



Кулинария

Юлия Маскаева

**500 романтических ужинов**

«ВЕЧЕ»

**Маскаева Ю. В.**

500 романтических ужинов / Ю. В. Маскаева — «ВЕЧЕ»,  
— (Кулинария)

Романтическое свидание каждый представляет по-своему. Одни видят его на морском побережье на фоне прибоя и загадочного мерцания звезд, другие предпочитают домашнюю уютную обстановку. Но практически все считают, что лучше всего свидание пройдет за красиво оформленным столом. В данном издании собраны рецепты наиболее интересных блюд, которые можно легко и быстро приготовить самостоятельно.

© Маскаева Ю. В.

© ВЕЧЕ

## Содержание

Введение	5
Ужин «Путешествие в Австрию»	6
Ужин «Синяя птица»	8
Ужин «В долине Дуная»	10
Ужин «Вена»	12
Ужин «Кайзер»	14
Ужин «Феерия»	16
Ужин «Австрийская мозаика»	18
Ужин «Мирабель»	20
Ужин «Рейнские вечера»	22
Конец ознакомительного фрагмента.	24

# Юлия Маскаева

## 500 романтических ужинов

### Введение

Обязательными атрибутами романтических встреч являются тихая лирическая музыка, зажженные свечи, цветы с нежным ароматом и ужин на двоих. Правильно подобранные, они помогают отрешиться от насущных проблем и создать особое настроение.

Во время подготовки для встречи следует уделить внимание каждому элементу внешнего убранства. Если это музыка, то она должна являться только фоном для беседы, быть тихой и спокойной. Свечи рекомендуется использовать только самые красивые, можно ароматические. Подсвечники могут быть самыми разнообразными, но обязательно дорогими, соответствующими стилю интерьера. Внешнее убранство помещения, где накрыт стол, не должно быть чересчур торжественным.

Самое большое значение имеют красиво оформленный стол и вкусно приготовленный ужин, так как они доставляют огромное эстетическое удовольствие. Главным атрибутом романтического ужина является, конечно же, еда.

С древних времен пища являлась сильнейшим афродизиак, обостряющим чувства и усиливающим любовное влечение. Наши предки гораздо больше внимания уделяли свойствам продуктов и умели использовать их по назначению. Так, например, известно, что самыми сильными возбуждающими свойствами обладают пряные травы и специи (например, кунжут, корица, шалфей), а также морепродукты (особенно моллюски), красная икра и др.

Прежде чем приступать к приготовлению ужина, не лишним будет поинтересоваться у гостя (или гостьи) об его (ее) кулинарных предпочтениях. Особой изюминкой может стать оформление стола в определенном стиле, например, в итальянском. В таком случае стол можно накрыть на открытой террасе, а меню составить из блюд, считающихся традиционными для этой страны.

Практически ни один ужин не обходится без напитков и коктейлей, которые могут стать прекрасным дополнением к угощению. Они готовятся на основе любых алкогольных напитков: водки, коньяка, вина, рома, ликера, шампанского, даже пива. Безалкогольные коктейли делаются на основе фруктовых и овощных соков, кофе, молока, мороженого и т. д.

## **Ужин «Путешествие в Австрию»**

### **Салат из кислой капусты и грибов**

#### *Ингредиенты*

Капуста кислая – 200 г, грибы маринованные – 100 г, лук репчатый – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, уксус яблочный – 1 ст. ложка, зелень укропа – 0,5 пучка, тмин, сахар, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Лук очищают, нарезают полукольцами, добавляют сахар и соль по вкусу, сбрызгивают уксусом, тщательно перетирают и оставляют на 10-15 мин.

Капусту отжимают, смешивают с нарезанными ломтиками грибами и луком. Масло смешивают с тмином и заправляют им салат.

Готовый салат украшают веточками укропа.

### **Жаркое из свинины**

#### *Ингредиенты*

Свинина – 500 г, жир – 100 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., корень сельдерея – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

*Для соуса* Вино – 100 мл, сливки – 50 мл, бульон мясной – 50 мл, мука – 1 ст. ложка, зелень петрушки и шпината – по 0,5 пучка.

#### *Способ приготовления*

Мясо нарезают ломтиками толщиной 1-2 см, каждый слегка отбивают, солят, перчат, присыпают мукой и жарят на жире с двух сторон до появления золотистой корочки.

