



для дома, для семьи

*встречаем
Новый год
и
Рождество*

*лучшие рецепты
для праздничного
стола*



РИПОЛ
КЛАССИК
Москва, 2008

УДК 641/642
ББК 36.997
Б84

Автор-составитель А. Г. Красичкова

Б84 **Встречаем Новый год и Рождество.** Лучшие рецепты для праздничного стола / [авт.-сост. А. Г. Красичкова].— М. : РИПОЛ классик, 2008.— 64 с. : ил.— (Для дома, для семьи).

ISBN 978-5-7905-4100-1

Какой праздник без застолья? В настоящем издании собраны лучшие рецепты салатов, закусок, горячих блюд, тортов и пирожных. Среди них вы наверняка найдете те, которые понравятся вашим гостям.

УДК 641/642
ББК 36.997

*Практическое издание
Серия «Для дома, для семьи»*

ВСТРЕЧАЕМ НОВЫЙ ГОД И РОЖДЕСТВО
ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

Генеральный директор издательства *С. М. Макаренков*

Автор-составитель *А. Г. Красичкова*

Редактор *Д. В. Нестерова*

Художественное оформление: *Е. Л. Амитон*

Художник *Е. В. Романенко*

Компьютерная верстка: *Н. А. Гусева*

Технический редактор *Е. А. Крылова*

Корректор *О. В. Волкова*

Издание подготовлено при участии ООО «М-ПРЕСС»

Подписано в печать 26.08.2008 г.

Формат 84×108/32. Печ. л. 2,0. Тираж 15 000 экз.

Заказ №

Адрес электронной почты: info@ripol.ru

Сайт в Интернете: www.ripol.ru

ООО Группа Компаний «РИПОЛ классик»
109147, г. Москва, ул. Большая Андроньевская, д. 23

Отпечатано с готовых диапозитивов в типографии ООО «КубаньПечать».
350059, г. Краснодар, ул. Уральская, 98/2.

Качество печати соответствует качеству предоставленных диапозитивов.

ISBN 978-5-7905-4100-1

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2007



ВВЕДЕНИЕ

Никто не будет возражать, услышав, что Новый год — самый любимый русским народом праздник. Традиционно его отмечают в большой и шумной компании друзей. Рождество, по сравнению с ним, праздник семейный.

Как бы то ни было, ни Новый год, ни Рождество трудно представить без празднично оформленного стола, уставленного изысканными кушаньями. Если вы хотите, чтобы праздник действительно удался, побалуйте в этот день себя и своих близких пикантными салатами, оригинальными закусками, вкуснейшими горячими блюдами, а на десерт обязательно испеките торт или пирожные.

В этой книге вы найдете рецепты блюд, для приготовления которых используются самые

различные ингредиенты: мясо, птица, речная и морская рыба, морепродукты, яйца, свежие и консервированные овощи и фрукты, сыр и т. д.

Из всего разнообразия рецептов вы сможете выбрать наиболее подходящие вам по вкусу. Многие из них можно приготовить заранее, чтобы накануне праздника успеть отдохнуть, заняться собой, успеть украсить дом.

1

Салаты и закуски

Салат из картофеля с шампиньонами

Ингредиенты: 500 г картофеля, 600 г свежих шампиньонов, 200 г лука-порея, 50 г маслин без косточек, 50 г грецких орехов, 8 столовых ложек оливкового масла, 2–3 столовые ложки винного уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель помойте, отварите в кожуре, остудите, очистите и нарежьте дольками.

Лук-порей нарежьте полукольцами, маслины разрежьте пополам, орехи мелко порубите. Шампиньоны промойте, разрежьте пополам и потушите в 4 ложках оливкового масла в течение 5 минут, затем добавьте лук-порей и готовьте еще 10 минут.

Остудите и перемешайте с картофелем, маслинами и орехами. Оставшееся масло смешайте с уксусом, добавьте соль, перец. Приготовленной заправкой полейте салат, осторожно перемешайте, выложите горкой в салатницу и подайте к столу.

Салат «Пикантный»

Ингредиенты: 150 г риса, 4 помидора, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 лимон, 1 пучок петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис промойте, отварите в подсоленной воде и откиньте на сито. Помидоры вымойте, обдайте кипятком, снимите кожицею и нарежьте кубиками. Лук почистите, помойте и нарежьте кубиками. Петрушку мелко порубите.

