

РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!



- холодные и горячие закуски
- салаты • заливные блюда
- супы • выпечка

Книга-подарок для каждой хозяйки!

Сергей Павлович Кашин
Рыбные деликатесы
по-домашнему
Серия «Кулинарные фантазии»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=5972513

*Рыбные деликатесы по-домашнему / [сост. С. П. Кашин].: РИПОЛ
классик; Москва; 2012
ISBN 9785386110567*

Аннотация

В мире так много рецептов различных рыбных блюд, которые хочется попробовать! Рыбные руле-тики, заливная осетрина, гуляш из кальмаров, карп с яблоками. Одни эти названия заставляют облизнуться!

В этой книге вы найдёте рецепты различных кушаний из рыбы и морепродуктов: салатов, холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, супов, заливок и выпечки.

Приятного аппетита!

Содержание

Холодные закуски	5
Бутерброды «Волна»	5
Бутерброды «Шпротинка»	6
Бутерброды «Прибалтика»	7
«Килечная паста»	8
«Креветочная паста»	9
«Морская паста»	10
Рыба в желе	11
Рыбные рулетики	12
Креветки в майонезном соусе	13
Морской винегрет	14
Рыбный десерт	15
«Рыбье одиночество»	16
«Невыразимое»	17
Бутерброды «Русские»	18
Бутерброды «Жизнь зарождается»	19
Бутерброды с паштетом	20
Бутерброды «Деликатесные»	21
Бутерброды «Рыбные»	22
Бутерброды «Атлантические»	23
«Для гурманов»	24
«Селедочка»	25
«Филиппинское чудо»	26

Торт из креветок «Экзотика»	27
«Крабовое гнездышко»	28
«Мировой закусон»	29
Рулет из кальмаров «Эльниньо»	30
«Я на солнышке лежу»	32
Паштет «Доброе утро»	33
Винегрет «Доживем до понедельника»	34
«Корзиночка с сюрпризом»	35
«Мухомор»	36
Сациви «А-ля Гиви»	37
«Плавучий остров»	38
Рулет «Полет фантазии»	39
«Император»	41
«Простой»	42
Торт «В гостях у Нептуна»	43
«Завтрак на траве»	45
«Удачная рыбалка»	46
«Сюрприз»	47
Горячие закуски	48
«Карто с сюрпризом»	48
«Специально для лентяев»	50
«Летняя зима»	51
«Улыбка графа Дракулы»	52
«Дюймовочка»	53
«Крабовая горка»	54
Конец ознакомительного фрагмента.	55

Составитель С. П. Кашин

Рыбные деликатесы по-домашнему

Холодные закуски

Бутерброды «Волна»

Ингредиенты

1 батон, 100 г масла, 3 яйца, филе 1 сельди, майонез, соль, зелень (любая)

Способ приготовления

Приготовьте смесь из масла, мелко нарубленных яиц и майонеза. Покройте этой массой ломтики батона, а сверху положите кусочки сельди и украсьте зеленью.

Бутерброды «Шпротинка»

Ингредиенты

1 батон или булка, 1 банка шпрот, 50 г масла, 1 яйцо

Способ приготовления

Разомните содержимое банки, добавьте размягченное сливочное масло и протертое вареное яйцо. Этой массой намажьте кусочки батона.

Бутерброды «Прибалтика»

Ингредиенты

Хлеб, филе 1 сельди, 100 г сыра, 100 г масла, 2 вареных яйца, соль, зелень (любая)

Способ приготовления

Сыр натрите на терке и смешайте с маслом. Этой массой намажьте хлеб, положите на него кружочки яйца, кусочки сельди и украсьте зеленью.

«Килечная паста»

Ингредиенты

259 г соленой кильки, 180 г сливочного масла, специи (любые)

Способ приготовления

Подготовленную кильку пропустите через мясорубку и разотрите с размягченным маслом, добавьте специи.

«Креветочная паста»

Ингредиенты

*300 г креветок, 200 г сливочного масла, 1 вареное яйцо,
соль*

Способ приготовления

Креветки отварите в подсоленной воде, немного остудите, очистите и прокрутите через мясорубку вместе с яйцом.

Разотрите креветочный фарш с маслом и посолите.

