

The image shows several small, round tarts with golden-brown, fluted crusts arranged on a dark, reflective surface. The tarts are filled with various ingredients: some have fresh raspberries, others have blueberries, some feature slices of green and yellow bell peppers, and one has a slice of cured meat. A red banner with white text is overlaid on the center of the image.

Наталья Стриж

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

ТАРТАЛЕТКИ

Наталья Стриж

Праздничный стол: Тарталетки

«Автор»

2023

Стриж Н.

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

"Праздничный стол: Тарталетки" - это магическое путешествие в мир кулинарного искусства, которое начинается с первого взгляда на великолепно сервированный стол, украшенный изысканными тарталетками. Эта кулинарная книга приглашает вас открыть для себя уникальное искусство создания тарталеток - небольших кулинарных произведений, где сочетаются хрустящая корка и нежная начинка. "Праздничный стол: Тарталетки" предоставляет вам богатый выбор разнообразных рецептов, которые придадут вашему столу неповторимый вкус и стиль. Эта книга станет вашим верным спутником в искусстве приготовления тарталеток, вдохновляя на кулинарные эксперименты и позволяя удивлять и радовать гостей. Погрузитесь в мир гастрономического волшебства, готовьте с удовольствием и собирайте вокруг себя радость и умиротворение, которые приносит искусство гастрономии.

© Стриж Н., 2023

© Автор, 2023

Содержание

Лосось с кремом фета и свежими травами	6
Цыпленок с овощами и томатным соусом	8
Грибы с копченым беконом и сыром Гауда	10
Креветки с авокадо и лимонным соусом	12
Рикотта со шпинатом и грецким орехом	14
Телятина с луком и горчичным соусом	16
Печеный красный перец с оливками и фетой	18
Конец ознакомительного фрагмента.	19

Наталья Стриж

Праздничный стол: Тарталетки

Введение

Волшебство праздника начинается с первого взгляда на великолепно сервированный стол, увенчанный изысканными блюдами.

Кулинарная книга «Праздничный стол: Тарталетки» приглашает вас в захватывающее путешествие по миру вкусов и творческих идей.

Эта книга – ваш верный спутник в искусстве создания тарталеток, маленьких кулинарных произведений искусства, которые гармонично сочетают в себе хрустящий вкус корки и нежность начинки. С ее помощью, вы сможете удивить и порадовать ваших гостей на любом празднике, начиная от романтического ужина вдвоем до шумных семейных собраний.

В этой книге вы найдете разнообразные рецепты для тарталеток с разными начинками, которые подарят вашему столу неповторимый вкус и стиль, а также вдохновят на кулинарные эксперименты.

Готовьте с удовольствием и собирайте вокруг себя радость и умиротворение, которые приносит нам искусство гастрономии!

Лосось с кремом фета и свежими травами



Ингредиенты:

- 150 г копченого лосося, нарезанного на мелкие кубики или ломтики
- 150 г фета
- 2 ст. ложки свежих зеленых трав (например, укроп, петрушка, базилик), измельченных
- 1 ст. ложка лимонного сока
- 2 ст. ложки оливкового масла
- соль и свежемолотый черный перец по вкусу

Инструкции:

В глубокой миске соедините фета и оливковое масло. Хорошо перемешайте, пока не получите однородную массу.

Добавьте свежие травы и лимонный сок.

Снова хорошо перемешайте.

Постепенно добавляйте кубики копченого лосося в смесь.

Обязательно оставьте немного лосося для украшения тарталеток.

По желанию приправьте начинку солью и черным перцем в соответствии с вашими предпочтениями.

Обратите внимание, что фета обычно достаточно соленый сыр, поэтому вам может понадобиться немного меньше соли.

Перемешайте все ингредиенты до получения равномерной начинки.

Наполните тарталетки получившейся начинкой и украсьте каждую тарталетку оставшимися кусочками лосося.

Теперь ваши тарталетки с лососем, кремом фета и свежими травами готовы к подаче.

Подавайте их как аппетитное закусочное блюдо на праздничном столе или в качестве закуски к вину на вечеринке.

Приятного аппетита!

Цыпленок с овощами и томатным соусом



Ингредиенты:

- 200 г куриного филе (по желанию, можно использовать куриную грудку)
- 1 морковь
- 1 лук
- 1 красный болгарский перец
- 2—3 столовые ложки томатного соуса
- соль и перец по вкусу

Инструкции:

Нарежьте куриное филе на мелкие кубики. Мелко нарежьте морковь, лук и болгарский перец.

В глубокой сковороде нагрейте масло и обжаривайте лук и морковь до мягкости. Добавьте куриное филе и жарьте, пока оно не станет золотистым.

Добавьте кубики красного перца и томатный соус. Перемешайте и тушите еще несколько минут.

По желанию добавьте соль и перец по вкусу.

Заполните тарталетки приготовленной начинкой и подавайте.

Приятного аппетита!

