

Рецепты праздничного стола



Моя
кулинарная
библиотечка

Сборник рецептов

Рецепты праздничного стола

«ЭКСМО»

Сборник рецептов

Рецепты праздничного стола / Сборник рецептов — «Эксмо»,

У многих народов праздник – это прежде всего праздничный стол. С древнейших времен любое событие отмечалось особенным приемом пищи – обильным и, по возможности, в чем-либо необычным. Для домашних, семейных праздников поводом может быть любое событие. Важный этап подготовки к застолью – составление меню. В этой книге вы найдете множество рецептов всех видов блюд: и закуски, и салаты, и вторые блюда из всевозможных продуктов, и десерты.

Содержание

Вступление	5
Закуски и салаты	6
Бутерброды с зеленью и ветчиной	6
Бутерброд-шашлык «Тот еще фрукт!»	7
Гренки с сыром и клубникой	8
Бутерброды с сосисками и сыром	9
Бутерброды с печеночным паштетом «Хрюша»	10
Бутерброды с тунцом и грибами	11
Бутерброды с сыром и клубникой	12
Сандвич с рыбой	13
Творожные сандвичи	14
Сандвич с тунцом	15
Сырный сандвич «Яблочко»	16
Канapé «Курочка»	17
Канapé «Анчоусы с перцем»	18
Канapé с осетриной	19
Салат из свинины и овощей «Из Китая»	20
Салат «Мясной»	21
Салат «Необычный» с морковью и брынзой	22
Салат «Фрукты, овощи и мясо – найдется все»	23
Салат «Кефирный» с цыпленком	24
Макаронный салат «Рыбка»	25
Овощной салат с кальмарами	26
Салат с креветками и мандаринами	27
Салат пикантный по-гречески	28
Салат с курицей и мандаринами	29
Французский салат «Бокер» с ветчиной	30
Конец ознакомительного фрагмента.	31

Рецепты праздничного стола

Вступление

Существует масса различных праздников, каждый из которых отмечается по-разному. Новый год, Рождество, Пасха, Масленица, день рождения – мы не представляем их без застолья.

У многих народов праздник – это прежде всего праздничный стол. С древнейших времен любое событие отмечалось особым приемом пищи – обильным и, по возможности, в чем-либо необычным.

Для домашних, семейных праздников поводом может быть любое событие. Важный этап подготовки к застолью – составление меню.

В этой книге вы найдете множество рецептов всех видов блюд: и закуски, и салаты, и вторые блюда из всевозможных продуктов, и десерты. Выберите наиболее подходящие. Все зависит от того, какое торжество у вас впереди. Подумайте, какую часть обеда хотите сделать особо привлекательной. Отметьте каждый из компонентов, входящих в состав блюд, чтобы узнать, сколько именно уйдет на салат, второе, на ту или иную закуску.

Компоненты, требующие определенной подготовки, рекомендуем варить заранее – накануне вечером. Вы не будете так уставать, готовка покажется не такой утомительной и более быстрой. В качестве закуски всегда удобно приготовить бутерброды, быстро и вкусно.

Горячее блюдо – вершина всей трапезы. Здесь вы можете поразить гостей необычным кушаньем. Как правило, чем больше усилий вы потратите, тем больше восхищения и восторга оно вызовет у ваших гостей.

Не смешивайте традиционные сытные салаты с калорийными горячими блюдами. Нарежьте легкие салатики, если на второе будет картофель. Не нужно ставить на стол много копченостей и соленостей, колбас и жирных блюд, потому что обилие подобных продуктов неминуемо отразится на здоровье гостей.

Из напитков хорошо подходят для праздничных столов коктейли. Вот несколько общих принципов «правильного» приготовления коктейлей. Важно тщательно перемешивать составляющие компоненты. Подают коктейли в специальных коктейльных бокалах, но если у вас с этим проблема, то можно использовать бокалы для шампанского. В качестве горячих напитков подают чай или кофе.

На десерт можно порадовать гостей вкуснейшим тортом или более легкими лакомствами, например, воздушным муссом, пудингом или фруктовым желе.