«Морская паста»

Ингредиенты

3 соленых огурца, 200 г кальмаров, 2 луковицы, масло для обжаривания

Способ приготовления

Кальмары отварите и прокрутите через мясорубку. Лук порубите и обжарьте в масле. Огурцы мелко порежьте, затем отожмите от лишнего сока и продолжайте обжаривать вместе с луком в течении 15 минут. Соедините полученную массу с прокрученными кальмарами. Добавьте немного майонеза и посолите.

Рыба в желе

Ингредиенты

1 кг речной рыбы, 2 чайные ложки желатина, 1 морковь, 1 луковица, соль, перец, зелень (любая), лимон

Способ приготовления

Рыбу вымойте, выпотрошите, удалите чешую. Отрежьте голову, хвост и варите около 30 минут. Добавьте соль, лавровый лист, луковицу, корень петрушки и опустите в воду подготовленные кусочки рыбы. Не допускайте, чтобы рыба развалилась в воде. Когда рыба будет готова, отделите мясо от костей и положите размягченное филе в глубокую посуду. Из рыбного бульона приготовьте желе. Для этого 2 чайные ложки желатина разведите в небольшом количестве воды, затем вылейте его в рыбный бульон (примерно ½ л.)

Блюдо, в которое вы уложили кусочки рыбы, украсьте фигурно нарезанной морковкой, кружочками лимона. Теперь залейте это все приготовленным бульоном с разведенным желатином и поставьте блюдо в холодное место. Желательно его готовить за день до наступления праздника.

Рыбные рулетики

Ингредиенты

0,5 кг нежирной рыбы, 1 морковь, 1 луковица, 2 чайные ложки желатина, зелень (любая), соль, перец

Способ приготовления

Отделите мясо рыбы от костей. Филе поперчите и посолите. Зелень порубите положите на кусочки рыбы. Скатайте ломтики в рулеты и свяжите ниткой. Рулетики отварите в чуть подсоленной воде. Через 15 минут выньте готовые рулетики и удалите нитки. Замочите желатин и растворите его в отваре. Когда он остынет, залейте им уложенные и украшенные зеленью петрушки, отварной морковкой и кольцами лука рыбные рулетики. Блюдо поставьте в холодное место для застывания.

Креветки в майонезном соусе

Ингредиенты

400 г креветок, 4 яйца, 3 морковки, 5 столовых ложек зеленого горошка, 2 луковицы, ½ банки майонеза, корень петрушки, зелень (любая), соль

Способ приготовления

Креветки варите 3 минуты в чуть подсоленной воде с добавлением корня петрушки. На блюдо уложите слой нарезанных кружочками вареных яиц и морковки, сверху – очищенные креветки, посыпьте зеленым горошком и украсьте кольцами лука, предварительно ошпаренного. Майонез смешайте с 50 г креветочного бульона и залейте креветки. Украсьте блюдо свежей зеленью и поставьте в холодильник для застывания.

Морской винегрет

Ингредиенты

200 г креветок, 150 г свежих или сушеных грибов, 3 соленых огурца, 3 морковки, 3 картофелины, 1 банка морской капусты, растительное масло, 1 луковица, 1 небольшая свекла

Способ приготовления

Отварите в подсоленной воде грибы. Креветки отварите и очистите. Все порежьте небольшими кубиками. Выложите в салатницу морскую капусту, порежьте отварные картофель, морковь и свеклу, мелкими кубиками – огурцы, полукольцами – лук. Перемешайте нарезанные продукты, посолите по вкусу и заправьте растительным маслом.

Рыбный десерт

Ингредиенты

800 г филе отварной рыбы, 1 чайная ложка соли, сок от одного лимона или лимонная кислота, 150 г чернослива, 3 морковки, 150 г кураги, 5 яблок (лучше зимних сортов), 100 г белого вина, 4–5 апельсинов, листья салата

Способ приготовления

Рыбное филе нарежьте кусочками, посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком. Отделите косточки чернослива от мякоти. Мелко нарежьте курагу вместе с мякотью чернослива. На крупной терке натрите морковь, яблоки. Ломтиками нарежьте очищенные от цедры апельсины. Листья салата положите в салатницу, выстлывая дно посуды. Теперь положите все вышеперечисленное на листья салата (предварительно интенсивно перемешав) и обильно залейте соком лимона с белым вином.

