

Новогодние рецепты на 2024 год

Ольга Иванова

Ольга Иванова

Новогодние рецепты на 2024 год

*http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=70018894
SelfPub; 2023*

Аннотация

Вот и наступил самый волшебный и долгожданный праздник – Новый Год! И в этот особенный день мы хотим поделиться с вами нашей радостью и предложить вам заглянуть в наш новогодний кулинарный сборник на 2024 год. Здесь вы найдете разнообразные рецепты, которые помогут сделать ваш праздник незабываемым и ярким. Мы собрали для вас самые вкусные и оригинальные блюда, которые обязательно порадуют вас и ваших близких. Но прежде чем перейти к рецептам, мы хотели бы пожелать вам всего самого лучшего в грядущем году. Пусть Новый Год принесет вам только радость, счастье и удачу. Пусть все ваши мечты станут реальностью, а жизнь наполнится яркими красками и приятными сюрпризами. В нашем новогоднем кулинарном сборнике вы найдете: Традиционные новогодние блюда, такие как Оливье, Селедка под шубой, Мандарины и многое другое. Каждый рецепт сопровождается подробными инструкциями и фотографиями, чтобы вам было проще приготовить эти блюда.

Содержание

Цыплёнок с ананасами и клюквой	6
Курица на Новый год в цитрусовом маринаде	8
Гусь с яблоками в рукаве в духовке	11
Сочные свиные стейки	13
Картофель со сливками	15
Сочные куриные котлетки	17
Куриные голени в соевом соусе	19
Рулет куриный	21
2.Салаты Новогодний салат «Календарь»	23
Интересный салат в бокале	25
Конец ознакомительного фрагмента.	27

Ольга Иванова

Новогодние рецепты на 2024 год

Горячие блюда Стейк из тунца на Новый год

Ингредиенты:

Тунец – 300 грамм

Оливковое масло – 1,5 столовых ложек

Чеснок – 1 зубчик

Тимьян – 3 веточки

Розмарин – 1 веточки

Лимон – 1 ломтика

Яичный белок – 1 штука

Кунжут – 1,5 столовая ложка Соль – 2 щепотки Приготов-

ление:

Промойте тимьян и розмарин и обсушите. Очистите от стеблей мелкие листики тимьяна и измельчите мягкие листочки розмарина.

Пропустите через пресс или натрите на мелкой терке зубчик чеснока.

Если вы не любите чеснок, этот шаг можно пропустить.

Добавьте к оливковому маслу травы, чеснок и щепотку соли, а также смесь перцев и все тщательно перемешайте.

Отделите яичный желток от белка и взбейте белок с щепоткой соли до образования белой пены.

Обмакните подготовленный стейк тунца в оливковое масло с травами и чесноком, затем в яичный белок и после этого обваляйте в кунжUTE.

Готовьте стейк на разогретой сковороде с добавлением масла до золотистой корочки.

Подавайте стейк тунца с долькой лимона и гарниром из овощей.

Цыплёнок с ананасами и клюквой



Ингредиенты:

Цыпленок – 1 шт.,

ананасы консервированные – 500 гр, клюква – 300 гр,
соус соевый – 2 столовые ложки, сахар – 1 столовая ложка.

Приготовление:

Цыпленка вымыть, нарезать на порции, обсушить бумажным полотенцем.

Смешать соевый соус и сахар, обмазать цыпленка маринадом.

Оставить мариноваться на полчаса. Ананасы нарезать кубиками, клюкву промыть.

Нагреть немного масла на сковороде, обжарить цыпленка до румяной корочки. Переложить на тарелку, сохранить теплым. В той же сковороде обжарить ананасы и клюкву на среднем огне 5 минут, помешивая. Вернуть цыпленка в сковороду, накрыть крышкой и тушить на медленном огне еще 15-20 минут до готовности.

Подавать горячим, украсить свежей зеленью.

