



Накормим и гурмана, и вегана

> ВКУСНО И ПРАЗДНИЧНО

«Здравствуйте! Я еще не совсем опытный кулинар, и мне нужна ваша помощь... Подскажите несколько рецептов несложных салатов на Новый год. Заранее спасибо огромное...»

Мариша».

Салат «Нежный»

Потребуется 400 г отварного кальмара, 200 г свежего огурца, 250 г ветчины, 150 г красной икры, перепелиное яйцо, майонез, зелень.

Кальмар, огурец, ветчину нарезать соломкой, добавить икру, зелень, майонез и все перемешать. Перепелиное яйцо отварить, разрезать пополам и украсить, можно маслинами.

Салат из ветчины с овощами

150 г нежирной ветчины, 300 г капусты, 2 сладких перца, 1 луковица, 2 небольших помидора, майонез, соль и перец по вкусу.

Капусту нашинковать и немного помять, перец нарезать соломкой, лук – полукольцами, которые обдать кипятком, помидоры, огурцы и ветчину – кубиками. Все перемешать и заправить майонезом.

Салат с апельсинами

Аппетитная закуска для праздничного стола. 6 апельсинов, 5 ст. ложек молотого кофе, молотая корица на кончике ножа, 60 г тертого горького шоколада, 2,5 ст. ложки коньяка, 4 спелых банана, 80 г очищенных несоленых фисташек, 20 г



сливочного масла, 1 ст. ложка сахарной пудры.

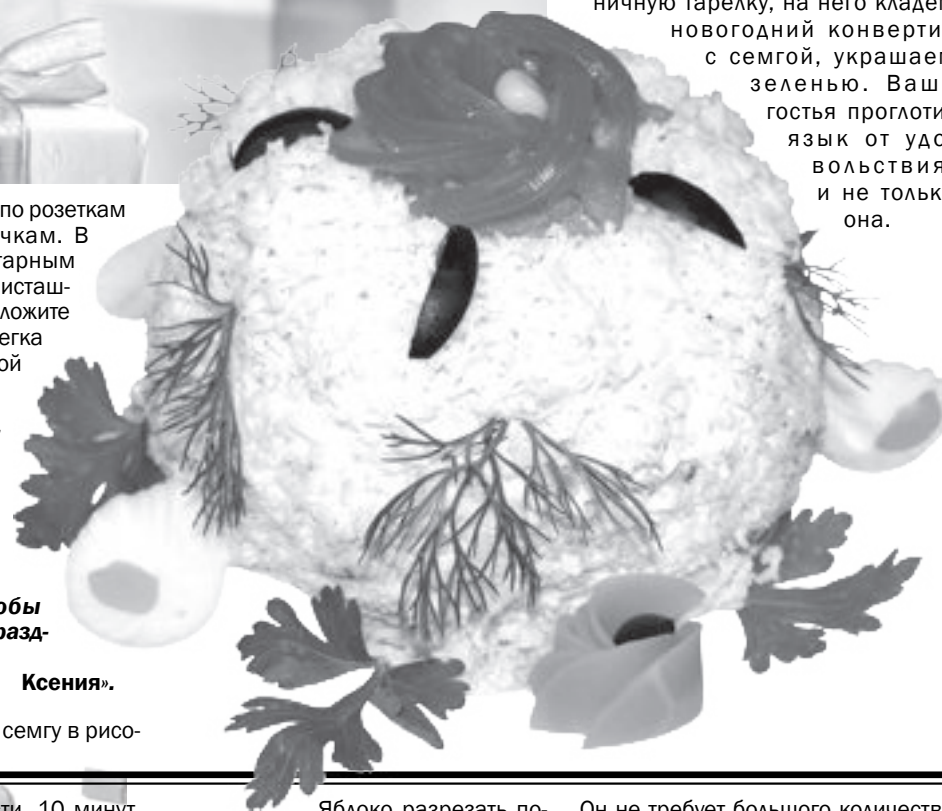
Апельсины помойте горячей водой, вытрите насухо и острым ножом нарежьте тонкие полоски из кожуры. На несколько минут опустите цедру в кипятка, затем откиньте на дуршлаг, чтобы стекла вода. Очистите апельсин от белой кожицы, а затем с каждой дольки снимите тонкую пленку. Возьмите молотый кофе с корицей, добавьте 200 мл воды, доведите до кипения и процедите сквозь кофейный фильтр. Затем смешайте с шоколадом и коньяком до получения однородной смеси. Бананы очистите, нарежьте кружочками толщиной 1 см, вместе с дольками и цедрой апельсинов положите в кофейный сладкий соус и все осторожно перемешайте. Выложите фруктовый салат