«Рыбье одиночество»

Ингредиенты

Черный или белый хлеб, шпроты или сардины, 100 г майонеза, 1 лимон, 1 соленый огурец

Способ приготовления

Буханку белого или черного хлеба разделите на четыре части, порежьте. На каждый из маленьких хлебных ломтиков нанесите тонким слоем майонез, положите кусочек огурца, на него – одну сардину или шпроту. Бутербродную композицию завершите прозрачным ломтиком лимона, который прикроет «одинокую рыбку».

«Невыразимое»

Ингредиенты

Батон, 50 г красной икры, 1 апельсин, 50 г сливочного масла, несколько ягод клюквы, крыжовника или смородины

Способ приготовления

Ломтики белого хлеба намажьте маслом, покройте икрой, сверху положите прозрачный кусочек апельсина, а в его центр – ягоду смородины или крыжовника.

Бутерброды «Русские»

Ингредиенты

150–200 г красной или черной икры, батон, 100–150 г сливочного масла, зелень укропа

Способ приготовления

Порежьте батон на куски средней толщины, намажьте их сливочным маслом не очень толстым слоем, затем положите сверху немного икры. Сливочное масло не должно быть очень жестким, иначе оно будет крошиться или резаться кусками не той толщины, которая вам нужна. Поэтому следует предварительно дать маслу постоять в тепле в течение 30–40 минут (в летнее время года – меньше).

Куски хлеба можно также обжарить до появления золотистой корочки. Когда вы пожарите их, дайте им немного остыть, чтобы сливочное масло не растекалось. Сверху на бутерброды положите веточки укропа.

Бутерброды «Жизнь зарождается»

Ингредиенты

1 банка красной икры, 4–5 яиц, 1 батон или ½ буханки ржаного хлеба, 100–150 г сливочного масла, 1 пучок лука-порея

Способ приготовления

Сварите яйца вкрутую. Порежьте батон или хлеб тонкими ломтиками, смажьте каждый из них тонким слоем сливочного масла, в середину каждого ломтика положите немного икры таким образом, чтобы по бокам осталось свободное место. Туда положите половинки вареного яйца.

Бутерброды с паштетом

Ингредиенты

½ буханки ржаного хлеба, 1 банка какого-нибудь паштета (шпротного, из свиной печени, из печени минтая и т. д.), 200 г сливочного масла, 2–3 небольших помидора

Способ приготовления

Порежьте хлеб небольшими ломтиками, смажьте каждый из них тонким слоем сливочного масла, которое предварительно подержите в тепле, чтобы оно стало достаточно мягким и ложилось на хлеб легко. Затем добавьте немного паштета на каждый кусок хлеба, а поверх него положите по одному кружочку помидора, который не должен быть слишком спелым.

Бутерброды «Деликатесные»

Ингредиенты

½ буханки ржаного хлеба или 1 батон, 1–2 банки шпрот в масле или консервированной салаки, 1 лимон

Способ приготовления

Порежьте хлеб небольшими кусками. При желании обжарьте их на сковороде, политой растительным маслом, до появления золотистой корочки, остудите.

Затем смажьте кусочки хлеба – обжаренного или необжаренного – тонким слоем сливочного масла, а сверху положите по 2–3 шпротины. Украсьте бутерброды дольками лимона.

Бутерброды «Рыбные»

Ингредиенты

1–2 банки любых рыбных консервов (кроме тех, которые приготовлены с использованием томатного соуса) – скумбрия, сайра, сардина и т. д., ½ буханки ржаного хлеба или 1 батон, 2 яйца, 1 пучок зеленого лука и укропа, 1–3 помидора, 200 г сливочного масла

Способ приготовления

Сварите яйца вкрутую, порежьте хлеб или батон ломтиками средней величины, смажьте каждый тонким слоем сливочного масла. Теперь положите на куски хлеба немного консервов, а сверху – примерно 1–2 чайные ложки рубленых вареных яиц, которые предварительно мелко порубите. Бутерброды украсьте мелко порезанной зеленью (луком и укропом) и кружочками помидоров.

Бутерброды «Атлантические»

Ингредиенты

300 г филе скумбрии или не очень соленой сельди, 200 г сливочного масла, ½ буханки ржаного хлеба или 1 батон, 2 луковицы репчатого лука, 1 стебель лука-порея, черный молотый перец

Способ приготовления

Порежьте филе сельди или скумбрии на куски средней величины. Порежьте хлеб и смажьте его тонким слоем масла, а сверху положите несколько кусочков рыбы и посыпьте мелко порезанным луком, кольцами репчатого лука.

