



Сборник праздничных рецептов



Лев Сергеев

Россинфоком
Москва
2013

Издательство Россинфоком приступило к выпуску сборников кулинарных рецептов для праздничных столов.

За основу взят справочник "Кулинарный мир", который был составлен с помощью пользователей системы Info-Commander.

Представляем вашему вниманию Первый выпуск - "8 марта".

С ПРАЗДНИКОМ, ДОРОГИЕ ЖЕНЩИНЫ!

И ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



САЛАТЫ



Салат из овощей и отварного языка

Салат "Таёжный"

Салат "Министерский" с брусникой

Салат "Гранатовый браслет" (III)

Салат из шампиньонов и свежих огурцов

Салат из яблок со свежей капустой и морковью

Салат "Черепаха"

Салат из кальмаров с рисом и яйцом



Салат из овощей и отварного языка

Для рецепта Вам потребуются:

- язык говяжий - 1 шт.
- морковь - 200г
- печеная свекла - 200г
- зеленый салат - 200г
- яйцо (вареные) - 4 шт.
- майонез - 1 банка
- тертый хрен - 1 ст. л.
- сахар - 1 ч. л.

Отварной язык, печеную очищенную свеклу, сырую морковь и зеленый салат нарезать соломкой.

На середину тарелки горкой выложить нарезанный язык, залить частью майонеза, смешанного с хреном и сахаром, кругом обложить букетами салата, моркови и свеклы.

Салат и морковь заправить майонезом без хрена, свеклу - майонез с хреном. Букетик из цельных листьев салата воткнуть в горку из языка.



Салат "Таёжный"

Для рецепта Вам потребуются:

- картофель - 600г
- морковь - 200г
- солёные или маринованные грибы - 200г
- зелёный горошек - 100г
- клюква или брусника - 100г
- зелёный лук - 100г
- соль
- растительное масло
- укроп - по вкусу
- петрушка - по вкусу.

Картофель и морковь отварить, очистить и нарезать мелкими кубиками.

Мелко нарезать грибы, зелёный лук.

Всё перемешать, добавить зелёный горошек, ягоды, посолить, заправить маслом, посыпать зеленью.



Салат "Министерский" с брусникой

Для рецепта Вам потребуются:

- яйцо - 4 шт.
- сыр - 200г
- морковь (отварная) - 4 шт.
- зеленый лук - 100г
- грецкие орехи - 1 стакан
- брусника - 50-100г
- майонез - 200г
- соль, сахар - по вкусу.

Морковь и яйца порезать соломкой, орехи потолочь, сыр натереть на терке.

Вниз на блюдо кладется смесь: орехи, зеленый лук, брусника, морковь (лук приправить майонезом), затем слой рубленых яиц.

Заправить майонезом, посыпать тертым сыром.



Салат "Гранатовый браслет" (III)

Для рецепта Вам потребуются:

- морковь -500г
- твердый сыр - 400-500г
- изюм - 500г
- майонез - 250-300г
- гранат - 1-2 шт.

Делать его надо в глубоком салатнике. Слои располагают следующим образом:

- 1 слой - тертая свежая морковь, промазать майонезом;
- 2 слой - тертый сыр, промазать майонезом;
- 3 слой - изюм (промытый и отваренный).

Слои повторять на сколько хватит салатника последний слой должен оказаться сырным, его промазать майонезом и сверху посыпать гранатом.



Салат из шампиньонов и свежих огурцов

- 300 г отварных шампиньонов,
- 2 свежих огурца,
- 1 луковица,
- 1 сладкий перец,
- 6-8 листьев салата,
- 2-3 ст. ложки растительного масла,
- 1 ч. ложка горчицы,
- зелень,
- соль,
- перец.

В глубокую сковороду влить растительное масло, добавить сок лимона, соль, молотый черный перец и нарезанные соломкой отварные шампиньоны, протушить 3-5 мин и охладить.

