

# АНАСТАСИЯ СКРИПКИНА



#САМЫЙ ВКУСНЫЙ  
ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

Салаты



Салат с кукурузой и капустой 6



Салат «Капрезе» 7



Салат «Нежность» 8



Салат «Мимоза» 10



Салат «Грибная поляна» 12



Салат с куриным филе и кедровыми орешками 14



Салат «Черепаха» 16



Салат «Оливье» 18



Селедка под шубой 19



Салат «Гранатовый браслет» 20



Салат «Гнездо глухаря» 22



Салат «Подсолнух» 24



Салат «Весенний день» 26



Салат «Восторг» 28



Салат «Романтика» 30



Салат с сухариками, куриным филе, сыром и кукурузой 32



Салат с авокадо, куриным филе и фетой 34



Фунчоза с овощами и куриным филе 36



Салат с моцареллой, помидорами, креветками и авокадо 38

Закуски и бутерброды



Гавайские тосты 42



Помидоры с сыром и чесноком 43



Заливное мясо 44



Сырная закуска на чипсах 46



Заливные яйца 48



Тарталетки с салатом из куриной печени 50



Рулетики из баклажанов 52



Канапе 54



Баклажаны с греческими орехами 56



Яйца, фаршированные семгой 58



Закуска «Морская раковина» 60



Профитроли с тремя вариантами начинки 62



Фаршированные черри 64



Жюльен из белых грибов 66

Горячие блюда



Горшочки с рыбой и картофелем 70



«Гнездышки» с рыбой 72



Суфле из семги 74



Дорада, фаршированная овощами 76



78

Куриное филе, фаршированное сыром, ветчиной и ананасами



80

Плов



82

Лазанья



84

Свинина с яблоками, запеченная в фольге



85

Свинина с черносливом, тушенная в пиве



86

Свинина «Гармошка»



88

Филе индейки под клюквенным соусом



90

Свинина, маринованная в соевом соусе и лимонном соке



92

Баранина, тушенная с баклажанами



94

Куриные ножки «в мешочке»



96

Свинина, запеченная с ананасами и сыром



98

Шашлычки «Домашние» с куриным филе и ананасами



100

Перепела, запеченные с овощами и беконом



102

Утка, тушенная с капустой и брусличным соусом



104

Свинина в томатном соусе, жареная на гриле



106

Баранина, запеченная с травами и чесноком



108

Цыпленок, запеченный под кремом из филадельфии



110

Ананасы, фаршированные куриным филе



Выпечка



114

Шоколадные маффины



116

Печенье с миндалем, корицей и имбирем



118

Вишневый пирог «Наслаждение»



120

Ванильно-шоколадный чизкейк



122

Торт «Сердце»



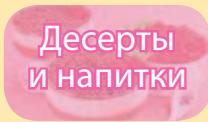
124

Маффины с сыром и ветчиной



126

Торт с клубникой, сырным кремом и желе



Десерты и напитки



130

Апельсиновое желе



131

Глинтвейн



132

Шоколадное суфле «День и ночь»



134

Кофейный крем



136

Фруктовый салат в ананасе



138

Десерт с красной смородиной и сливками



140

Десерт с рикоттой, клубникой и печеньем



142

Ванильно-шоколадное мороженое в шоколадной глазури

# Салаты



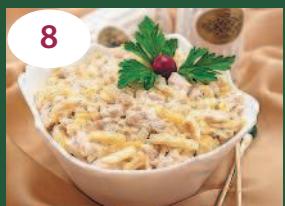
6

Салат с кукурузой и капустой



7

Салат «Капрезе»



8

Салат «Нежность»



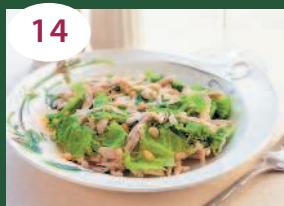
10

Салат «Мимоза»



12

Салат «Грибная поляна



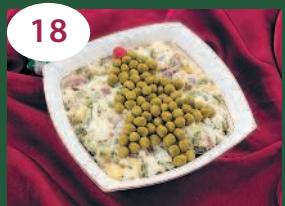
14

Салат с куриным филе и кедровыми орешками



16

Салат «Черепаха»



18

Салат «Оливье»



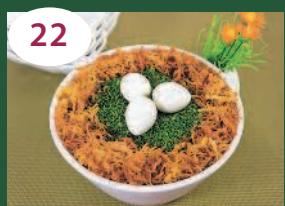
19

Селедка «под шубой»



20

Салат «Гранатовый браслет»



22

Салат «Гнездо глухаря»



24

Салат «Подсолнух»



26

Салат «Весенний день»



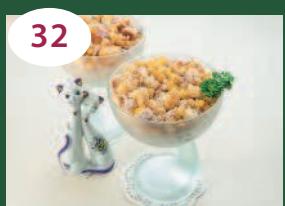
28

Салат «Восторг»



30

Салат «Романтика»