«Для гурманов»

Ингредиенты

7–8 яиц, 1–2 луковицы, 150–200 г филе сельди или не очень соленой скумбрии, по 1 пучку зеленого лука и укропа, 50 г растительного масла, 1–4 столовые ложки уксуса, ½ батона, перец черный молотый

Способ приготовления

Сварите яйца вкрутую, остудите. После того как вы очистили их, разрежьте каждое яйцо на две половинки. Филе сельди или скумбрии порежьте на небольшие кусочки, прокрутите через мясорубку вместе с разрезанным на несколько частей репчатым луком и кусками батона. Добавьте в фарш уксус, черный молотый перец и растительное масло, все перемешайте. Теперь отделите желток от белка и вылейте его тоже в фарш, еще раз все перемешайте. После того как начинка для яиц готова, разложите ее понемногу (примерно по 1–2 чайных ложек) в приготовленные половинки яиц.

Сверху украсьте мелко порезанной зеленью – укропом и луком.

«Селедочка»

Ингредиенты

300 г соленой сельди, 50 г репчатого лука, растительное масло, приправа

Способ приготовления

Лук мелко порежьте и спассеруйте. Сельдь также мелко порежьте и перемешайте с луком. Положите приправу. Селедку можно подавать к простой отварной картошке, салатам.

«Филиппинское чудо»

Ингредиенты

300 г креветок, 3 зубчика чеснока, зелень кориандра, базилика, мяты, 100 г мускатного ореха, 3 столовые ложки оливкового масла, сахар, соль, перец на кончике ножа, 1 столовая ложка яблочного уксуса, 2 чайные ложки муки, 150 г белого вина

Способ приготовления

Креветки очистите, извлеките мясо. На сковороду вылейте масло и обжарьте на несильном огне измельченный чеснок, а через некоторое время добавьте к нему креветки. Посолите, поперчите, добавьте уксус, муку, оставьте томиться несколько минут. Приготовленные креветки, смешанные с чесноком, выложите в глубокую посуду, посыпьте мелко нарубленной зеленью кориандра, базилика, мяты, добавьте тертый мускатный орех. Готовое блюдо залейте при подаче к столу белым вином.

Торт из креветок «Экзотика»

Ингредиенты

500 г креветок, 150 г кабачков, 3 крупных сладких перца, 6 помидоров сорта «Черный принц» или «Бычье сердце», ½ стакана оливкового масла, 300 г отварного риса, 4 яблока, 250 г консервированной кукурузы, 4 банана, несколько листьев базилика

Способ приготовления

Креветки очистите и отварите в подсоленной воде. Готовые креветки выложите на тарелку, остудите. На сковородку вылейте немного оливкового масла на котором обжарьте кабачки и нарезанный кружочками сладкий перец. В глубокую посуду положите готовые обжаренные кабачки и перец. Следующим слоем уложите рубленую зелень, затем нарезанные тонкими колечками помидоры, кукурузу, креветки. Укладывайте блюдо слоями, в предложенной последовательности. Сверху должны оказаться креветки. Композицию завершите уложенной «шапкой» зеленью. Так называемый «торт» пропитайте.

«Крабовое гнездышко»

Ингредиенты

25–30 крабов, 6 яиц, 400 г растительного масла, 350 г майонеза, листья белокочанной капусты, 400 г томатов, 500 г отварного картофеля, 250 г свежих огурцов, 250 г сладкого болгарского перца, соль, перец

Способ приготовления

Крабов сварите. Устранив панцирь и клешни, извлеките мясо, нарежьте его крупными кусочками, смешайте с майонезом и на несколько минут поставьте в холодильник. Листья капусты, сладкий перец нарежьте тонкими полосками. Отварной картофель и яйца, сваренные вкрутую, нарежьте кубиками. Порежьте томаты и огурцы. Теперь тщательно все перемешайте, заливая растительным маслом. Охлажденные крабы должны красоваться в центре салата. Добавьте соль, перец по вкусу, зелень петрушки, сельдерея, кинзы, сверху положите несколько ягод вишни.

«Мировой закусон»

Ингредиенты

25–30 крабов, 200 г сливочного масла, 300 г баклажанов, 5 томатов, 4 крупных яблока, соль, перец, разнообразная зелень

Способ приготовления

Крабов сварите, осторожно извлеките мясо из панциря и клешней. Вареное мясо порубите крупными кубиками. Баклажаны пропустите через мясорубку и немного обжарьте в масле. К баклажанам присоедините тертые яблоки, измельченные помидоры, добавьте специи, соль по вкусу. На приготовленную массу сверху положите мясо крабов. Готовое блюдо украсьте зеленью.