Мелко нарубить лук, свежие огурцы нарезать тонкими полосками и смешать с охлажденными грибами.

Приправить салат горчицей и рубленой зеленью петрушки.

Подавать порционно на листьях зеленого салата.



Салат из яблок со свежей капустой и морковью

- 3-4 яблоки,
- 300 г капусты,
- 1-2 моркови,
- 1 помидор,
- 1 огурец.
- 3 ст. ложки растительного масла,
- 1-2 ст. ложки лимонного сока или уксуса,
- зелень,
- сахар,
- соль.

Яблоки и морковь натереть на крупной терке, а капусту тонко нашинковать. Добавить к ним измельченную зелень сельдерея.

Полить растительным маслом, лимонным соком или уксусом, посыпать солью и сахаром по вкусу и хорошо размешать.

Смесь выложить в салатник или большую тарелку и украсить дольками помидора и кружками огурца.



Салат "Черепаха"

3 сваренных вкрутую яйца,
1/2 вареной курицы,
1 небольшая луковица,
2 средних яблока,
твердый сыр,
майонез,
грецкие орехи

Этот салат готовится сразу в большом блюде, которое будет подаваться на стол.

Он состоит из следующих слоев.

1. Белки, тертые на крупной терке.
2. Мелко порезанная курица.
3. Мелко порезанный лук.
4. Яблоки, тертые на крупной терке.
5. Сыр, тертый на крупной терке.
6. Желтки, тертые на мелкой терке.
7. Майонез.
8. Сверху посыпать грецкими орехами, чтобы было похоже на черепашку.



Салат из кальмаров с рисом и яйцами

- 400-500 г филе кальмаров,
- 200 г репчатого лука,
- 3-4 яйца,
- 100 г риса,
- 200 г майонеза,
- 2-3 ст. ложки томатного сока,
- зелень петрушки или укропа,
- соль по вкусу.

Сваренных кальмаров и листики зеленого салата нарезать соломкой.

Репчатый лук нарезать кольцами или полукольцами, ошпарить и быстро охладить. Вареные яйца нарезать кружками. Зелень укропа мелко нарезать.

Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, охлажденный отварной рассыпчатый рис и заправить майонезом, томатным соком, солью, молотым перцем.

Варка риса: рис перебрать, промыть несколько раз теплой, а затем горячей водой, всыпать его в кипящую подсоленную воду (на 100 г риса - 0,6 л воды) и парить при слабом кипении.

Готовый рис откинуть на дуршлаг, облить горячей водой и охладить.



ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ



Сельдь с гарниром
Свекольно-грибная икра
Помидоры, фаршированные сыром
Помидоры, фаршированные грибами
Капуста квашеная с брусникой
Грибы соленные с картофелем
Свинина отварная с соусом из хрена



Сельдь с гарниром

- Сельдь средних размеров - 1 шт.,
- масло растительное - 2 столовые ложки.

Для гарнира:

- отварной картофель - 2 шт.,
- отварная морковь - 1 шт.,
- отварная свекла - 1 шт.,
- свежий огурец - 1 шт.,
- помидоры - 1 шт.,
- лук репчатый - 1 шт.,
- лук зеленый - 2-3 стебля,
- яйца - 2 шт.

Время приготовления 30 минут (без отваривания овощей)

Предварительно вымоченную в воде или молоке сельдь разделать на филе, нарезать тонкими ломтиками наискосок.

Приготовить гарнир:

Картофель, свеклу, морковь нарезать мелкими кубиками, огурец - кружочками, лук репчатый - кольцами, зеленый лук измельчить, сваренные вкрутую яйца нарезать на 4 части.

Нарезанные овощи уложить на селедочницу, а на них - ломтики сельди. Украсить блюдо, расположив голову и хвост сельди по краям селедочницы. Вокруг сельди уложить оставшиеся нарезанные овощи, полить растительным маслом.



