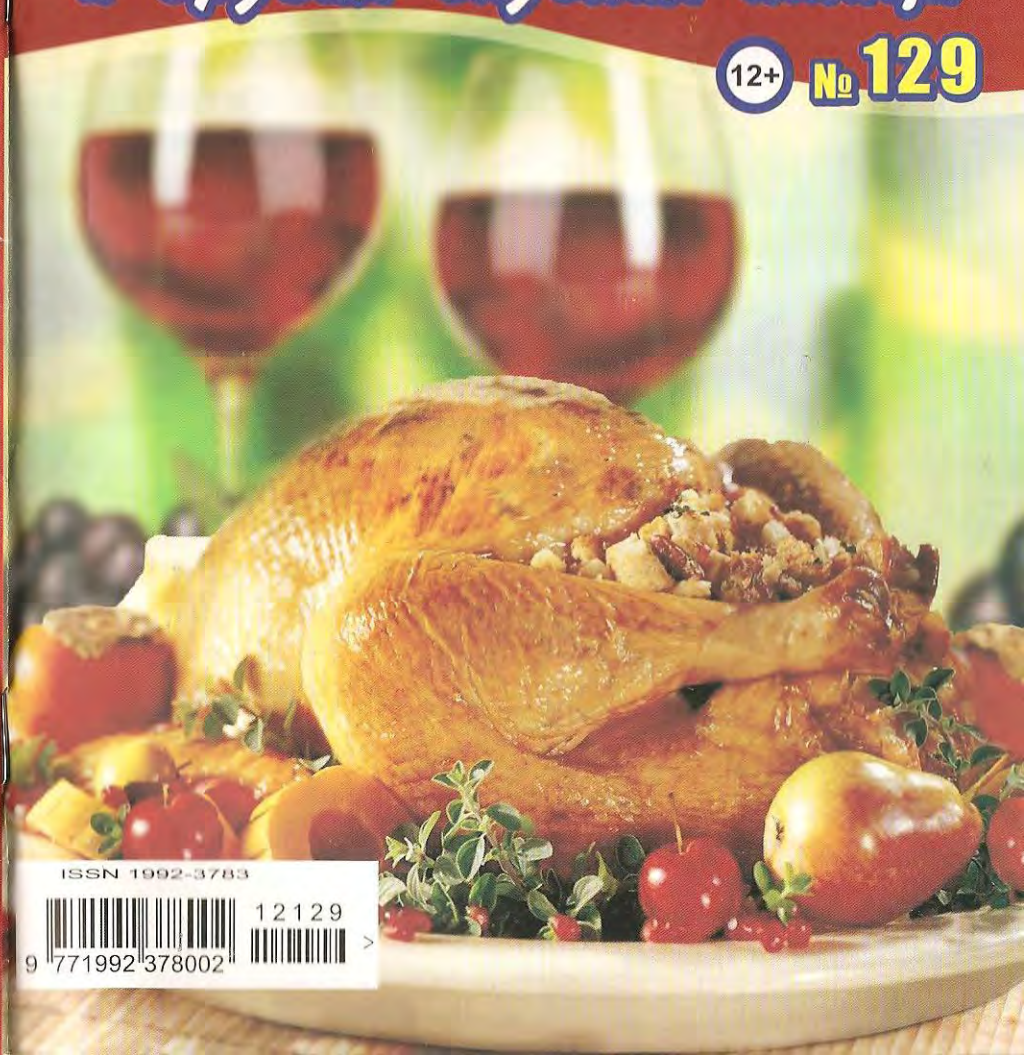


НОВОГОДНЯЯ ИНДЕЙКА, ГУСЬ, УТКА и другая вкусная птица

СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ № 129

12+ № 129



ISSN 1992-3783



9 771992 378002

ПОДПИСКА НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ

по каталогу
"Почта России"



**ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ**

68 страниц.
Выходит
ежемесячно.



25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

20 страниц.
Выходит
ежемесячно.



**ЛЮБИМЫЕ
РЕЦЕПТЫ ЧИТАТЕЛЕЙ**
ДЛЯ
ПРАЗДНИКОВ
И БУДНЕЙ

68 страниц.
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **16581**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
2 спецвыпуска

Подписной
индекс: **11759**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
спецвыпуск и брошюра
"Золотой сборник рецептов"

Подписной
индекс: **16588**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
спецвыпуск

ЖДИТЕ В ДЕКАБРЕ!

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ №13

В этом итоговом номере вас ждут лучшие рецепты, присланные в редакцию нашими читателями и одобренные ими и их близкими. Мы представляем вам **более 200 рецептов** праздничных блюд на любой вкус, достаток и уровень мастерства, среди них:

- Салат «Старый Мюнхен»
- Салат «Пастушок»
- Суп «Крестьянский»
- Фасолевый суп с копченостями
- Рулетики «Заправские»
- Говядина «Шарман»
- Салат «Быстренький»
- Спагетти с морским коктейлем
- Биточки по-шведски
- Курица по-сицилийски
- «Перигорский» салат
- Суп с белыми грибами и печенью
- Плов с печенью «Нежный»

ИТОГОВЫЙ ВЫПУСК К ПРАЗДНИКАМ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
№13 ДЕКАБРЬ 2012 12+ рецептов



рецепты наших читателей

ISSN 1102-0130
9 771992 018007 12013

«Специальный
«Золотая коллекция рецептов»
№ 129, ноябрь 2012 г.»

Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Булатов А. А.
Номер подписан в печать: 15.11.2012.
Дата выхода в свет: 19.11.2012.

Тираж: 28191 экз.
Заказ № 4237.
Подписной индекс в каталоге
«Почта России»: 16581.

Адрес редакции, издателя:
606037, г. Дзержинск,
ул. Петрищева, 35-12.

Адрес для писем: 606007,
Нижегородская обл.,
г. Дзержинск, а/я 13.
Адрес типографии:
г. Дзержинск, пр-т Чапаева, 47а.

Газета зарегистрирована Феде-
ральной службой по надзору в

сфере связи и массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС 77-
34500 от 04 декабря 2008 г.

Мнение редакции может не совпадать с мнением
авторов публикаций. Все рекламируемые товары и
услуги подлежат обязательной сертификации.
Цена свободная. Возрастная ценз: 12+

Салатики и закуски



Колесова Марина, г. Углич

Салат с беконом, индейкой и сыром

300 г жареной индейки,
6 ломтиков бекона, 600 г салата,
150 г ветчины, 150 г сыра,
1 лимон, 1 луковица,
1/3 ст. нежирной сметаны,
2 ст. л. майонеза, соль, перец.

Обжарить бекон в большой сковороде на среднем огне до коричневого цвета и хрустящей корочки по 3-5 мин. с каждой стороны.

Выложить на бумажные полотенца и дать стечь жиру.

Завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник.

Нарезать индейку, ветчину и сыр соломкой. Выложить в герметичный контейнер, накрыть крышкой и поставить в холодильник. Лук натереть на крупной терке и перемешать со сметаной, майонезом и 2 ст. л. воды, посолить и поперчить. Накрыть крышкой и поставить в холодильник.

В большой миске смешать нарезанный салат, мясо и сыр. Добавить соус и перемешать. Украсить беконом и подать.



Агапова Раиса, г. Муром

Куриные грудки в индейке

30 мин. 2 куриных филе,
20 ломтиков ветчин из индейки,
3 ст. л. меда, 2 ч. л. горчицы,
3 ст. л. лимонного сока, соль, перец.
Перемешайте мед, горчицу и лимонный сок. Нарежьте филе ломтиками шириной в 1,5 см. Оберните курицу ветчиной, выложите на лист для выпечки, полейте половиной маринада и запекайте в духовке при 250°C 10 мин. Переверните, полейте оставшимся маринадом и готовьте еще 10 мин.

Шिशмарева Ангелина, г. Кызыл

Куриные палочки в слоеном тесте

500 г слоеного теста,
2 куриные грудки (800-900 г),
1 ч. л. соли, перец, специи.
С куриных грудок снять кожу и вырезать кость, нарезать длинными узкими полосками, затем полоски разрезать на кусочки длиной 5 см.
Все кусочки курицы сложить в миску, посолить, поперчить, посыпать специями, перемешать и оставить на 15 мин.
Тесто тонко раскатать (из куса весом 250 г должен получиться квадрат со сторонами 45-50 см), слегка смазать водой при помощи кулинарной кисти.
По краю разложить куриные кусочки на расстоянии примерно 2 см друг от друга, завернуть тесто на 1,5 оборота и отрезать рулет от основного пласта теста.
Пальцем прижать тесто в промежутках между кусочками, разрезать по образовавшимся перемычкам, отделяя палочки

друг от друга.
Выложить палочки на противень, застеленный бумагой для выпечки и запекать в духовке при 200-220°C до зарумянивания.

*Мы желаем Вам добра,
Доли схожей с полной чашей,
Чтобы все было в жизни Вашей
Завтра лучше, чем вчера!*

*Пусть Новый год со счастьем новым
Под сказку сна к вам в дом войдет
И вместе с запахом еловым
Здоровья, счастья принесет!*

*На елке шарик светится,
А шар земной все вертится...
Пусть каждый в этот Новый год
Со счастьем новым встретится.*

*Пусть Новый Год стучится к Вам,
И счастьем дом наполнится.
И всё, о чём мечтали Вы,
Пусть в этот год исполнится!*

Горсткіна Валентина, г. Псков

Салат «Курица в перьях»

1 крупный куриный окорочок,
5 картофелин, 300 г свежей капусты,
3 луковички, 3 моркови,
400 г майонеза, 6% уксус,
соль, перец, зелень.
«Курица в перьях», очень вкусный салат, соевую попробовать.
Отварить окорочок, картофель и морковь.

