НОВОГОДНИЕ

• РЕЦЕПТЫ •

ГОТОВЬ БЫСТРО! ГОТОВЬ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

- *Салат с сырокопченым мясом* стр. 6
- *Классический оливье* стр. 8
- *Ребрышки ягненка* стр. 15

ВЕСЕЛЫЕ ПОВАРА

Содержание

Канапе из сыра и ветчины	2
Рулеты из малосольной форели	4
Салат с сырокопченым мясом	6
Классический оливье	8
Утка с апельсинами	10
Рулеты из телятины с пряными травами	12
Баранья лопатка с розмарином	14
Ребрышки ягненка с гранатовым соусом	15

НОВОГОДНИЕ

• РЕЦЕПТЫ •

ГОТОВЬ БЫСТРО! ГОТОВЬ С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

Москва
2015

МАСТЕРСКАЯ ВКУСА

Канапе из сыра и ветчины

Ингредиенты:

- 4 куска пшеничного хлеба для тостов без корочек
- 4 пласта плавленого сливочного сыра
- 200 г ветчины
- 8 редисок одинакового размера
- 1 ст. л. майонеза
- 1 ст. л. зерненой горчицы
- 2 ст. л. зеленого консервированного горошка
- 1 ст. л. оливкового масла

1. Сбрызнуть хлеб оливковым маслом и обжарить на раскаленной сковороде с двух сторон до золотистой корочки, немного остудить.

2. Редис вымыть и нарезать половинками.

3. Смешать майонез и горчицу, тонким слоем этого соуса намазать каждый тост.

4. Положить на каждый тост кусочек сыра и ветчину, выдавить формочкой по 4 основы для канапе из каждого куска (если формочек для канапе нет, то можно использовать формочки для печенья или просто разрезать острым ножом на 4 части).

5. Проткнуть шпажкой горошину, затем наколоть половинку редиса.

6. Воткнуть шпажку в основу из тоста, ветчины и сыра и выложить канапе на большое плоское блюдо.

Рулеты из малосольной форели

Ингредиенты:

- большой тонкий лаваш
- 200 г сыра с нейтральным вкусом
- 1 ст. л. майонеза
- 1 ст. л. йогурта
- 1 огурец
- 200 г малосольной форели
- черный свежемолотый перец и крупная соль
- 50 г рубленого укропа
- 2 зубчика чеснока
- зелень и маслины для украшения

1. Сыр натереть на мелкой терке. Огурец вымыть, натереть на крупной терке. Форель нарезать тонкими пластинками. Чеснок очистить и пропустить через пресс.

2. Смазать лаваш смесью йогурта, чеснока, огурцов и майонеза, равномерно разложить по нему рыбные ломтики, присыпать сыром и укропом, посолить и поперчить.

3. Свернуть лаваш в рулет, туго завернуть в пищевую пленку, положить на час в холодильник. После нарезать рулет очень острым ножом на роллы. Выложить на сервировочное блюдо, украсить зеленью и маслинами.

Салат с сырокопченым мясом

Ингредиенты:

- 8 кусочков сырокопченого окорока
- 1 горсть пряной рукколы
- 200 г куриного филе
- горсть любого свежего салата
- 8–10 помидорок черри
- 5–6 небольших шариков моцареллы
- 4 сваренных вкрутую перепелиных яйца
- 1/2 свежего багета
- 4 каперса
- 5 ст. л. оливкового масла для жарки
- 2 ст. л. натурального йогурта
- 1/2 дольки чеснока
- 1 анчоус
- сок половины лимона
- 1 огурец
- соль, свежемолотый черный перец по вкусу
- 1 ч. л. смеси прованских трав
- 50 г твердого сыра
- 1 лайм

1. Филе нарезать соломкой. Окорок нарезать с помощью овощечистки тонкими пластинами. Лайм нарезать дольками вдоль роста плода.

2. Хлеб разрезать брусочками и выложить на противень, сбрызнуть половиной оливкового масла и присыпать смесью пряных трав, солью и перцем. Отправить в хорошо разогретую духовку на 15 минут.

3. На сковороде разогреть оставшееся масло и выложить в него кусочки филе, обжарить со всех сторон в течение 2 минут и выложить на бумажное полотенце.

4. Огурец разрезать на 4 части вдоль роста и поперек на небольшие брусочки.

5. В ступке измельчить чеснок с щепоткой крупной соли, добавить рубленый анчоус, рубленые каперсы, йогурт и лимонный сок, добавить масло и еще раз очень хорошо перетереть, добавить половину сыра, натертого на очень мелкой терке, и еще раз перетереть заправку.

6. Салатные листья и рукколу нарвать руками до одинакового размера, смешать с половиной соуса и разложить в порционные тарелки, выложить шарики моцареллы, черри и кусочки огурца.