Рулет из кальмаров «Эльниньо»

Ингредиенты

500 г отварного филе кальмаров, 600 г свеклы, 2 луковицы, 600 г моркови, 800 г картофеля, майонез, 80 г желатина

Способ приготовления

Кальмаров нарежьте соломкой. Сварите морковь, свеклу и картофель. Сваренные овощи очистите, порежьте крупной соломкой, но не смешивайте. Лук измельчите. Желатин залейте теплой водой из расчета

1:3 и дайте ему постоять. Когда желатин набухнет, нагрейте его до полного растворения. Для этого используйте водяную баню. Остудите и смешайте с майо незом в равных порциях.

Блюдо выкладывайте слоями и через каждые два слоя пропитывайте майонезом. Последовательность слоев такая: картофель, лук, кальмары, морковь, свекла. Последний слой – картофель. Придайте блюду форму рулета и залейте желатином с майонезом. Когда застынет желатин, блюдо готово к употреблению. Перед подачей к столу нарежьте рулет ку-

сочками и украсьте зеленью.

«Я на солнышке лежу»

Ингредиенты

600 г кальмаров, 4 луковицы, 3 морковки, 4 мясистых помидора, 1 стакан бульона, в котором варились кальмары, сливочное масло, уксус, сахар, 2–3 лавровых листа, гвоздика

Способ приготовления

Обработанных кальмаров отварите и нарежьте соломкой. Слегка обжарьте их и сложите в кастрюлю. Лук нарежьте полукольцами. Морковь натрите на крупной терке. Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы и мелко порежьте. Морковь вместе с луком обжарьте до готовности. Добавьте помидоры и потушите еще 15 минут, периодически помешивая и подливая бульон. Почти в конце варки добавьте лавровый лист, уксус, сахар и гвоздику по вкусу. Прокипятите маринад, остудите его и залейте им кальмаров. Дайте блюду настояться и через 2–3 часа можете подавать к столу.

Паштет «Доброе утро»

Ингредиенты

*500 г отварного филе кальмаров, 400 г сливочного масла,
4 вареные морковки, соль, перец*

Способ приготовления

Филе кальмаров порежьте, морковь почистите и пропустите все вместе с маслом через мясорубку 1–2 раза. Паштет посолите и поперчите. Используйте его для приготовления бутербродов.

Винегрет «Доживем до понедельника»

Ингредиенты

50 г отварного филе кальмаров, 100 г соленых грибов, 30 г соленых огурцов, 60 г репчатого лука, 200 г картофеля, 20 г свеклы, 50 г свежей вишни, 30 г томатов, зелень (любая), соль, перец, майонез

Способ приготовления

Филе кальмаров, грибы, картофель и помидоры мелко порежьте и сложите в кастрюлю. Огурцы очистите от кожицы и семечек, если это необходимо. Измельчите лук и соедините с остальными продуктами. Из вишни удалите косточки, а мякоть порежьте на четыре части. Свеклу натрите на терке. Все ингредиенты перемешайте, добавьте соль и перец по вкусу. Салат заправьте майонезом и украсьте зелеными веточками петрушки.

«Корзиночка с сюрпризом»

Ингредиенты

2 отварных кальмара, 2 вареных яйца, 500 г помидоров одинакового размера, зеленый лук, 100 г сметаны или майонеза, листья салата и зелень для украшения, соль и перец

Способ приготовления

Помидоры вымойте, срежьте верхушки и аккуратно извлеките мякоть – она вам не понадобится. Кальмаров очень мелко порежьте. Яйца разомните вилкой. Измельчите зеленый лук. Смешайте эти три компонента, слегка посолите, поперчите и заправьте сметаной или майонезом. Полученной смесью начините помидоры и накройте срезанными верхушками.

Листья салата разложите на блюде и на них аккуратно поставьте фаршированные помидоры. Украсьте следующим образом: каждую «крышечку» проколите с наружной стороны спичкой или толстой иглой, а в дырочку вставьте веточку зелени.