Отварное мясо разобрать на волокна. Мелко нарезать лук (можно заменить зеленым). Отварную морковь и картофель по отдельности натереть на крупной терке. Капусту тонко шинковать, слегка посолить, помять и сбрызнуть уксусом. Выкладывать на блюда слоями: мясо, лук, майонез (не густой), картофель (посолить, поперчить), капусту, майонез, мясо, морковь и капусту. Украсить салат цветочками из моркови, зеленью или зеленым луком.

Бубнова Алевтина, г. Барнаул

Салат «Новогодние традиции»

1/2 запеченной утиной грудки,
200 г шампиньонов,
50 г листьев салата,
1 ст. л. конс. горошка,
100 г помидоров черри,
2 мандарина, 1 сладкий перец,
3 ст. л. олив. масла, 1,5 ч. л. меда,
2 ч. л. бальзамического темного уксуса,
розмарин, тимьян, соль по вкусу.
Шампиньоны нарезаем пластинками толщиной 0,5 см., заливаем маринадом, слегка встряхиваем миску и оставляем на 40 мин. Затем выкладываем шампиньоны в жаропрочную посуду и запекаем в разогретой до 180°C духовке 30 мин. Грудку нарезаем соломкой, помидоры черри разрезаем пополам, 1 мандарин разбираем на дольки и разрезаем пополам вдоль.
В салатник или на большую тарелку, застеленную листьями салата, выкладываем горошек и шампиньоны. Сверху укладываем утку, помидоры и мандарины. Из перца вырезаем елочки и украшаем салат. Поливаем заправкой и сразу подаем.



Для заправки: смешиваем 1 ст. л. олив. масла, 1 ч. л. уксуса и 1 ч. л. меда. Добавляем мандарин, очищенный от пленок. По вкусу добавляем немного соли и слегка взбиваем. Для маринада: смешиваем 2 ст. л. олив. масла с 1/2 ч. л. меда, 1 ч. л. уксуса, добавляем розмарин и тимьян. Солим по вкусу.

Потапова Светлана, г. Москва

Салат по-турецки

250 г филе вареной индейки,
6 ломтиков бекона, 1 лимон,
1/4 ст. майонеза, 1 зубчик чеснока,
1/2 ч. л. соли, 1/2 ч. л. перца,
зеленый лук, 8 ломтиков белого хлеба,
2 помидора.

Обжарьте тонкие ломтики бекона на хорошо разогретой сковороде до образования золотистой корочки.

Выложите на бумажное полотенце и дайте обсохнуть, нарежьте маленькими кусочками. На образовавшемся жире обжарьте белый хлеб, обсушите и нарежьте кубиками. Нарежьте зеленый лук и филе индейки полосками, а помидоры кубиками. Соедините с беконом и перемешайте.

Для соуса: натрите на мелкой терке цедру ли-



мона и выжмите из него 1 ст. л. сока. Смешайте цедру с соком, майонезом и измельченным чесноком, посолите и поперчите по вкусу. Выложите салат в салатник, полейте заправкой и украсьте кусочками обжаренного хлеба.

Денежникова Светлана, г. Белгород

Закуска «Салют»

1-2 куриных филе, 1 острый перец чили,
1 красная луковица,
1-2 ст. л. сока лимона,
цедра 1/2 лимона, 200 г помидоров,
1 ст. л. растит. масла,
2 зубчика чеснока,
зелень кинзы и петрушки,
200 г бекона в нарезке, 1 сладкий перец.

Для соуса: помидоры слегка надрезать крест-накрест, опустить в кипяток на 20 сек., снять кожицу, мякоть измельчить.

Лук мелко нарезать. Из перца чили удалить семена, мякоть измельчить.

Соединить помидоры, перец, лук, добавить измельченный чеснок, масло, сок лимона и цедру. Посолить и поперчить по вкусу.

Куриное филе разрезать вдоль на пласты, посолить, поперчить. Выложить на филе то-

матный соус и измельченную зелень кинзы и петрушки.

Свернуть филе в рулет, завернуть в полоски бекона и обжарить на сковороде с небольшим количеством растительного масла. Остудить и нарезать кольцами толщиной 1,5-2 см.

Оставшийся соус тушить до загустения. Из красного сладкого перца вырезать «звездочки».

Полить колечки рулета небольшим количеством соуса и поместить на каждое сверху украшение из красного перца.

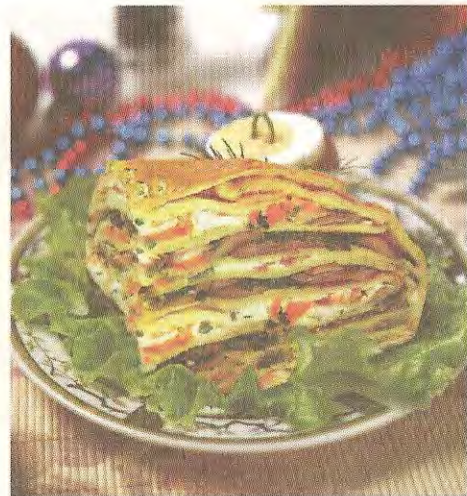
*Вся в игрушках, огоньках,
Едет елка на коньках,
Созывает всех на праздник,
И желает вам добра.
Новый год похож на сказку,
С Новым годом, друзья!*

Довлат Евгения, г. Москва

Куриный торт

500 г куриного мяса (без костей),
100 г шпика, 200 г отварного риса,
1-2 луковицы, 1 крупная морковь,
4 яйца, рубленая зелень,
2-3 ст. л. майонеза, растит. масло,
1 ст. сметаны, 1 б. конс. шампиньонов.
соль, перец по вкусу.

Курицу пропустить через мясорубку вместе со шпиком и луком, добавить натертую на мелкой терке морковь, отварной рис, взбитые яйца, майонез. Посолить, поперчить, хорошенько перемешать. Противень подогреть, смазать маслом. Выложить массу, разровнять и выпекать в духовке 35-40 мин. За 5 мин. до окончания верх коржа смазать сметаной. Готовый корж слегка остудить и разрезать пополам. Одну часть намазать смесью из шампиньонов и сметаны с зеленью и чес-



ноком, положить вторую часть коржа, верх намазать той же смесью и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Ненашева Анна, г. Николаевск

Салат «Шкатулка»

300 г куриной копченой грудки,
2 вареные картофелины,
1 луковица, 200 г маринов. грибов,
100 г твердого сыра, майонез,
соль, перец.

Картофель натереть на крупной терке, немного посолить и поперчить.

Лук мелко порубить. Грибы и куриную грудку мелко нарезать.

Сыр натереть на крупной терке.

Салат выложить на блюдо слоями: картофель, лук, грибы, куриная грудка, сыр, каждый слой смазывая майонезом.

Дать настояться 12 ч.

Сверху украсить салат зеленью петрушки и укропа и целыми грибами.

*Желаю Вам под Новый год
Приятных праздничных хлопот,
Чтоб за шампанским все сидели,
Чтоб танцевали, песни пели.
Чтоб новогодний этот пир
Принес здоровье, счастье, мир!*

*Пусть дарит праздник и румянец
Снежинок нежных легкий танец!
Пусть добрым будет Новый год,
Пусть сказкой в жизнь твою войдет!*

*Желаю Вам под Новый год
Приятных праздничных хлопот,
Чтоб за шампанским все сидели,
Чтоб танцевали, песни пели.
Чтоб новогодний этот пир
Принес здоровье, счастье, мир!*

Курица



Животкова Юлия, г. Чебоксары

Филе, фаршированное абрикосами и сыром

**1 кг куриного филе (грудки),
800 г конс. абрикосов,
150 г сыра, соль, перец,
специи по вкусу, растит. масло.**

Куриное филе посолить, поперчить, добавить специи и оставить на 20-30 мин. Сыр натереть на мелкой терке. Филе надрезать вдоль (не до конца), развернуть, чтобы получился кусочек пошире. На каждый кусочек филе положить 2-3 половинки абрикоса, посыпать сыром. Свернуть рулетик и закрепить зубочисткой. Рулетики обжарить на растительном масле со всех сторон. Оставшиеся абрикосы нарезать соломкой. Добавить нарезанные абрикосы и абрикосовый сок к филе, тушить 25-30 мин. Подать с рисом или овощами.

Броневская Светлана, г. Стерлитамак

Курица «Хоровод»

**4 куриных филе, 200 г ветчины,
200 г сыра, соль, перец.**

Филе разрезать вдоль, не дорезая до конца, и развернуть, как книжку.

Куриное филе слегка отбить с двух сторон, положив его в пакет. Мясо немного натереть солью и перцем.

Сыр и ветчину порезать ломтиками. На край отбитого филе положить сыр с ветчиной, прикрыть второй половинкой филе и заколоть края зубочистками.

Сверху грудки смазать сливочным маслом и выложить в смазанную маслом форму для запекания. Запекать в разогретой до 200°C духовке 25 мин.

Нарезать грудку ломтиками и подать с зеленью и овощами.

Фадеевская Вера, г. Иваново

Куриное филе в соусе «Метакса»

**2 куриных филе, 4 ст. растит. масла,
соль, перец, 1 ст. 20% сливок,
500 г пюре из помидоров,
1 ст. л. сахара, 1/2 ст. коньяка,
красный молотый перец,
базилик и тимьян, мускатный орех.**

Соль, в принципе, здесь и не нужна, так как в приготовлении блюда используются различные специи, которые «отвечают» за вкус блюда. Куриное филе с обеих сторон слегка отбить, поперчить, положить на разогретую с растит. маслом сковороду. Посолить, перевернуть и снова посолить. На сковороду влить сливки, на большом огне довести до кипения, немного уварить. Влить пюрированные помидоры и размешать. На среднем огне оставить



выпариваться, время от времени помешивать. Добавить сахар, специи, размешать. Еще 5 мин. уваривать. Положить филе курицы и тушить еще 10 мин. Влить коньяк, аккуратно перемешать и тушить 3 мин. На гарнир подать рис или картофель.