Грибы с копченым беконом и сыром Гауда



Ингредиенты:

- 200 г грибов (шампиньоны, лисички или другие по вашему выбору), нарезанных мелко
- 100 г копченого бекона, нарезанного на кубики
- 100 г сыра Гауда, натертого на терке
- 1 луковица, мелко нарезанная
- 2 зубчика чеснока, измельченные
- 2 ст. ложки сливочного масла
- соль и черный перец по вкусу
- 2 ст. ложки свежей зелени (петрушка или укроп), измельченной (по желанию)

Инструкции:

Разогрейте сковороду со сливочным маслом на среднем огне. Добавьте нарезанный лук и чеснок и обжаривайте их до мягкости и золотистой окраски, примерно 3—5 минут.

Добавьте нарезанный копченый бекон в сковороду и обжаривайте его вместе с луком и чесноком до того, как бекон станет хрустящим, примерно 5—7 минут. Выньте излишний жир, если он накопился.

Добавьте нарезанные грибы в сковороду и готовьте их до того, как они станут мягкими и выделяют сок, примерно 5—7 минут. Периодически помешивайте.

Посолите и поперчите начинку по вкусу.

Обратите внимание, что бекон уже содержит соли, поэтому будьте осторожны с добавлением соли.

Переложите начинку в миску и дайте ей остыть немного.

После того как начинка остынет, добавьте в нее натертый сыр Гауда и измельченную зелень (если используете).

Заполните тарталетки этой начинкой.

Тарталетки с начинкой отправьте в разогретую до 180° С духовку и выпекайте около 10—15 минут, или пока начинка не станет золотистой и сыр не расплавится.

Подавайте грибные тарталетки горячими и наслаждайтесь!

Приятного аппетита!

Креветки с авокадо и лимонным соусом



Ингредиенты:

- 200 г креветок, очищенных и нарезанных на небольшие кусочки
- 1 авокадо, нарезанный кубиками
- 2 ст. ложки лимонного сока
- 2 ст. ложки майонеза
- 1 зубчик чеснока, измельченный
- соль и перец по вкусу

Инструкции:

В большой миске соедините креветки и авокадо.

В небольшой миске приготовьте соус, смешав лимонный сок, майонез и чеснок. Подсолите и поперчите по вкусу.

Полейте смесь креветок и авокадо приготовленным соусом и аккуратно перемешайте.

Наполните тарталетки получившейся смесью.

Подавайте немедленно, чтобы авокадо не потемнело.

Приятного аппетита!

Рикотта со шпинатом и грецким орехом



Ингредиенты:

- 200 г рикотты
- 100 г свежего шпината, мелко нарезанного
- 50 г грецких орехов, грубо нарезанных
- 1 яйцо
- 1/2 чашки тертого пармезана или другого сыра
- 1 зубчик чеснока, измельченный
- соль и перец по вкусу

Инструкции:

В глубокой миске соедините рикотту, мелко нарезанный шпинат, грецкие орехи, тертый сыр и измельченный чеснок. Хорошо перемешайте все ингредиенты вместе.

Добавьте в миску яйцо и тщательно размешайте, чтобы начинка стала более однородной. По вкусу добавьте соль и перец.

Заполните приготовленные тарталетки получившейся начинкой. Распределите начинку равномерно внутри тарталеток.

Выпекайте тарталетки в предварительно разогретой до 180 градусов Цельсия духовке в течение примерно 20—25 минут или до тех пор, пока начинка не станет золотистой и тарталетки не приобретут хорошую цветную корку.

Как только тарталетки будут готовы, выньте их из духовки и дайте немного остыть перед подачей.

Эта начинка для тарталеток с рикоттой, шпинатом и грецким орехом будет отлично сочетаться с хрустящими коржами тарталеток и создаст великолепное блюдо для закуски или легкого обеда.

Приятного аппетита!

Телятина с луком и горчичным соусом



Ингредиенты:

- 200 г телятины (филе)
- 1 средний лук
- 2—3 ст. ложки горчичного соуса (по вкусу)
- 2 ст. ложки сливочного масла
- соль и черный перец по вкусу

Инструкции:

Начните с того, чтобы нашинковать телятину на мелкие кусочки. Разогрейте сковороду со сливочным маслом на среднем огне.

Обжаривайте телятину на сковороде до золотистой корки. Это займет около 5—7 минут. Постоянно помешивайте мясо, чтобы оно равномерно обжаривалось.

Пока телятина обжаривается, мелко нарубите лук.

Когда телятина станет золотистой, добавьте нарезанный лук и продолжайте готовить вместе еще 2—3 минуты, пока лук не станет мягким и прозрачным.

Добавьте горчичный соус к телятине и луку. Количество горчицы можно регулировать по вкусу. Перемешайте все ингредиенты и готовьте еще 2—3 минуты.

По желанию, добавьте соль и черный перец по вкусу.

Начинка готова!

Выключите огонь и дайте ей остыть немного перед тем, как наполнять тарталетки.

Наполните тарталетки готовой начинкой и подавайте.

Можно украсить зеленью или орехами, если хотите добавить еще больше вкуса и текстуры.

Приятного аппетита!

Печеный красный перец с оливками и фетой

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.