Морковь, сельдерей и лук очищают, нарезают и жарят на сливочном масле до золотистого цвета.

Для приготовления соуса оставшийся после жаренья мяса сок процеживают, добавляют вино, сливки, бульон, муку и при постоянном помешивании нагревают до загустения. В готовый соус добавляют измельченную зелень петрушки и шпината.

В сковороде кладут обжаренные овощи, затем ломтики мяса, заливают готовым соусом и прогревают 5-10 мин.

Готовое блюдо гарнируют картофельным пюре или клецками.

### **Клецки**

#### *Ингредиенты*

Мука – 250 г, яйца – 2 шт., жир – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Из муки, яиц, соли и 0,4 стакана воды замешивают тесто и с помощью двух столовых ложек разделяют его на клецки. Их опускают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде и обжаривают в жире до золотистого цвета.

### **Рулетики из слоеного теста с ветчиной**

#### *Ингредиенты*

Тесто слоеное – 450 г, ветчина – 400 г, яйца вареные – 2 шт., майонез – 3 ст. ложки, листья салата и зелень петрушки – по 1 пучку.

*Способ приготовления*

Ветчину нарезают тонкими ломтиками. Майонез смешивают с желтками и измельченной зеленью петрушки. Слоеное тесто раскатывают слоем толщиной примерно 0,3 см и разрезают на прямоугольники размером примерно 7 – 10 см. На каждый прямоугольник из слоеного теста кладут ломтик ветчины, смазывают приготовленным соусом, сворачивают рулетом и запекают в духовом шкафу до золотистого цвета.

Готовые рулеты охлаждают, выкладывают на листья салата и украшают кружками белков.

### **Яблочный штрудель**

*Ингредиенты для теста* Мука – 250 г, масло топленое – 250 г, желток яичный – 1 шт., масло растительное – 1 ч. ложка, сок лимонный – 0,5 ч. ложки, соль по вкусу.

*Для начинки* Яблоки – 1 кг, сахар – 100 г, изюм – 50 г, сухари панировочные – 50 г, масло сливочное – 1 ст. ложка, корица по вкусу.

*Способ приготовления*

Муку просеивают на доску горкой и делают в ней углубление. В него вбивают желток, добавляют 200 г топленого масла, соль, 3-4 ст. ложки теплой воды, лимонный сок и вымешивают тесто до тех пор, пока оно не станет эластичным и не начнет отставать от рук.

Готовое тесто накрывают салфеткой и ставят в прохладное место.

Яблоки моют и нарезают ломтиками, изюм перебирают и моют.

Чистый сухой стол накрывают салфеткой, густо посыпают мукой и выкладывают на нее тесто.

Его посыпают мукой, слегка раскатывают скалкой, смазывают топленным маслом и растягивают руками до тех пор, пока тесто не станет совсем прозрачным.

Затем тесто обрезают по краям, слегка смазывают сливочным маслом и посыпают сухарями.

Сверху кладут ломтики яблок, изюм, посыпают сахаром и корицей и сворачивают рулетом.

Штрудель смазывают сверху топленным маслом, перекладывают на смазанный растительным маслом противень и выпекают в духовом шкафу до готовности.

Готовый горячий штрудель посыпают сахаром.

## **Ужин «Синяя птица»**

### **Салат «Праздничный»**

#### *Ингредиенты*

Говядина вареная – 300 г, майонез – 200 г, горошек зеленый консервированный – 150 г, сметана – 100 г, огурцы соленые – 4 шт., яйца – 4 шт., картофель – 2 шт., гранат – 1 шт., горчица – 1 ч. ложка, зелень укропа и петрушки – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Картофель отваривают в мундире, остужают, очищают от кожицы и нарезают соломкой.

Яйца варят вкрутую, остужают, очищают и нарезают кубиками. Огурцы очищают от кожицы и нарезают соломкой, мясо – полосками.

Все продукты соединяют, добавляют зеленый горошек и горчицу, солят, перчат, заправляют майонезом и сметаной и тщательно перемешивают.

Готовый салат перекладывают в салатницу, посыпают измельченной зеленью и украшают зернами граната.