В любом случае, что бы вы ни готовили, запаситесь праздничным настроением и помните, что все в ваших руках. Готовьте, экспериментируйте, наслаждайтесь!

Закуски и салаты

Бутерброды с зеленью и ветчиной

2 ломтика хлеба, 10 г сливочного масла, 100 г шпината, 2 ломтика ветчины, 1/2 ч. л. муки, 1 яичный белок, 1 ст. л. майонеза, соль, перец по вкусу.

Ветчину нарезать и обжарить. В отдельной сковороде потушить мелко рубленный шпинат, добавить к нему муку, соль, перец и тушить 5 мин. Яичный белок взбить и смешать с майонезом.

Намазать хлеб маслом, на него разложить тушеный шпинат. Сверху положить ветчину и смесь майонеза с яичным белком. Бутерброды запекать в духовке.

Бутерброд-шашлык «Тот еще фрукт!»

2 ломтика хлеба (батона), 1/2 апельсина, 1/2 банана, 1/4 часть граната, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сахара, ваниль на кончике ножа.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками. Апельсин и банан очистить и нарезать небольшими дольками.

Нанизать на шпажки поочередно дольки апельсина и банана, разделяя их кусочками хлеба. Шпажки поместить в духовку и выпекать, пока хлеб не подсохнет.

Гренки с сыром и клубникой

1/2 батона, 50 г сыра, 1/3 стакана клубники, 2 ст. л. сметаны, 100 г сахара, 100 г рубленых грецких орехов.

Смазать кусочки черствого батона маслом и обжарить на сковородке. Это можно сделать заранее и хранить гренки в холодильнике.

Нарезать несоленый сыр тонкими ломтиками, клубнику кусочками и сбрызнуть лимонным соком, добавить рубленые орехи, добавить сметану с сахаром и хорошо перемешать. Нанести полученную массу на гренки.

Бутерброды с сосисками и сыром

2 ломтика хлеба, 2 сосиски, 2 ломтика сыра, 1 маленькая луковица, сливочное масло, соль, перец по вкусу.

Лук мелко нарубить и пережарить. Сосиски отварить. Хлеб намазать маслом.

На каждый ломтик положить жареный лук, затем сосиску и пластинку сыра. Бутерброды переложить на противень и запекать в духовке, пока сыр не расплавится.

Бутерброды с печеночным паштетом «Хрюша»

2 ломтика хлеба, 50 г паштета из свиной печени, 1 небольшая луковица, 1/2 пучка петрушки, 40 г сливочного масла, 1 ч. л. коньяка, соль, перец, тертый мускатный орех по вкусу.

Лукочицу очистить, мелко нарубить и обжарить в сливочном масле, добавить рубленую зелень петрушки и довести до готовности.

Готовый паштет смешать с остывшим обжаренным луком, коньяком, солью, перцем, тертым мускатным орехом. Полученную массу намазать на хлеб.

Бутерброды с тунцом и грибами

1 булочка, 1/2 банки консервированного тунца, 1 вареное яйцо, 2 ст. л. маринованных грибов, 1 ст. л. нарезанного сельдерея, 1 ст. л. майонеза, 1/2 ч. л. горчицы, 1 листик салата.

Яйцо, мясо тунца, грибы мелко порубить и смешать. Добавить майонез, горчицу, сельдерей, еще раз перемешать.

В булочке сделать надрез, внутрь каждой положить листик салата и приготовленный фарш.

Бутерброды с сыром и клубникой

1 булочка, 50 г мягкого (можно плавленого) сыра, 1 ч. л. сахара, мускатный орех на кончике ножа, 1 киви, 1 горсть клубники, 1 ст. л. сливочного масла.

Сыр размять, добавить сахар и мускатный орех и перемешать. Булочку разрезать пополам, поджарить на сливочном масле и намазать приготовленной смесью. Сверху положить дольки клубники и киви.