Свекольно-грибная икра

- 3-4 свеклы,
- 100 г сушеных грибов,
- 2-3 луковицы,
- 3 дольки чеснока,
- 1/2 стакана растительного масла,
- зелень,
- соль.

Свеклу и хорошо промытые сушеные грибы отварить по отдельности.

Свеклу натереть на крупной терке, отваренные грибы мелко нарезать.

Лук мелко нашинковать и спассеровать с растительным маслом до готовности, затем добавить к луку подготовленную свеклу и грибы, массу немного обжарить. На мелкой терке натереть чеснок и смешать с массой, все вымешать.

Добавить по вкусу мелкую соль и перец.

Перед подачей к столу выдержать на холоде в течение 40 мин.

Икру уложить горкой и украсить веточками петрушки, колокольчиками из вареной свеклы.



Помидоры, фаршированные сыром

- 1 кг помидоров,
- 150 г острого сыра,
- 2 ст. ложки сливочного масла,
- 3 ст. ложки сметаны,
- зелень петрушки,
- лимонный сок,
- соль,
- перец по вкусу.

Выбрать небольшие круглые помидоры. Срезать у них верхушки. Осторожно вынуть ложкой содержимое помидоров. Слегка посолить и перевернуть, чтобы вытек сок.

Натереть сыр. Растереть масло, добавив в него тертый сыр, сметану, лимонный сок, перец. Наполнить помидоры взбитой массой.

Накрыть каждый крышечкой из срезанной верхушки. Сверху украсить веточками петрушки, укропа и посыпать тертым сыром.



Помидоры, фаршированные грибами

- 4-5 крупных или
- 8-10 небольших помидоров,
- 300-400 г свежих белых грибов,
- шампиньонов или рыжиков,
- 1 луковица,
- 1 крутое яйцо,
- 2 ст. ложки сливочного масла,
- 3-4 ст. ложки соуса майонез или сметанной подливки,
- укроп или зелень петрушки,
- редис или огурцы,
- перец,
- соль.

Крупные помидоры разрезать пополам, у небольших тонкой крышечкой срезать верхнюю часть, удалить семена и мякоть, внутрь насыпать соль и перец.

Измельченные грибы вместе с луком потушить в собственном соку или со сливочным маслом, затем охладить. При желании половину свежих грибов можно заменить маринованными.

Яйцо нашинковать, смешать с грибами, добавить соус и часть мякоти помидоров, заправить. Помидоры наполнить фаршем и накрыть ранее срезанными ломтиками.

Украсить зеленью и ломтиками редиса или огурца.



Капуста квашеная с брусникой

- Капуста квашеная - 200 г,
- брусника моченая - 20 г (1/4 стакана),
- яблоко моченое - 1 шт.,
- сахар - 1 чайная ложка, корица и гвоздика- по вкусу

Время приготовления 10 минут

Рассол готовой квашеной капусты слить или отжать в не окисляющуюся посуду, добавить к нему брусничную воду, гвоздику, корицу, сахар по вкусу, прокипятить и охладить.

В капусту добавить часть брусники, перемешать, уложить в посуду, полить охлажденным рассолом.

Блюдо украсить оставшейся брусникой и мочеными яблоками, нарезанными дольками.



Грибы соленные с картофелем

- Грибы соленные - 60 г,
- отварной картофель - 3-4 шт.,
- огурец соленный - 1 шт.,
- лук репчатый - 2 шт.,
- масло растительное - 2 столовые ложки;
- зелень,
- перец - по вкусу

Время приготовления 15 минут (без отваривания картофеля)

Отварной картофель нарезать ломтиками, добавить соленные грибы, репчатый лук, полить растительным маслом, посыпать перцем.

Все осторожно перемешать и выложить в салатник. Посыпать зеленью.



Свинина отварная с соусом из хрена

- 1 кг свинины,
- 1-2 моркови,
- 1 ломтик сельдерея,
- 1 луковица,
- 1 лавровый лист,
- 10-15 горошин черного перца.
- соль по вкусу.