«Мухомор»

Ингредиенты

2 отварных кальмара, 8 вареных яиц, 4 некрупных ровных помидора, 1 пучок зеленого салата, 2 зубка чеснока, зеленый лук, горчица, майонез или сметана соль

Способ приготовления

Вареные яйца аккуратно очистите от скорлупы и срежьте $\frac{1}{5}$ часть с острого конца. Аккуратно, чтобы не повредить белок, выньте желток. Желтки измельчите. Кальмаров и зеленый лук порежьте как можно мельче. Чеснок потолките. Все это смешайте с желтками, посолите, поперчите и добавьте чуть-чуть горчицы. Заправьте полученную смесь сметаной или майонезом и начините ею яйца. На блюдо выложите листья салата. На них положите фаршированные яйца. Помидоры помойте и разрежьте поперек на две половинки. Часть мякоти осторожно выньте и накройте этими половинками яйца, чтобы получились грибочки. Спичку обмакните в сметану и сделайте крапинки на «шляпке».

Сациви «А-ля Гиви»

Ингредиенты

500 г филе кальмаров, стакан грецких орехов, ½ стакана сухого белого вина, 3 луковицы, 4 зубчика чеснока корица, кориандр молотая гвоздика, хмели-сунели, лавровый лист, соль и перец

Способ приготовления

Филе порежьте некрупными кусочками и отварите в малом количестве подсоленной воды со специями. Орехи растолките в ступке вместе с чесноком и кориандром. Лук мелко-мелко нашинкуйте и варите в бульоне 10 минут. Корицу и гвоздику разведите в белом вине. Орехи, чеснок и остальные компоненты смешайте и выложите в бульон. Прокипятите 10 минут. Кальмаров выложите на блюдо и залейте горячим сациви. Остудите и подавайте к столу. Блюдо украсьте веточками зелени.

«Плавучий остров»

Ингредиенты

600 г филе кальмаров, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 морковка, 1 луковица, уксус, перец горошком, соль

Способ приготовления

Филе хорошо отбейте и отварите в подсоленной воде. Затем остудите и нарежьте соломкой. В бульон добавьте специи по вкусу, сахар и варите 30–40 минут. К концу варки добавьте уксус, растительное масло, измельченный лук и тертую морковь. Прокипятите 5 минут. Кальмаров выложите на блюдо и залейте теплым маринадом. Через сутки подайте к столу.

Рулет «Полет фантазии»

Ингредиенты

300 г сыра «Эдамер» или «Гауда», 2 зубчика чеснока, 1 пачка нежирного творога, 400 г филе кальмаров, соль и перец, зелень (любая)

Способ приготовления

Филе промойте, отварите в подсоленной воде и пропустите через мясорубку. Творог протрите через сито, чтобы не было комочков. Чеснок измельчите и слегка посолите. Смешайте творог с чесноком и разотрите до однородной массы. Сыр нарежьте крупными кусками и сложите в полиэтиленовый пакет, предварительно смазанный изнутри растительным маслом (важно, чтобы в пакете не было дырочек!). Пакет плотно завяжите и опустите в кипящую воду. Необходимо довести сыр до мягкости пластилина. Как только сыр станет достаточно пластичным, выньте его из пакета и разомните, как мягкое тесто. Лучше делать это на фольге или на полиэтилене, смазанном маслом. Толщина сырного коржа должна быть около 0,5 см.

Сверху на сыр положите фарш из кальмаров и посыпьте измельченной зеленью. Последний слой сделайте из творога с чесноком. Все разровняйте, хорошо примните и начинайте аккуратно сворачивать рулет. Готовый рулет заверните в пакет, на котором вы раскатывали сырный корж, плотно завяжите и уберите на сутки в холодильник. Перед подачей к столу рулет порежьте кружочками, красиво разложите на блюде и украсьте веточками петрушки.

«Император»

Ингредиенты

*1 буханка ржаного хлеба, 200–250 г копченой ветчины, 70 г красной икры, 70 г черной икры, 200 г сливочного масла
зелень (любая)*

Способ приготовления

Нарежьте хлеб, обжарьте его с обеих сторон, смажьте сливочным маслом. На хлеб положите ломтики ветчины, а сбоку – немного красной и черной икры. Сверху посыпьте зеленью.

«Простой»

Ингредиенты

*1 батон, 200 г копченых сардин, 100 г сливочного масла,
1–2 соленых огурца, 2–3 вареных яйца*

Способ приготовления

Батон нарежьте ломтиками и смажьте маслом. Яйца и огурцы нарежьте кружочками. Сардины положите на хлеб и окантуйте по всей длине блюда кружочками соленых огурцов и яиц.