### **Картофель, фаршированный куриным фаршем**

#### *Ингредиенты*

Фарш куриный – 200 г, сало – 100 г, картофель – 8 шт., чеснок – 1 долька, перец сладкий – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сливки – 3 ст. ложки, масло растительное – 2 ст. ложки, сыр тертый – 2 ст. ложки, тмин – 1 ч. ложка, тимьян – 1 ч. ложка, соль, перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Картофель отваривают в соленой воде с добавлением тмина, очищают от кожуры, разрезают на половинки, чайной ложкой удаляют сердцевину, перетирают ее со сливками и куриным фаршем.

Чеснок, сладкий перец и лук очищают и измельчают.

Сало, нарезанное кубиками, растапливают в сковороде, вливают растительное масло, добавляют куриный фарш и нашинкованные овощи. Ингредиенты приправляют солью, тимьяном, перцем и жарят 5 мин.

Половинки картофеля начиняют фаршем, посыпают тертым сыром, выкладывают на противень, предварительно смазанный маслом, и запекают в духовке 20 мин.

### **Крем с шампанским**

#### *Ингредиенты*

Яйца – 8 шт., шампанское – 400 мл, сахар – 200 г, сливки взбитые – 100 г, желатин – 40 г, вода кипяченая – 200 мл.

#### *Способ приготовления*

Желатин разводят теплой кипяченой водой (100 мл). Яйца аккуратно разбивают, белки отделяют от желтков. В эмалированной кастрюле соединяют 5 яичных желтков с 3 белками, добавляют сахар, все тщательно растирают, ставят на паровую баню и, помешивая, нагревают 3-5 мин.

Кастрюлю снимают с огня, добавляют шампанское, оставшуюся воду, снова ставят на паровую баню и при помешивании доводят смесь до загустения. Добавляют разведенный жела-



тин, помешивая, нагревают смесь в течение 3 мин, затем остужают, поставив на 20 мин в прохладное место. Оставшиеся яичные белки взбивают миксером в тугую пену и добавляют в приготовленную смесь. Затем небольшими

порциями вводят взбитые сливки, все тщательно перемешивают.

Готовый крем выкладывают в форму и ставят в прохладное место на 5-6 ч.

## **Ужин «В долине Дуная»**

### **Салат из говядины с каперсами**

#### *Ингредиенты*

Говядина отварная – 300 г, огурец маринованный – 1 шт., яйца – 2 шт., лук репчатый – 1 шт., перец сладкий – 2 шт., зелень петрушки и сельдерея – по 0,5 пучка.

*Для маринада* Уксус винный – 2 ст. ложки, масло оливковое – 2 ст. ложки, каперсы – 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Огурец натирают на мелкой терке, мясо нарезают небольшими кусочками, лук и перец – полукольцами. Продукты смешивают, заливают маринадом и ставят в прохладное место на 20-30 мин.

Для приготовления маринада смешивают уксус, оливковое масло, соль, перец, каперсы.

Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и нарезают кружками.

Маринованные мясо и овощи перекладывают в салатницу, украшают кружками яиц и посыпают измельченной зеленью петрушки и сельдерея.

### **Грудинка телячья фаршированная**

#### *Ингредиенты*

Грудинка телячья – 500 г, батон – 100 г, сухари панировочные – 100 г, горошек зеленый консервированный – 100 г, жир – 70 г, миндаль измельченный – 50 г, сливки – 100 мл, яйца – 2 шт., лимон – 1 шт., чеснок – 2 дольки, коньяк – 3 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень шпината, петрушки и листья салата – по 1 пучку, мускат, соль, перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Грудинку моют, солят и в нижней части осторожно надрезают, чтобы получился карман.

Для приготовления начинки яйца смешивают со сливочным маслом, добавляют размоченный в 50 мл сливок батон, миндаль, измельченную зелень шпината и петрушки, лимонный сок, мускат, соль, перец, немного панировочных сухарей.

Полученный фарш тщательно вымешивают, если он получается слишком густым, его можно разбавить сливками, в обратном случае добавляют панировочные сухари.

Фаршем начиняют карман, зашивают его нитками или скрепляют деревянными шпажками. Грудинку натирают перцем и чесноком и жарят в жире до золотистой корочки.

Затем вливают немного воды, тушат до готовности. Готовую грудинку освобождают от ниток и шпажек, нарезают порционными кусками и кладут на блюдо на листья салата.

Оставшийся от жарки сок процеживают, вливают коньяк и оставшиеся сливки, добавляют муку, солят, перчат и варят до загустения.