Для соуса:

- 1 стакан мелко натертого хрена,
- 1 очищенное и натертое яблоко,
- 0,5 стакана бульона,
- 1 стакан хорошо взбитого кислого молока или сметаны,
- соль по вкусу.

Залить горячей водой свинину, поставить отваривать. Как только вода закипит, добавить нарезанную кружками морковь, сельдерей, лавровый лист, измельченный лук, перец, соль.

Отварное мясо охладить вместе с бульоном, затем нарезать тонкими ломтиками и уложить на тарелку.

Отдельно в соуснике подать соус: к мелко натертому хрену прибавить очищенное и натертое яблоко, бульон, взбитое кислое молоко или сметану, соль. Хорошо размешать и вылить в соусник. Соус должен быть не очень густым.



Рулетики из баклажанов

- 300 г баклажанов,
- 2 зубца чеснока,
- 1/2 пучка петрушки,
- 100 г майонеза.

Баклажаны нарезать вдоль тонкими полосками, посолить, дать постоять минут 30, отжать сок, обжарить. Каждую полоску намазать майонезом, посыпать сверху чесноком и рубленой петрушкой.

Свернуть рулетиками и уложить на блюдо.

2 порции.

Время приготовления 45 мин.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



Грибной жульен
Корзиночки с паштетом из печени
Голландское фондю
Закуска Уфимская
Осьминожка под сыром
Креветки в кляре
Осьминожка под сыром
Жюльен из птицы



Грибной жульен

- Грибы (шампиньоны стерилизованные) 1 банка,
- 1 луковица,
- 1 кубик куриного бульона,
- 3 ст. ложки сметаны,
- 2 ст. ложки муки,
- сыр 3 ст. ложки

Мелко нарезать лук, потушить его.

Пока он тушится, мелко порезать грибы и добавить их в сковороду.

Жидкость, что была в банке, не сливать, а добавить в нее растворенный в 1/2 стакана кипятка куриный кубик.

В грибы добавить муку, перемешать и постепенно влить бульон.

Потушить минут 5, добавить сметану, положить по кокотницам или в форму, посыпать сыром и поставить в духовку минут на 15, до образования корочки.



Корзиночки с паштетом из печени

- 4 корзиночки (по 20—25 г),
- 100-120 г паштета из печени готовой,
- 8 г сыра,
- 8 г масла сливочного

Формочки выложить тонким слоем сдобного или слоеного теста, заполнить «Паштет из печени», выровнять, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом.

Запекать корзиночки с паштетом в жарочном шкафу непосредственно перед их подачей.

Готовые корзиночки вынуть из формочек и уложить на десертную тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

Время приготовления 70 мин.



Голландское фондю

- 0,5 маленькой луковицы;
- 1 стакан молока;
- 500 г тертого сыра;
- 2 чайные ложки зерен тмина;
- 3 чайные ложки кукурузной муки;
- 3 ст. ложки джина;
- перец;
- ржаной хлеб
- маленькие шампиньоны для сервировки.

Натрите котелок для фондю половинкой луковицы. Налейте туда молоко и нагревайте, пока не начнет закипать, затем постепенно добавьте сыр. Продолжайте нагревать, пока сыр не расплавится, постоянно помешивая.

Добавьте тмин. В маленькой миске перемешайте муку с джином, затем добавьте, помешивая, в сырную смесь и держите на огне 2-3 минуты, постоянно помешивая, пока смесь не станет жирной и кремообразной.

Поперчите. Подавайте с кубиками ржаного хлеба и шампиньонами.



Закуска Уфимская

На 4 порции.

- Говядина отварная - 200 г,
- печень отварная - 200 г,
- картофель - 4 шт.,
- масло сливочное - 2 ст. ложки,
- зелень петрушки - 1 пучок.