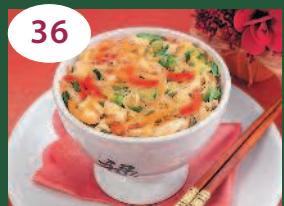
32

Салат с сухариками, куриным филе, сыром и кукурузой



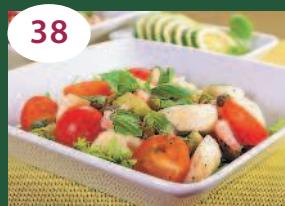
34

Салат с авокадо, куриным филе и фетой



36

Фунчоза с овощами и куриным филе



38

Салат с моцареллой, помидорами, креветками и авокадо

# Салаты





**Ингредиенты:**

- 1 баночка кукурузы (380 г)
- 200–300 г свежей капусты
- 240 г крабового мяса или крабовых палочек
- сок половинки лимона
- майонез

7–8 порций

## Салат с кукурузой и капустой



Вместо белокочанной капусты можно использовать пекинскую капусту, вкус будет еще нежнее.

Я салат не солю, но если необходимо, посолите по вкусу.



1. Крабовое мясо мелко нарезать.



2. Капусту мелко нашинковать.



3. Добавить лимонный сок, перемешать.



4. Добавить кукурузу, крабовое мясо, хорошо перемешать.



5. Заправить майонезом.



## Ингредиенты:

- 3–4 шарика моцареллы
- 3–4 средних помидора
- базилик
- соль
- перец
- растительное масло

2–3 порции

## Салат «Капрезе»



Предлагаю вашему вниманию  
очень простой рецепт.

Капрезе – мой любимый салат.  
Это блюдо итальянской кухни.

Мне очень нравится сочетание  
моцареллы и помидоров.

В данном рецепте  
рекомендую использовать  
моцареллу в рассоле.



1. Помидоры нарезать  
кружочками.



2. Моцареллу нарезать  
кружочками.



3. На тарелку выложить,  
чередуя, моцареллу  
и помидоры.



4. Посолить, поперчить,  
полить маслом. Добавить  
базилик.



## Салат «Нежность»

### Ингредиенты:

- 500 г куриного филе
- 7 яиц
- 200 г лука
- соль
- майонез
- растительное масло

6–8 порций



• Яичные блинчики придают очень интересный вкус салату.

• Вместо отварного куриного филе можно использовать копченое филе или окорочок.

• Также можно добавить свежий огурчик, он придаст салату легкость.



1. Куриное филе отварить до готовности (варить около 20 минут после закипания).



2. Филе остудить, мелко нарезать.



3. Лук мелко нарезать.



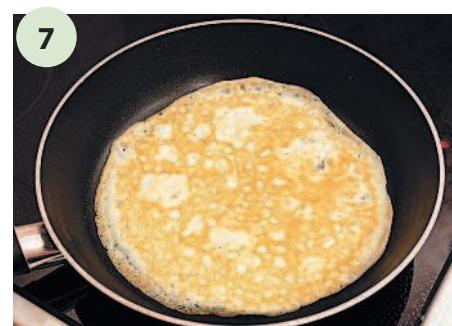
4. Залить его кипятком и оставить на 10 минут, затем воду слить, лук промыть в холодной воде (это делается для того, чтобы лук не горчил).



5. Яйца (каждое отдельно) взбить, немного посолить.



6. Вылить на разогретую, смазанную растительным маслом сковороду, пожарить.



7. Перевернуть блинчик и поджарить с другой стороны.



8. Блинчики остудить, нарезать соломкой.



9. Смешать филе, блинчики, лук, немного посолить.



10. Заправить майонезом.





**Ингредиенты:**

- 200 г консервированной в масле рыбы (лучше всего сайды)
- 300 г картофеля
- 200 г моркови
- 150 г лука
- 4 яйца
- соль
- майонез

6–8 порций

## Салат «Мимоза»

На многие праздники мы готовили этот салат, и именно по такому рецепту, хотя вариаций приготовления салата – великое множество.

Пробовали и другие рецепты «Мимозы», но всегда возвращались к этому.

Салат получается нежный, сытный.



Вкус этого салата у меня ассоциируется с детством.



1. Картофель и морковь отварить до готовности. Остудить, почистить.



2. Лук мелко нарезать.



3. Залить его кипятком, оставить на 10 минут, затем воду слить, лук промыть в холодной воде (это делается для того, чтобы лук не горчил).



4. Морковь натереть на мелкой терке.



5. Картофель натереть на мелкой терке.



6. Отделить белки от желтков. Белки натереть на мелкой терке.



7. Желтки натереть на мелкой терке.



8. С рыбы слить масло, рыбку размять вилкой.



9. На дно салатницы выложить рыбу, смазать майонезом.



10. На рыбу выложить белки, немного смазать майонезом.



11. На белки выложить морковь, смазать майонезом.



12. На морковь выложить лук.



13. На лук выложить картофель, немного посолить и смазать майонезом.



14. На картофель выложить желтки, смазывать не надо.