Грудинку поливают приготовленным соусом и украшают кружками лимона. Гарнируют консервированным зеленым горошком.

### **Ассорти овощное**

#### *Ингредиенты*

Капуста цветная – 100 г, капуста брюссельская – 100 г, фасоль стручковая – 100 г, спаржа – 100 г, горошек зеленый – 100 г, масло сливочное – 100 г, сыр тертый – 50 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., зелень сельдерея и петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Капусту, фасоль, спаржу, сельдерей и горошек очищают, моют, отваривают по отдельности в подсоленной воде и откидывают на дуршлаг. Морковь и лук мелко нарезают и жарят на масле до золотистого цвета, добавляют отварные овощи и слегка обжаривают.

Готовое блюдо посыпают тертым сыром и измельченной зеленью петрушки и сельдерея.

### **Баба ромовая с ванилином**

*Ингредиенты*

Мука – 300 г, дрожжи – 20 г, молоко – 100 мл, масло сливочное – 150 г, изюм – 50 г, желтки яичные – 4 шт., сахар – 2 ст. ложки, пудра сахарная – 2 ст. ложки, ром – 1 ст. ложка, цедра 0,5 лимона, ванилин по вкусу.

*Способ приготовления*

Дрожжи разводят в теплом молоке, добавляют масло, сахар, ванилин, ром, цедру лимона, желтки и перемешивают. Затем добавляют муку и тщательно вымешивают тесто. Когда оно начнет бродить, добавляют промытый изюм.

Готовое тесто раскладывают по формам и выпекают до готовности.

Перед подачей ромовую бабу посыпают сахарной пудрой.

## **Ужин «Вена»**

### **Салат из чечевицы**

#### *Ингредиенты*

Чечевица – 200 г, ревень – 50 г, картофель – 3 шт., яйца – 2 шт., огурец маринованный – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, уксус яблочный – 1 ч. ложка, сахар, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Чечевицу варят в подсоленной воде до готовности и откидывают на дуршлаг. Картофель и ревень варят в подсоленной воде до готовности, охлаждают, очищают и вместе с огурцом нарезают кубиками. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Все продукты смешивают и поливают заправкой.

Для приготовления заправки смешивают масло, горчицу, соль, сахар и уксус.

### **Петух жареный**

#### *Ингредиенты*

Тушка петуха, сухари панировочные – 100 г, масло растительное – 100 г, яйцо – 1 шт., лимон – 1 шт., чеснок – 5 долек, зелень петрушки – 1 пучок, перец красный молотый, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Тушку моют, натирают чесноком, перцем, солью, нарезают на порционные куски. Каждый обмакивают во взбитое яйцо, панируют в сухарях и жарят на масле до готовности.

Куски петуха кладут на блюдо и украшают веточками петрушки и кружками лимона. Гарнируют картофельным пюре или тушеными овощами.

### **Фасоль зеленая тушеная**

#### *Ингредиенты*

Фасоль зеленая – 300 г, сметана – 100 мл, бульон мясной – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., масло сливочное – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, сок лимонный – 1 ст. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, специи, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Фасоль моют, нарезают кусками длиной 3-4 см, варят в подсоленной воде до готовности, откидывают на дуршлаг и дают стечь воде.

Лук и сельдерей очищают, мелко нарезают, жарят на сливочном масле до золотистого цвета, вливают горячий бульон и тушат 3-4 мин. Затем вливают сметану, лимонный сок, добавляют специи, соль, муку и прогревают до загустения, непрерывно помешивая. В готовый соус добавляют измельченную зелень петрушки.

Фасоль перекладывают на блюдо и поливают приготовленным соусом.

### **Рулеты из омлета**

#### *Ингредиенты*

Сыр тертый – 50 г, молоко – 100 мл, яйца – 4 шт., мука – 2 ст. ложки, масло сливочное – 2 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, зелень шпината, петрушки и укропа – по 0,5 пучка, специи, соль по вкусу.

*Способ приготовления*

Яйца взбивают с молоком, солью, мукой и специями до образования пышной массы и жарят на сливочном масле с двух сторон до золотистой корочки.

Сыр смешивают с измельченной зеленью укропа и шпината и заправляют сметаной.

Готовый омлет разрезают на небольшие прямоугольники, на каждый кладут начинку и сворачивают рулетом.

Рулеты перекладывают на блюдо и украшают веточками петрушки.

