

АССОРТИ ИЗ КАНАПЕ



30 мин



2

по 4 тоста белого и зернового хлеба без корочек, 50 г сливочного масла, 2 ломтика красной малосольной рыбы, 2 ломтика белой рыбы холодного копчения, 1 огурец, 5-6 маслин, 2 веточки укропа, 2 ст. л. красной икры, по 4 ломтика любого сыра и ветчины, листья салата, 1/4 лимона для сока, 2 ломтика плавленого сыра для сэндвичей, 2 ломтика варено-копченой шейки, 1 ч. л. зерновой горчицы. **Дополнительно:** шпажки, пищевая пленка

1 Нарезать огурец тонкими продольными ломтиками, маслины — колечками. Намазать половину тостов маслом, выложить сверху листья салата, ломтики белой и красной рыбы, ломтики огурца. Накрыть тосты пленкой и придавить сверху разделочной доской на 5-7 мин. Снять пленку и вырезать канапе, на каждый выложить колечки маслин, в колечко вставить укроп и проткнуть шпажкой. Сбрызнуть лимонным соком.

2 Намазать маслом еще 2 тоста, сверху выложить икру и вырезать еще несколько канапе, украсить укропом и проткнуть шпажкой. Еще один тост намазать маслом, сверху выложить сыр (не плавленый), лист салата, ветчину и слой огурцов, накрыть пленкой и положить на 5 мин под пресс, затем вырезать канапе.

3 Смазать 2 тоста горчицей, на один выложить плавленый сыр, шейку, салатные листья, снова сыр, накрыть смазанным тостом горчицей вниз. Положить под пресс на 10 мин, вырезать канапе и проткнуть их шпажкой.



АППЕТАЙЗЕРЫ



20 мин



4

100 г сухой сыровяленой колбасы, 50 г ветчины, 10 оливок без косточек, 4 филе соленых анчоусов, 1 болгарский перец, 4 крупные ягоды клюквы, 20 г сливочного масла, несколько веточек петрушки для украшения, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Дополнительно:** шпажки

1 Очистить колбасу от шкурки, нарезать столбиками высотой 4 см (их должно быть 3).

2 Разрезать столбики поперек на 2 части наискось.

3 Наколоть на шпажку по одной оливке и по одному кусочку колбасы.

4 Взять оставшиеся 4 оливки, обернуть каждую в филе анчоуса, скрепить шпажкой с предварительно наколотой ягодой клюквы.

5 Измельчить нарезанную ветчину и сливочное масло с помощью блендера, посолить и поперчить.

6 Очистить болгарский перец от семян и перегородок.

7 Нарезать перец аккуратными дольками.

8 Выложить на каждую дольку немного начинки из ветчины с помощью ложки или кондитерского шприца. Украсить листиком петрушки.





ЛУКОВЫЕ РАКУШКИ

🕒 30 мин

🍴 4 (по 5 шт. на порцию)

3 белые салатные сладкие луковицы, 2 зубчика чеснока, 400 г свежемороженого шпината, 250 г творога, 100 г пармезана, 50 г очищенных кедровых орехов, 3 ст. л. панировочных сухарей, 30 г сливочного масла, оливковое масло для жарки и смазывания ракушек

1 Очистить луковицы, разрезать вдоль пополам. Разобрать на части, залить кипятком на 10 мин.

2 Мелко порубить чеснок. Обжаривать на оливковом масле 1 мин. Добавить к чесноку шпинат. Обжаривать 2 мин.

3 Протереть творог через сито, соединить со шпинатом. Натереть пармезан на мелкой терке. Мелко порубить орехи. Добавить к творогу половину пармезана, рубленые орехи. Тщательно перемешать.

4 Начинить полученной массой луковые сегменты. Соединить края, придав форму ракушек.

5 Выложить ракушки на смазанную оливковым маслом форму. Намазать каждую маслом, пересыпать оставшимся пармезаном и панировочными сухарями. Натереть сливочное масло на терке, посыпать ракушки. Запекать в духовке, разогретой до 190 °С, 10 мин.



