочное – 100 г, мука картофельная – 40 г, яйца – 10 шт., ванилин – 1 пакетик, пудра сахарная – 2 ст. ложки, коньяк – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло смешивают с картофельной мукой, 200 г сахара, 7 яичными желтками и замешивают тесто, постепенно добавляя пшеничную муку, ванилин и 7 яичных белков, взбитых в крепкую пену.

Тесто выкладывают в предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой форму для выпечки. Торт выпекают 30 минут в предварительно разогретой до температуры 200 °С духовке.

Для приготовления крема 3 яичных желтка в кастрюле растирают с оставшимся сахаром, добавляют коньяк и 1 ст.

ложку муки, разводят массу молоком, ставят емкость на огонь и варят смесь при постоянном помешивании до загустения. Грецкие орехи измельчают и добавляют в крем. Остывший крем взбивают с помощью миксера.

Готовый бисквит охлаждают, нарезают на 2 пласта, помещают их друг на друга и переслаивают кремом. Верх и бока торта обмазывают кремом, посыпают сахарной пудрой и подают к чаю или кофе.

Ужин «После прогулки»

Закуска из красной фасоли, маринованных огурцов и яблок

Ингредиенты

Фасоль красная консервированная – 200 г, огурцы маринованные – 2 шт., яблоки – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., яйцо вареное – 1 шт., майонез – 100 г, горчица – 1 ч. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец красный молотый по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы нарезают кубиками. Яблоки моют, очищают, удаляют сердцевину, нарезают кубиками. Лук чистят и шинкуют. Яйцо очищают и нарезают дольками.

Консервированную фасоль смешивают с огурцами, яблоками и луком, солят, перчат, добавляют майонез и горчицу, еще раз перемешивают. Закуску выкладывают горкой на блюдо, украшают дольками яйца и веточками зелени и подают к столу.

Салат из белых грибов с маринованными огурцами

Ингредиенты

Грибы белые сухие – 200 г, майонез – 100 г, яйца – 3 шт., огурцы маринованные – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, хрен тертый – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца варят вкрутую, охлаждают, чистят и мелко нарезают. Репчатый лук очищают, нарезают мелкими кубиками и жарят на небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета.

Грибы замачивают на 3-4 ч в холодной воде, затем варят до готовности, охлаждают и нарезают тонкой соломкой. Огурцы нарезают маленькими кубиками. Все продукты соединяют, хорошо перемешивают, солят по вкусу. Добавляют натертый хрен и заправляют майонезом. Готовый салат украшают веточками петрушки.

Вареники с печенью

Ингредиенты

Печень куриная – 250 г, мука пшеничная – 400 г, масло

растительное – 60 мл, масло сливочное – 50 г, яйцо – 1 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 1 долька, зелень петрушки и укропа – 0,5 пучка, лавровый лист, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают маленькими кусочками и обжаривают в растительном масле. Морковь и чеснок очищают, натирают на мелкой терке, добавляют к печени, солят и перчат. Жарят все вместе еще 5 мин.

Из муки, яйца и воды замешивают крутое тесто, раскатывают его и вырезают кружочки с помощью стакана.

На середину каждого кружочка кладут приготовленную начинку, соединяют края и лепят вареники. Готовые вареники кладут в кипящую подсоленную воду, добавляют лавровый лист и варят в течение 7-10 мин.

Готовые вареники поливают растопленным сливочным маслом и украшают зеленью.

Десерт из творога с ягодами

Ингредиенты

Клубника, малина замороженные – 300 г, виноград белый без косточек – 100 г, творог – 100 г, сливки – 50 г, пудра сахарная – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

Виноград моют и разрезают каждую ягоду на 2 части. Клубнику и малину размораживают. Творог смешивают со

сливками и сахарной пудрой, добавляют клубнику, малину и виноград, осторожно перемешивают и ставят в холодильник на 30 мин. Охлажденный десерт раскладывают по креманкам, украшают целыми ягодами винограда и подают к столу.

Ужин «Валентинка»

Закуска из копченой свинины с зеленым горошком

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.

Салат «Ромео»

Ингредиенты

Свекла – 2 шт., капуста красно-кочанная – 200 г, майонез – 2 ст. ложки, орехи грецкие измельченные – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, чеснок – 1 долька, зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка, соль по

вкусу.

Способ приготовления

Свеклу моют, запекают в духовке, остужают. Красноокрашенную капусту шинкуют, добавляют сахар и соль, растирают руками, смешивают с нарезанной небольшими кусочками печеной свеклой. Затем добавляют орехи, измельченную дольку чеснока и заправляют салат майонезом, смешанным с лимонным соком и сахаром. Посыпают салат измельченной зеленью петрушки и сельдерея и подают к столу.

Цыпленок с яблоками в луковом соусе

Ингредиенты

Тушка цыпленка, масло сливочное – 50 г, бульон куриный – 100 мл, яблоки сладкие – 4 шт., лук репчатый – 1 шт., соус томатный острый – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль, перец.

