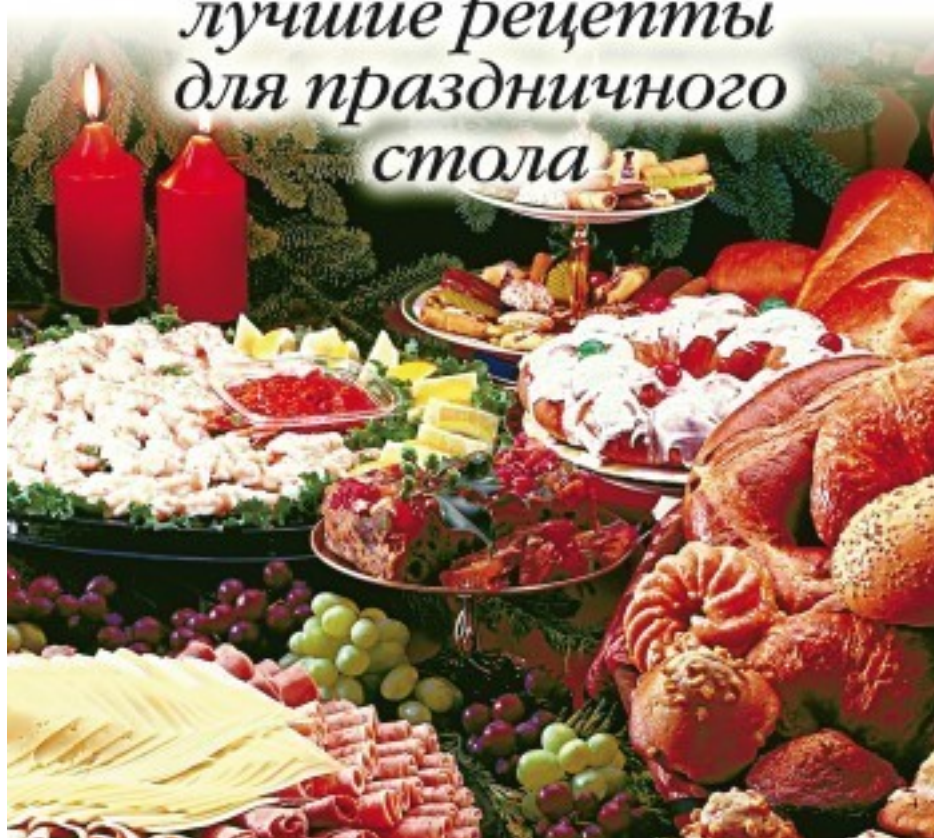




для дома, для семьи

встречаем Новый год и Рождество

*лучшие рецепты
для праздничного
стола*



**Встречаем Новый год и
Рождество: Лучшие рецепты
для праздничного стола**

«РИПОЛ Классик»

2008

Встречаем Новый год и Рождество: Лучшие рецепты для
праздничного стола / «РИПОЛ Классик», 2008

Какой праздник без застолья? В настоящем издании собраны лучшие рецепты салатов, закусок, горячих блюд, тортов и пирожных. Среди них вы наверняка найдете те, которые понравятся вашим гостям.

, 2008

© РИПОЛ Классик, 2008

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	6
1. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ	7
Салат из картофеля с шампиньонами	7
Салат «Пикантный»	8
Салат из осетрины с овощами	9
Салат «Деликатесный»	10
Салат из курицы с экзотическими фруктами	11
Салат «Восточный»	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

А. Г. Красичкова
Встречаем Новый год и Рождество.
Лучшие рецепты для праздничного стола



ВВЕДЕНИЕ

Никто не будет возражать, услышав, что Новый год – самый любимый русским народом праздник. Традиционно его отмечают в большой и шумной компании друзей. Рождество, по сравнению с ним, праздник семейный.

Как бы то ни было, ни Новый год, ни Рождество трудно представить без празднично оформленного стола, уставленного изысканными кушаньями. Если вы хотите, чтобы праздник действительно удался, побалуйте в этот день себя и своих близких пикантными салатами, оригинальными закусками, вкуснейшими горячими блюдами, а на десерт обязательно испеките торт или пирожные.

В этой книге вы найдете рецепты блюд, для приготовления которых используются самые различные ингредиенты: мясо, птица, речная и морская рыба, морепродукты, яйца, свежие и консервированные овощи и фрукты, сыр и т. д.

Из всего разнообразия рецептов вы сможете выбрать наиболее подходящие вам по вкусу. Многие из них можно приготовить заранее, чтобы накануне праздника успеть отдохнуть, заняться собой, успеть украсить дом.

1. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат из картофеля с шампиньонами

Ингредиенты: 500 г картофеля, 600 г свежих шампиньонов, 200 г лука-порей, 50 г маслин без косточек, 50 г грецких орехов, 8 столовых ложек оливкового масла, 2–3 столовые ложки винного уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель помойте, отварите в кожуре, остудите, очистите и нарежьте дольками.