Смешайте рис, овощи и зелень, переложите в салатник. Выжмите в миску сок 0,5 лимона (оставшуюся половину нарежьте кружочками), добавьте масло, посолите и поперчите. Хорошо перемешайте, полейте получившейся заправкой салат, украсьте кружочками лимона и подайте к столу.

Салат из осетрины с овощами

Ингредиенты: 300 г осетрины, 400 г картофеля, 100 г огурцов, 100 г яблок, 100 г помидоров, 50 г зеленого салата, 250 г майонеза, 1 вареное яйцо, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную осетрину отварите в подсоленной воде, охладите и нарежьте ломтиками

ми. Картофель отварите в кожуре, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Огурцы, помидоры, яблоки помойте и нарежьте небольшими кусочками.

Смешайте все ингредиенты, добавьте майонез, соль и сахар, осторожно перемешайте.

Промытые листья зеленого салата выложите на блюдо, на них горкой салат, украсьте очищенным и нарезанным дольками яйцом и подайте к столу.

Салат «Деликатесный»

Ингредиенты: 500 г отварного говяжьего языка, 500 г картофеля, 3 моркови, 2 яйца, 1–2 стручка сладкого перца, 1 соленый огурец, 1 корень сельдерея, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, 3–4 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, морковь и корень сельдерея вымойте и отварите в подсоленной воде. После того как овощи остынут, очистите их, нарежьте кубиками и добавьте очищенный нарезанный огурец. Овощи заправьте растительным маслом (2 столовые ложки), смешанным с уксусом (1 столовая ложка), перцем и солью.

После этого нарежьте ломтиками отварной язык и уложите на середину блюда так, чтобы

один ломтик покрывал до половины другой, затем полейте оставшимся уксусом, смешанным с растительным маслом, и выложите по кругу приготовленную овощную смесь.

Сверху салат посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки, украсьте сладким перцем, нарезанным крупными полосками, и подайте к столу.

Салат из курицы с экзотическими фруктами

Ингредиенты: 500 г куриного филе, 200 мл растительного масла, 3 апельсина, 3 киви, 1 яичный желток, 3 столовые ложки сливочного йогурта, 2 столовые ложки апельсинового сока, 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промойте, посолите и попречните, затем обжарьте на сковороде в растительном масле (100 мл) до появления золотистой корочки, после этого накройте сковороду крышкой и тушите 15 минут.

Апельсины очистите, разделите на дольки и снимите с каждой кожицу. Киви очистите и нарежьте кружочками.

Яичный желток взбейте с солью, перцем и апельсиновым соком, перемешайте, продолжая взбивать, постепенно добавьте оставшееся растительное масло, потом положите йогурт и лук.

Готовое филе нарежьте полосками, смешайте с апельсинами и киви, выложите в салатник и полейте приготовленной заправкой. Салат аккуратно перемешайте и подайте к столу.

Салат «Восточный»

Ингредиенты: 300 г тофу (соевого творога), 150 г ростков сои, 100 г зеленого салата, 50 г щавеля, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки измельченной зелени петрушки, 2 столовые ложки крахмала, 2 столовые ложки лимонного сока; для заправки — 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка фруктового уксуса, 1 столовая ложка меда, 1 чайная ложка горчицы, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Соевый творог нарежьте ломтиками, обвалийте в крахмале, обжарьте на сковороде в растительном масле до появления корочки, затем выложите на блюдо, полейте лимонным соком, посолите и поперчите.

Ростки сои обдайте кипятком, а затем облейте холодной водой, салат и щавель вымойте, нарежьте, перемешайте с соевыми ростками и выложите на блюдо.

Из растительного масла, уксуса, горчицы, меда, соли и перца приготовьте маринад и по-

лейте им салат. Дайте настояться в прохладном месте в течение 30–40 минут, затем аккуратно перемешайте, посыпьте салат зеленью петрушки и подайте к столу.

Салат из стручкового перца

Ингредиенты: 300 г стручкового сладкого перца, 2 яблока, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатного соуса, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из стручков перца выньте сердцевину, стручки залейте кипятком, выньте, остудите, снимите кожицу, нарежьте брусками и посолите. Яблоки очистите, вырежьте сердцевину, натрите на крупной терке, смешайте с перцем. Чеснок и лук очистите. Измельчите, смешайте с томатным соусом и растительным маслом. Приготовленным соусом полейте салат и перемешайте. Переложите в салатник, посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки и подайте к столу.

Салат из фасоли и ветчины

Ингредиенты: 200 г фасоли, 150–200 г копченой ветчины, 200 г сметаны, 2 вареных