Способ приготовления

Лук очищают, нарезают полукольцами и жарят на сливочном масле (25 г). Добавляют просеянную муку, томатный соус, бульон, соль, перец и тушат 5 минут.

Тушку цыпленка разрезают на две части вдоль хребта, смазывают оставшимся сливочным маслом и раскладывают на противне. Яблоки моют, вырезают сердцевину, разрезают на 4-6 частей и выкладывают на цыпленка.

Цыпленка жарят в духовом шкафу до образования золо-

тистой корочки, затем вливают на противень луковый соус и тушат еще 20 мин. Готового цыпленка украшают веточками петрушки и подают к столу.

Брокколи, запеченная с сыром

Ингредиенты

Брокколи (свежая или замороженная) – 500 г, сыр – 100 г, молоко – 200 мл, яйца – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Брокколи моют, разделяют на соцветия, бланшируют в масле 2-3 мин (замороженную брокколи бланшируют, не размораживая, 5 мин) и выкладывают в форму для запекания. Сыр натирают на мелкой терке, добавляют к нему взбитые яйца, молоко, соль и перец и заливают этой смесью овощи.

Форму для запекания помещают в духовку, разогретую до 180—200 °С на 15—20 мин. Готовую брокколи подают к столу в форме.

Трубочки со сливочным кремом

Ингредиенты

Мука – 500 г, сливки – 400 г, масло сливочное – 300 г, во-

да – 200 мл, сахар – 200 г, яйца – 3 шт., коньяк – 2 ст. ложки, ликер апельсиновый – 1 ст. ложка, разрыхлитель для теста, сахар ванильный, соль, масло растительное – 1 ст. ложка.

Способ приготовления

Муку смешивают с разрыхлителем, добавляют 2 яйца, соль, коньяк, холодную воду, замешивают тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, кладут на него плоский кусочек сливочного масла, сворачивают и снова раскатывают. Процесс повторяют 5-6 раз.

В последний раз тесто раскатывают в пласт толщиной 2-3 мм, нарезают полосками шириной 1,5 см и оборачивают ими конусообразные металлические трубочки так, чтобы четверть ширины полоски накладывалась на предыдущий виток.

Поверхность трубочек из теста смазывают яйцом. Подготовленные таким образом изделия выкладывают на смазанный растительным маслом противень и выпекают в предварительно разогретой духовке на среднем огне 20—25 мин. Из готовых трубочек вынимают форму-основу. Сливки взбивают с сахаром, ликером и ванильным сахаром в крепкую пену, полученным кремом наполняют трубочки и подают к чаю или кофе.

Ужин «Романтический»

Закуска из фаршированных помидоров

Ингредиенты

Помидоры – 10 шт., маслины без косточек – 10 шт., яйца вареные – 5 шт., сыр плавленый – 150 г, майонез – 100 г, кетчуп острый – 50 г, чеснок – 2 дольки, зелень укропа – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры моют, срезают верхушки и аккуратно удаляют мякоть. Для приготовления фарша яйца очищают и натирают на терке, добавляют сыр, толченый чеснок, майонез, кетчуп, рубленую зелень укропа, соль, перец и перемешивают.

Помидоры наполняют фаршем, украшают маслинами и подают к столу.

Салат из креветок с шампиньонами и авокадо

Ингредиенты

Креветки свежемороженые без панциря – 250 г, шампиньоны – 200 г, авокадо – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, сметана – 2 ст. ложки, уксус винный – 2 ст. ложки,

зелень петрушки – 1 пучок, салат листовой – 1 пучок, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Предварительно отваренные в подсоленной воде креветки смешивают со сметаной, приправляют солью и перцем. Авокадо очищают от кожицы, вынимают ядро, мякоть нарезают кубиками. Шампиньоны промывают и нарезают тонкими ломтиками, затем смешивают с кусочками авокадо, уксусом, оливковым маслом, добавляют соль, перец и мелко нарубленную зелень петрушки.

На плоское блюдо выкладывают листья салата, помещают в центре креветки, а по краям распределяют смесь из авокадо и шампиньонов.

Печень телячья с апельсинами

Ингредиенты

Печень телячья – 500 г, лук репчатый – 2 шт., апельсины – 2 шт., яблоки – 2 шт., сливки – 3 ст. ложки, мука пшеничная – 1 ст. ложка, масло топленое – 1 ст. ложка, масло сливочное – 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Печень промывают, нарезают ломтиками, обваливают в муке, смешанной с солью и перцем, обжаривают 5-6 мин на среднем огне в кипящем топленом масле.

В разогретом сливочном масле обжаривают очищенный и нашинкованный репчатый лук, добавляют очищенные от кожицы и семян и нарезанные апельсины и яблоки.

Ингредиенты тушат 5 мин, после чего вливают сливки.

Обжаренную печень выкладывают в блюдо, сверху кладут массу из фруктов и при подаче к столу посыпают рубленой зеленью петрушки и укропа.

Десерт из кураги с мороженым и орехами

Ингредиенты

Курага – 200 г, ядра миндальных орехов – 100 г, изюм – 100 г, мороженое – 100 г, апельсин – 1 шт., сметана – 4 ст. ложки.

Способ приготовления

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.