Сандвич с рыбой

1 батон, 8 штук анчоусов, 3 ст. л. сока лимона, 3 ст. л. сметаны, 150 г творога, 200 г соленой семги, 200 г сыра гауда, 1 пучок зеленого салата, 3 головки репчатого лука, 1 пучок зелени укропа, соль, перец по вкусу.

Анчоусы отварить и измельчить вместе с семгой. Творог растереть. Помыть зеленый салат, укроп. Репчатый лук очистить.

Натереть на мелкой терке сыр. Нарезать лук, измельчить укроп. Сметану перемешать с лимонным соком.

Соединить все ингредиенты, приправить солью и перцем (кроме батона, который нужно нарезать на ломтики).

Творожные сэндвичи

8 ломтиков белого хлеба, 50 г сливочного масла, 150 г творога, 3 шпротины в масле, 1/2 лимона, соль, перец по вкусу.

Растереть творог до однородности, выжать лимонный сок, цедру натереть на мелкой терке.

Измельчить рыбу, смешать с творогом, соком лимона, цедрой, приправить солью и перцем.

Намазать 4 ломтика хлеба творожной массой, накрыть оставшимися 4 кусочками.

Сандвич с тунцом

16 ломтиков хлеба, 1 банка консервированной кукурузы, 1 банка консервированного тунца, 1 головка лука, 1 пучок сельдерея, 200 г майонеза, растительное масло для жаренья.

Поджарить в растительном масле каждый тост. Выложить на пергаментную бумагу, дать стечь жиру.

Помыть сельдерей, лук очистить и нашинковать эти овощи. Перемешать их с кукурузой и тунцом, заблаговременно вынутыми из банок (чтобы не было лишней жидкости).

Заправить начинку майонезом и выложить ее на тосты. Накрыть другими кусочками хлеба.

Сырный sandwich «Яблочко»

4 ломтика хлеба из муки грубого помола, 150 г брынзы, 1 яблоко, 2 ст. л. меда, 2 ч. л. горчицы, 6 листов салата, несколько веточек кресс-салата для украшения.

Смешать горчицу с медом и перцем. Брынзу и яблоко нарезать ломтиками, полить этим соусом. Листы салата и кресс-салат ополоснуть холодной водой.

Накрыть 2 куска хлеба салатом, выложить туда приготовленную массу и положить на нее тосты. Полить оставшимся соусом и украсить веточками кресс-салата.

Канapé «Курочка»

1/2 буханки пшеничного хлеба, 300 г филе курицы, 1/2 банки майонеза, 5 ст. л. томатной пасты, 1 пучок зелени.

Вырезать из хлеба кусочки в форме звездочек или треугольников, сделать бортики из масла. В середину положить горкой филе вареной курицы, нарезанное мелкой соломкой и слегка заправленное майонезом.

Украсить букетиком зелени и томатной пастой в виде пунктиров. Насадить на шпажки, а сверху прикрепить маленькую зеленую горошину.

Канapé «Анчоусы с перцем»

1/2 буханки пшеничного хлеба, 100 г анчоусов, 50 г сливочного масла, 1 крупный сладкий перец, 3 ст. л. майонеза, несколько маслин (по количеству приготавливаемых канapé).

Вырезать канapé круглой формы и затем мелко нарубить анчоусы. Перец мелко нарезать на квадратики и слегка притушить, смешать все это с майонезом.

Полученной смесью смазать гренки, хорошо загладить поверхность. Украсить половинкой маслины, проткнуть шпажкой. Вокруг маслины сделать ободок-юбочку из мелко нарезанной петрушки.

Канapé с осетриной

1/2 буханки пшеничного хлеба, 100 г осетрины, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени, 3 ст. л. томатной пасты или кетчупа, 2 ст. л. тертого хрена, 3 ст. л. майонеза.

Вырезать канapé из пшеничного хлеба прямоугольной формы, смазать тонким слоем сливочного масла с хреном и томатной пастой. Положить на него ломтик осетрины.

По краям сделать бордюр из того же масла, а осетрину покрыть майонезом в виде решетки, украсить листками зелени. Не забудьте о шпажке.