Отварные говядину и печень нарезать тонкими ломтиками, уложить, чередуя, на блюдо.

Подать к столу с горячим отварным картофелем, посыпанным зеленью. Сливочное масло можно подать отдельно.



Осьминожка под сыром

Время приготовления — 5 минут

- 200 г тушек осьминожек;
- 20 г пшеничной муки;
- 50 г сыра «Пармезан»;
- 20 г оливкового масла;
- 10 г укропа.

Разделяваем тушки осьминожек.

Обваливаем в муке.

Жарим в оливковом масле.

Посыпаем тертым сыром.

Украшаем укропом.



Креветки в кляре

Время приготовления — 10-15 минут

- 90 г очищенных креветок;
- 40 г оливкового масла.

Для кляра:

- 40 г молока;
- 40 г пшеничной муки;
- 2 г растительного масла;
- 1 яйцо.

Обваливаем очищенные креветки в муке.

Готовим тесто для кляра.

Обваливаем креветки в тесте.

Обжариваем их во фритюре.

Готовое блюдо украшаем маслинами и перцем.



Жульен с креветками

Время приготовления — 15 минут

- 75 г отварных креветок; 100 г сливок;
- 25 г пшеничной муки;
- 50 г сливочного масла;
- 25 г сыра;
- соль;
- перец.

Кладем муку, смешанную со сливками в тарелку.

Добавляем вареные креветки.

Тщательно перемешиваем.

Заполняем формочки.

Добавляем кусочек сливочного масла.

Запекаем в духовке 15 минут.



Жюльен из птицы

(2 кокотницы)

- Мякоть жареных цыплят - 50 г,
- ветчина - 20 г,
- обжаренные шампиньоны - 5 г,
- сливочное масло - 10 г,
- сметанный соус - 75 г,
- твердый тертый сыр - 5 г.

Мякоть жареной птицы (лучше филейную часть без кожи), ветчину шинкуют тонкой соломкой.

Грибы перебирают, промывают, отваривают до полуготовности, затем обжаривают и шинкуют соломкой.

Подготовленное филе птицы слегка обжаривают со сливочным маслом. Смешивают с подготовленными грибами.

Заправляют сметанным соусом и при слабом кипении прогревают 4-5 мин.

Металлические кастрюльки (кокотницы) слегка смазывают сливочным маслом и наполняют полуфабрикатом. Сверху горкой насыпают тертый сыр.

Запекают в горячем жарочном шкафу при 250-280 градусов до образования румяной корочки. Чтобы жюльен не подгорел, кокотницы ставят на противень с горячей водой (слой 0,5 см). Подают сразу.



ДЕСЕРТЫ



Яблоки "Сюрприз"
Ананас с имбирем на гриле
Яблоки, фаршированные творогом
Яблочный пудинг
Мороженое по-гречески
Кофейные блинчики
Земляника со сметаной
Горящие блинчики с творогом



Яблоки "Сюрприз"

- 100 г яблок,
- 50 г мороженого,
- 35 г жареных орехов,
- 40 г сахара.

Яблоки нарезать пополам, вырезать сердцевину и сварить в сахарном сиропе.

Выложить в розетки, положить шарик на мороженое и посыпать жареными орехами.



Ананас с имбирем на гриле

На 16 порций:

- 2 маленьких ананаса, порезанных на четвертинки
- 4 ст л имбирного сиропа

Обжарить ананас на барбекю с обеих сторон около 8-10 мин.

Перед тем, как ананас будет готов, полить сиропом.

Порезать на кусочки и подавать с мороженым.

На заметку

Жареные на барбекю фрукты могут быть потрясающим гарниром или изысканным десертом. Для этого следует использовать твердые, не перезрелые фрукты — нектарины, персики, сливы или ананас.

Разрежьте фрукт пополам или нарежьте довольно толстыми кружочками или дольками, главное, чтобы они не упали сквозь решетку барбекю.