Курица на Новый год в цитрусовом маринаде



Ингредиенты:

Курица – 1 шт (1.5 кг),

Апельсин – 1 шт,

Лимон – 1 шт,

Соевый соус – 4 столовые ложки,

Мед – 1 столовая ложка,

Чеснок – 3 зубчика,

Соль – по вкусу,

Перец черный молотый – по вкусу.

Приготовление:

Разделайте курицу на порционные кусочки, промойте, обсушите и положите в глубокую миску.

Нарежьте апельсин и лимон тонкими кружочками, удалите косточки и измельчите чеснок.

Смешайте соевый соус, мед, чеснок и лимонный сок для маринада.

Добавьте апельсины, лимоны и перемешайте.

Залейте курицу полученным маринадом, закройте миску пленкой и поставьте в холодильник на 2-3 часа для маринования.

Достаньте курицу из маринада, посолите, поперчите по вкусу. Выложите на противень, покрытый бумагой для выпечки.

Запекайте курицу при температуре 180°C примерно 50-60 минут или до готовности.

подавайте готовую курицу с гарниром из свежих овощей

и зелени.

Гусь с яблоками в рукаве в духовке



Ингредиенты:

1

гусь (2,5 кг),

2

зубчика чеснока,

1 ст. л. соли,

0.5 ч. л. черного молотого перца,

1 ст. л. молотой паприки,

0.5 ч. л. кориандра,

1 ст. л. соевого соуса, 1 ст. л. оливкового масла, 3 яблока.

Приготовление:

Гуся помыть, обсушить внутри и снаружи бумажными полотенцами.

В небольшой миске смешать сухие ингредиенты для маринада:

соль, черный молотый перец, кориандр, паприку.

Добавить соевый соус, оливковое масло, выдавленный чеснок. Перемешать. Натереть гуся маринадом со всех сторон, замотать в пищевую пленку и отправить в холодильник на 2 часа, а лучше на ночь.

Яблоки нарезать дольками, удалив сердцевину.

Достать гуся из холодильника, нафаршировать яблоками и зашить брюшко. Выложить гуся на противень с фольгой, поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Запекать примерно 2 часа. Готового гуся вынуть из духовки, дать немного остыть, удалить нитки и подавать к столу.

Сочные свиные стейки



Ингредиенты:

Свинина – 1 кг,

Соль, перец, специи – по вкусу, Растительное масло – 2 столовые ложки.

Приготовление:

Свинину нарежьте на ломтики толщиной около 1,5 см.

Каждый кусок свинины натрите специями и смажьте растительным маслом. Раскалите сковороду (лучше всего подойдет сковорода гриль) и жарьте стейки на сильном огне, по 5 минут с каждой стороны. Не добавляйте масло на сковороду, достаточно того масла, которым вы смазали стейки.

Благодаря быстрой обжарке на сильном огне, получается мгновенная корочка, которая удерживает сок внутри стейка.

Картофель со сливками



Ингредиенты:

Картофель – 500-700 грамм

Сливки с жирностью 10-20 % – 1 стакан Соль, перец и специи по вкусу Приготовление:

Очистите картофель от кожуры и нарежьте его тонкими ломтиками (толщиной около 4-5 миллиметров).

Поместите нарезанный картофель в жароустойчивую форму.

В сливки добавьте соль, перец и специи на ваш вкус. Получившейся смесью залейте картофель в форме.

Запекайте блюдо в предварительно разогретой до 180-200 градусов духовке около 40-50 минут.

Сочные куриные котлетки



Ингредиенты:

Куриное филе – 500 гр.

Лук – 2 шт.

Яйца – 1 шт.

Крахмал – 3 ст.л.

Майонез – 1 ст.л.

Растительное масло – 1 ст.л. Соль и перец по вкусу
Приготовление:

Сначала разморозьте куриное филе, но не полностью.

Так его будет легче нарезать. Очистите и мелко нарежьте лук. Мелко нарежьте куриное филе и переложите его в кастрюлю.

Добавьте мелко нарезанный лук, соль, перец и крахмал.

Затем разбейте в кастрюлю яйцо и добавьте майонез. Перемешайте все ингредиенты до получения однородного фарша.