на большое блюдо или по розеткам и фруктовым тарелочкам. В сковороду с антипригарным покрытием насыпьте фисташки и сахарную пудру, положите сливочное масло и слегка обжарьте. Украсьте этой массой готовый салат.

«Добрый день, помогите, пожалуйста! Дело в том, что к нам «мясоедам», на Новый год придет подруга-вегетарианка. Вот теперь ломаю голову, что приготовить, чтобы это было и вкусно, и празднично.»

Ксения».

Ксюша, приготовьте семгу в рисо-



вой бумаге на кусочке тофу. Очень красиво и празднично.

Лист рисовой бумаги смажьте подкисленной водой, положите на хлопчатобумажное полотенце. На него выкладываем стейк семги, маринованный имбирем, соком лайма, свежемолотым перцем, соевым соусом (мариновать буквально 20–25 минут при комнатной температуре).

На стейк кладем листики базилика и шпината, заворачиваем конверт и готовим на пару 15 минут. Сыр тофу нарезаем брусочком толщиной в 1–1,5 см и размером с кусок рыбы, обваливаем его в крахмале, обжариваем в оливковом масле до золотистого цвета. Далее выкладываем этот волшебный золотой брусочек на праздничную тарелку, на него кладем новогодний конвертик с семгой, украшаем зеленью. Ваша гостья проглотит язык от удовольствия, и не только она.

Традиции вечны

В НАШЕМ ИЗМЕНЧИВОМ мире существует островок стабильности. Это новогодние рецепты. В каждой семье, в каждой компании, конечно, свои традиции.

И все-таки как-то так получается, что все мы готовим почти одно и то же, и Новый год не Новый год без салата Оливье и селедки под шубой. Конечно, иногда хочется экспериментов, новенького-интересненького, и мы пробуем незнакомые и оригинальные новогодние рецепты. И все-таки возвращаемся к своим, традиционным, проверенным.

Салат «Мимоза»

Ингредиенты: банка консервированного лосося 240 г, лук 1 шт., средние картофелины 4 шт., морковь среднего размера 3 шт., яйца, сваренные вкрутую 4 шт., легкий майонез 150 г, большая веточка укропа 1 шт.

Яйца очистить, отделить желтки от белков. Рыбу переложить в миску и тщательно размять вилкой. Картофель и морковь отварить до готовности, дать остыть, очистить и вместе с белками натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нарезать. Желтки раскрошить.

Выложить рыбные консервы ровным слоем на сервировочное блюдо.

Покрывать тонким слоем майонеза, посыпать луком и снова смазать майонезом. Выложить половину тертых белков, смазать майонезом. Следующий слой – морковь, 3 раскрошенных желтка и майонез.

Сверху слой из картофеля и майонеза. Посыпать оставшимися тертыми белками. Украсить салат веточкой укропа и оставшимся раскрошенным желтком.

Жаркое в горшочках

Ингредиенты: говядина 1 кг, лук 1 шт., морковь 1 шт., картофель 700 г, сушеные белые грибы 50 г, сметана 200 мл, томатная паста 4 ст. л., масло сливочное 5 ст. л., лист лавровый 2 шт., соль по вкусу. Для крышечек из теста: мука 1,5 стакана, масло сливочное 70 г, кефир 0,5 стакана, яйцо 1 шт., разрыхлитель 0,5 ч. л.