Салат из свинины и овощей «Из Китая»

400 г свиной вырезки, 200 г сырой свеклы, 200 г моркови, 4 луковицы, оливковое масло, 1/2 стручка желтого или красного жгучего перца, пучок зелени сельдерея и петрушки, столовый уксус, соевый соус, 1 ч. л. сахара, 1 кисло-сладкое зеленое яблоко, 2 ст. л. майонеза, соль по вкусу.

Свиную вырезку нарезать тонкими полосками, посолить и быстро обжарить в оливковом масле на сильном огне. Снять с огня, добавить сахар и перемешать.

Лук нарезать и тоже обжарить в оливковом масле до прозрачности. Морковь и свеклу, яблоко натереть на крупной терке, перемешать и добавить соевый соус.

Жгучий перец нарезать тончайшими полосками и смешать со свининой.

Зелень нарубить. Все смешать, выложить в салатник и заправить уксусом и майонезом.

Салат «Мясной»

200 г копченой курицы, 150 г отварного мяса, 150 г некрупных мясистых помидоров, 100 г свежих огурцов, 50 г зеленого горошка, 2 яйца, 50 г сладкого болгарского перца, 1 луковица, 1/2 баночки майонеза, 1 апельсин, пучок листового салата, 30 г маринованных каперсов для украшения, 30 г тертого сыра пармезан.

Копченую курятину, мясо и свежие огурцы нарезать соломкой. Сладкий перец очистить от зернышек и нарезать кубиками. Яйца мелко нарубить, помидоры нарезать ломтиками, апельсин почистить и нарезать мякоть на мелкие кусочки, а лук – тонкими ломтиками.

Все соединить, заправить майонезом и тщательно перемешать.

В салатник на дно уложить листья салата, выложить горкой салат. Посыпать сыром пармезан и украсить каперсами.

Салат «Необычный» с морковью и брынзой

1/4 кочана салата, 1/2 стручка сладкого перца, 1/2 моркови, 20 г брынзы, 1/4 ч. л. молотого имбиря, по 1 ст. л. соевого соуса и уксуса, 1 ст. л. растительного масла, 1 стебель лука-порея, 1 ч. л. кокосовых хлопьев, 1 мандарин.

Салат и овощи, мандарин вымыть, очистить и измельчить. Брынзу обжарить, влить 1/2 ст. л. соевого соуса и жарить 1 мин.

Для заправки взбить уксус с оставшимся соевым соусом, имбирем, маслом и хлопьями. Заправить салат, кушать, дав пропитаться в течение 10–15 мин.

Салат «Фрукты, овощи и мясо – найдется все»

5 стручков зеленой фасоли, 100 г белой консервированной фасоли, 1 помидор, 1/2 большой груши, 1/2 красной луковицы, 50 г бекона, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. винного уксуса, молотый черный перец, соль по вкусу.

Зеленую фасоль нарезать кусочками и варить 10 мин в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой.

Белую фасоль также промыть и дать воде стечь. Помидор помыть и нарезать кусочками. Грушу вымыть, разрезать пополам, а затем дольками. Луковицу очистить и нарезать кольцами.

Для заправки бекон нарезать кубиками и обжарить в сковороде до образования шкварок. Затем добавить их в оливковое масло и уксус, посолить, поперчить. Овощи перемешать, выложить на тарелку, залить приготовленной заправкой, дать пропитаться в течение 20 мин.

Салат «Кефирный» с цыпленком

300 г макарон, 300 г цыпленка, 200 г сельдерея, 200 г консервированных огурцов, 1 маринованный перец, 1 стакан сметаны, 1 стакан кефира, 3 ст. л. нарубленной зелени укропа, 1 ч. л. сахара, 1 маленький пучок зелени базилика и петрушки, соль, красный молотый перец.

Макароны наломать на маленькие кусочки и отварить, промыть в холодной воде и подождать, пока она стечет.

Мясо цыпленка отварить и нарубить на кусочки. Сельдерей и огурцы вымыть и нарезать кубиками, перец – соломкой.

