

# «ХЛЕБСОЛЬ»

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ  
ДЛЯ НОВОГОДНЕГО СТОЛА



Москва



2013



**Н**овый год — самый лучший праздник. Каждый человек предвкушает начало доброй сказки. Будущее вот-вот станет настоящим, обязательно случится что-то удивительное и радостное. Все верят, что новый год будет лучше, чем уходящий.

А начинается приятное волнение с подготовки праздничного стола. Несомненно, это неотъемлемая часть чудесной атмосферы праздника. Задолго до новогодней ночи многие хозяйки продумывают меню. С особым чувством и удовольствием выбирают блюда, которыми будут угождать своих близких. Какая радость — приготовить что-то необычное, нечто такое, что удивит всех собравшихся. Любая хозяйка хочет, чтобы праздничная еда была вкусной и не очень утомительной в приготовлении. В эти дни не обойтись без изысканных закусок и экзотических блюд.

Конечно, в каждой семье есть любимые и традиционные блюда. А если вы хотите удивить своих близких кулинарными талантами, то в этом вам помогут лучшие рецепты от журнала «ХлебСоль». Все рецепты неоднократно проверены, просты в приготовлении, а результат не заставит себя ждать! Закуски, салаты, необыкновенные десерты — вот то, что нужно для праздника!

Родные и близкие люди рядом, чудо витает в воздухе, в душе приятное волнение. Это Новый год! В эти волшебные дни расстояния пропадают: мы делимся новостями, радостями и мечтами за праздничным угощением.

С Новым годом!

# СОДЕРЖАНИЕ

Кростины с запеченным сладким перцем	6
Карпаччо из говядины	8
Рулетики с ростбифом и васаби	10
Шляпки, фаршированные икрой	12
Закуска в стиле «Цезарь»	14
Кокот с крабовым мясом под сырно-сливочным соусом	16
Селедка в горчичном соусе	18
Паштет из куриной печени с инжиром	20
Рулетики из баклажанов: запеканка с яйцом-пашот	22
Брускетта со спаржей и муссом из семги	24
Рулет с лососем, творожным сыром и зеленью	26
Холодец сборный	28
Винегрет с килькой	30
Салат из печени трески	32
Салат с помидорами и адыгейским сыром	34
«Оливье» в бокалах	36
Салат из тунца с козьим сыром и маринованным перцем	38
Салат с копченым лососем и зернами граната	40
«Оливье» с крабовым мясом	42
Зимний салат	44
Жареный поросенок с ароматными травами	46
Равиоли с малиной	48
Картофель карри со шпинатом	50
Филе индейки с сыром бри	52
Конкильоны, фаршированные тыквой и шалфеем	54
Сибас, запеченный с овощами и травами	56
Семга в бумажном конверте с зеленым соусом	58

Скумбрия, запеченная в конвертике	60
Цыпленок с прованскими травами и медом	62
Гусь в яблоках	64
Рыба в гранатовом соусе	66
Индейка, запеченная с айвой	68
Мусака	70
Говядина в брусничном соусе с камамбером	72
Роллы «Нездо глухаря»	74
Ростбиф с острым свеклой	76
Телятина в клюквенном соусе	78
Поросенок с гречкой	80
Медальоны из свинины с апельсинами и красным луком	82
Свинина, запеченная с грибами и квасом	84
Баранина по-охотничьи, тушенная в белом вине с чесноком и острым перцем	86
Киш «4 сыра»	88
Пирог с рисом и рыбой	90
Блинный пирог с меренгой	92
Кекс с кофейно-сливочным соусом	94
Слойка с яблоками и тыквенными семечками	96
Цитрусовый пирог с орехами	98
Новогодний «хворост»	100
Торт «Наполеон» с миндалем и ягодами	102
Бананы с медом и мюсли	104
Тирамису	106
Торт «Медовик»	108
Пирожное «Картошка» с белым шоколадом	110
Меренги с ягодами и орешками	112
Испанский шоколад с чуррос	114
Пунш «Яблочный бум»	116
Глинтвейн с «Бенедиктином»	118

# Кростини с запеченным сладким перцем

4  
порции

- 3–4 красных сладких перца
- 2 зубчика чеснока
- 1 маленькая веточка розмарина
- оливковое масло
- 8–10 кусочков хлеба

1. Разогрейте духовку до 200 °С.
2. Стручки перца разрежьте пополам, удалите семена и белые пленки. Противень выстелите бумагой для выпечки. Уложите на него половинки стручков выпуклой стороной вверх. Запекайте 20–30 минут в духовке.

**3.** Когда кожица на переце потемнеет и пойдет пузырями, достаньте противень из духовки и переложите перец в полиэтиленовый пакет. Завяжите его и оставьте перец на 15 минут. Затем достаньте и очистите от кожицы.

