



В серии  
«Кулинарные эксперименты»  
также выходят книги:

- «Домашнее мороженое»
- «Домашние вафли»
- «Изумительные смузи и соки»
- «Домашние пироги»
- «Домашнее печенье и пряники»



С Новым годом!





*Новый год невозможен без  
традиционных закусок!*

# *Волшебный Новый год*



Москва  
2015

# Содержание

|                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------|----|
| Волованы с куриным салатом .....                                 | 7  |
| Баклажанные рулетики .....                                       | 9  |
| Канapé из сыра и ветчины с редисом .....                         | 11 |
| Канapé из терри, мини-моцареллы<br>с креветками и рукколой ..... | 13 |
| Канapé из форели, молодого сыра<br>и перепелиного яйца .....     | 15 |
| Рулетики из ветчины .....                                        | 17 |
| Рулеты из малосолевой форели<br>с острым сыром .....             | 19 |
| Классический оливье .....                                        | 21 |
| Селедка под снежной шубой .....                                  | 23 |
| Утка с апельсинами .....                                         | 25 |
| Рулеты из телятины с пряными травами ....                        | 27 |
| Буженина .....                                                   | 29 |
| Свинные ребрышки в маринаде<br>с печеными овощами .....          | 31 |

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| Ребрышки ягненка<br>с гранатовым соусом и овощами.....                         | 33 |
| Баранья лопатка с розмарином и печеными<br>овощами под брусничным соусом ..... | 35 |
| Запеченный окорок с овощами.....                                               | 37 |
| Шашлык из семги.....                                                           | 39 |
| Печенье «Подкова».....                                                         | 41 |
| Американское сахарное печенье.....                                             | 43 |
| Имбирные пряники «Флотские» .....                                              | 45 |
| Снежная пирамида .....                                                         | 47 |
| Рождественские кексы.....                                                      | 49 |
| Традиционный рождественский пудинг .....                                       | 51 |
| Мильфёй «Рождественский».....                                                  | 53 |
| Тирамису с кремом «Бейлис».....                                                | 55 |
| Новогодний торт с вишней<br>и заварным кремом.....                             | 57 |
| Бисквитный торт со сливочным кремом ....                                       | 59 |
| Рождественский глинтвейн .....                                                 | 61 |
| Новогодний пунш.....                                                           | 63 |

## *Совет*

Волованы лучше разогреть в духовке — 5–7 минут при 200 °С, так они не будут размокать от салата.



4 порции