ЗАКУСКА А-ЛЯ КАПРЕЗЕ

🕒 20 мин

🍴 4

8 помидоров черри, 8 мини-шариков моцареллы, зелень базилика для украшения, **Соус:** 8 маслин (без косточек), 1/2 красной луковицы, 1 долька лимона, 1 ст. л. каперсов, 1 ст. л. соевого соуса, 4 ст. л. оливкового масла, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Дополнительно:** шпажки

1 Вымыть помидоры черри, срезать часть с чашелистиком.

2 Удалить с помощью маленькой ложки семена.

3 Для приготовления соуса мелко нашинковать очищенный лук.

4 Мелко порубить каперсы и маслины.

5 Заправить лук, каперсы и маслины оливковым маслом, влить соевый соус.

6 В полученную смесь добавить сок дольки лимона, поперчить и перемешать.

7 Надеть заготовку из черри на деревянную шпажку.

8 Вставить внутрь шарик моцареллы, украсить базиликом. Подать с соусом.



ФРАНЦУЗСКИЕ СЫРНЫЕ ШАРИКИ С ВИНОГРАДОМ

⌚ 15 мин

🍴 4

200 г мягкого сыра с голубой плесенью, 50 г винограда без косточек (например, сорта «киш-миш»), 1 ч. л. молотого шафрана, 4 ч. л. семян кунжута, 2 ч. л. розового перца

- 1 Отщипнуть кусочек сыра размером с шарик для настольного тенниса.
- 2 Скатать шарик в ладонях.
- 3 Надавить, делая маленькую сырную лепешку. Вложить в середину ягоду винограда.
- 4 Скатать в шарик. Обвалять в смеси молотого шафрана, семян кунжута и розового перца.

КРЕКЕРЫ С ТРЕМЯ НАЧИНКАМИ

⌚ 30 мин

🍴 4

12 крекеров различной формы. **С сыром и орехами:** 50 г твердого сыра (российского, голландского или пошехонского), 4 половинки грецких орехов, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. майонеза, щепотка карри, зелень петрушки. **С фетой и креветками:** 50 г феты, 12 неочищенных коктейльных креветок, 50 мл сливок, 1 долька лимона, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, зелень укропа. **С авокадо и каперсами:** 1 авокадо, 2 ст. л. каперсов, 2 помидора черри, 1 долька лимона, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

- 1 Измельчить чеснок и мелко натереть сыр, перемешать, заправить майонезом, добавить щепотку карри и перемешать. Выложить на 4 крекера немного полученной массы. Украсить половинкой грецкого ореха и петрушкой.
- 2 Очистить креветки, сбрызнуть лимонным соком, посолить и поперчить. Оставить мариноваться. Размять фету, порубить укроп и добавить в сырную массу. Взбить сливки и добавить к сырной начинке. Выложить на 4 крекера сырную массу, поставить сверху по 2-3 креветки.
- 3 Нарезать мякоть авокадо кусочками, сбрызнуть соком лимона, посолить, поперчить, взбить блендером до однородной массы. Порубить каперсы, смешать с авокадо. Разрезать помидоры черри пополам. Выложить на оставшиеся крекеры массу из авокадо, украсить помидорами.

УКРАИНСКИЕ ЗАКУСКИ В ОГУРЦЕ

⌚ 20 мин

🍴 4

600 г свежих огурцов. **Первый вариант:** 100 г белых длинных сухариков, 100 г свежего или свежемороженого шпината, 4 зубчика чеснока, 150 г сметаны, соль — по вкусу. **Второй вариант:** 150 г соленого сала или шпика, 3 зубчика чеснока, 200 г моркови, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу, несколько веточек свежего укропа для подачи, горсть клюквы для подачи

- 1 Нарезать огурцы тонкими слайсами с помощью овощечистки. Опустить в воду со льдом. Порубить сухарики крупными ломтиками.
- 2 Измельчить блендером шпинат и чеснок до состояния кашицы. Смешать шпинатно-чесночную пасту со сметаной. Посолить.
- 3 Выложить на огурец сметанно-шпинатную начинку. Сверху поместить по одному ломтику сухариков. Свернуть рулетиком. Украсить клюквой и зеленью.
- 4 Очистить и мелко нарезать либо натереть на мелкой терке морковь. Пассеровать на оливковом масле. Посолить. Дать остыть.
- 5 Пюрировать погружным блендером сало в шпик. Смешать шпик с морковью, солью и перцем.
- 6 Смешать шпик и морковь с мелко рубленным чесноком. Завернуть в огурец. Украсить зеленью и клюквой.