**4.** Нарежьте еще теплый перец кубиками. Посыпьте мелко рубленными чесноком и листиками розмарина. Полейте оливковым маслом и дайте остывать.

**5.** Хлеб подсушите в тостере, выложите на него перец и подавайте.

## СОВЕТ

Готовый перец запросто проведет 3–4 дня в холодильнике. А если сложить стручки в стерилизованную банку, залить разогретым оливковым маслом и герметично закрыть, то этот запас может храниться около полугода.



# Карпаччо из говядины

4  
порции

400 г самой лучшей и свежей говяжьей вырезки, которую сможете найти

50 г пармезана

8 ст. л. оливкового масла

2 ст. л. кaperсов

небольшая горсть рукколы для подачи

морская соль, перец

**1.** Говяжью вырезку зачистите от пленок и сухожилий, плотно заверните в пищевую пленку, положите в герметичный контейнер с крышкой, чтобы мясо не впитывало лишние запахи. Уберите в морозилку на 24 часа, чтобы в нем погибли все микробы.

**2.** Достаньте мясо из морозилки, дайте ему постоять при комнатной температуре 1–2 минуты. Нарежьте его поперек волокон очень тонкими ломтиками. Если ломтики не получаются достаточно тонкими, поместите их между двумя листами пищевой пленки и отбейте молотком или скалкой.

**3.** Уложите ломтики мяса на тарелку одним слоем, присыпьте измельченными кaperсами и натертым стружкой пармезаном. Полейте оливковым маслом, присыпьте морской солью, перцем, украсьте рукколой и подавайте.



*Aeonotropium*

by Spigaroli

*Hybiscus*



# Рулетики с ростбифом и васаби

4  
порции

400 г хорошей говяжьей вырезки  
1 небольшой цукини  
1/2 кочана салата радикцио  
1/2 кочана салата латука или романо  
2 ст. л. васаби  
1 ст. л. обжаренного кунжути  
2 веточки розмарина  
2 веточки тимьяна  
2 зубчика чеснока  
5 ст. л. оливкового масла  
соль, перец

**1.** Говяжью вырезку очистите от пленок и сухожилий, натрите мелко рубленным чесноком, солью и перцем. Привяжите к мясу веточки тимьяна и розмарина суровой ниткой, придав мясу ровную форму. Обжаривайте на сильно разогретой сковороде на оливковом масле со всех сторон до золотистого цвета.

Переложите в лоток и поставьте в разогретую до 190 °С духовку на 17–20 минут. Готовый ростбиф достаньте из духовки и остудите.

**2.** Листья салата переберите, промойте и промокните бумажным полотенцем от лишней влаги. Цукини нарежьте тонкими пластинками на специальной терке или ножом для чистки овощей.

**3.** Остывшим ростбиф развязжите, выбросьте ароматные травы; мясо нарежьте тонкими ломтиками поперек волокон. Смажьте ломтики мяса васаби, сверху выложите листья салата и заверните рулетиками. Оберните каждый рулетик полоской цукини и сколите шпажкой. Выложите все рулетики на тарелку для подачи. Присыпьте солью, перцем, кунжутными семечками, сбрызните оливковым маслом и подавайте.



# Шляпки, фаршированные икрой

4  
порции

400 г крупных шампиньонов  
200 г сметаны  
50 г бекона  
2 зубчика чеснока  
1/2 луковицы  
5 веточек тимьяна  
2 ст. л. молотых сухарей  
2 ст. л. красной икры  
5 ст. л. растительного масла  
соль, перец

1. Шампиньоны очистите, промойте, ножки срежьте и отложите. Выложите шляпки в жаропрочный лоток, застеленный пергаментом.
2. Мелко порубите ножки грибов вместе с чесноком,

луком и беконом. Обжаривайте на хорошо разогретой сковороде на растительном масле, помешивая, 5–7 минут до мягкости. Добавьте листики тимьяна, сметану и 1/2 ст. л. сухарей. Посолите, поперчите, перемешайте и держите на огне, помешивая, еще минуту.

**3.** Получившейся массой начините шляпки шампиньонов, присыпьте оставшимися сухарями и поставьте в разогретую до 200 °C духовку на 20 минут. За 5 минут до готовности можете включить функцию «гриль», чтобы начинка покрылась румянной корочкой. Достаньте грибы из духовки, выложите сверху по ложечке икры и подавайте.

## СОВЕТ

Если шампиньоны мелковаты, нашинкуйте их вместе с ножками, смешайте с остальной начинкой и подавайте в песочных тарталетках или трубочках.