Залить сухие грибы стаканом горячей воды и отставить на 20 минут. Мясо вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Разогреть в сковороде 1 ст. ложки масла и обжарить мясо со всех сторон на сильном огне, 15 минут. Переложить в миску.

Картофель очистить, нарезать крупными брусочками. Обжарить в той же сковороде, где жарилось

мясо, до полуготовности, 10 минут. Переложить в миску.

Лук и морковь очистить, лук нарезать тонкими полукольцами, морковь натереть на крупной терке. Грибы вынуть из настоя, настой сохранить. Грибы нарезать небольшими кусочками.

Разогреть в сковороде оставшееся масло и обжарить овощи, 5 минут. Добавить грибы и готовить, помешивая, на среднем огне, 6–7 минут.

Разложить в горшочки картофель, мясо, овощи с грибами, томатную пасту, лавровый лист, соль и перец. Разлить по горшочкам грибной отвар и сметану, добавить в каждый по 0,5 стакана горячей воды.

Для крышечек смешать кефир, яйцо, размягченное сливочное масло, соль и сахар. Добавить муку и вымесить тесто. Разделить его на 4 части и размять руками в лепешки. Накрывать горшочки крышечками из теста, поставить в разогретую до 200 °С духовку на 35–40 минут. Подать к столу в горшочках.

Салат Оливье

Ингредиенты: вареный язык 400 г, картофель 6 шт., морковь 1 шт., луковица 1 шт., соленые огурчики 4 шт., яблоко 1 шт., сваренные вкрутую яйца 4 шт., консервированный зеленый горошек 250 г, майонез по вкусу, соль по вкусу.

Картофель и морковь отварить до готовности, 20 минут. Дать остыть, очистить от кожуры. Лук очистить.

Яблоко разрезать пополам, удалить сердцевину.

Нарезать язык, картофель, морковь, огурчики, лук, яблоко и яйца маленькими кубиками. Положить все ингредиенты в большую миску, добавить горошек. Посолить по вкусу, заправить майонезом и аккуратно перемешать.

Рулеты из лаваша

Ингредиенты: слабосоленая семга 150 г, тонкий армянский лаваш 1 шт., ветчина 100 г, плавленый сыр 150 г, соленые огурчики 2 шт., нарезанные кинза, укроп и петрушка 1 ст. л.

Ветчину и огурцы нарезать тонкой соломкой. Лаваш смазать плавленым сыром, посыпать зеленью. Разделить лаваш на 2 части. На одну часть выложить ветчину и огурцы, свернуть в плотный рулет, завернуть его в пленку и положить в холодильник.

Рыбу нарезать тонкими ломтиками и разложить на оставшийся лаваш, оставив свободным внешний край шириной около 10 см. Свернуть в рулет, завернуть в пленку и убрать в холодильник на час. Перед подачей на стол пленку снять, нарезать рулеты ломтиками.

Праздничные тарталетки с вишней

Просто и со вкусом – рецепт праздничных тарталеток.

Он не требует большого количества ингредиентов и прост в исполнении. Тарталетки аппетитно выглядят и приятны на вкус. Они смогут стать отличным дополнением к праздничному столу.

Потребуется 500 г муки, масло сливочное, 3 яйца, 200 г сахара, 1 стручок ванили, 120 г сливок кондитерских, сахар, 10 шт. вишен (можно замороженных или консервированных).

Муку, размягченное сливочное масло, яйца, сахар и ваниль смешайте, вымесите тесто, сделайте в специальных формочках тарталетки.

Кондитерские сливки, сахар и яйцо взбейте венчиком, в тарталетки залейте начинку на 1/3. Из вишни предварительно выньте косточки. Положите очищенные ягоды в тарталетки.

Выпекайте тарталетки в духовке при температуре 160 °С в течение 15 минут.