Выкладывайте фарш на сковороду столовой ложкой и обжарьте котлетки до золотистой корочки. Фарш можно хранить в холодильнике несколько дней и жарить свежие котлетки по мере необходимости.

Куриные голени в соевом соусе



Ингредиенты

Шесть штук куриных голеней

Один апельсин

Тридцать грамм свежего имбиря

Половина чайной ложки меда

Две-три столовые ложки соевого соуса Киккоман Четыре

дольки чеснока Приготовление:

Натереть корень имбиря на мелкой терке.

Пропустить чеснок через пресс.

Выжать сок из апельсина.

Смешать все ингредиенты для маринада, включая соевый соус.

Вымыть и обсушить куриные голени, затем замариновать их в соусе на ночь.

Разогреть духовку до 200 градусов.

Поместить голени в форму для запекания и отправить в духовку.

Через 25 минут достать форму из духовки и обмазать голени медовым соусом.

Запекать голени еще 10 минут до образования золотистой корочки.

Рулет куриный



Ингредиенты:

1,5 кг куриной грудки

3 столовые ложки горчицы

5 столовых ложек оливкового масла

2 головки чеснока

2 г молотой смеси перцев

1 чайная ложка молотого кориандра

4 столовые ложки молотой паприки

4 столовые ложки приправы для курицы

Сок половины лимона

Соль по вкусу

60 г желатина

Приготовление:

Куриную грудку нарежьте на небольшие кусочки.

Добавьте измельченный чеснок, соль, специи, масло, лимонный сок и желатин.

Перемешайте.

Распределите смесь по порционным пакетам для запекания, завяжите их с обеих сторон и поставьте в холодильник мариноваться на ночь. На следующий день оберните пакеты фольгой и выпекайте в предварительно разогретой до 200°C духовке в течение 45 минут.

После приготовления дайте остыть, положив сверху что-нибудь тяжелое на 6-8 часов.

Охлажденный рулет нарежьте порционными кусками и подавайте.

2.Салаты Новогодний салат «Календарь»



Ингредиенты;

100 г крабовых палочек;

100 г твердого сыра;

3 сваренных вкрутую яйца;

2 картофелины;

1 яблоко; 1 луковица;

банка консервированных сардин; 180 г майонеза.

Для оформления салата понадобится:

1 вареная морковь; 1 сваренное вкрутую яйцо; несколько веточек свежего укропа.

Приготовление:

Застелить прямоугольную форму пищевой пленкой, смазать поверхность майонезом. Подготовить слои салата, начиная с самого последнего: натереть на терке очищенное яблоко, мелко нарезанные крабовые палочки, тертый сыр, натертые на терке вареные желтки, размятые вилкой сардины, тонко нарезанный лук, натертый отварной картофель.

Каждый слой слегка смазывать майонезом.

Накрыть форму с салатом пленкой и убрать в холодильник на 2-3 часа, чтобы салат пропитался.

Перед подачей на стол аккуратно перевернуть форму с салатом на тарелку, снять форму и пленку.

Оформить салат в виде листочка календаря, используя вареную морковь, вареное яйцо и свежий укроп.

Интересный салат в бокале



Ингредиенты:

Помидоры – 2-3 шт.

Черри – количество по количеству бокалов
Огурцы – 2 шт.

Консервированные продукты в собственном соку – 1 банка

Маслины – 100 гр

Куриные яйца (вареные) – 4 шт

Зеленый лук – небольшой пучок

Соль, перец, оливковое масло, дижонская горчица – по вкусу
Приготовление:

Подготовьте все продукты: огурцы и помидоры нарежьте небольшими кусочками, зеленый лук нашинкуйте, маслины нарежьте тонкими кольцами.

Отдельно натрите на мелкой терке белки и желтки яиц.

Приготовьте заправку: смешайте оливковое масло, горчицу, соль и перец.

Хорошо перемешайте.

Выложите все ингредиенты слоями в следующем порядке: помидоры черри, маслины, тертый желток, тертый белок, консервированные продукты, нарезанные помидоры и нашинкованный зеленый лук.

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.