Наталья Стриж

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Наталья Стриж

Праздничный стол: Горячие блюда

«Автор»

2023

Стриж Н.

Праздничный стол: Горячие блюда / Н. Стриж — «Автор», 2023

Откройте для себя волшебство кулинарных тайн и создайте неповторимый праздничный стол с этой кулинарной книгой. В ней вы найдете изысканные рецепты горячих блюд, приготовленных с любовью и вниманием к деталям. Эта книга станет вашим надежным гидом в мире вкуса и наслаждения. Погрузитесь в атмосферу праздника с каждой страницей и создайте банкет, который будет запоминаться вашим гостям надолго.

© Стриж Н., 2023
© Автор, 2023

Содержание

Введение 6
Утка фаршированная яблоками и грушами 7
Утка фаршированная орехами и клюквой 9
Утка фаршированная грибами 11
Утка фаршированная овощами 13
Утка фаршированная каштанами 15
Конец ознакомительного фрагмента. 16

Наталья Стриж
Праздничный стол: Горячие блюда

Введение

Приветствую вас в увлекательном мире кулинарии, полном радости, вкусовых наслаждений и праздничного волшебства!

Эта книга – ваш верный спутник в гастрономическом приключении, цель которого – помочь вам создать незабываемые и впечатляющие горячие блюда для любого праздничного случая.

На каждой страничке этой книги вы найдете вдохновение и советы по приготовлению блюд, которые станут ярким украшением вашего стола. Независимо от того, будет ли это Рождество, Новый год, День рождения или семейное торжество, вы сможете порадовать своих близких и гостей восхитительными кулинарными шедеврами.

Книга «Праздничный стол: Горячие блюда» предлагает разнообразные рецепты, включающие в себя как традиционные классические блюда, так и современные интерпретации. Вы сможете изучить секреты приготовления сочных мясных блюд и изысканных рыбных деликатесов.

Приготовление праздничных горячих блюд – это больше, чем просто готовка. Это возможность создать атмосферу тепла и радости, объединить близких людей вокруг стола и подарить им незабываемые впечатления.

Приглашаем вас отправиться в увлекательное путешествие по страницам этой книги и раскрыть новые гастрономические горизонты.

Утка фаршированная яблоками и грушами

Ингредиенты:

•1 утка (2—2,5 кг)
•2 большие яблока
•2 груши
•соль и перец по вкусу
•немного растительного масла или сливочного масла для смазывания утки

Инструкции:

Начните с подготовки утки. Промойте ее под проточной водой и высушите с помощью бумажных полотенец.

Посолите и поперчите утку как по внешней, так и по внутренней сторонам, чтобы придать мясу вкус.

Затем порежьте яблоки и груши на четвертинки и удалите сердцевину и семена. Если хотите, можно оставить кожуру на фруктах для добавления текстуры и аромата блюду.

После этого начните фаршировать утку. Чередуя четвертинки яблока и груши, начините тушку. Продолжайте фаршировать до тех пор, пока полость утки не будет полностью заполнена фруктами. Используйте нитки или зубочистки для того чтобы закрепить начинку в тушке.

Теперь уложите утку на противень или в глубокую форму для запекания, смазанную маслом, чтобы предотвратить прилипание.

Если хотите, можно также смазать утку сверху небольшим количеством растительного масла или сливочного масла, чтобы сохранить сочность и придать коже красивый золотистый цвет.

Запекайте утку в разогретой до 180—190 градусов Цельсия духовке около 2—2,5 часов или до тех пор, пока она не станет сочной и золотистой.

Периодически поливайте утку собственным соком, чтобы сохранить ее сочность и избежать пересыхания.

Когда утка будет готова, извлеките ее из духовки и дайте отдохнуть в течение нескольких минут перед нарезкой.

Нарежьте запеченную утку на порционные кусочки и подавайте с овощным гарниром или любыми другими.

Приятного аппетита!