## **Пирог «Линцер»**

*Ингредиенты*

Масло сливочное – 200 г, пудра сахарная – 200 г, мука -

200 г, миндаль измельченный – 50 г, желтки яичные – 4 шт., джем вишневый или смородиновый – 100 г, цедра лимонная – 1 ст. ложка, масло растительное – 1 ч. ложка, разрыхлитель для теста – 1 пакетик, ванилин, корица, гвоздика молотая по вкусу.

*Способ приготовления*

Взбивают 3 желтка и сахарную пудру в крепкую пену. Добавляют сливочное масло, миндаль, лимонную цедру, ванилин, гвоздику, корицу, разрыхлитель и еще раз тщательно взбивают.

Затем добавляют муку, замешивают эластичное тесто и делят его на 2 неравные части.

Большую часть раскатывают и кладут в форму, предварительно смазанную растительным маслом и посыпанную мукой. Сверху тесто смазывают джемом.

Из оставшегося теста делают плетенку и кладут ее поверх начинки. Пирог смазывают взбитым желтком и выпекают в духовом шкафу до готовности.

Готовый пирог посыпают сахарной пудрой.

## Ужин «Кайзер»

### Салат из стручковой фасоли и бекона

#### *Ингредиенты*

Фасоль стручковая зеленая – 200 г, бекон – 200 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, яйца – 4 шт., картофель – 1 шт., гранат – 1 шт., сметана – 3 ст. ложки, горчица – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 0,5 пучка, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Фасоль отваривают в подсоленной воде и откидывают на дуршлаг. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают (1 желток оставляют для приготовления соуса). Картофель варят, охлаждают, очищают и вместе с беконом нарезают кубиками. Продукты смешивают, добавляют зеленый горошек, солят.

Для приготовления соуса смешивают сметану, лимонный сок и горчицу.

Салат заправляют приготовленным соусом, посыпают измельченной зеленью петрушки и украшают зернами граната.

### Свинина в соусе с хреном

#### *Ингредиенты*

Свинина (мякоть) – 1 кг, масло сливочное – 70 г, сливки – 100 мл, лук репчатый – 1 шт., лист лавровый – 2 шт., гвоздика – 2 шт., чеснок – 2 дольки, хрен тертый – 3 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, сахар – 1 ч. ложка, зелень петрушки – 1 пучок, соль, перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо промывают, заливают горячей водой (чтобы полностью покрывала мясо), доводят до кипения и несколько раз снимают пену. Затем добавляют лавровый лист, гвоздику, чеснок, сахар, перец и соль. Лук нарезают на 2 части, кладут на разогретую и смазанную сливочным маслом сковороду, жарят до золотистого цвета, затем опускают в бульон. Мясо варят до готовности и вынимают из бульона.

Для приготовления соуса муку обжаривают в масле до золотистого цвета, вливают немного мясного бульона, сливки и варят до загустения. Затем добавляют хрен, измельченную зелень петрушки и прогревают 2-3 мин.

Готовое мясо нарезают порционными кусками и поливают соусом.

Гарнируют отварным картофелем или клецками.

### Клецки с грибами по-венски

#### *Ингредиенты*

Картофель – 500 г, грибы – 200 г, молоко – 100 мл, масло сливочное – 3 ст. ложки, зелень петрушки и укропа – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Грибы промывают, варят до готовности, мелко нарезают. Картофель очищают, моют, натирают на мелкой терке, отжимают сок и заливают горячим молоком. Смешивают грибы и картофель, добавляют соль, измельченную зелень петрушки и укропа и тщательно перемешивают.

С помощью 2 столовых ложек из получившейся массы формируют клецки и варят их в подсоленной воде до готовности.

Готовые клецки откидывают на дуршлаг, при подаче поливают растопленным сливочным маслом.

### **Шницель по-венски**

#### *Ингредиенты*

Свинина – 500 г, сухари панировочные – 100 г, мука – 100 г, масло растительное – 100 г, яйца – 2 шт., сок лимонный – 3 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, листья салата – 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо нарезают порционными ломтиками, каждый отбивают с двух сторон, перчат. Яйца взбивают со сметаной и солью в крепкую пену. Шницели окунают в получившуюся смесь, панируют в муке, затем опять окунают в яичную смесь, панируют в сухарях и жарят на масле до золотистой корочки.

