

Ольга Ивушкина

***Лучшие рецепты
праздничного стола***



УДК 641/642
ББК 36.997
И17

Ивушкина, О.

И17 Лучшие рецепты праздничного стола / О. Ивушкина. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 64 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75444-1

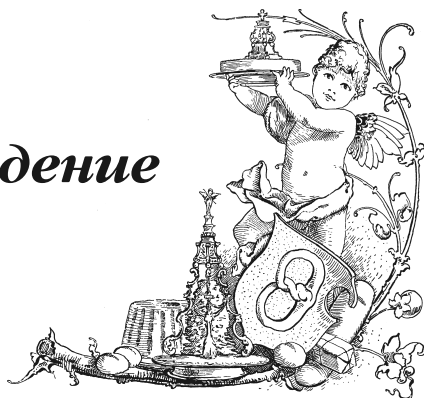
Представляем вам лучшие рецепты для праздничного стола. Благодаря им вы сможете не только приятно удивить дорогих гостей, но и сделать праздник незабываемым.

BIC WBA
BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75444-1

© Т8 RUGRAM, оформление, 2020
© Т8 Издательские технологии, 2020

Введение



Ни один праздник ни в одной стране мира не обходится без застолья. Конечно, существуют некоторые различия в традициях приема гостей, но у всех народов праздничный стол обязательно отличается особой пышностью, ведь он рассчитан на большое количество участников пиршества, каждый из которых имеет свои кулинарные пристрастия. Вот почему, накрывая стол к празднику, ставят как можно больше кушаний.

Кроме того, чем больше блюд на столе, тем дольше находятся гости за столом и тем дольше не смолкает застольная беседа. Ведь застолье — это не только еда, но и общение, и одно неотделимо от другого.



Холодные закуски, салаты

Салат из дичи с апельсинами

Требуется: 200 г отваренного филе дичи, 2 яблока, 1 апельсин, 4 ст. л. майонеза, долька лимона.

Способ приготовления. Яблоки и апельсины очистите от кожицы и семян и нарежьте ломтиками. Филе нарежьте кубиками и смешайте с яблоками, апельсином и заправьте майонезом.

Салат «Тоска»

Требуется: 300 г филе птицы, корень сельдерея, 100 г белых грибов или шампиньонов, 1 ст. л. консервированных каперсов, 30 г сыра, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, 1 помидор, соль.

Способ приготовления. Для этого салата вы можете использовать любую крупную птицу: фазана, глухаря, тетерева или даже курицу. Птицу отварите, отделите филе и нарежьте его соломкой. Нарежьте сельдерей и вареные грибы. Приготовленные продукты соедини-

те с каперсами, тертым сыром, солью, перцем и заправьте майонезом. Салат украсьте тонко нарезанными ломтиками помидоров.

Канapé с мясом фазана

Требуется: 200 г филе, 50 г сливочного масла, 100 г хлеба, 1 ч. л. горчицы, 3 ст. л. майонеза, зелень, перец, соль.

Способ приготовления. Белый хлеб нарежьте тонкими ломтиками и обжарьте его на масле. Сливочное масло распустите, смешайте его с горчицей и намажьте на обжаренный хлеб.

Фазана отварите, отделите мясо от костей, мелко его нарежьте, посолите и заправьте майонезом. Приготовленную массу и украсьте зеленью смешайте его с горчицей и намажьте на обжаренный хлеб.

Фазана отварите, отделите мясо от костей, мелко его нарежьте, посолите и заправьте майонезом. Приготовленную массу уложите на середину гренки и украсьте зеленью.

Салат из дичи «По-мексикански»

Требуется: 200 г филе дичи, корень сельдерея, 2 стручка красного сладкого перца, 2 головки репчатого лука, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. 3%-го уксуса, 1 ст. л. сахара, соль.

Способ приготовления. Тушку дичи отварите, отделите филе, нарежьте соломкой и обжарьте его на сливочном масле. Сельдерей очистите и натрите на терке, сладкий перец и репчатый лук нашинкуйте соломкой.

Мясо и овощи сложите в салатник, заправьте оливковым маслом, уксусом, солью и сахаром.

Фаршированные помидоры «Испанская страсть»

Требуется: 1 кг помидоров, 300 г пикантного сыра, 4 зубчика чеснока, зелень петрушки, укропа и базилика — по $\frac{1}{2}$ пучка, 100 г майонеза, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления. Выберите не очень крупные твердые помидоры, вымойте и высушите их. Осторожно острым ножом срежьте верхнюю часть и ложечкой выньте мякоть. Сыр натрите на терке и смешайте с майонезом. Зелень и зубчики чеснока очень мелко порубите и смешайте с сырной массой. Добавьте соль и перец. Этой начинкой наполните помидоры и накройте их «крышечками».

Большое плоское блюдо покройте листьями салата и выложите на них помидоры. Подавайте, украсив веточками петрушки и базилика.

Закуска из перца «Сладкая жизнь»

Требуется: по 300 г сладкого болгарского перца красного, зеленого и желтого цвета, 150 г помидоров, 100 г зеленого горошка, зелень укропа, петрушки и сельдерея, оливковое масло, соль, белый перец.

Способ приготовления. Перцы помойте, удалите семена и аккуратно нарежьте колечками. Помидоры помойте, обсушите и тоже нарежьте колечками. Зелень ни в коем случае не рубите ножом, а лучше нарежьте ножницами или порвите руками. В салатник слоями выкла-

дывайте помидоры, зелень, разноцветные колечки перца и зеленый горошек. Посолите, сбрызните все оливковым маслом и посыпьте крупно молотым белым перцем.