**Ингредиенты:**

- 400 г мяса (филе говядины)
- 300 г маринованных грибов
- 100 г сыра (твёрдого)
- майонез
- укроп

5–7 порций

## Салат «Грибная поляна»



Вместо маринованных грибов можно использовать жареные шампиньоны, но с маринованными вкус интереснее, они придают пикантную нотку.



1. Мясо отварить до готовности. Остудить.



2. Нарезать небольшими кубиками.



3. Немного грибов оставить для украшения, остальные мелко нарезать.



4. Сыр натереть на мелкой терке.



5. Смешать мясо, грибы, сыр.



6. Заправить майонезом.



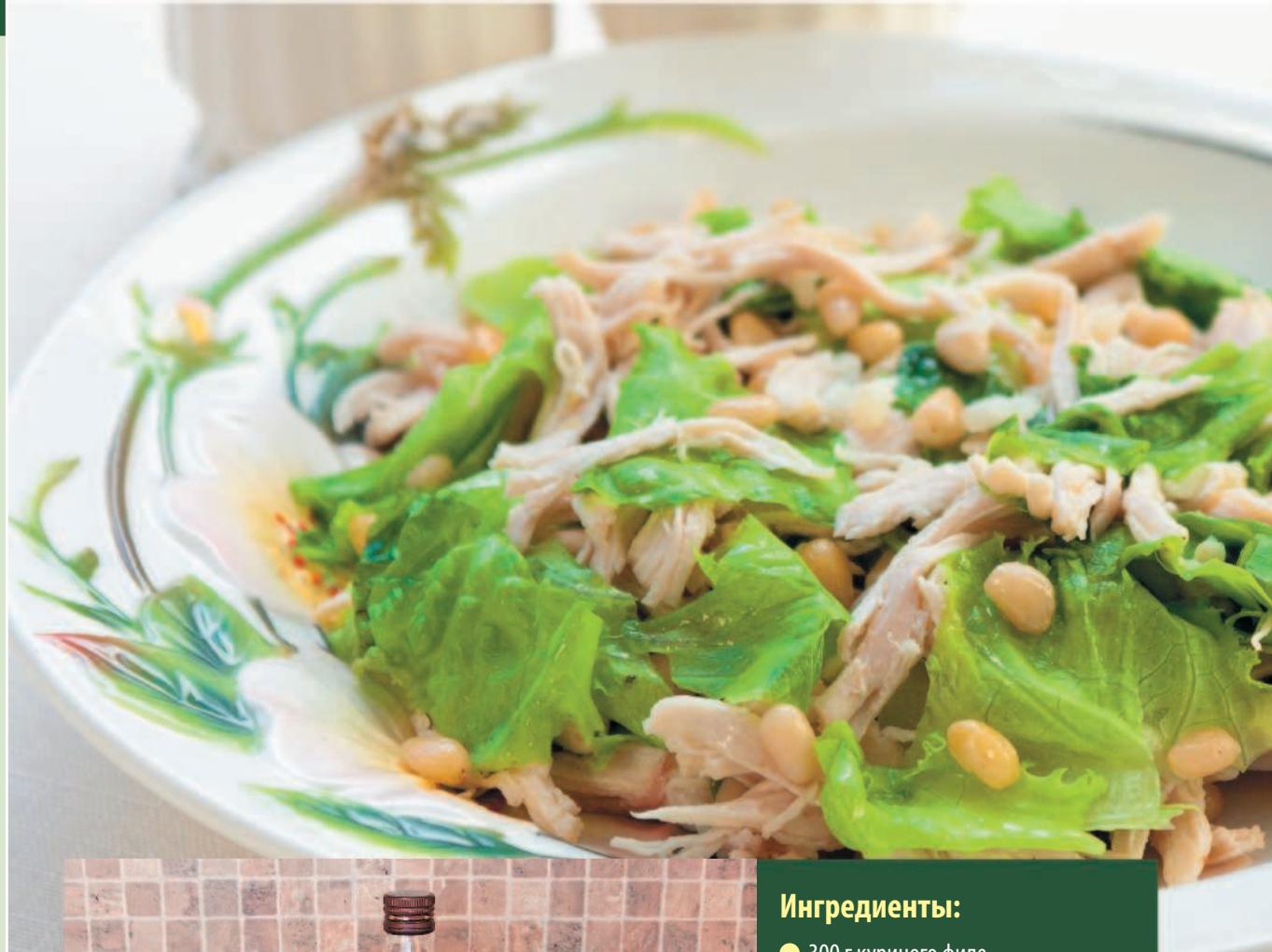
7. Зелень мелко нарезать.



8. Выложить салат в вазочку, посыпать зеленью, сверху украсить грибами.



# Салат с куриным филе и кедровыми орешками



## Ингредиенты:

- 300 г куриного филе
- 50 г очищенных кедровых орехов
- 1 пучок салата

## заправка:

- 3 ст. ложки растительного масла
- 3 ст. ложки лимонного сока
- 1–2 зубчика чеснока
- соль
- перец

5–6 порций