Аханова Ольга, г. Оренбург

Курица с приправами и чесночным соусом

**1,5 кг куриных бедрышек,
10 зубчиков чеснока, 2 ч. л. соли,
6 ст. л. растит. масла, 2 ст. л. 9% уксуса,
1/2 лимона, 2 ч. л. кардамона,
1/2 ч. л. белого молотого перца,
1/2 ч. л. молотой корицы,
1/4 ч. л. молотого мускатного ореха,
1/4 ч. л. молотой гвоздики,
4 лавровых листа, 2 палочки корицы,
1 цветочек аниса.**

Соус:

**8 зубчиков чеснока, 1/4 ч. л. соли,
1/2 лимона, 4 ст. л. растит. масла,
сметана или майонез.**

Обилие приправ в маринаде придадут курице неповторимый вкус и аромат.

Пропустить через мясорубку 10 зубчиков чеснока и перемешать с солью. Продолжать перемешивать до пастообразной консистенции.

Смешать специи, чесночную пасту, сок лимона и оливковое масло.

Положить куриные бедрышки в пластиковый мешок и добавить измельченную корицу, лавровый лист и анис. Влить маринад и потрясти, чтобы равномерно распределить его.

Положить мешок в миску и мариновать в холодильнике до 3 дней.

После маринования обжаривать курицу на медленном огне по 10-12 мин. с каждой стороны.

Для соуса: пропустить через пресс чеснок и размешать вместе с солью до консистенции пасты. Добавить лимонный сок и взбить. Влить оливковое масло, майонез или сметану (2-3 ст. л.). Добавлять постепенно до желаемого вкуса и текстуры.

Подать курицу с соусом.

Емельянов Игорь, г. Новосибирск

Куриные грудки «Белый дьявол»

2 куриных филе, 3 ст. л. растит. масла, соль, перец.

Соус:

1/2 ч. л. куркумы,
1/2 ч. л. красного острого молотого перца,
1 ч. л. горчичного порошка, 1/2 ч. л. соли,
1/2 ч. л. молотого белого перца,
1,5 ст. 10% сливок.

Куриное филе разрезать вдоль пополам, положить на смазанный маслом большой лист фольги, посыпать небольшим количеством соли и перца, завернуть в фольгу. Положить на противень и запекать при 180°C 30 мин. Дать слегка остыть и вынуть из фольги. Смешайте куркуму, кайенский перец, горчицу, соль, перец и сливки. Взбейте массу, пока она не загустеет. Грудки выложите в форму,



залейте соусом и поставьте в духовку. Запекайте при 200°C 20 мин. и золотистой корочки. Не допуская до кипения соуса. Подайте блюдо с запеченными треугольниками слоеного теста, расположив их вокруг блюда и отварным и жареным картофелем.

Воронцова Маргарита, г. Владивосток

«Куриные трюфели»

500 г куриного филе,
4 ст. л. сливочного масла, соль, перец,
растит. масло, мука, паниров. сухари,
1 яйцо.

Филе пропустить через мясорубку, добавить масло и соль, хорошо перемешать и сформовать небольшие шарики.

Полученные «трюфели» смочить в яйце, обвалять в муке, опять в яйце, а затем обвалять в панировочных сухарях и обжарить во фритюре. Можно еще сделать «трюфели» с начинкой. Для начинки: вареные яйца и грибы мелко порубить.

Репчатый лук мелко нарезать и слегка обжарить.

Все перемешать и добавить немного соли и мелкорубленной зелени.

Выкладывать фарш на серединку лепешки и скатать ее в шарик, дальше обжаривать во фритюре.

*С новогодним настроением,
С новогодним угощением!
С новогодним торжеством,
Со счастливым Рождеством!
Пусть в семье все будет ладом
И удача будет рядом!
Пусть здоровье будет добрым,
Счастье – светлым, бесподобным!*

*В новогоднюю ночь,
По - особому ясную,
Мы желаем вам новых удач и друзей.
И счастливыми быть,
И счастливыми праздновать
Под сиянье шампанского, глаз и огней*

Воробьева Людмила, г. Кострома

Курица с киви под сыром

Куриная грудка, киви, майонез, жгучая аджика, смесь твердого и копченого (колбасного) сыров, чеснок, соль.

Количество продуктов на ваше усмотрение. Курочка получается нежная и сочная с небольшой кислинкой и привкусом копченого сыра. Куриную грудку нарезать крупными плоскими кусочками, отбить, посолить и 30 мин. мариновать в смеси майонеза и жгучей аджики. Количество аджики определяется вашими вкусовыми пристрастиями.

На раскаленной сковороде с небольшим количеством растит. масла обжарить кусочки курицы с двух сторон. Выложить в посуду для запекания. Сверху положить немного растертого чеснока. На курицу положить кружочки



очищенного киви, по желанию можно капнуть майонеза, засыпать смесью натертых сыров. Запекать в духовке до золотистого цвета.

Владимирова Анастасия, г. Н.Новгород

Курочка «Фифочка»

1 курица, 3 луковицы,
3 моркови, 2 ст. риса,
1 л молока, соль, перец, зира.

Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать четверть кольцами и промыть под струей холодной воды. Курицу рубить на кусочки, посолить, поперчить, приправить по вкусу, уложить на дно глубокой кастрюли, а лучше – казана, сверху выложить лук, затем морковь и разровнять. Ровным слоем насыпать хорошо промытый рис, посолить, добавить специи и пряности по вкусу. Все аккуратно залить молоком так, чтобы оно покрывало рис на 0,5 см, не более. Поставить на огонь, довести до кипения и на маленьком огне при очень слабом кипении под крышкой варить 40-45 мин. Подать, посыпав зеленью.

Чиркаш Маргарита, г. Казань

Куриная грудка в фольге

2 куриных филе, 4 ст. л. растит. масла,
50 г копченой грудинки или бекона,
1 луковица, 1 болгарский перец,
1 пучок кинзы (сельдерея или петрушки),
твердый сыр, 1 ст. л. томат-пасты,
соль, перец, карри.

Каждое филе разрезать вдоль пополам, отбить, посолить, поперчить. Лук и перец нарезать полукольцами. Грудинку нарезать кубиками и обжарить на ней лук и перец. Добавить нарезанную кинзу, щепотку карри, томат-пасту. Полученную смесь разложить на кусочки филе, посыпать тертым сыром, завернуть в фольгу и запекать в разогретой духовке 30 мин. На гарнир можно подать рис, картошку или свежий зеленый салат.

Голубова Анастасия, г. Люберцы

«Горячие лодочки»

2 куриные грудки, 4 картофелины,
2 зубчика чеснока, 1 луковица,
100 г твердого сыра, 1 ст. л. майонеза,
соль, перец.а

Берем два прямоугольника из фольги, кладем один на другой.

Очищенный картофель нарезаем тонкими кружочками, выкладываем на середину прямоугольника фольги.

Картофель солим, перчим, слегка смазываем майонезом, выкладываем нарезанный лук, затем отбитую куриную грудку, солим и перчим ее, смазываем майонезом и засыпаем тертым сыром.

Фольгу с длинных сторон прямоугольника сворачиваем трубочкой и скрепляем между собой на краях «лодочки». Также поступаем и со второй порцией. На противень выклады-



ваем лист фольги, на него горячие лодочки. Противень ставим в разогретую до 220°C духовку на 30 мин. Подать прямо в фольге, посыпав зеленью.

Гуляева Валентина, г. Хабаровск

Куриные ножки к празднику

1 кг куриных голеней,
1 пучок зелени укропа,
4 яйца, 1 ст. сметаны,
соль, перец, паприка, растит. масло.

У подготовленных голеней аккуратно снимаем чулок кожу. Отрубаем кость так, чтобы кожа осталась висеть на суставе. Куриное мясо пропускаем через мясорубку, солим, перчим, добавляем часть рубленой зелени, смешиваем все с тертым яйцом. Этим фаршем набиваем кожу, прокалываем зубочисткой и обмакиваем в сметану. Обжариваем 10 мин. При подаче обмакиваем срез в мелко нарезанную зелень и посыпаем паприкой все остальное.

Воронцова Маргарита, г. Владивосток

Курица в лимонном соке

1 курица (1,5 кг) 5 ст. л. лимонного сока,
50 г слив. масла, молотый черный перец,
соль по вкусу.

Вымытую и выпотрошенную курицу разрезать на восемь частей, выложить их на противень, смазанный небольшим количеством сливочного масла, полить лимонным соком, посолить и поперчить. На мясо положить сверху по маленькому кусочку масла, поставить противень в разогретую духовку и запекать птицу в течение 40 мин., после чего выключить духовку и дать постоять еще 10 мин. Затем выложить курицу на подогретое блюдо и гарнировать рассыпчатым отварным рисом. С противня слить сок, снять с него жир и подать отдельно в соуснике.

Алимова Светлана, г. Санкт-Петербург

- 300 г куриного филе,
- 200 г сыра,
- 1 небольшая гроздь винограда,
- майонез,
- 3 вареных яйца,
- соль.



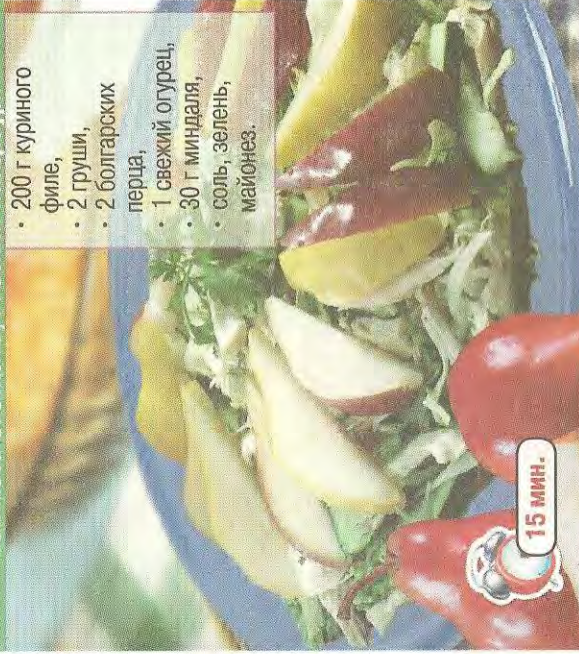
35 мин.