7. На салат выложить курицу, ломти сырокопченого мяса, сухари, сбрызнуть соусом и выложить сверху стружки сыра (очень удобно делать их ножом для чистки овощей).

8. Украсить половинками перепелиного яйца и долькой лайма.

Классический оливье

Ингредиенты:

- 200 г отварной говядины
- 150 г раковых шеек или креветок в собственном соку
- 1 свежий огурец
- 1 соленый огурец
- 100 г консервированного горошка
- 1 маринованный огурчик
- 1 клубень отварного картофеля
- 3 яйца вкрутую
- 1 ст. л. рубленого укропа
- 1 ст. л. рубленой петрушки
- 1 ст. л. рубленого зеленого лука
- 2 пюрированных каперса
- 1 отварная морковь
- $^1/_4$ зеленого яблока
- майонез
- соль и черный молотый перец

Совет:

Удачный вариант для сервировки новогоднего стола – подать этот салат в розетках из песочного теста или слоеных валованах.

1. Телятину или говядину нарезать мелкими кубиками. Свежий и соленый огурцы нарезать мелкими кубиками. Маринованный огурчик нарезать тонкой соломкой. Картофель очистить и нарезать мелкими кубиками.

2. Яйца очистить и натереть на крупной терке. Яблоко нарезать соломкой. Морковь нарезать кубиками.

3. Смешать все ингредиенты салата в большом блюде непосредственно перед подачей, поперчить по вкусу и тщательно вымешать.

4. Майонез перед заправкой хорошо взбить вилкой с каперсами, тщательно заправить салатную массу.

5. Перед сервировкой, если требуется, досолить и переложить в сервировочное блюдо или порционные креманки.

Утка с апельсинами

Ингредиенты:

- молодая утка с большой грудкой (2 – 2,5 кг)
- 4 больших сладких апельсина
- 200 мл белого сухого вина
- 1 ч. л. белого молотого перца
- 1 ч. л. красного острого молотого перца
- 1 ч. л. молотой корицы
- 1 ст. л. оливкового масла холодного отжима
- 1 ст. л. крупной соли
- 70 г коричневого сахара
- 1 ст. л. виноградного уксуса
- лавровый лист
- 1 гвоздика
- 1 душистый перец
- 5 горошков черного перца
- ветка свежего розмарина

1. Утку ошпарить кипятком и обсушить, срезать лишний жир, большой иглой проткнуть тушку в нескольких местах. Натереть солью, пролить вином и убрать в дуршлаге в холодильник на 24–30 часов.

2. Смешать перцы, корицу и масло, натереть тушку снаружи и внутри.

3. Один апельсин ошпарить кипятком, разрезать на дольки вдоль и нафаршировать ими утку.

4. Положить утку на противень с глубокими стенками грудкой вверх в разогретую до 250 °С духовку. Через 30 минут полить утку вытопившимся соком, разломить ветку розмарина и выложить на противень. Дольки еще одного апельсина разложить вокруг утки. Убавить температуру до 220 °С и готовить еще 1 час, поливая птицу соком.

5. С одного апельсина снять цедру лентами и тонко нашинковать, с другого – теркой, отжать сок из апельсинов.

6. Цедру, нарезанную соломкой, ошпарить кипятком.

7. Смешать в сотейнике сахар и уксус, на маленьком огне довести сахар до кипения и карамелизовать, как только сахар загустеет – добавить сок, все оставшиеся специи, лавровый лист и всю цедру.

8. Как только соус закипит – вынуть лавровый лист и, помешивая, уварить соус до густоты кефира.

9. Готовую утку вынуть из духовки, гарнировать печеными дольками апельсина и подавать с апельсиновым соусом.

Рулеты из телятины с пряными травами

Ингредиенты:

- 2 отбивные из телятины
- 2 ст. л. творога средней жирности
- 1 яйцо
- 50 г любого сыра
- 50 г моркови
- 1 ч. л. сухого чеснока
- 1 ч. л. смеси прованских трав
- небольшой пучок черемши или молодого чеснока
- небольшой пучок петрушки
- 4 ст. л. оливкового масла
- черный свежемолотый перец по вкусу
- крупная соль по вкусу

1. Сыр натереть на мелкой терке. Морковь вымыть, натереть на мелкой терке. Черемшу или молодой чеснок нарезать тонкой соломкой. Петрушку порубить.

2. Хорошо отбить мясо с двух сторон (кусок должен увеличиться в 2 раза), посолить, поперчить и дать отдохнуть мясу 15–20 минут.

3. Растереть творог с яйцом, солью и перцем, затем взбить массу вилкой и быстро перемешать с зеленью, чесноком, морковью, сыром и прованскими травами.

4. На край мясного пласта выложить половину творога с зеленью и плотно завернуть, подоткнуть края зубочистками или перевязать шпагатом.