Готовые шницели сбрызгивают лимонным соком и выкладывают на блюдо на листья салата.

### **Пирог с миндалем**

#### *Ингредиенты*

Мука – 300 г, миндаль измельченный – 50 г, изюм без косточек – 50 г, молоко – 250 мл, желтки яичные – 6 шт., сахар – 5 ст. ложек, масло топленое – 3 ст. ложки, масло растительное – 1 ч. ложка, разрыхлитель – 1 пакетик, корица, соль по вкусу.

*Для крема* Сметана – 200 мл, пудра сахарная – 3 ст. ложки, ванилин по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Смешивают сметану, сахарную пудру, ванилин.

Желтки, молоко, сахар, топленое масло, соль и разрыхлитель взбивают в крепкую пену. Добавляют муку, замешивают тесто и делят его на 2 части. Одну часть выпекают на растительном масле, в другую добавляют миндаль, изюм и также выпекают до готовности. Коржи смазывают кремом и посыпают корицей.

## Ужин «Феерия»

### Салат из лосося с бобовыми ростками

#### *Ингредиенты*

Лосось консервированный – 200 г, ростки бобовые – 200 г, помидоры – 2 шт., перец чили зеленый – 1 шт., майонез – 2 ст. ложки, соус китайский – 1 ст. ложка, зелень сельдерея – 1 пучок, латук – 2 стебля, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Рыбу измельчают вместе с костями, соединяют с бобовыми ростками, небольшим количеством измельченного сельдерея, солят и заправляют майонезом, смешанным с китайским соусом.

Готовый салат выкладывают в салатницу и перед подачей к столу украшают латуком, ломтиками помидоров и тонкими полосками перца чили.

### Судак с грибами

#### *Ингредиенты*

Судак – 1 кг, грибы белые – 200 г, картофель – 5 шт., лук репчатый – 2 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сметана – 1 ст. ложка, зелень укропа, петрушки и кинзы – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Рыбу очищают от чешуи, потрошат, промывают, отрезают голову, хвост и плавники, нарезают порционными кусками. Грибы промывают, мелко нарезают, кладут в кастрюлю, заливают водой и варят 20 мин, затем добавляют куски рыбы, очищенный и нарезанный кольцами лук, растительное масло, солят, перчат и тушат 15 мин. Добавляют нарезанный кубиками вареный картофель, сметану, мелко нарезанную зелень петрушки, укропа и кинзы и тушат еще 2-3 мин.

### Торт с цукатами

#### *Ингредиенты*

Сахар – 400 г, масло сливочное – 250 г, молоко сгущенное – 200 г, мука – 160 г, цукаты – 100 г, мармелад – 100 г, яйца – 10 шт., лимон – 1 шт., масло растительное – 1 ст. ложка, ликер клубничный – 1 ч. ложка, ванилин – 1 пакетик.

#### *Способ приготовления*

Яичные белки отделяют от желтков, взбивают с помощью миксера в крепкую пену. Желтки растирают с сахаром до бела, всыпают муку и тщательно перемешивают. В полученную массу вливают взбитые яичные белки, замешивают тесто, выкладывают его в круглую форму, смазанную растительным маслом и слегка присыпанную мукой.

Торт выпекают 30 мин в предварительно разогретой до температуры 200 °С духовке.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбивают со сгущенным молоком, ванилином и ликером.

Остывший бисквит разрезают по горизонтали на 2 пласта, пропитывают лимонным соком и прослаивают кремом.



Верх и бока торта смазывают кремом, посыпают бисквитной крошкой, украшают измельченными цукатами и мармеладом и подают к кофе или чаю.

## Ужин «Австрийская мозаика»

### Закуска по-венски

#### *Ингредиенты*

Ветчина – 200 г, капуста брюссельская – 200 г, грибы маринованные – 50 г, морковь отварная – 2 шт., огурцы маринованные – 2 шт., желток яичный – 1 шт., сметана – 3 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, горчица – 0,5 ч. ложки, соль, перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Ветчину нарезают ломтиками. Капусту разбирают на кочешки, варят в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и дают стечь воде. Отдельно варят морковь, очищают и нарезают кружками. Грибы и огурцы нарезают кубиками.

Из сметаны, желтка, горчицы и лимонного сока готовят соус.

На плоское блюдо выкладывают ломтики ветчины, в центре кладут горкой капусту, вокруг нее – кружки моркови, грибы и огурцы, солят, перчат. Готовую закуску поливают соусом.

