

50

**ПРАЗДНИЧНЫЕ
БЛЮДА**
к Новому году



РЕЦЕПТОВ



МАСТЕРСКАЯ
ВКУСА

МОСКВА  2015

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДНОВОГОДНИЙ ЗАВТРАК

1	Яйца пашот	4
2	Запеченные яйца	5
3	Бутерброды с яичным паштетом и авокадо	6
4	Бутерброды с рыбой и авокадо	7
5	Крамбл с фруктами	8
6	Творожный десерт с вишней и шоколадом	9
7	Апельсиновые оладьи	10

ПРАЗДНИЧНЫЙ ОБЕД

8	Салат из свинины с овощами	11
9	Салат с шампиньонами и сладким перцем	12
10	Салат из говядины со сладким перцем	13
11	Куриный салат с яблоками и сельдереем	14
12	Салат с курицей и оливками	15
13	Салат с тунцом и овощами	15
14	Дип из запеченных перцев и томатов	16
15	Закусочные перчики с начинкой	17
16	Помидоры, фаршированные брынзой	18
17	Мусс (паштет) из тунца	19
18	Салат с моцареллой	20
19	Закусочные рулетики из ветчины	21
20	Салат с козьим сыром	22
21	Салат из курицы с виноградом	23
22	Грибной суп-пюре	24
23	Томатный суп с фасолью	25
24	Суп-пюре из красной чечевицы с беконом	26
25	Свиное филе с травами и чесноком	27
26	Куриное филе в ореховой панировке	27



СОДЕРЖАНИЕ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА ВЕЧЕР

27	Курица с кешью	28
28	Индейка с лимоном и шалфеем	29
29	Утиная грудка со сливами	30
30	Баранина с курагой	31
31	Бараньи котлетки с запеченной тыквой	32
32	Паста с брокколи и беконом	33
33	Телятина с грибами в сливочном соусе	34
34	Свинина с яблоками и луком	35
35	Запеченная свиная корейка	36
36	Свиная шея в маринаде	37
37	Рыба в горчично-медовом маринаде	38
38	Кускус с креветками и овощами	39
39	Маффины	40
40	Пирог из грудинки с кислыми яблоками	41
41	Мясной пирог с сердцем и беконом	42
42	Ромовый кекс	43
43	Овсяные квадратики с орехами	44
44	Шоколадные маффины с вишней	45
45	Торт «Баунти»	46
46	Персики со сливочным кремом	47
47	Бананово-ягодный коктейль	см. на обороте обложки
48	Молочный коктейль с манго и персиком	см. на обороте обложки
49	Шоколадный мусс с хурмой	см. на обороте обложки
50	Манго в пене	см. на обороте обложки



1

🕒 5 МИН

2 ПОРЦИИ

ЯЙЦА ПАШОТ



СОСТАВ:

- 2 яйца
- 2 ч. л. яблочного или белого винного уксуса
- 2 помидора черри
- соль, молотый черный перец по вкусу

1. В кастрюльке вскипятите 1 литр воды. Уменьшите нагрев, чтобы вода едва кипела, и добавьте в нее уксус.
2. Яйца аккуратно, не повреждая желток, разбейте в маленькие чашки (по одному в каждую). Поднесите чашку с яйцом поближе к поверхности воды и аккуратно выпустите яйцо в воду, затем так же поступите со вторым яйцом. При помощи силиконовой лопатки или ложки проверьте, не прилипло ли яйцо ко дну кастрюли, если прилипло — аккуратно отделите его от дна.
3. Варите яйца 1–3 минуты, в зависимости от желаемой консистенции желтка (чем меньше время варки, тем более жидким он будет). Выньте готовые яйца из кастрюли, промокните бумажным полотенцем, переложите на тарелки, посолите, поперчите и немедленно подавайте с помидорами и листьями салата.
4. Пока закипает вода, нарежьте овощи, поджарьте хлеб и выложите его на тарелку вместе с овощами и листьями салата.

2

🕒 20 МИН

2 ПОРЦИИ



ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯЙЦА

СОСТАВ:

- 2 яйца
- 5–6 некрупных шампиньонов
- 4 ст. л. молока или сливок
- 80 г тертого сыра
- 4 ст. л. рубленого отварного куриного мяса
- 1 ст. л. рубленой свежей зелени
- 1 ст. л. растительного масла
- соль, молотый черный перец по вкусу

1. Шампиньоны нарежьте, смешайте с куриным мясом и половиной сыра, посолите и поперчите по вкусу.
2. Порционные формочки для запекания смажьте маслом, в каждую выложите равное количество грибов с курицей, полейте каждую порцию 1 столовой ложкой молока или сливок. В каждую формочку вбейте по яйцу, полейте сверху оставшимся молоком и посыпьте оставшимся сыром.
3. Поставьте формы в глубокий противень, налейте в него горячей воды так, чтобы она доходила до середины формочек, поставьте в духовку. Запекайте при 200 °C 10–15 минут. Подавайте, посыпав зеленью.

Чтобы ускорить процесс приготовления, можно приготовить продукты с вечера — нарезать шампиньоны и курицу, натереть сыр, положить ингредиенты в контейнеры с плотно закрывающимися крышками и оставить до утра.