

**Праздничные блюда за 30 минут.** — Москва : Издательство «Э», 2016. —  
П68 80 с. : ил. — (Кулинария. Ты классная хозяйка!).

Книга, которая поможет приготовить такие блюда, чтоб дух захватывало, и всего за 30 минут! Что такое полчаса? Это совсем мало, если дело касается готовки. Ведь когда мы думаем о том, что нам нужно готовить, представляем себе часовое простаивание у плиты. Но зачем? Зачем тратить свое драгоценное время на готовку? Лучше воспользоваться рецептами из этой книги, за полчаса приготовить полноценный ужин, а остальное время посвятить себе или своим близким!

УДК 641.55  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-90364-1

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2016

*Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.*

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ТЫ КЛАССНАЯ ХОЗЯЙКА!

## ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА ЗА 30 МИНУТ

Автор *Татьяна Сотникова*

Ответственный редактор *О. Сушик*

Художественный редактор *В. Брагина*

Компьютерная верстка *Ю. Анохина*

Фото *Е. Брюхиной, Р. Галеева*

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:

Africa Studio, Anastasia\_Panait, Dmitry Orlov, Elena Zajchikova, ElenaGaak, Hawk777, Kachergina, Krissadakorn, Lotus Images, Nataliia K, Nattika, ntstudio, Photocrea, Viktor1, Yuri Samsonov / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

В оформлении обложки использованы иллюстрации:

OlgaSiv, AuraLux / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

В оформлении переплета использованы иллюстрации:

OlgaSiv, AuraLux / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

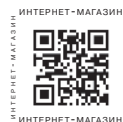
Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 23.08.2016. Формат 60х84<sup>1</sup>/<sub>8</sub>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 9,33.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-90364-1



9 785699 903641 >

В электронном виде книги издательства вы можете  
купить на [www.litres.ru](http://www.litres.ru)

ЛитРес:  
один клик до книги



ТЫ КЛАССНАЯ ХОЗЯЙКА!



# ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА за 30 минут





ТЫ КЛАССНАЯ ХОЗЯЙКА!



# ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА за 30 минут



Москва  
2016



# СОДЕРЖАНИЕ

Вступление .....	6
------------------	---

## 1 Закуски

Канapé-ассорти .....	9
Тарталетки с красной рыбой.....	10
Порционные киши с курицей и грибами .....	12
Пхали с гранатовыми зернами .....	13
Карпаччо из цукини .....	14
Помидоры, фаршированные курицей и орехами с чесноком.....	16
Фаршированные яйца.....	18
Сырные шарики с пикантным соусом .....	20



## 2 Салаты

Капрезе с рукколой и орешками .....	22
Салат из жареных креветок с апельсинами.....	24
Салат из фасоли, красного лука и кукурузы .....	25
Салат из авокадо с крабовыми палочками .....	26
Салат из жареной курицы с грушей и апельсиновым соусом .....	28
Салат из перепелиных яиц с яблоками .....	31
Салат из тунца и сладкого перца .....	32





### 3 Горячее

Лосось с мятным соусом .....	34
Овощи-вок с кешью.....	36
Куриное филе, запеченное с грибами и сыром .....	38
Рулетики из филе индейки с брусникой .....	40
Картофельная запеканка с шампиньонами и сулугуни.....	41
Медальоны из свиной вырезки с грибами .....	42
Запеченный картофель с соусом из авокадо .....	44
Куриные рулетики в беконе .....	46
Филе пикши с овощами.....	48
Телячьи отбивные с ягодным соусом .....	50

Филе лосося под корочкой из лука-порей с сыром.....	51
Венский шницель с зеленым салатом .....	52
Свинные отбивные в ореховой панировке .....	54
Сальтимбокка .....	56
Кальмары, фаршированные вешенками и рисом ...	58

### 4

### Десерты и выпечка

Трайфл с ягодами.....	60
Кейк-попсы.....	62
Десерт с пряниками и яблоками .....	64
Быстрое тирамису .....	66
Торт-сюрприз с мороженым .....	68
Шоколадные маффины с цукатами.....	70
Порционные клафути с вишней .....	72
Ленивый штрудель с абрикосами и фисташками ...	74
Пирог с яблоками и клюквой.....	76
Бисквит с грушами и цедрой лайма .....	78
Указатель.....	79





*Каждая хозяйка хоть раз в жизни попала в ситуацию, когда на пороге появляются нежданные гости. В таком случае обычно приходится второпях бежать в ближайший магазин, чтобы купить что-то дежурное «вкусненькое».*

**У** ли праздничное застолье приходится устраивать в выходные, когда проводить у плиты несколько часов нет ни сил, ни желания. Но торжество не отменить, и мы с тоской думаем о своей «трудовой повинности», после которой праздник будет не в радость.

Но выход есть. В этой книге мы собрали рецепты праздничных блюд, каждое из которых готовится всего полчаса.

Начнем с самого простого и самого любимого – с салатов и закусок. Как вам идея приготовить знаменитые грузинские пхали или карпаччо из цукини в итальянском стиле? А салат из креветок с апельсинами или из жареной курицы с ягодами? А на горячее лосось в мятном соусе, рулетики из индейки, медальоны из свиной вырезки, телятина под ягодным соусом... Ну и десерт – трайфл с ягодами, экспресс-тирамису, маффины с цукатами или торт с мороженым.



# Чудеса без чудес

Быстрая готовка все же требует кое-какой подготовки.  
Совершая глобальную закупку продуктов, на неделю или две,  
покупайте что-то про запас.

## Купить можно:

- замороженные овощи,
- фрукты,
- ягоды,
- грибы,
- тесто,
- морепродукты,
- консервы (фасоль, горошек, кукурузу, сгущенное молоко, рыбу и пр.),
- готовые тарталетки,
- печенье,
- очищенные орехи,
- кокосовую стружку,
- специи...

Некоторые продукты можно приготовить заранее.

Варите овощи и яйца с запасом – только помните, что хранить такие заготовки, даже в холодильнике, следует не более 3–4 дней. Песочное или дрожжевое тесто также можно приготовить с расчетом на хранение: излишки положить в морозильную камеру.

## 1 ПОМНИТЕ О СКОРОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Приготовление жаркого из говядины или запекание бараньей ноги займет несколько часов, зато рыба и птица (например, куриное филе) не требуют длительной тепловой обработки (15 минут вполне достаточно для того, чтобы прожарить кусочки куриного филе с обеих сторон). Ломтики свиной вырезки и телятины тоже жарятся довольно быстро – не более 20 минут (передерживать их на огне не стоит, мясо станет слишком сухим).

**2 ДЕЛИТЕ БЛЮДА НА ПОРЦИИ.** Еще один секрет – деление блюда на порции. Большой кекс печется в 2–3 раза дольше маленького. А значит, то же самое тесто распределяем по порционным формочкам и через 15 минут наслаждаемся вкусом маленьких кексов. Также можно разделить на порции и мясные блюда.

**3 ПЛАНИРУЙТЕ ВРЕМЯ И ДЕЛА.** Каждая хозяйка способна совмещать несколько дел сразу не хуже Юлия Цезаря. Пока мясо или тесто «отдыхают», вы успеете сделать начинку для пирога или пару салатов. Нарезая овощи, иногда помешивайте лук, который жарится в сковороде. Пока варятся спагетти, самое время приготовить соус.

Вооружившись нашими рецептами, вы будете готовы и к незапланированным визитам гостей, и к любому запланированному праздничному застолью. Ведь любое изысканное блюдо приготовится не более чем за полчаса!