### Мясо с пряностями

#### *Ингредиенты*

Телятина – 500 г, лук репчатый – 1 шт., корень сельдерея – 1 шт., морковь – 1 шт., сок гранатовый – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ст. ложка, трава тимьяна и розмарина – по 2 веточки, листья петрушки, шпината, базилика – по 0,5 пучка, лист лавровый – 2 шт., соль, перец душистый горошком по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Мясо промывают, заливают водой и варят на слабом огне. Сняв пену несколько раз, добавляют измельченные корни, лавровый лист, соль.

Примерно за 30 мин до готовности добавляют тимьян, розмарин, душистый перец, шпинат и базилик.

Лук очищают, нарезают кольцами и жарят на масле до золотистого цвета.

Готовое мясо нарезают порционными кусками, сверху кладут кольца лука, сбрызгивают гранатовым соком и украшают веточками петрушки. Гарнируют картофельным пюре и отварными или маринованными овощами.

### Овощи маринованные

#### *Ингредиенты*

Капуста цветная – 100 г, капуста брюссельская – 100 г, грибы маринованные – 50 г, горошек зеленый консервированный – 50 г, уксус винный – 100 мл, морковь – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки, сахар, специи, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Цветную капусту разбирают на соцветия, брюссельскую на кочешки, морковь очищают и натирают на средней терке. Смесь посыпают сахаром, солью и специями, заливают уксусом, перетирают руками и оставляют на 20-30 мин.

Готовую смесь тщательно отжимают, добавляют горошек, измельченные грибы и поливают маслом.

## **Десерт сливочный**

### *Ингредиенты*

Творог – 200 г, орехи грецкие измельченные – 100 г, сливки – 200 мл, пудра сахарная – 70 г, шоколад тертый – 2 ст. ложки, ванилин по вкусу.

### *Способ приготовления*

Творог протирают через сито, смешивают с сахарной пудрой и орехами. Отдельно взбивают сливки до получения крепкой пены, смешивают с творожной массой и ванилином. Готовый десерт посыпают тертым шоколадом.

## **Ужин «Мирабель»**

### **Салат из ветчины и спаржи**

#### *Ингредиенты*

Ветчина – 200 г, спаржа – 100 г, помидоры – 2 шт., яблоки – 2 шт., сметана – 2 ст. ложки, сок гранатовый – 1 ч. ложка, сок лимонный – 1 ч. ложка, листья салата, зелень петрушки – по 0,5 пучка, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Спаржу моют, нарезают, отваривают в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг и дают стечь воде. Яблоки моют, удаляют сердцевину, нарезают дольками и сбрызгивают лимонным соком. Ветчину нарезают кубиками, помидоры – кружками. Сметану смешивают с гранатовым соком.

Спаржу, яблоки и ветчину смешивают, заправляют сметаной, солят. Готовый салат выкладывают на плоское блюдо на листья салата, украшают веточками петрушки и кружками помидора.

### **Отбивные из свинины**

#### *Ингредиенты*

Свинина – 500 г, сухари панировочные – 200 г, ягоды смородины красной и белой – по 100 г, масло растительное – 100 мл, ананасовый сок – 100 мл, сливки – 100 мл, яйцо – 1 шт., ананас – 0,5 шт., крахмал – 1 ст. ложка, сахар, соль, перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Смородину протирают через сито, отжимают, сок нагревают и варят 15-20 мин на медленном огне. Затем добавляют сливки, ананасовый сок, сахар, соль, крахмал и варят до загустения.

Мясо нарезают ломтиками толщиной 1– 1,5 см, отбивают с 2 сторон, перчат. Каждую отбивную обмакивают во взбитое яйцо и панируют в сухарях.

Жарят на разогретом масле с 2 сторон до золотистой корочки.

Готовые отбивные перекладывают на блюдо, украшают кружками ананаса и поливают соусом.

Гарнируют рисом или овощным пюре.

### **Пюре овощное**

#### *Ингредиенты*

Картофель – 300 г, капуста цветная – 200 г, грибы маринованные – 100 г, масло сливочное – 80 г, молоко – 100 мл, петрушка – 0,5 пучка, соль по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Картофель очищают, варят в подсоленной воде до готовности, сливают отвар. Капусту разбирают на соцветия, варят в подсоленной воде до готовности и откидывают на дуршлаг. Из картофеля, капусты, молока и масла готовят пюре.