Сметану смешать с кефиром, посолить и поперчить, добавить зелень укропа, сахар.

Смешать все подготовленные ингредиенты, приправить салат красным перцем и, если нужно, солью. Переложить в салатник.

Макаронный салат «Рыбка»

200 г макарон, 2 яблока, 1 корень сельдерея, 200 г филе копченой рыбы, 1 головка репчатого лука, 200 г майонеза, соль, черный молотый перец по вкусу.

Рыбу очистить и нарубить маленькими кусочками. Яблоки, так же, как и сельдерей, вымыть и мелко нарезать.

Репчатый лук очистить и нашинковать. Налить в кастрюлю воды и варить в ней 10 мин. макароны, затем промыть их.

Смешать все подготовленные компоненты, посолить, поперчить и заправить майонезом.

Овощной салат с кальмарами

250 г кальмаров, 200 г красного сладкого стручкового перца, 100 г свежих помидоров, 100 г свежих огурцов, 50 г лука репчатого сладкого, 100 г оливок, 25 г маслин, 25 г каперсов, 25 г маринованного лука, 50 мл оливкового масла, 1 лимон, соль, перец черный молотый.

Кальмары очистить от пленок, варить 3–4 мин. в подсоленной воде, добавив немного репчатого лука, моркови, лавровый лист и черный перец горошком. Затем откинуть на сито, дать стечь воде; остудить, накрыв кальмаров салфеткой, чтобы они не обветрились, и нарезать пластинами. Свежие помидоры, огурцы, стручковый перец и сладкий лук нарезать кубиками, соединить с кальмарами, оливками, маслинками (без косточек), мелкими головками маринованного лука и каперсами. Заправить оливковым маслом, лимонным соком, рассолом и маринадом из овощей; добавить сахарный песок, соль, перец. Готовый салат поставить на холод на полчаса.

Салат с креветками и мандаринами

300 г креветок, 200 г мандаринов, 100 г яблок, 100 г сельдерея, 75 г майонеза, 50 г листового салата, 10 г зелени, 1/2 лимона.

Креветки отварить в подсоленной воде с уксусом и очистить. Из 1/3 части мандаринов отжать сок и соединить его с майонезом. Оставшиеся мандариновые дольки очистить от пленки. Яблоки освободить от сердцевины и нарезать дольками, стебли сельдерея мелко нашинковать.

Выложить все продукты в салатник на листья салата, полить соусом (или подать соус отдельно). Салат украсить дольками лимона и посыпать зеленью.

Салат пикантный по-гречески

1 сельдь, 1 помидор, 1 стручок сладкого перца, 1 корешок зеленого салата, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. уксуса 3%-ного, соль, перец.

Сельдь очистить, удалить кости, смешать с мелко нарубленными овощами. Из растительного масла, уксуса, соли и перца приготовить заправку и ею заправить салат.

Салат с курицей и мандаринами

200 г курицы, 125 г мандаринов, 100 г майонеза, 75 г риса, 75 г яблок, 75 г свежих помидоров, 75 г огурцов, 75 г чернослива, 25 г салата листового, 10 г зелени.

Отварную курицу нарезать поперек волокон тонкими широкими пластинками. Рис перебрать и отварить до готовности. Яблоки очистить от кожуры и семян и нарезать соломкой. Огурцы нашинковать соломкой, помидоры нарезать дольками. Мандарины разобрать на дольки, очистить от пленки. Чернослив запарить и очистить от косточек. Огурцы, помидоры, яблоки и рис смешать с майонезом, выложить горкой в салатницу на листья салата; украсить кусочками курицы, мандаринами, черносливом и зеленью.

Французский салат «Бокер» с ветчиной

1/2 ч. л. сухой горчицы, 50 г винного или столового уксуса, 100 г растительного масла (лучше оливкового), 200 г корня сельдерея, 100 г ветчины, 100 г маринованных грибов, 100 г яблок, 100 г майонеза, 200 г картофеля, 200 г свеклы, 200 г зелени петрушки.

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.