Торт «В гостях у Нептуна»

Ингредиенты

400–500 г муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, соль (для теста), 250 г майонеза, 150 г сардин горячего копчения, 150 г отварной осетрины, 100 г балыка, 30 г черной, 30 г красной икры, 5–6 вареных яиц, 100 г сливочного масла, 70 г сметаны, 100 г филе сельди

Способ приготовления

Замесите крутое тесто, поставьте его на несколько минут в холодильник. Разделите полученное тесто на четыре части и выпекайте четыре коржа.

Первый корж хорошо пропитайте сметаной, разложите на нем кусочки селедочного филе и посыпьте сверху растертыми желтками.

Второй корж смажьте сливочным маслом и уложите на него измельченные сардины. Третий корж смажьте майонезом и положите на него куски отварной осетрины. Соедините коржи, последний (верхний) корж обильно смажьте сливочным маслом, разложите на

нем порезанный кубиками балык, нарезанные кружочками яичные белки, в которые уложите, чередуя, черную и красную икру.

«Завтрак на траве»

Ингредиенты

200–250 г копченой рыбы, 2 соленых огурца, 1 небольшая луковица, 80—100 г растительного масла, соль, перец, зелень (любая)

Способ приготовления

Порежьте рыбное филе, огурцы и мелко порубите лук, посолите, поперчите и заправьте растительным маслом. Не забудьте добавить зелень.

«Удачная рыбалка»

Ингредиенты

Филе соленого лосося, шпроты, судак (эту рыбу можно заменить другой) – все по 100 г, 150 г икры кетовой, 1 морковь средней величины, 1 лимон, 4 соленых огурца

Способ приготовления

Рыбу нарежьте аккуратными кусочками и с икрой красиво уложите на середину блюда. Морковь отварите и вместе с огурцом нарежьте кружочками. Разложите «букетиками» вокруг рыбы, сбрызните соком лимона, украсьте веточками зелени.

«Сюрприз»

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 300–350 г средних крабов, ¼ чайную ложку соли, ягоды свежей клубники, немного молотого мускатного ореха, черный перец

Способ приготовления

Возьмите среднюю кастрюльку, на медленном огне доведите до кипения сливочное масло, удалите пену, которая образуется на поверхности, и снимите с огня. Остудите и перелейте в другую посуду. Осадок, похожий на молоко, образовавшийся на дне и стенах, вылейте. Положите крабов и помешивайте, пока они все не будут подернуты жиром. Добавьте соль и специи. На медленном огне 5—10 минут поджарьте крабов. Когда они покроются румяной хрустящей корочкой, переложите их в миску и полейте оставшимся в кастрюле маслом. Дайте крабам остыть, накройте и на несколько часов поместите в холодильник.

Украсьте крабов ягодами клубники и подавайте охлажденными в порционных формочках к светлому пиву.

Горячие закуски

«Карто с сюрпризом»

Ингредиенты

300 г очищенных креветок, 300 г сливочного масла, 300 г шампиньонов, 6 соленых огурцов, немного уксуса, 700 г майонеза, 4 яйца, 700 г молодого картофеля, 25 каперсов, зелень сельдерея, 150 г горчицы, соль, перец, любые специи

Способ приготовления

Креветки подрумяньте в небольшом количестве сливочного масла на слабом огне, через некоторое время добавьте к ним грибы. В готовый майонез добавьте измельченные каперсы, соленые огурцы, 100 г горчицы, рубленую зелень сельдерея. Полученную смесь хорошенько перемешайте – соус готов. Выберите одинаковые по размеру картофелины, отварите в «мундире». Готовый картофель остудите немного, аккуратно разрежьте каждую картофелину пополам, осторожно, чтобы не деформировать клубни, выньте

мякоть. Пустующие ниши начините поджаренными креветками и грибами, сверху положите 1 чайную ложку приготовленного соуса и соедините половинки. Теперь фаршированный картофель рядом уложите в глубокий противень и запекайте в течение 8 минут. Готовый испеченный картофель выложите на блюдо и залейте приготовленным ранее соусом. Блюдо украсьте зеленью сельдерея.