Яблоки, фаршированные творогом

- Яблоки - 10 шт.,
- творог - 1 стакан,
- сахар - 1 столовая ложка,
- яйцо - 1 шт.,
- лимонная цедра - по вкусу

Время приготовления 20 минут

Из одинаковых по размеру спелых кислых яблок удалить сердцевину и начинить плоды массой из творога и яйца, взбитого с сахаром и лимонной цедрой.

Запечь в духовке и подать холодными к чаю или молоку.



Яблочный пудинг

- Яблоки - 4 шт.,
- сахар - 1 дес.л.,
- манная крупа - 1 дес.л.,
- масло слив. - 1 ст.л.,
- сухари паниров.- 1 ст.л.,
- яйцо - 1 шт.

Яблоки почистить, натереть на терке, положить сахар, манку, хорошо перемешать, добавить взбитое до пены яйцо, снова перемешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, запечь в духовке.

Перед подачей на стол можно полить нежирной сметаной, киселем или соком.



Мороженое по-гречески

- Изюм - 50 г,
- ром - 40 г,
- сливки - 200 г,
- сахар ванильный - 2г.

Изюм заливают кипятком.

Через час воду сливают, вливают ром, накрывают крышкой и оставляют на 30 минут.

Сливки и ванильный сахар растирают, добавляют изюм с ромом и замораживают.



Кофейные блинчики

36 г кофейных зерен очень мелко, почти в пудру размолоть в кофемолке и смешать кофейный порошок с сахарной пудрой (около 18 г).

Горячие блинчики посыпать этой смесью, свернуть трубочкой и посыпать сверху сахарной пудрой.



Земляника со сметаной

- Земляника садовая - 3 стакана,
- сметана - 2 стакана,
- сахарная пудра - 1 стакан

Время приготовления 10 минут

Промытую и очищенную землянику выложить в низкие широкие вазочки, посыпать сахарной пудрой.

Положить на каждую порцию ложку взбитой с сахарной пудрой сметаны или мороженое.



Горящие блинчики с творогом

- 30 г изюма,
- 150 г рома (60°),
- 400 г творога,
- 2 яйца,
- 120 г сахара,
- 30 г ванильного сахара,
- 50-100 г сметаны,
- лимонная цедра.
- 12 блинчиков,
- 20 г масла,
- 1 яйцо,
- 40 г сахара,
- 200 г сметаны,
- 50 г сахарной пудры.

За день заранее замочить в роме изюм. На следующий день растереть творог.

Белки взбить в крутую пену. Желтки взбить с сахаром, добавить к ним ванильный сахар, сметану, натертую лимонную цедру, хорошо перемешать, затем положить творог и вынутый из рома изюм и все вместе еще раз хорошо перемешать. В заключении осторожно вложить в массу взбитые белки. Начинка готова.

Испечь 12 блинчиков по рецепту "Блинчики обыкновенные", на каждый положить полоску начинки, свернуть трубочкой и уложить в ряд на смазанное маслом огнеупорное блюдо. Одно яйцо взбить с сахаром, примешать сметану, полить этой сметаной блинчики и подрумянить их в не слишком горячей духовке. Румяные блинчики посыпать сахарной пудрой, полить ромом с небольшим количеством спирта, ром поджечь и блинчики подавать на стол горячими.



Книги издательства Россинфоком



"Я Радио-Диджей! Или как открыть свою музыкальную радиостанцию в интернете за несколько минут"

Это практическое руководство поможет за считанные минуты и совершенно бесплатно открыть музыкальную радиостанцию, вещающую в режиме "non-stop". [СКАЧАТЬ!](#)



"Как заработать свой первый миллион на партнерской программе "СУПЕР-партнер 007"

Вы хотите заниматься инфобизнесом, но у вас нет опыта, сайта, своего продукта?

Тогда эта книга для вас. [СКАЧАТЬ!](#)