5. Раскалить масло и обжарить рулеты со всех сторон до приятной золотистой корочки.

Баранья лопатка с розмарином

Ингредиенты:

- баранья лопатка на кости в идеале (подойдет нога) – 3 – 3,5 кг.
- 10–12 мелких луковок шалота
- 2 большие моркови
- 5–6 веточек свежего розмарина (листики мелко порубить)
- 1 ст. л. томатной пасты
- 10 крупных зубчиков чеснока
- 0,5 ч. л. розового свежемолотого перца
- 3–4 лавровых листа
- 2 ч. л. морской соли
- 2 ст. л. оливкового масла

1. 5 зубчиков чеснока очистить, остальные оставить в шкурке.

2. Баранину натереть солью, перцем, нашпиговать очищенным чесноком и томатной пастой.

3. Лук и чеснок очистить только от верхней пленки, не трогая основную шкурку.

4. Обвалять в розмариновой крошке мясо и обжарить до корочки на оливковом масле.

5. На дно противня выложить нарезанную ломтиками морковь, лавровый лист, чеснок в шелухе, сверху выложить мясо.

6. В масле после обжарки мяса пассеровать шалот и чеснок прямо в кожуре.

7. Выложить лук и чеснок вокруг лопатки, сверху веточки розмарина и полить соком со сковороды.

8. Запекать в духовке при 200 °С 2 часа.

Ребрышки ягненка с гранатовым соусом

1. Огурец очистить от кожицы и нарезать соломкой. Морковь и сельдерей вымыть и нарезать соломкой.

2. Перец вымыть, очистить от семян и нарезать соломкой.

3. Бараньи ребрышки промыть, обсушить бумажным полотенцем.

4. Хорошо перемешать с гранатовым соком, дать полежать 15 минут.

5. Специи смешать с солью. В этой смеси тщательно обвалять ребрышки и выложить на решетку духовки, снизу поставить противень.

6. Запекать 20 минут при 220 °С, перевернуть и готовить еще 30–40 минут при 180 °С.

7. Гарнировать ребрышки соломкой из свежих овощей и трав, пересыпав зернами граната и сбрызнув лимонным соком.

Ингредиенты:

- 12 бараньих ребрышек на косточке
- 50 мл гранатового сока
- 1 ч. л. зерен кориандра
- 1 ч. л. свежемолотого перца
- 0,5 ч. л. зиры
- 0,5 ч. л. сухого чабреца
- крупная соль
- 1 свежий огурец
- 1 свежая сочная морковь
- стебель сельдерея
- 1 большой красный сладкий перец
- 1 ст. л. лимонного сока
- горсть листьев петрушки
- горсть листьев кориандра
- горсть гранатовых зерен для сервировки

В серии вышли:

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.

Новогодние рецепты. — Москва : Эксмо, 2015. — 16 с. : ил. — (Кулинария.
Н74 Веселые повара).

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-83681-9

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2016

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ВЕСЕЛЫЕ ПОВАРА

НОВОГОДНИЕ РЕЦЕПТЫ

Фото *Н. Серебрякова*
Рецепты *Н. Савинова*

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *В. Брагина*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *З. Полосухиной*
Корректор Е. Савинова

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.
Тауар белгісі: «Эксмо»
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) 2 51 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания
согласно законодательству РФ о техническом регулировании
можно получить по адресу: http://eksmo.ru/certification/

Өндірген мемлекет: Туркия
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 24.09.2015. Формат 60x84 1/16.
Гарнитура «Чартер». Печать офсетная. Усл. печ. л. 0,93.
Тираж 4000 экз. Заказ

Экспрес График

Бульвар Ататюрка, 309-311, Стамбул, Турция

В электронном виде книги издательства Эксмо вы можете купить на **www.litres.ru**

ЛитРес:
один клик до книг

Знак информационной продукции согласно Федеральному закону от 29.12.2010 г. N 436-ФЗ
16+

ISBN 978-5-699-83681-9
9 785699 836819 >

ИНТЕРНЕТ - МАГАЗИН

Книги серии «Веселые повара» – настоящая находка для тех, кто ценит собственное время и не хочет искать нужный рецепт в огромном сборнике. Небольшой формат не займет много места на кухне, а два веселых помощника помогут советами, научат хитростям, добавят перцу в ваше блюдо.

Мы предлагаем приготовить:

Салат с сырокопченым мясом

Яркое начало богатого застолья. Разжигает аппетит.

Классический оливье

Как бы ни хотелось попробовать чего-то нового, традиции остаются традициями. Самый сытный и желанный салат новогоднего застолья.

Ребрышки ягненка

Главным новогодним блюдом может быть не только утка с яблоками, но и ребрышки в ярком гранатовом соусе.

ISBN 978-5-699-83681-9

9 785699 836819 >

МАСТЕРСКАЯ ВКУСА