Лук-порей нарежьте полукольцами, маслины разрежьте пополам, орехи мелко порубите. Шампиньоны промойте, разрежьте пополам и потушите в 4 ложках оливкового масла в течение 5 минут, затем добавьте лук-порей и готовьте еще 10 минут.

Остудите и перемешайте с картофелем, маслинами и орехами. Оставшееся масло смешайте с уксусом, добавьте соль, перец. Приготовленной заправкой полейте салат, осторожно перемешайте, выложите горкой в салатницу и подайте к столу.

Салат «Пикантный»

Ингредиенты: 150 г риса, 4 помидора, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 лимон, 1 пучок петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис промойте, отварите в подсоленной воде и откиньте на сито. Помидоры вымойте, обдайте кипятком, снимите кожицу и нарежьте кубиками. Лук почистите, помойте и нарежьте кубиками. Петрушку мелко порубите.

Смешайте рис, овощи и зелень, переложите в салатник. Выжмите в миску сок 0,5 лимона (оставшуюся половину нарежьте кружочками), добавьте масло, посолите и поперчите. Хорошо перемешайте, полейте получившейся заправкой салат, украсьте кружочками лимона и подайте к столу.

Салат из осетрины с овощами

Ингредиенты: 300 г осетрины, 400 г картофеля, 100 г огурцов, 100 г яблок, 100 г помидоров, 50 г зеленого салата, 250 г майонеза, 1 вареное яйцо, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную осетрину отварите в подсоленной воде, охладите и нарежьте ломтиками. Картофель отварите в кожуре, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Огурцы, помидоры, яблоки помойте и нарежьте небольшими кусочками.

Смешайте все ингредиенты, добавьте майонез, соль и сахар, осторожно перемешайте.

Промытые листья зеленого салата выложите на блюдо, на них горкой салат, украсьте очищенным и нарезанным дольками яйцом и подайте к столу.

Салат «Деликатесный»

Ингредиенты: 500 г отварного говяжьего языка, 500 г картофеля, 3 моркови, 2 яйца, 1–2 стручка сладкого перца, 1 соленый огурец, 1 корень сельдерея, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 3–4 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Картофель, морковь и корень сельдерея вымойте и отварите в подсоленной воде. После того как овощи остынут, очистите их, нарежьте кубиками и добавьте очищенный нарезанный огурец. Овощи заправьте растительным маслом (2 столовые ложки), смешанным с уксусом (1 столовая ложка), перцем и солью.

После этого нарежьте ломтиками отварной язык и уложите на середину блюда так, чтобы один ломтик покрывал до половины другой, затем полейте оставшимся уксусом, смешанным с растительным маслом, и выложите по кругу приготовленную овощную смесь.

Сверху салат посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки, украсьте сладким перцем, нарезанным крупными полосками, и подайте к столу.

Салат из курицы с экзотическими фруктами

Ингредиенты: 500 г куриного филе, 200 мл растительного масла, 3 апельсина, 3 киви, 1 яичный желток, 3 столовые ложки сливочного йогурта, 2 столовые ложки апельсинового сока, 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промойте, посолите и поперчите, затем обжарьте на сковороде в растительном масле (100 мл) до появления золотистой корочки, после этого накройте сковороду крышкой и тушите 15 минут.

Апельсины очистите, разделите на дольки и снимите с каждой кожицу. Киви очистите и нарежьте кружочками.

Яичный желток взбейте с солью, перцем и апельсиновым соком, перемешайте, продолжая взбивать, постепенно добавляйте оставшееся растительное масло, потом положите йогурт и лук.

Готовое филе нарежьте полосками, смешайте с апельсинами и киви, выложите в салатник и полейте приготовленной заправкой. Салат аккуратно перемешайте и подайте к столу.

Салат «Восточный»

Ингредиенты: 300 г тофу (соевого творога), 150 г ростков сои, 100 г зеленого салата, 50 г щавеля, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки измельченной зелени петрушки, 2 столовые ложки крахмала, 2 столовые ложки лимонного сока; для заправки – 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка фруктового уксуса, 1 столовая ложка меда, 1 чайная ложка горчицы, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Соевый творог нарежьте ломтиками, обваляйте в крахмале, обжарьте на сковороде в растительном масле до появления корочки, затем выложите на блюдо, полейте лимонным соком, посолите и поперчите.

Ростки сои обдайте кипятком, а затем облейте холодной водой, салат и щавель вымойте, нарежьте, перемешайте с соевыми ростками и выложите на блюдо.

Из растительного масла, уксуса, горчицы, меда, соли и перца приготовьте маринад и полейте им салат. Дайте настояться в прохладном месте в течение 30–40 минут, затем аккуратно перемешайте, посыпьте салат зеленью петрушки и подайте к столу.

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.