Салат с виноградом и курицей

- Куриное филе сварить в подсоленной воде, остудить и нарезать соломкой.
- Яйца и сыр нарезать брусочками, соединить с курицей, добавить майонез, соль и перемешать. Каждую ягодку винограда разрезать на четыре части, удалить косточки, положить в салат и перемешать.
- При подаче выложить салат в салатник, разровнять и украсить виноградом и зеленью.
- Использовать можно как темный виноград, так и светлый.

Алимова Светлана, г. Санкт-Петербург

- 200 г куриного филе,
- 2 груши,
- 2 болгарских перца,
- 1 свежий огурец,
- 30 г миндаля,
- соль, зелень, майонез.

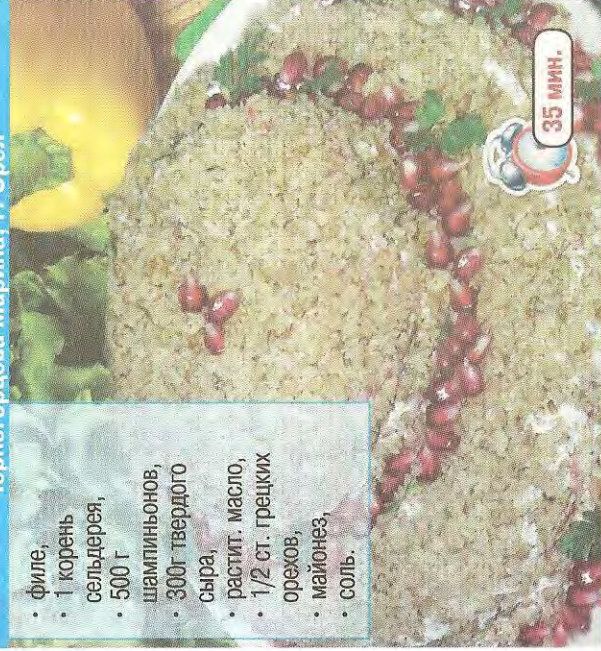


15 мин.

Салат «Испанский»

- Испанский куриный салат это отличная альтернатива классическим блюдам к праздничному столу.
- Куриное филе отварить. Перец, груши, огурец и куриное филе нарезать соломкой, соединить, заправить майонезом и хорошо перемешать.
- Готовый салат можно подать сразу, или поставить в холодильник на 30 мин., чтобы он пропитался. При подаче украсить салат зеленью.

- филе,
- 1 корень сельдерея,
- 500 г шампиньонов,
- 300г твердого сыра,
- растит. масло,
- 1/2 ст. грецких орехов,
- майонез,
- соль.



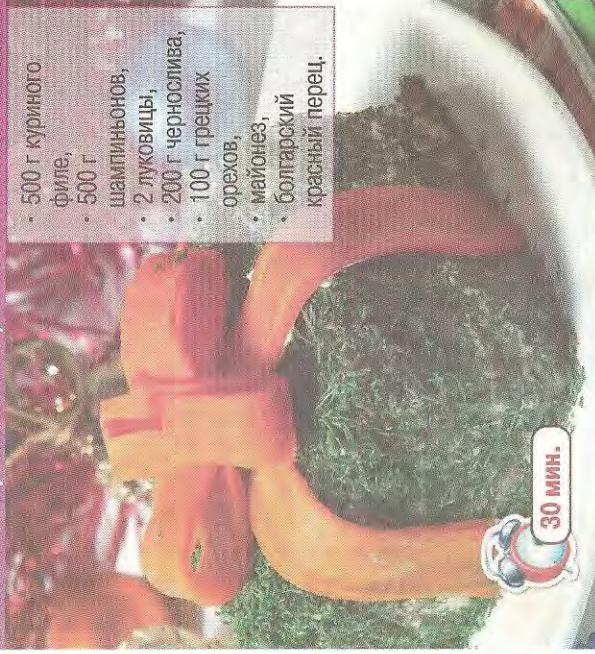
35 мин.

Салат «Новогодняя тайна»

- На мелкой терке натереть сельдерея. В подсоленной воде сварить куриное филе, нарезать кубиками. Грибы нарезать, посолить, обжарить на растит. масле. На крупной терке натереть сыр. Орехи измельчить.
- Выложить слоями, смазывая майонезом: сельдерея, куриное мясо, грибы, сыр и орехи.
- Подать, украсив зеленью.

12

- 500 г куриного филе,
- 500 г шампиньонов,
- 2 луковицы,
- 200 г чернослива,
- 100 г грецких орехов,
- майонез,
- болгарский красный перец.



30 мин.

Салат «Подарочек под елкой»

- Отварить куриное мясо и нарезать кубиками. Лук порубить полукольцами и спассеровать до золотистого цвета. Шампиньоны нарезать пластинками и обжарить. Предварительно замоченный чернослив, разрезать на 3 части. Грецкие орехи измельчить. Все ингредиенты перемешать и заправить салат майонезом. Из перца вырезать фигуру в виде бантика и украсить салат.

- 200 г варено-копченой филе индейки,
- 1/2 б. конс. горошка,
- 1/2 кочана пекинской капусты,
- 1 огурец,
- 1 лук-порей,
- 50 г твердого сыра,
- 120 г натур. йогурта,
- 1 ст. л. лимонного сока.



20 мин.

Салат «Серпантин»

- Огурцы нарезать соломкой, стрелки лука-порея, индейку, сыр натереть на терке, белую часть лука нарезать колечками. Пекинскую капусту разделить на зеленую и белую части. Толстую белую часть нарезать соломкой, 1/2 зеленой части капусты порвать руками и выстелить дно кремланок, остальную часть оставить для украшения салата. Все компоненты салата смешать, заправить йогуртом, смешанным с лимонным соком и выложить в кремланки. Украсить сверху салатом, зеленью и подать.

- 500 г куриного филе,
- 150 г винограда,
- 1-2 картофелины,
- 1 луковица,
- 125 г сметаны,
- 50 г майонеза,
- 1 ст. л. лимонного сока,
- специи по вкусу,
- зелень.



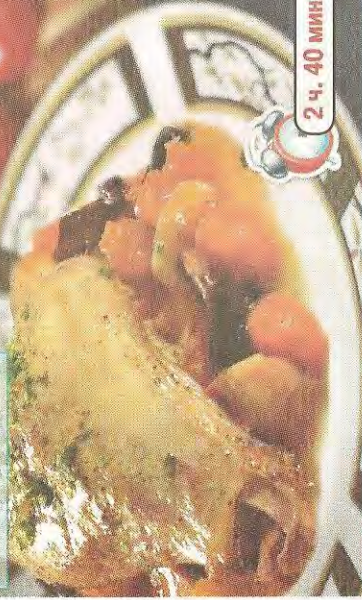
40 мин.

Салат «Изысканность»

- Куриное филе промыть, опустить в кипящую воду, посолить, приправить специями и варить на слабом огне до готовности. Охладить, нарезать соломкой. Виноград вымыть, обсушить. Картофель отварить и нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами и замариновать в уксусе. Смешать картофель, лук, мясо, виноград, разрезанный вдоль и без косточек, по вкусу посолить, поперчить.
- Заправить сметаной, смешанной с майонезом и лимонным соком. Украсить половинками винограда и зеленью.

13

- 1 гусь,
- 1 кг муки,
- 1 яйцо,
- 2 головки чеснока,
- 2 ст. воды,
- соль по вкусу,
- слив. масло.



2 ч. 40 мин.

Гусь по-терски

- Гуся разрезать на порционные куски, посолить и отварить до готовности. С бульона снять жир, отложить. Из муки, воды и яйца замесить крутое тесто, тонко раскатать, разрезать на квадратiki и отварить в подсоленном бульоне. Вынуть галушки шумовкой и выложить в отдельную посуду.
- Для соуса: в сливочное масло добавить измельченный чеснок и соль по вкусу, перемешать.
- Подать с галушками и соусом. Украсив веточками зелени.

14

- 1 гусь (около 2 кг),
- 1/3 булки,
- 3 луковицы,
- 3 яйца,
- зелень петрушки,
- шалфей, базилик,
- соль, перец.



1 ч. 15 мин.

Гусь по-английски

- Нутряное сало измельчить, смешать с вымоченным и отжатым хлебом, отварным измельченным луком, нарезанным вареным яйцом, зеленью, посолить, поперчить, перемешать и начинить подготовленную тушку гуся. Тушку зашить и поставить в разогретую до 180°C духовку. Запекать до готовности и золотистой корочки.
- Подать, нарезав на порции.

- 2 филе индейки,
- 1/2 ст. растит. масла,
- 400 г ананаса,
- 1 гвоздичка,
- зелень,
- перец, соль.

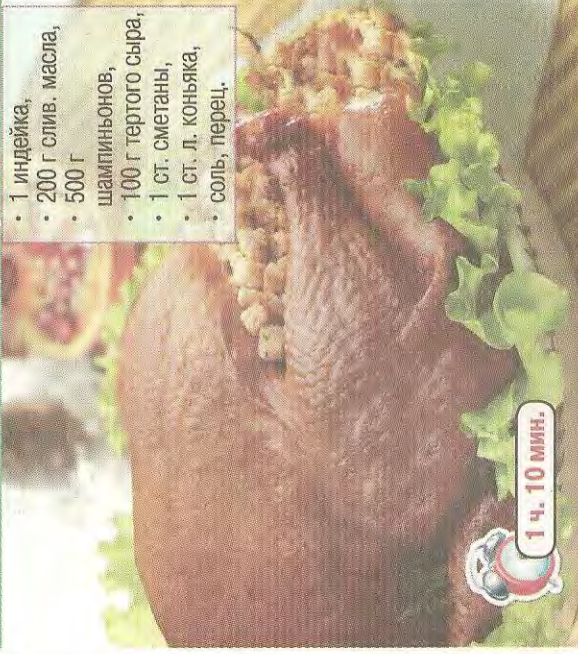


1 ч.