Готовое пюре смешивают с измельченными грибами и посыпают измельченной зеленью петрушки.

## Торт фруктовый

### *Ингредиенты*

Мука – 250 г, масло сливочное – 200 г, сахар – 100 г, виноград без косточек – 100 г, клубника – 50 г, яйца – 2 шт., бананы – 2 шт., персики – 1 шт., киви – 1 шт., апельсин – 1 шт., сухари панировочные – 2 ст. ложки, пудра сахарная – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ч. ложка, цедра лимонная – 0,5 ч. ложки, сода – 0,4 ч. ложки, ванилин по вкусу.

### *Способ приготовления*

Фрукты моют, очищают, виноград, бананы, персики и киви нарезают кружками, апельсин разделяют на дольки.

Яйца, сахар и сливочное масло взбивают, добавляют соду, цедру, муку, ванилин и замешивают тесто.

Форму для выпечки смазывают маслом, посыпают сухарями. Тесто делят на 2 неравные части.

Большую выкладывают в подготовленную форму, разравнивают, сверху кладут фрукты, посыпают их сахарной пудрой. Оставшееся тесто натирают на крупной терке и получившейся крошкой посыпают поверх фруктов. Выпекают в духовом шкафу до готовности.

Готовый торт украшают ягодами клубники.

## Ужин «Рейнские вечера»

### Салат селедочный

#### *Ингредиенты*

Филе сельди – 300 г, картофель – 3 шт., яйца – 2 шт., огурец маринованный – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., яблоко – 1 шт., масло оливковое – 2 ст. ложки, уксус столовый – 1 ч. ложка, зелень петрушки и листья салата – по 0,5 пучка, сахар, соль, перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Лук очищают, нарезают полукольцами, посыпают сахаром, солью, заливают уксусом, слегка перетирают руками и оставляют на 10-15 мин. Картофель варят в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают кубиками. Яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают и измельчают. Огурец очищают от кожицы, удаляют семена, у яблока удаляют сердцевину и нарезают их ломтиками. Филе сельди нарезают небольшими кусочками. Продукты смешивают, солят, перчат и заправляют маслом.

Готовый салат посыпают измельченной зеленью петрушки и салата.

### Судак в кляре

#### *Ингредиенты*

Филе судака – 500 г, майонез – 100 г, мука – 100 г, масло растительное – 100 мл, пиво – 120 мл, яйца – 2 шт., лимон – 1 шт., соус томатный – 2 ст. ложки, сок лимонный – 1 ст. ложка, масло оливковое – 2 ст. ложки, зелень петрушки и базилика – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Филе моют, нарезают небольшими ломтиками, солят, перчат, сбрызгивают лимонным соком, поливают оливковым маслом, посыпают измельченной зеленью петрушки и базилика и оставляют на 15-20 мин.

Для приготовления кляра желтки взбивают с пивом, смешивают с мукой и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем добавляют взбитые с солью белки и еще раз перемешивают.

Маринованную рыбу обмакивают в кляр и жарят на растительном масле до образования золотистой корочки.

Готовую рыбу складывают горкой на плоском блюде, поливают соусом, приготовленным из майонеза и томатного соуса, и украшают кружками лимона.

### Запеканка овощная

#### *Ингредиенты*

Майонез – 100 г, сметана – 100 г, картофель – 6 шт., морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., масло сливочное – 3 ст. ложки, сухари панировочные – 2 ст. ложки, масло растительное – 1 ч. ложка, зелень петрушки, лук зеленый – по 0,5 пучка, соль, перец по вкусу.

#### *Способ приготовления*

Картофель и морковь очищают и нарезают тонкими кружками. Зеленый лук и петрушку перебирают и измельчают. В сковороде растапливают 1 ст. ложку сливочного масла и обжаривают в нем очищенный и нарезанный полукольцами репчатый лук до золотистого цвета.

Форму для запекания смазывают растительным маслом и слоями укладывают картофель, морковь, репчатый лук, солят, перчат, посыпают измельченной зеленью петрушки, зеленым луком и сухарями. Сверху кладут кусочки оставшегося сливочного масла, поливают смесью из сметаны и майонеза и запекают до готовности.

### **Трубочки со сливками**

## **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.