Закуска «Лесная полянка»

Требуется: 8 вареных яиц, 3 свежих огурца, 4 помидора, 1 пучок редиса, 100 г майонеза, по 1 пучку укропа, сельдерея, базилика и листового салата, 50 г маринованных шампиньонов, соль, перец.

Способ приготовления. Помидоры разрежьте на половинки, редис и огурцы фигурно порежьте, зелень разделите на веточки. Яйца очистите от скорлупы, срежьте один конец и аккуратно выньте желтки. Желтки разотрите с солью, перцем и майонезом в однородную массу, добавьте мелко нарезанные шампиньоны. Этой начинкой наполните яичные белки и накройте их половинками помидоров.

На плоском блюде разложите зелень, редис, огурчики, фаршированные яйца. «Шляпки» украсьте капельками майонеза и веточками зелени.

Фаршированные огурцы «Дон Корлеоне»

Требуется: 1 кг крепких огурчиков, 4 сельди средней величины, 150 г сыра, 50 г сливочного масла, 3 ст. л. майонеза, соль, черный молотый перец, веточки базилика и кресс-салата для украшения.

Способ приготовления. Огурцы помойте, обсушите, разрежьте вдоль пополам, ложкой выньте мякоть и мелко ее нарежьте. Сельдь очистите от кожи и костей и про-

пустите через мясорубку. Сыр натрите на мелкой терке. Хорошенько перемешайте (можно миксером) огуречную мякоть, селедочный фарш, сыр, майонез и сливочное масло, добавьте соль и перец. Выложите получившуюся массу в кондитерский шприц и положите его на некоторое время в холодильник. После этого через фигурную насадку выдавите фарш в половинки огурцов. Подавайте, украсив веточками кресс-салата и листочками базилика.

«Русалка»

Требуется: 1 упаковка крабовых палочек, 2 банки мяса креветок, 1 банка консервированной сладкой кукурузы, 5 яиц, 400 г свежей капусты, 1 банка майонеза, листочки мяты для украшения, соль.

Способ приготовления. Крабовые палочки и креветочное мясо нарежьте на небольшие кусочки, яйца мелко порубите. Капусту тонко нашинкуйте и перетрите с солью, чтобы капуста дала сок. Слейте сок из консервированной кукурузы. Соедините капусту, кукурузу, яйца, креветки и крабовые палочки, заправьте майонезом. Хорошенько перемешав, выкладывайте в салатник и подавайте, украсив листочками мяты.

Салат «Морской прибор»

Требуется: 1 упаковка мороженой спаржевой фасоли (летом лучше взять свежую), 3 малосольные сельди, 4 вареные картофелины, 2 луковицы средней величины (неострых сортов), $\frac{1}{2}$ банки майонеза, несколько виноградных помидорчиков для украшения.

Способ приготовления. Фасоль порежьте на кусочки длиной 3 см и отварите в соленой воде. Сельдь очистите от кожи и костей и нарежьте небольшими кусочками. Картофель нарежьте кубиками, а лук — тонкими полукольцами. Все компоненты смешайте и заправьте майонезом. Выложите в салатник горкой и украсьте по окружности дольками помидоров, а в центре положите «розочку» из помидора.

Салат «Матадор»

Требуется: 300 г вареного мяса, 100 г копченой ветчины, 6 картофелин, сваренных на пару, 3 помидора, 3 огурца (1 огурец оставьте для украшения), по 1 пучку салата и шпината, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, соль.

Способ приготовления. Мясо и картофель мелко нарежьте, огурцы нарежьте соломкой, помидоры — дольками. Салат и шпинат нарежьте ножницами или разорвите на кусочки руками (ни в коем случае не пользуйтесь ножом, а то нежные сочные листочки помнутся). Перемешайте все компоненты, посолите по вкусу и заправьте салат майонезом. Готовое блюдо украсьте фигурно нарезанными ломтиками огурца.

Салат «Мимоза»

Требуется: 1 банка любых рыбных консервов, 5 яиц, 2 неострые луковицы, 5—6 картофелин, 1 банка майонеза, укроп и зеленый лук для украшения.

Способ приготовления. Лук мелко порубите, сполосните под струей воды и выложите первым слоем в салатник.

Рыбные консервы вилкой разомните прямо в банке (сок не сливайте) и выложите в салатник вторым слоем. Яйца очистите от скорлупы, отделите желтки, а белки мелко порубите и выложите в салатник третьим слоем. Четвертым слоем натрите на крупной терке вареный картофель, разровняйте поверхность и залейте салат майонезом. Затем руками раскрошите желтки и выложите последним слоем в салатник. Украсьте это произведение искусства мелко нарезанным зеленым луком и веточками укропа.

Салат «Мечта гурмана»

Требуется: 300 г белого куриного мяса, 200 г отварных белых грибов, 3 яйца, 100 г зеленого горошка, 1 свежий огурчик, 2 вареные картофелины, соль, $\frac{1}{2}$ банки майонеза, зелень.

Способ приготовления. Отварную курятину и грибы нарежьте соломкой, картофель и яйца мелко порубите. С огурца срежьте шкурку и нарежьте его тонкими ломтиками. Соедините все компоненты, посолите и заправьте майонезом. Выложите горкой в салатник, украсьте зеленью, а по окружности аккуратно разложите зеленый горошек.

Салат «Селедка под шубой»

Требуется: 600 г норвежской сельди, 500 г свеклы, 500 г картофеля, 4 луковицы, 2 морковки, 2 зеленых яблока средней величины, 2 крутых яйца, 1 банка майонеза, зелень для украшения.

Способ приготовления. Овощи отварите в соленой воде, остудите и очистите. Лук мелко порубите, яблоки