Филе индейки «Банкетное»

- Подготовленное филе индейки натереть солью, перцем и слегка обжарить с двух сторон. Ананас нарезать ломтиками, прикрепить с помощью гвоздички к поверхности филе, поместить в духовку и запечь до золотистой корочки. При подаче нарезать ломтиками, украсить ананасом и зеленью.

- 1 индейка,
- 200 г слив. масла,
- 500 г шампиньонов,
- 100 г тертого сыра,
- 1 ст. сметаны,
- 1 ст. л. коньяка,
- соль, перец.



1 ч. 10 мин.

Индейка «Мари-Мадлен»

- Зажарить индейку, обмазанную маслом. Шампиньоны отварить в подсоленной воде 10 мин. Вымыть холодной водой и нарезать. Как только индейка будет готова, переложить ее на подогретое блюдо и нарезать на куски. В оставшийся от жарения сок положить шампиньоны, добавить коньяк, сметану и сыр и подержать в духовке 5 мин. Поперчить, посолить, добавить масло. Все тщательно перемешать и залить этой смесью куски индейки.

15

- 2 кг филе индейки,
- 2 ст. л. муки,
- 1 л шампанского,
- 1 ст. 20% сливок,
- 75 г слив. масла,
- соль, перец.



1 ч. 35 мин.

Индейка в шампанском

• Порционные куски индейки посолите и поперчите, затем обваляйте в муке. Обжарьте на горячем масле 10 мин., часто переворачивая мясо для того, чтобы оно подрумянилось равномерно. Влейте в сковороду шампанское, закройте крышкой, уменьшите огонь и тушите 1 ч. Снимите крышку и тушите еще 15 мин. Влейте сливки, размешайте и оставьте на огне еще на 3 мин. Подайте на глубоком подогретом блюде.

16

- 500 г филе индейки
- или куриного,
- растит. масло,
- соль, перец.
- Соус:
- 150 г мороженой клюквы,
- 1 ст. л. меда,
- 1 апельсин.



1 ч.

Индейка под клюквенным соусом

• С апельсина снять цедру (специальным ножом или натереть на терке), выжать сок (необходимо 1/4 ст.). Филе индейки нарезать кусками, обжарить на растит. масле, посолить, поперчить.

• Для соуса: в кастрюльку положить клюкву, добавить мед и апельсиновый сок. На небольшом огне варить 15 мин. Затем добавить цедру, варить еще 5 мин. Если соус получился очень густым, добавить немного кипяченой воды.

• Готовое филе полить соусом.

- 4 тонких стейков индейки,
- 250 г риса,
- 300 г конс. перца,
- 100 г сыра,
- соль, перец,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 2 ст. куриного бульона.



55 мин.

Рулет из индейки «Прадо»

• Рис отварить в кипящей подсоленной воде 10 мин. Слить жидкость из консервированных перцев, нарезать 50 г и смешать с сыром и 100 г отварного риса. Тонкие стейки индейки, подсушить, посолить, поперчить, выложить на каждый кусочек индейки по порции сырной массы. Завернуть в рулет, закрепить зубочистками. Поместить рулеты в сковороду с горячим маслом, залить бульоном и тушить 15-20 мин. Нарезать остальной перцем, обжарить в сковороде, приправить по вкусу. Смешать с оставшимся отварным рисом. Нарезать готовый рулет на кусочки, подать с рисом, перцем и соусом.

- 4 окорочка,
- 3 сладких перца
- расного цвета,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 80 г зелени петрушки,
- 1 яйцо,
- 1 ст. паниров. сухарей,
- 3/4 ст. растит. масла,
- перец, соль.



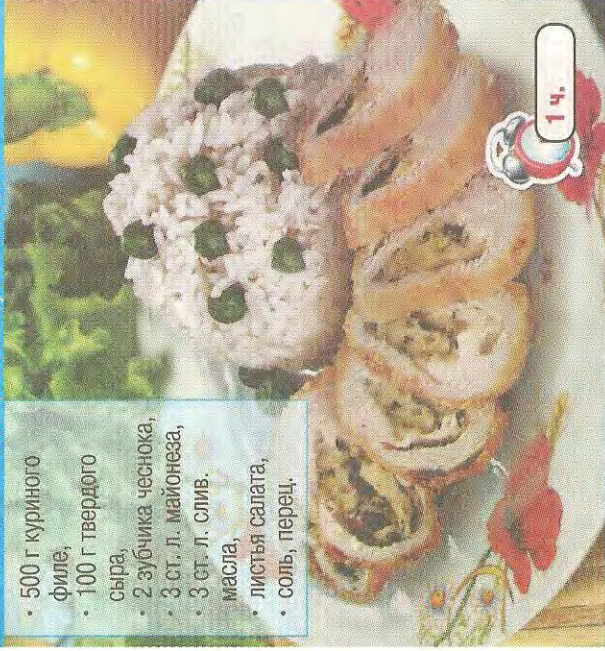
55 мин.

Окорочка «Приятный сюрприз»

• У окорочков отверните кожу, снимите мякоть с костей и удалите верхнюю косточку, оставив нижнюю. Мякоть пропустите через мясорубку, соедините с мелко нарезанным сладким перцем, рубленой зеленью, слив. маслом, солью и перцем и перемешайте.

• Нафаршируйте начинкой кожу окорочков, скрепите деревянными шпажками. Окорочка смочите в яйце, запанируйте в сухарях и жарьте на масле до готовности. Гарнируйте жареными овощами.

- 500 г куриного филе,
- 100 г твердого сыра,
- 2 зубчика чеснока,
- 3 ст. л. майонеза,
- 3 ст. л. слив. масла,
- листья салата,
- соль, перец.



1 ч.

Курица по-боярски

- Зачищенное куриное филе отбейте, на середину уложите фарш, состоящий из тертого сыра, рубленого чеснока и шинкованной зелени. Часть сыра оставьте для запекания.
- Филе сверните рулетиком, скрепите зубочистками или нитками и обжарьте на масле. Затем смажьте майонезом, посыпьте тертым сыром и запеките до готовности в духовке.
- Гарнируйте блюдо картофелем фри и листьями салата.

18

- 2 куриные грудки,
- 1 апельсин,
- 200 г шампиньонов,
- 100 г сыра,
- соль, перец.



55 мин.

Куриная грудка «Карнавал»

- Грудки разрезать вдоль, так чтобы получилось 4 порции, натереть солью и перцем на разогретой сковороде по 2 мин. с каждой стороны. Шампиньоны нарезать ломтиками, обжарить 10 мин., посолить. Апельсин очистить и разделить на дольки. Сыр нарезать тонкими ломтиками. В смазанную маслом форму выложить обжаренные грудки.
- На середину грудки положить обжаренные грибы, а по бокам, с двух сторон, дольки апельсина. Сверху уложить ломтики сыра и запекать при 180°C 20 мин.

- 2 цыпленка,
- 1/4 ст. коньяка,
- 0,5 л красного вина,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 100 г шпика,
- 8 луковиц,
- 200 г шампиньонов,
- 1 зубчик чеснока,
- 1 ст. л. муки,
- 1 лавровый лист,
- соль, перец.

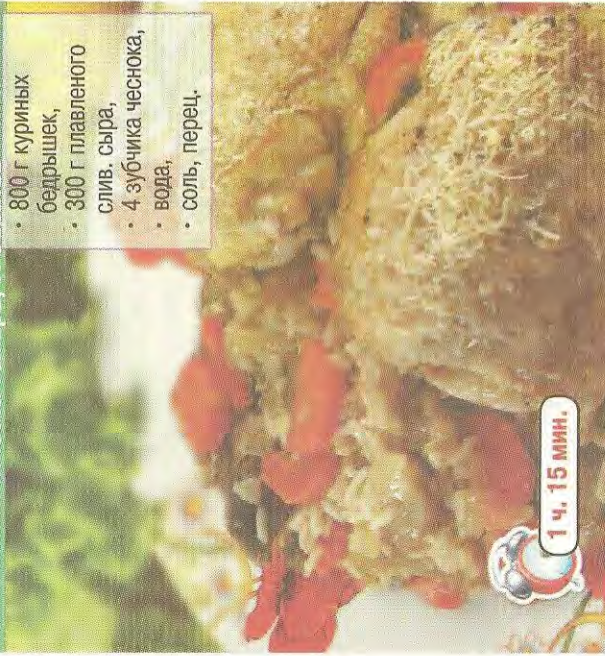


1 ч. 05 мин.

Цыпленок в вине

- Тушки цыплят разделить каждую на 4 части и обжарить. Обжаренные куски снять со сковороды, а вместо них положить нарезанные кубиками шпик, 2 небольшие луковицы, мелко нарезанные шампиньоны и толченый чеснок и все слегка потушить. Затем снова положить на сковороду куски курицы, влить коньяк, всыпать муку, добавить лавровый лист и оставшийся лук. Все хорошо перемешать, залить вином, посолить и поперчить. Курицу вынуть, соусу дать наполовину выкипеть, после чего положить им мясо и подать.

- 800 г куриных бедрышек,
- 300 г плавленого слив. сыра,
- 4 зубчика чеснока,
- вода,
- соль, перец.



1 ч. 15 мин.

Курица в соусе «Птичье молочко»

- Бедрышки положить в кастрюлю, залить водой, чтобы она была на 2 пальца выше бедрышек, добавить соль, перец и тушить средним огнем под крышкой 1 ч. Затем добавить сыр, хорошо перемешать, снять кастрюлю с огня и оставить «дойти» еще на 10 мин. Добавить измельченный чеснок и перемешать.
- На гарнир к этому блюду подать рис или жареный картофель и посыпать зеленью.