«Специально для лентяев»

Ингредиенты

200 г креветок, 100 г крабовых палочек, 12 яиц, соль, специи (любые), 100 г зеленого лука, 150 г белого вина, зелень петрушки, укропа, розмарин, 50 г столовой горчицы, 150 г овощной икры, 100 г сыра, несколько листьев базилика

Способ приготовления

Креветки очистите. Покрошите крабов. Мясо крабов и креветок поместите на сковородку и залейте предложенным соусом: перемешайте овощную икру, горчицу, измельченный зеленый лук, разнообразную свежую зелень, розмарин. Все перечисленное тщательно перемешайте, добавив белое вино. Приготовленным соусом залейте креветки и порезанные крабовые палочки, а теперь, сверху вылейте на содержимое сковороды взбитые миксером яйца. По желанию можно подлить немного молока, чтобы получился нежный, воздушный омлет. Мелкими кубиками нарежьте сыр, кусочки положите сверху на омлет и поставьте на несколько минут в духовку. Готовое блюдо сверху застелите листьями базилика.

«Летняя зима»

Ингредиенты

300 г отборного риса, 2 стакана йогурта, базилик, тимьян, 2 зубчика чеснока, 400 г креветок, 2 стакана ряженки, звездика, 200 г спелой дыни, 150 г сливы, 4 шт. бананов, 100 г изюма, 900 г молока, 200 г абрикосов, сливочное масло

Способ приготовления

Рис сварите на молоке, как обычную кашу, добавив сахар. Майонез соедините с ряженкой, добавьте измельченный тимьян, базилик, толченый чеснок и тщательно перемешайте. Наполните кастрюлю водой и запустите креветки, подлейте немного уксуса и варите на протяжении 15–20 минут. Тем временем нарежьте дыню, сливу, предварительно вынув косточки, тонкими ломтиками нарежьте бананы и абрикосы. Все это перемешайте с рисовой кашей и залейте приготовленным соусом. Блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.

«Улыбка графа Дракулы»

Ингредиенты

500 г креветок, 250 г твердого сыра, 1 стручок жгучего перца, 350–400 г свежих помидоров, 200 г сливочного масла, имбирь, 100 г стручков сладкого зеленого горошка, соль, зелень мяты

Способ приготовления

Тщательно вымойте помидоры в холодной воде, нарежьте их тонкими круглыми ломтиками и поджарьте на сливочном масле, затем припущенные в масле томаты протрите через сито. Варите до консистенции густой сметаны, добавляйте жгучий перец, имбирь, не забудьте посолить. Заправьте приготовленную томатную пасту маслом, смешайте с зеленым горошком и предварительно обработанными креветками. На мелкой терке натрите сыр, посыпьте им блюдо, положите рубленую мяту. В качестве гарнира используйте картофель.

«Дюймовочка»

Ингредиенты

450–500 г креветок, 900 г свежих помидоров, мята, 250 г риса, 10 г сливочного масла, 4–5 яиц, соль, перец, немного молока

Способ приготовления

Помидоры очистите от мякоти, подготавливая к фаршировке. Очищенные креветки поджарьте на масле, затем перемешайте с отварным рисом, посолите, поперчите, добавьте измельченную мяту. Приготовленную массу смешайте с яйцом и нафаршируйте ею подготовленные помидоры. Уложите заполненные томаты на промасленный противень и поставьте в духовку. Запекайте 15–20 минут. Сделайте смесь из яиц и молока, залейте помидоры и еще на 10 минут оставьте томиться в духовке.

«Крабовая горка»

Ингредиенты

850 г картофеля, 100 г грибов, толченый тимьян, 5 яиц, хлебные крошки, 80 г муки, сельдерей, кинза, 200 г подсолнечного или оливкового масла, 400–450 г мяса крабов, соль, перец

Способ приготовления

Хорошенько вымойте картофельные клубни, очистите от кожуры, положите в подсоленную воду, отварите и сделайте пюре. Приготовленное картофельное пюре перемешайте с мелко нарезанными грибами, измельченным мясом крабов, добавьте толченый тимьян. Из получившейся массы скатайте небольшие шарики диаметром 3–4 см, обваляйте их сначала в муке, затем обмакните в яйцо и запанируйте в хлебных крошках. Теперь обжарьте хлебные шарики во фритюре до образования хрустящей румяной корочки. Готовые крокеты горкой уложите на блюдо, посыпьте зеленью сельдерей и кинзы. Крокеты подайте к столу в обрамлении консервированной фасоли, кукурузы, маслин, оливок или горошка.

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.