Утка фаршированная орехами и клюквой

Ингредиенты:

•1 целая утка
•100 г орехов (можно использовать любые виды орехов по вашему выбору)
•150 г свежей клюквы
•соль и перец по вкусу
•розмарин и тимьян для приправы
•2 столовые ложки меда
•2 столовые ложки оливкового масла

Инструкции:

Предварительно разогрейте духовку до 180 градусов Цельсия. Подготовьте утку, удалите из нее внутренности и тщательно промойте под холодной водой. Обсушите ее салфеткой.

В небольшой миске смешайте порезанные орехи и клюкву. Добавьте немного соли и перца по вкусу. Начините утку этой смесью и аккуратно зашейте или закрепите шпажками, чтобы сохранить начинку внутри.

Натрите утку снаружи солью, перцем, розмарином и тимьяном. Разогрейте сковороду на среднем огне, добавьте оливковое масло и аккуратно обжарьте утку по всем сторонам до золотистого цвета.

Переложите утку в противень или форму для запекания и полейте медом сверху. Поставьте противень с уткой в разогретую духовку и готовьте около 1,5—2 часов или до тех пор, пока утка не приобретет золотистый цвет и не будет полностью пропеченной.

Периодически поливайте утку соусом, который образуется в процессе запекания, чтобы сохранить ее сочность.

Когда утка будет, достаньте ее из духовки и дайте немного остыть перед нарезкой.

Подавайте фаршированную утку на большой тарелке с гарниром по вашему выбору, например, картофельным пюре или овощным салатом.

Приятного аппетита!

Утка фаршированная грибами

Ингредиенты:

•1 утка (около 2—2,5 кг)
•500 г свежих грибов (например, шампиньоны или лисички)
•1 луковица
•2 зубчика чеснока
•2 столовые ложки сливочного масла
•соль и перец по вкусу

Инструкции:

Подготовьте утку, промыв ее внутри и снаружи холодной водой. Удалите лишний жир и перья если они есть.

Грибы тщательно промойте, очистите от грязи и нарежьте мелкими кубиками. Также нарежьте лук и чеснок.

Разогрейте сковороду на среднем огне и добавьте сливочное масло. Обжарьте лук и чеснок до мягкости. Добавьте грибы в сковороду и готовьте их до тех пор, пока вся жидкость не испарится. Посолите и поперчите по вкусу.

Начините утку грибным фаршем, наполнив ее полость. Закройте отверстие при помощи зубочистки или шпагата.

Разогрейте духовку до 180 градусов Цельсия. Поставьте утку на противень и отправьте его в разогретую духовку.

Готовьте около 1,5—2 часов, периодически поливая утку собственным соком.

Утка будет готова, когда ее кожа станет золотистой и хрустящей, а мясо – сочным и нежным.

Дайте утке немного остыть перед нарезкой и подачей на стол.

Приятного аппетита!

Утка фаршированная овощами

Ингредиенты:

•1 целая утка
•2 моркови
•1 большой лук
•2 стебля сельдерея
•2 зубчика чеснока
•соль и перец по вкусу
•растительное масло

Инструкции:

Подготовьте утку, удалите внутренности и тщательно промойте ее под холодной водой. Посолите и поперчите как снаружи, так и внутри утки.

Нарежьте морковь, лук и сельдерей крупными кусками. Раздавите зубчики чеснока.

Разогрейте сковороду с растительным маслом на среднем огне. Обжарьте на ней морковь, лук, сельдерей и чеснок до мягкости и приятного аромата.

Начините утку фаршем из овощей, наполнив ее полость этой смесью. Затем аккуратно зашейте отверстие или закрепите его при помощи специальных шпилек.

Разогрейте духовку до 180 градусов Цельсия.

Поставьте фаршированную утку на противень и отправьте в разогретую духовку.

Печь утку примерно 2,5—3 часа или до тех пор, пока мясо не станет нежным и сочным, а кожа – золотистой и хрустящей.

Во время выпекания периодически поливайте утку собственным соком для сохранения сочности и аромата.

Когда утка будет готова, достаньте ее из духовки и дайте немного остыть перед подачей на стол.

Приятного аппетита!

Утка фаршированная каштанами

Ингредиенты:

•1 утка
•500 г каштанов
•1 луковица
•2 зубчика чеснока
•соль и перец по вкусу
•2 столовые ложки растительного масла
•специи (тимьян, розмарин) для приправы

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.