- 4 куриные грудки,
- 7 ломтиков сыра,
- приправа для окорочков,
- паприка, черный перец,
- колечки конс. ананаса,
- майонез, горчица, зелень.



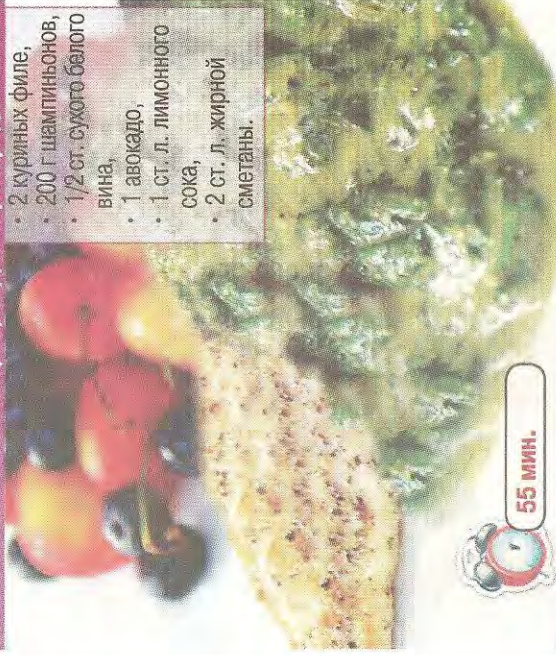
1 ч.

Куриные грудки с ананасами

- Ананасы и курица прекрасно сочетаются, поэтому никаких приправ кроме перца и паприки не требуется.
- Зелень измельчить. Перемешать зелень, майонез, немного горчицы. Форму для духовки, застелить фольгой. 1/3 смеси из зелени выложить на фольгу. Сверху выложить грудки, натертые приправой. Под кожу заложить по кусочку сыра. Сверху посыпать паприкой и черным перцем. На грудки выложить остальную часть смеси из зелени. Кольца ананасов нарезать на 4 части, выложить сверху. Запекать в духовке при 180°C 40 мин.

20

- 2 куриных филе,
- 200 г шампиньонов,
- 1/2 ст. сухого белого вина,
- 1 авокадо,
- 1 ст. л. лимонного сока,
- 2 ст. л. жирной сметаны.



55 мин.

Куриное филе в соусе из авокадо

- Куриное филе нарезать полосками и обжарить на растит. масле до золотистого цвета, добавить нарезанные шампиньоны и тушить 3 мин. Затем, помешивая, влить вино, посолить, перчить и кипятить 5 мин. Авокадо разрезать пополам, удалить косточку, ложкой вынуть мякоть и размять ее в пюре. Полученную массу смешать с лимонным соком и сметаной, добавить к мясу, перемешать и довести до кипения.
- Готовое блюдо украсить ломтиками лимона и зеленью.

- 1 утка,
- 5 ст. л. слив. масла,
- 2-3 ст. л. муки,
- 1,5 ст. молока,
- 1,5 ст. бульона,
- 1,2 кг свежих грибов,
- зелень петрушки,
- соль.



1 ч.

Утка с грибами

- Подготовленные куски утки обжарить на масле до румяной корочки и посолить по вкусу. Обжарить на том же масле муку, залить ее молоком и бульоном, затем хорошо размешать, чтобы не образовалось комочков. В полученный соус положить поджаренные куски мяса и варить на слабом огне до мягкости, после чего добавить нарезанные ломтиками грибы и варить 30 мин.
- При подаче готовые кусочки утки полить соусом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

- 1 утка,
- 500 г мороженой вишни без косточек,
- 1 ст. красного вина,
- 2-3 ст. л. слив. масла,
- соль, перец.



1 ч. 35 мин.

Утка с вишнями

- Обработанную утку посолить и поперчить изнутри и снаружи и оставить на несколько часов. Вишню залить вином и оставить на 2 ч. Утку уложить на противень с разогретым маслом и обжарить до корочки, затем поставить в духовку на небольшой огонь и запекать под крышкой, подливая воду (1/2 ст.) и поливая выделяющимся из утки соком. Через 50 мин. в утятницу добавить вишни с вином и оставить в духовке на 20-30 мин.
- Готовую утку разрезать на куски, уложить в глубокое блюдо на слой вишен и полить образовавшимся соусом.

- 1 утка,
- 1 ст. бульона или воды,
- 1 луковица,
- 1 корень петрушки или сельдерея,
- цедра 1/2 лимона,
- сок 1/2 лимона,
- 1 ст. красного вина,
- 2 ст. л. муки,
- соль, сахар.



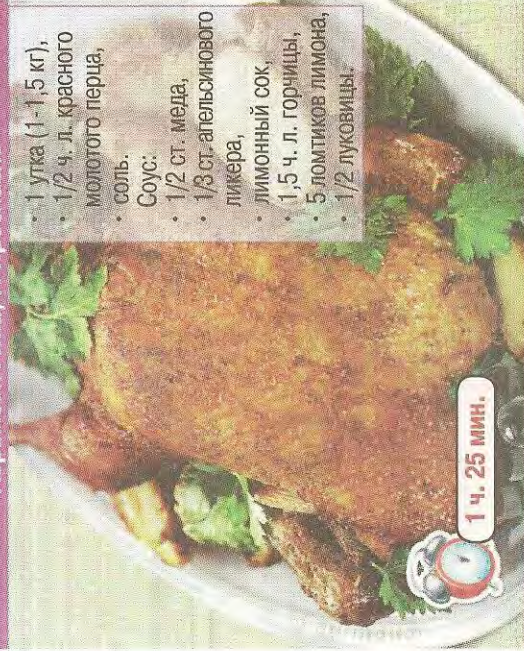
1 ч.

Утка с красным вином

- Подготовленную утку нарезать порционными кусками, посолить, слегка обжарить, положить в посуду для тушения, влить мясной бульон или воду, добавить лук, коренья, лимонную цедру и томить до готовности. Затем утку вынуть, а к оставшейся подливке добавить обжаренную на масле муку, красное вино и сок лимона. Все тщательно перемешать, чтобы не было комочков, положить утку обратно и еще раз прокипятить.
- Подать с овощным гарниром.

22

- 1 утка (1-1,5 кг),
 - 1/2 ч. л. красного молотого перца, соль.
- Соус:
- 1/2 ст. меда,
 - 1/3 ст. агельсинового ликера,
 - лимонный сок,
 - 1,5 ч. л. горчицы,
 - 5 ломтиков лимона,
 - 1/2 луковицы.



1 ч. 25 мин.

Утка с медом

- Очистить утку и проколоть вилкой кожу. Смешать соль, лимонный сок, красный перец и тщательно натереть этой смесью утку. Запекать в духовке при 220°C 15 мин., чтобы стек жир. Затем убавить температуру до 180°C и запекать 1 ч., при необходимости сливая жир.
- Для медового соуса: смешать все ингредиенты для соуса и слегка нагреть. Готовую утку украсить кружочками лимона и оставить в духовке еще на 15 мин., поливая ее медовым соусом.
- Подать, выложив ее на блюдо и обложив жаренным или запеченным картофелем, или ризотто.

Глушихина Марианна, г. Воркута

Индейка, фаршированная печенью и арахисом

- 1 индейка (4-4,5кг),
- 400 г печени индейки или другой птицы,
- 300 г арахиса, 2 ломтика белого хлеба,
- 2 яйца, 1 ст. растит. масла,
- 20 крупных шампиньонов,
- 2 луковицы, 1 кг картофеля,
- 1/2 ст. л. муки, 150 г слив. масла,
- 1 л бульона, 200 г риса,
- 1 ст. белого вина, 30 г эстрагона, соль, перец.

Подготовленную индейку обсушить и осторожно вынуть грудную кость. Припущенную на масле с мелко нарезанной луковичей печень пропустить через мясоруб-



Индейка

ку вместе с замоченным в молоке хлебом, смешать с эстрагоном, солью и перцем, с обжаренным и молотым арахисом и яйцами. Полученным фаршем начинить индейку и зашить.

Посолить, положить на противень, полить маслом и поставить в умеренно нагретую духовку на 2 ч., периодически смазывая индейку маслом.

Готовую индейку вынуть, а на противень подлить вино и дать вскипеть, после чего соус процедить, охладить, и подать в соуснике. Картофель нарезать брусочками, обжарить на масле.

Рис сварить в бульоне, а нарезанные ломтиками грибы и луковицу потушить с маслом. Готовую индейку разрезать, удалив нитки, на куски, уложить на блюдо и гарнировать картофелем, рисом и грибами.

Степанова Елена, г. Чебоксары

Запеченная индейка с лимоном

2 кг грудки индейки,
1 ст. л. растит. масла,
1 луковица, 3 зубчика чеснока,
100 г кускуса, 50 г слив. масла,
1 лимон, горсть тимьяна,
1 ч. л. паприки, тертая цедра 1 лимона,
нарезанная зелень, 1 яйцо.

Нагреть масло в кастрюле, обжарить измельченный лук и половину чеснока 5-6 мин., до мягкости. Посыпать кускусом, полить кипятком, чтобы вода покрывала кускус на 5 мм. Накрыть крышкой и оставить на 10 мин.

Размять вилкой масло с оставшимся чесноком и втереть эту смесь под кожу индейки, отделяя слегка от мяса. Сверху разложить дольки лимона и тимьян. Разрыхлить кускус вилкой, чтобы зернышки распались, добавить паприку, цедру, нарезанную зелень и яйцо, перемешать. Посолить, поперчить. Нафаршировать смесью индейку. Взвесить грудку индейки и высчитать время запекания из расчета 18 мин. на каждые 450 г.