ЗАКУСОЧНЫЕ МИНИ-ПИРОЖКИ ИЗ ТЕСТА ФИЛО

⌚ 40 мин

🍴 4

4 листа теста фило, 100 г сливочного масла, 1 желток. **Корзиночки:** 100 г сардин, 2 перепелиных яйца, несколько перьев зеленого лука, зелень базилика. **Папироски:** 4 вяленых томата, 2 ломтика сыровяленого мяса, 2 зубчика чеснока, 1 ч. л. томатной пасты, свежемолотый черный перец — по вкусу. **Кулечки:** 6 тигровых креветок, 50 г корейской моркови, 30 г пармезана, 1 долька лимона, соль, свежемолотый черный перец — по вкусу

- 1 Размять сардины, нарезать зеленый лук наискось. Соединить рыбу, лук и четвертинки отварного яйца, перемешать.
- 2 Измельчить вяленые томаты и чеснок с помощью блендера. Нарезать мясо средними кубиками и добавить в начинку. Выложить томатную пасту, поперчить.
- 3 Очистить креветки, отваривать в подсоленной воде с долькой лимона 3 мин, нарезать. Натереть пармезан, добавить к корейской моркови и креветкам. Посолить, поперчить и перемешать.
- 4 Выложить листы теста друг на друга, смазывая растопленным сливочным маслом. Сформировать заготовки. Папироски наполнить начинкой и свернуть рулетом. Смазать заготовки желтком, выпекать при 150 °C (10 мин). Охлажденные кулечки и корзиночки заполнить начинкой, готовые корзиночки украсить базиликом.



БРУСКЕТТА С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ И ЛУКОВЫМ КОНФИТЮРОМ



30 мин



4

1 багет, 100 г печени трески, 2 красные луковицы, 100 мл красного вина, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. меда, 1 ст. л. красного винного уксуса, 1 ст. л. оливкового масла, 4 веточки свежего тимьяна

1 Нарезать очищенный лук полукольцами. Разогреть на сковороде оливковое масло и слегка обжарить лук. Добавить веточки тимьяна, закрыть крышкой и томить на медленном огне 10 мин.

2 Всыпать сахар. Добавить мед. Влить вино и винный уксус.

3 Варить до испарения лишней влаги, постоянно помешивая. Масса должна получиться слегка тягучей.

4 Нарезать багет тонкими (толщиной до 1 см) ломтиками наискось. Обжарить ломтики багета до золотистой корочки на сухой сковороде или подсушить в духовке.

5 Слить лишнюю жидкость из банки с печенью трески. Нарезать печень тонкими ломтиками или размять вилок. Выложить на ломтики хлеба печень и луковый конфитюр, украсить веточкой тимьяна.



РОЗЫ ИЗ ВЕТЧИНЫ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ



30 мин



4

150 г нежирной ветчины (или карбоната круглой формы), 2 листа дрожжевого слоеного теста, 2 ст. л. томатного соуса (или кетчупа), 1 желток, 1 ст. л. растительного масла, зелень базилика для украшения. **Дополнительно:** бумажные или силиконовые формочки

1 Разморозить тесто при комнатной температуре и нарезать тонкими полосками.

2 Разрезать ветчину вдоль пополам, нарезать каждую половину аккуратными тонкими ломтиками.

3 Смазать полоски теста тонким слоем томатного соуса.

4 Выложить ломтики ветчины вдоль полоски теста с одной стороны, накладывая друг на друга.

5 Свернуть полоски рулетом.

6 Поместить розочки в смазанные растительным маслом бумажные или силиконовые формочки и смазать желтком. Выпекать в духовке при температуре 180 °C в течение 15 мин. При подаче украсить листиком базилика.