Положить индейку в форму и запекать нужное время, поливая соками от жарки. Готовую индейку закрыть фольгой и оставить на 10-15 мин. перед тем, как резать.

*Пусть дарит праздник и румянец
Снежинок нежных легкой танец!
Пусть добрым будет Новый год,
Пусть сказкой в жизнь твою войдет!*

*Под бой часов, под звон бокалов
Мы с Вами встретим Новый Год!
Пусть старый унесет печали,
А новый - счастье принесет!*

*С Новым годом вас, с Новым счастьем!
Мы желаем вам много всего,
Чтоб ни тучки в судьбе, ни печаль
Не смогли вам испортить его.*

*Желаем сюрпризов, подарков и радости,
Чудесных волшебных нарядов и сладостей,
Пусть праздники в этом году будут чаще,
А все угощения вдруг станут слаще.*

Баровкова Вероника, г. Торжок

Трубочки из индейки с овощами

8 шницелей из индейки,
2 желтых сладких перца,
1 цукини, соль, перец,
2 ломтика говяжьего окорока,
2 ст. л. растит. масла,
1,5 ст. овощного бульона,
молотый имбирь.

Сладкий перец и цукини очистить и нарезать тонкой соломкой. Шницели из индейки вымыть, обсушить бумажным полотенцем и со всех сторон натереть солью и перцем.

Ломтики окорока разрезать на четвертинки. Шницели слегка отбить и выложить на них говяжий окорок, затем - полоски сладкого перца и цукини.

Шницели свернуть трубочкой и обвязать нитью.

На сковороде разогреть растит. масло и со всех сторон обжарить трубочки.

Влить овощной бульон и 25 мин. тушить рулеты в духовке под крышкой. Затем выложить их из сковороды и поставить в тепло. Оставшийся от жарки сок посолить и приправить молотым имбирем.

Рулеты подать с соусом, украсив, по желанию, пряной зеленью. На гарнир подать картофельное пюре.

Аврамова Полина, г. Тверь

Горюшкина Яна, г. Тольятти

Индюшачья грудка, фаршированная курагой и орехами

1 кг грудок индейки,
1/4 ст. панир. сухарей,
1/2 ст. рубленой кураги,
1/4 ст. обжаренных грецких орехов,
2 ст. л. яблочного сока,
1 ст. л. слив. масла,
щепотка сухого истолченного розмарина,
1/4 ч. л. чесночной соли,
1 ст. л. горчицы, 1 ст. л. воды.

Мясо отделить от косточки, в самой толстой части куска сделать надрез в виде кармана. Смешайте сухари, курагу, орехи, яблочный сок, масло, розмарин и чесночную соль, затем эту смесь положите в подготовленный

карман и шейте края толстой ниткой. Запекайте в духовке при 180°C до тех пор, пока вытекающий из нее сок не станет прозрачным. Смешайте горчицу с водой и этой смесью смазывайте время от времени индейку. Мясо нарежьте порционными ломтиками и подайте с любым гарниром.



Аврамова Полина, г. Тверь

Индейка «Новогоднее предвкушение»

1 целая индейка (5 кг),
2 мандарина, 1 апельсин,
50 г слив. масла,
1 большой пучок розмарина,
2 ст. куриного бульона,
1,5 ст. сухого белого вина,
3 ст. л. муки, 2 ст. л. дижонской горчицы.

Тушку выпотрошить, промыть и обсушить бумажным полотенцем. Мандарины очистить, разделить на дольки и положить внутрь тушки вместе с несколькими веточками розмарина. Уложить в смазанную маслом форму. Растопить сливочное масло. Апельсин разрезать пополам, сок половинки выдавить на индейку, а вторую половину - в растопленное масло.

Получившейся апельсиново-масляной смесью смазать индейку, приправить солью и перцем. Форму с индейкой накрыть фольгой и запекать около 3 ч. при 200°C, осторожно отгибая лист фольги и поливая образующимся в форме соком. За 1 ч. до окончания запекания снять фольгу, чтобы кожа индейки подрумянилась. Готовую индейку достать из духовки, переложить на блюдо, плотно накрыть фольгой и дать постоять 30 мин.

Для соуса: смешать 5-6 ст. л. сока, образовавшегося при запекании индейки, с куриным бульоном, дать закипеть, добавить вино, подогреть и добавить разведенную в небольшом количестве жидкости муку, размешать, довести соус до кипения и варить несколько минут, пока немного не загустеет. По вкусу приправить горчицей, солью и черным перцем. Индейку разрезать на порции и подать с соусом. Гарнировать отварным картофелем.

Архангельская Тамара, г. Иркутск

Шашлычок в кефирном маринаде

2 кг филе индейки, 0,5 л кефира,
5 луковиц,
2 ст. л. бальзамического уксуса,
3 ст. л. (с горкой) томат-пасты,
10 горошин душистого перца,
1 большой болгарский перец,
2 больших лавровых листа,
соль, перец.

Филе помыть, обсушить и нарезать средними кусочками.

Для маринада: лук нарезать полукольцами, хорошо помять его руками, залить кефиром, добавить томат-пасту, бальзамиче-

ский уксус, перец горошком, лавровый лист (разломать на маленькие кусочки).

Добавить соль и перец по вкусу.

Положить мясо в маринад, перемешать и оставить на 2-3 ч. (лучше на ночь).

Нарезать перец небольшими кусочками. Насадить мясо, чередуя с кусочками перца на деревянные шпажки.

В прямоугольную форму для запекания и положить шпажки с шашлыком, чтобы начало и конец шпажек лежали на противоположных сторонах, не касаясь дна.

Запекать в нагретой до 200°C духовке 30 мин.

Подать с любым гарниром.

Деревянные шпажки лучше предварительно замочить на 30 мин. в воде, чтобы при запекании они не горели.

Урганова Валентина, г. Глазов

Индейка, фаршированная копченой корейкой

1 молодая индейка,
150 г копченой корейки,
250 г замороженных белых грибов,
2 ст. л. изюма,
2 ст. л. сливочного масла,
соль, перец, зелень, вода или бульон.

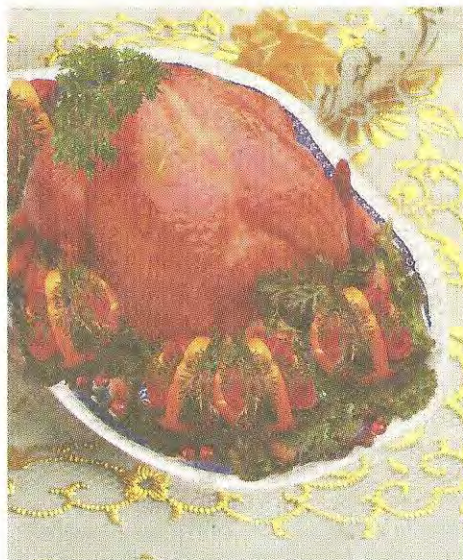
Индейку вымыть, внутрь насыпать немного соли и перца.

Шинкованные грибы потушить с копченой корейкой, нарезанной кубиками, добавить вымытый изюм и приправы.

Индейку начинить фаршем, зашить и убрать на несколько часов в холодильник.

Затем намазать маслом, запечь в духовке, поливая жиром, образовавшимся на противне.

При подаче с индейки удалить нитки и нарезать птицу кусочками.



Фарш выложить рядом с кусками жаркого. На гарнир подать жареный картофель и печеные яблоки.



Гусь

Брызгалина Наталья, г. Екатеринбург

Жареный гусь с манго и изюмом

1 гусь (4 кг), 2 луковицы,
2 ст. л. растит. масла,
3 манго, 2 ст. л. изюма,
1 ч. л. кайенского перца,
1 ст. л. сахара 1/2 ст. белого вина,
3-4 ст. л. крахмала,
1/2 ст. красного портвейна, соль, перец.

Гуся вымыть, обсушить полотенцем, посолить и поперчить снаружи и внутри.

Зашить кулинарной нитью, положить на решетку духовки, поставив снизу емкость для

жира и влив в нее 1 ст. воды.

Жарить гуся 3,5 ч., поливая стекающим жиром.

Лук нарезать тонкими дольками и пассеровать на растительном масле до прозрачности. Манго очистить, удалить косточки, мякоть нарезать кусочками, добавить манго, изюм, сахар к луку и вместе слегка обжарить. Влить белое вино и кипятить 5 мин.

Приправить солью, перцем и кайенским перцем.

Вынуть гуся, а в сок от жарения добавить, размешанный в портвейне крахмал и довести соус до кипения.

Подать гуся с соусом и манговой смесью, украсив, по желанию овощами и зеленью.

Ульянова Дарья, г. Северск

Гусь, запеченный с яблоками и картофелем

1 гусь, 7-9 яблок, 1 кг картофеля, чеснок, соль.

Гуся вымыть и посолить. Очищенные яблоки нарезать на 4 части и начинить ими тушку. Зашить гуся, положить на противень, влить 1/2 ст. воды и поместить в нагретую до 200°C духовку. По мере выкипания соуса снимать жир и подливать воду. Когда гусь будет почти готов, натереть его чесноком, наколов зубчик чеснока на вилку.

Затем обложить птицу картофелем, нарезанным дольками, посолить его и запекать до готовности.

Разрезать гуся на порции, выложить на блюдо, вокруг разместить печеные картофель и яблоки и подать.

*Вас с Новым годом поздравляем,
С праздником зимы.*

*Большого счастья вам желаем
Не только в праздничные дни.*

Пусть оно сопровождает

Вашу жизнь всегда,

*И пусть горести не знает
Ваша доброта.*

Воробьева Людмила, г. Кострома

Гусь «Глазированный»

1 гусь (4 кг), 1 ч. л. соли,
1/4 ч. л. молотого черного перца,
1/4 ч. л. молотого шалфея,
3 ст. л. сахарной пудры,
3 ст. л. соевого соуса,
3 ст. л. красного винного уксуса,
1 ст. л. мелкорубленого свежего имбиря,
3 ст. л. муки,
1/2 говяжьего бульонного кубика,
листья шалфея.

Удалите у гуся потроха, шею и жир из брюшной полости. Положите грудкой вверх и поднимите крылья к шее, затем загните их под спину птицы, чтобы они были зафиксированы. Свяжите ноги и хвост и положите гуся грудкой вверх на решетку на большой противень. Проткните кожу в нескольких местах, натрите гуся солью, перцем и молотым шалфеем и жарьте 3 ч., удаляя ложкой жир. За 1 ч. до готовности смажьте гуся глазурью и накройте фольгой, чтобы он не подгорел. Выложите гуся на большое блюдо и дайте постоять 15 мин. Подайте, украсив листьями шалфея с



соусом.

Для глазури: смешайте в маленькой миске сахар, соевый соус, уксус и имбирь.

Для соуса: слейте через сито в чашку сок, образовавшийся во время жарки гуся, дайте постоять, пока отделится жир. Снимите 2 ст. л. жира в 2 л кастрюлю, остальной жир удалите.

Разорителева Алла, г. Новый Оскол

Новогодний гусь с грейпфрутом

1 кг порционного гуся,
2 грейпфрута, 1-2 кислых яблока,
100 г гусиного жира, нарезанного мелкими кусочками,
1/4 ст. апельсинового сока,
соль, перец, карри, розмарин.

Мясо гуся посолить, поперчить, посыпать карри, уложить в стеклянную форму или гусятницу, переложив грейпфрутом, яблоками, гусиным жиром и розмарином, полить соком и поставить без крышки в разогретую до 200°C духовку. Когда мясо подрумянится и жир расплавится, гуся полить жиром, накрыть крышкой, температуру уменьшить до 175°C и тушить около 2 ч., время от времени поливая образовавшимся жиром. Готовое мясо будет буквально расслаиваться на ниточки. К сожа-

лению, образовавшийся соус нельзя использовать, он очень горький, но мясо безупречно вкусное.

Такого гуся можно подать и на Рождественский стол.



Евсегнеева Ванесса, г. Люберцы

Гусь, фаршированный телятиной

1 гусь, соль.

Фарш:

400-600 г телятины, 50 г шпика,
1 луковица, 1 ст. л. слив. масла,
50-100 г батона, 1/2 ст. молока,
200 г куриной печени, 2 яйца,
майонез, мускатный орех, соль, перец.

Подготовленного гуся промыть, отрезать шейку и кончики крыльев (во втором суставе). Разрезать острым тонким ножом кожу на спине (вдоль от шеи до гузки) и осторожно отделить кожу с мясом от костей. Крылья и ножки отрезать по нижнему суставу.

Отделенный от мяса скелет вынуть. Кожу с мясом, ножками и крыльями посолить за 1-2 ч. до приготовления.

Для фарша: батон замочить в молоке, отжать. Лук мелко нарезать, обжарить на масле. Батон, лук, печень, шпик и телятину пропустить 2 раза через мясорубку с мелкой решеткой, добавить яйца, соль, перец, мускатный орех и майонез. Все размешать и полученной массой нафаршировать гуся. Тщательно зашить, тушку сформовать, связав шпагатом. Затем гуся положить на противень, полить вытопленным гусиным жиром и поставить в горячую духовку. Жарить 1,5-2 ч. до готовности, поливая жиром и сбрызгивая водой. Гуся подрумянивать медленно, чтобы кожа не лопалась. Готового гуся вынуть, уложить на блюдо, острым ножом отрезать ножки и крылья, всего гуся нарезать поперек ломтиками толщиной 2-2,5 см., выложить на блюдо, полить соком от жарки. Блюдо украсить зеленью петрушки, гарнировать картофелем, салатом из краснокочанной капусты, салатом из квашеной капусты, фруктами из компота или брусничкой.

Утка



Багаева марина, г. Невель

Утка, запеченная с грибами и картофелем

Своеобразный вкус мяса легко сочетается с любой начинкой. Данный рецепт довольно простой, но утка получается необыкновенно вкусной.

1 утка,
500 г шампиньонов или белых грибов,
1 луковица,
5 картофелин,
топленое масло,
соль, перец,
мед.

Грибы нарезать и обжарить на топленом мас-

ле, добавить мелко нарезанный лук и жарить до готовности грибов и прозрачности лука. Картофель очистить, нарезать на 4 части и припустить в небольшом количестве воды. Утку хорошо промыть, обсушить, смазать топленым маслом, хорошо натереть солью и перцем, нафаршировать частью картофеля и грибами. Брюшко утки аккуратно зашить. Тушку смазать медом, солью и перцем. Четвертинки нарезанного картофеля разложить вокруг утки, поставить в разогретую до 180°C духовку и запекать 1,5-2 ч. В процессе запекания утку поливать выделившимся в форме соком (поливать как можно чаще). Готовую утку выложить на блюдо и подать вместе с печеным картофелем, посыпав зеленью.

Тюрина Марина, г. Орел

Утиная грудка «Волшебство»

1 утиная грудка, 1 манго, картофель, 1 желток, соль, перец черный горошком, 1 луковица, мясной бульон, ликер.

Манго почистить и разрезать пополам. Одну половину нарезать кубиками, другую - тонкими полосками.

Картофель отварить, растолочь вместе с желтком, добавив соль и перец.

Выложить картофельное пюре в форме «розеток» на промасленный противень и запечь в духовке 10 мин.

Утиную грудку посолить, поперчить, обжарить на масле по 10 мин. с обеих сторон и завернуть в фольгу.

Лук порубить, потушить на масле до прозрачного состояния, залить бульоном и ликером, немного уварить, добавить кубики манго,



перец горошком и полоски манго и быстро нагреть.

Утиную грудку нарезать ломтиками, уложить на блюдо веером вперемешку с полосками манго и подать с «розетками» из картофеля, полив соусом.

Веденина Лариса, г. Семенов

Утка с фруктами и миндалем

1 утка (разрезанная на 8 частей),
2 луковицы, 1 морковь,
2 помидора, 1 палочка корицы,
1 ст. л. нарезанного тимьяна,
1 ст. бульона, 2 ст. л. олив. масла,
4 ст. л. коньяка или бренди,
1 зубчик чеснока,
1/3 ст. жареного миндаля,
4 груши, соль, перец.

Утку разрубить на 8 частей.

Влить в сковороду оливковое масло и обжарить на большом огне кусочки утки с обеих сторон до золотистой корочки. Утку переложить на бумагу для удаления жира, а в ско-

вороду положить мелко нарезанный лук, морковь - кубиками, тимьян, очищенные и мелко нарезанные помидоры, корицу и готовить 5 мин., все время помешивая, пока лук не станет мягким, но не зарумянится. Влить бульон и тушить 20 мин., накрыв крышкой. Отложить корицу, а овощи протереть через сито или измельчить в кухонном комбайне. Влить пюре обратно в сковороду, добавить коньяк или бренди и кипятить 1-2 мин. Положить кусочки утки и тушить еще 10 мин. В это время положить груши в кастрюльку, залить водой и тушить на медленном огне до мягкости. Растереть чеснок и миндаль до консистенции пасты и развести небольшим количеством жидкости от груш. Кусочки утки разложить на подогретом блюде. Тщательно перемешать овощной и чесночно-миндальный соусы, полить утку и украсить половинками груш.

Горбатова Ксения, г. Ладейное Поле

Утка с апельсинами

1 утка, 100 г куриной печени,
3 ст. л. слив. масла, 1 ст. л. муки,
1 ст. бульона, 2 апельсина,
1/2 ст. апельсинового ликера.

Утку смазать топленным маслом, посолить и посыпать перцем.

Мякоть очищенного апельсина нарезать на куски и положить внутрь подготовленной утки.

Мелко порубить цедру и отложить. Жарить утку в горячей духовке 1,5-2 ч. Бланшировать цедру 10 мин. в кипящей воде.

Дать стечь воде и растолочь цедру вместе с печенью, влить апельсиновый ликер. Налить в кастрюлю бульон из телятины и концентри-

рованный мясной сок, положить сливочное масло, смешать с мукой и цедрой, толченной с апельсиновым ликером. Довести до кипения, процедить. Приготовленную утку разрезать на порционные куски. Подать, украсив апельсиновыми дольками.

Приготовленный соус подать отдельно.

*Всех мы поздравляем с Новым годом
В звездочках пушистых января!*

*Пусть он станет ярких чувств восходом,
Над страной взойдет любви заря;
Солнце счастья в поднебесье светит
Для красивых, сильных, умных – всех,
И удачу каждый в жизни встретит!*

Ежова Ирина, г. Краснодар

Утка в вине с маслинами

1 утка (около 2,5 кг),
2 соли, 1/2 ч. л. чабреца,
1 ч. л. красного молотого перца,
1/2 ч. л. черного молотого перца,
1 ст. белого сухого вина,
1 лавровый лист, 1 ст. л. муки,
1 ст. куриного бульона,
1 б. нарезанных маслин.

Утку вымыть, вырезать из нее как можно больше внутреннего жира, затем натереть солью, перцем, положить на решетку и поместить в сильно нагретую духовку на 45 мин., подставив под решетку противень. Периодически утку переворачивать, чтобы ровнее обжарилась. Вытопившийся жир слить, утку положить на противень, влить вино, добавить лавровый лист и чабер, температуру в духовке снизить и выдержать так утку 1 ч., чтобы



мясо размягчилось. Не забывайте часто поливать ее выделяющимся соком. Затем выложить утку на подогретое блюдо, в оставшийся в противне сок положить муку, влить тонкой струйкой куриный бульон и на маленьком огне размешивать, пока не закипит. После этого положить маслины и выдержать на слабом огне еще 5 мин., посолить. При подаче утку разрезать и полить соусом.

ЖДИТЕ В ДЕКАБРЕ СПЕЦВЫПУСКИ «ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ»

СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ

