

Энциклопедия ОРИГИНАЛЬНЫХ НОВОГОДНИХ БЛЮД

СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ №130

12+

№ 130

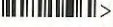


ISSN 1992-3783



12 130

9 771992 378002



ПОДПИСКА

НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ
по каталогу
"Почта России"



**ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ**

68 страниц,
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **16581**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
2 спецвыпуска

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

20 страниц,
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **11759**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
спецвыпуск и брошюра
"Золотой сборник рецептов"

**ЛЮБИМЫЕ
РЕЦЕПТЫ ЧИТАТЕЛЕЙ**
ДЛЯ
ПРАЗДНИКОВ
И СУДНЕЙ

68 страниц,
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **16588**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
спецвыпуска

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
- Рулетки «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 1092-6790 12013
9 771992 018007

*Специальный
"Золотая коллекция рецептов"
№ 130, 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: 28190 экз.
Заказ № 4238.
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 Чкалова, 47а.
Газета зарегистрирована Феде-
ральной службой по надзору в

сфере связи и массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФВ 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. Возрастной ценз: 12+

АППЕТИТНЫЕ САЛАТЫ



Салат "Оранжевое настроение"

5 мандаринов, 2 яблока,
2 стручка сладкого перца,
100 г шампиньонов,
200 г сыра, 200 мл йогурта,
2 ст. л. лимонного сока,
1 ч. ложка горчицы,
1 ч. ложка меда.

Яблоки вымыть, разрезать на половинки, удалить сердцевину, очистить от кожуры и нарезать небольшими кубиками. Шампиньоны вымыть, очистить и, разрезав на

Лобанова Ольга,
г. Харьков

небольшие кусочки, отварить до полной готовности. Стручки сладкого перца вымыть, очистить от сердцевины и нарезать кольцами. Мандарины вымыть, очистить от кожуры и разделить на дольки. Сыр нарезать небольшими кубиками. Уложить в салатник нарезанные яблоки, перец, мандарины, сыр и отваренные шампиньоны.

Приготовить соус: тщательно перемешать йогурт, горчицу, лимонный сок и мед. Готовый соус залить в салатник и аккуратно перемешать. Перед подачей к столу выложить горкой и украсить дольками мандаринов.



*Пусть любовь погорячает,
Пусть характер отвердеет,
От души поется песня,
Станет жизнь поинтересней.
Не пускайте в дом беду
В Новом, ласковом году!*



Билых Ольга, г. Пятигорск

Новогодний салат

6 вареных яиц,
6 отварных картофелин,
2 вареных моркови,
2 соленых огурца, 1 яблоко,
1 ст. конс. зеленого горошка,
1 луковица, 250 г майонеза,
1 стручок красного
маринованного перца,
маринованные томаты,
зеленый лук, сахар, соль по вкусу.

Овощи нарезать кубиками, соединить с натертым на крупной терке яблоком, мелко нарезанным луком, горошком, сахаром, солью, майонезом и выложить в салатник. Яйца разрезать вдоль на половинки, желтки протереть через сито, посыпать салат, а белки положить выпуклой стороной вверх так, чтобы каждая половинка обозначала цифру на часах. Перец нарезать соломкой, выложить римские цифры на белках и сделать стрелки часов. По краю салат украсить нарезанным перцем и зеленым луком, измельченными томатами.

*Светел новогодний вечер,
На столе - цветы и свечи,
И часы «двенадцать» бьют!..
В эту ночь под чудо-вьюгу
Пожелаем мы друг другу
Дружбу, счастье и уют!!!*



Волкова Алла, г. Елабуга

Салат "Лосось в сырной шубе"

1 б. конс. лосося, 4 яйца,
100 г твердого сыра,
1/2 ст. конс. горошка, 2 ст. л. майонеза,
перец молотый, соль, зелень.

Лосось размять вилкой, удалив при этом кости. Добавить рубленые вареные яйца, тертый сыр, горошек, соль и перец. Заправить майонезом и оформить рубленой зеленью.

Билева Евгения, г. Томск

Салат "Красное море"

100 г красной икры, 150 г креветок,
1 луковица, 100 г риса, 2 яйца,
2 ст. л. майонеза, 1 ст. л. сметаны,
соль по вкусу.

Отварить и очистить креветки. Вареные яйца и репчатый лук мелко порубить. Рис предварительно отварить и остудить. Все компоненты соединить с красной икрой, добавить соль, майонез, сметану и сахар. Салат перемешать и можно подавать на стол.

Новикова Наталья, г. Прокопьевск

"Графский" салат

300 г вареной свинины,
2 луковицы, 4 картофелины,
3 вареных яйца, 1 свекла,
конс. горошек, грецкие орехи, гранат.

Мясо нарезать кубиками, лук мелко нарезать, замочить на 2 часа в уксусе, картофель, яйца нарезать кубиками, свеклу отварить и натереть на крупной терке, орехи порубить. Выложить слоями: мясо, лук, картофель, яйца, горошек, свекла, грецкие орехи, зерна граната.

Все слои слегка подсолить и промазывать майонезом.

Козлова Наталья, г. Жуковский

Салат "Купол"

300 г отварной говядины, 200 г риса,
2 стручка сладкого перца, 1 луковица,
1 ст. л. зелени петрушки,
1 ст. л. майонеза, растит. масло, соль,
черный молотый перец,
щепотка шафрана, сок 1/2 лимона.
Украшение: 2 вареных яйца,
2 помидора, оливки без косточек.

Рис отварить в подсоленной воде, процедить, промыть, охладить, тщательно перемешать в салатнике с мясом, нарезанным кубиками, сладким перцем - полосками, тонкими кружочками лука и мелко нарезанной зеленью петрушки. Заправить растит. маслом, солью, черным молотым перцем, майонезом и шафраном, смешанным с соком лимона.

Салат выложить на блюдо в виде купола, украсить дольками яиц, помидоров и оливками.

Воробьева Людмила, г. Кострома

Салат "Вкусная слоечка"

250 г грибов, 250 г куриной грудки,
200 г картофеля, 2 луковицы,
2 яйца, 2 ст. л. растит. масло,
майонез, соль, зелень по вкусу.

Салат готовится слоями: мелкорубленая отварная куриная грудка; измельченный жареный репчатый лук; мелкорубленые вареные яйца; вареный мелко нарезанный картофель; нарезанные и обжаренные на растительном масле грибы.

Каждый слой сверху смазать майонезом, посыпать тертым твердым сыром и мелкорубленой зеленью.



*Желаем вам любви и ласки,
Желаем в жизни доброй сказки!
Пусть Новый год вам принесет
Удач на много лет вперед!*



Воробьева Любовь, г. Ревда

Салат "Остров"

200 г крабовых палочек,
1 б. тунца в собственном соку (200-250 г),
1 луковица, 3 вареных яйца,
1 плавленый сырок, 150 г майонеза.

В конусообразную тарелку натереть крабовые палочки, положить пару ложек майонеза, перемешать и разровнять. На слой палочек натереть 1/2 луковицы, 1/2 сырка и 1 яйцо, смазать майонезом. Тунец обобрать от косточек и размять вилкой. Выложить в салатник и полить майонезом. Поверх майонеза выложить остатки лука, сырка и 1 яйцо. Опять - майонез и последнее яйцо. Накрыть пакетом и убрать в холодильник на 1 ч. При подаче тарелку перевернуть на блюдо, украсить тертыми крабовыми палочками, майонезом, петрушкой и дольками лимона.



4

Морозова Лада, г. Уфа

Салат "Праздник начинается"

200 г копченой говядины,
8 перепелиных яиц, 3 картофелины,
1 б. зеленого горошка, 2 соленых огурца,
зеленый лук, майонез.

Говядину нарезать кубиками, выложить в емкость. Добавить яйца, разрезанные на 4 части. Отварной картофель нарезать кубиками и добавить к мясу. Туда же выложить горошек. Измельчить зеленый лук и выложить к остальным ингредиентам. Огурцы нарезать небольшими кусочками, выложить в салат. Заправить майонезом и все аккуратно перемешать. Установить на блюде кольцо, выложить салат, украсить зеленью и подавать к столу.

Акатнова Валентина, г. Тюмень

Салат "Дед Мороз"

100 г крабовых палочек,
3 вареных яйца, 1 свежий огурец,
1 яблочко, 1/2 сладкого перца,
2-3 ломтика красной рыбы,
кусочек сыра, майонез, зелень укропа,
соль, перец.

Крабовые палочки мелко нарезать, яйца, огурец и яблоко натереть на средней терке. На блюдо уложить слоями, промазывая майонезом и формируя в виде «Деда Мороза»: яичный белок, крабовые палочки, огурец, яблоко, яичный желток. Украсить салат, окончательно оформив «Деда Мороза»: из кусочка сыра вырезать «лицо», ломтиками рыбы выложить «шубу», из сладкого перца сделать «пояс», «шапку» и «рот», из яичного белка - «бороду», из черного перца - «глаза».

Вострикова Анна, г. Тамбов

Салат "Снегирь"

1 куриная грудка, 2 помидора,
1 луковица, 100 г корейской моркови,
2-3 яйца, 100 г тертого сыра,
2-3 вареных картофелины,
майонез, соль, перец.

Украшение: белок 1 яйца,
1/2 красного сладкого перца,
8-10 маслин, 1-2 веточки укропа.

Курицу, помидоры и лук мелко нарезать, сыр и картофель натереть на терке. Яйца взбить с майонезом и солью, испечь омлет и нарезать его кубиками. На блюдо уложить слоями, промазывая майонезом: картофель, лук, курица, помидоры, омлет, морковь, сыр. Сверху выложить «снегиря».



Яновская Светлана, г. Светлоград

Салат "Желудь"

1 копченая скумбрия,
200 г маринованных опят, 3 вареных яйца,
1 луковица, 2-3 вареных картофелины,
100 г сыра, 200 г майонеза, соль, перец.
Украшение: листья салата, оливки и маслины.

Скумбрию разделить на чистое филе и вместе с луком и опятами нарезать кубиками. Яйца, картофель и сыр натереть на терке. Сыр смешать с небольшим количеством майонеза и выложить им дно и стенки застеленного пищевой пленкой салатника. На сыр выложить слоями, промазывая майонезом: опята, лук, яйца, скумбрию и картофель. Поставить салат для пропитки в холодильник. При подаче перевернуть салат на плоское блюдо и украсить «желудями» из оливок и маслин и листьями салата.

Гаврилова Наталья, г. Уссурийск

Салат "Шикуюем"

2 кальмара, 200 г грибов,
1 ст. вареного риса, 1 морковь,
1 луковица, 2 вареных яйца,
1 б. красной икры (или аналога),
зелень укропа, майонез,
растит. масло,
соль, перец.

Кальмары очистить, промыть, отварить в подсоленной воде 3 мин. и мелко нарезать. Морковь натереть на мелкой терке, лук порубить, все вместе спассеровать. Грибы мелко нарезать и обжарить отдельно. Вареный рис смешать с небольшим количеством майонеза. Все уложить слоями на тарелку, промазывая майонезом: рис, грибы, кальмары, морковь с луком, яйца, рубленая зелень укропа, красная икра.

5



Корзиночки с салатом

200 г твердого сыра,
6 ломтиков бекона,
маленький кочан зеленого салата, зелень укропа, петрушки, кинзы,
100 г мягкого сыра,
3 ст. л. растит. масла,
3 ст. л. соевого соуса,
3 ст. л. яблочного уксуса.

Крупно натереть твердый сыр и выложить ровным слоем на сухую сковороду диаметром 15 см, поставить на средний огонь. Когда сыр расплавится, снять сковороду с огня, дать немного

остыть и, поддев лопаткой, положить «блин» на перевернутую кружку или стакан, слегка прижав. Поместить в холодильник. Ломтики бекона быстро обжарить, дать остыть и нарезать тонкими длинными кусочками. Мягкий сыр также натереть на крупной терке. Салат нарезать полосками. Перемешать растит. масло, соевый соус и уксус. В каждую корзиночку положить немного салата и зелени, добавить бекон, сыр и сбрызнуть соусом.

Попова Мария,
г. Губаха



*Год приходит постепенно -
Долгожданен, юн и нов...
Из бокалов льется пена,
А из уст - букеты слов!
Вот слова простые эти
Повторим для вас мы вновь:
Будут пусть всегда на свете
Счастье, дружба и любовь!!!*

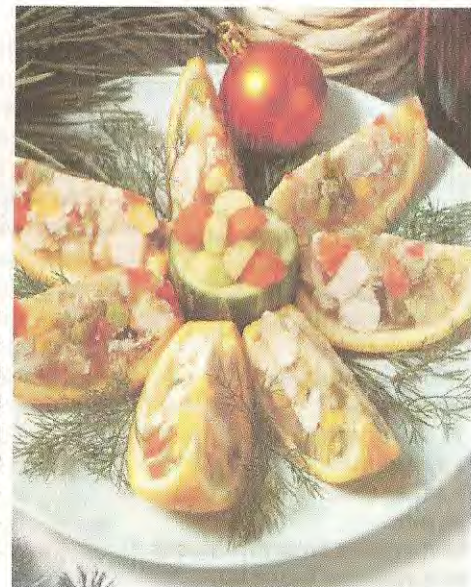
Якушева Нина, г. Рубцовск

Заливное «Елочные игрушки»

1 куриная грудка, 4 апельсина,
1 пакетик желатина, 1 пакет замороженных овощей или разноцветные свежие овощи,
2 зубчика чеснока, соль, перец.

У апельсинов срезать верхушки, ложкой выбрать мякоть. Курицу нарезать мелкими кубиками, смешать с апельсиновым соком (2 ст. л.) и толченым чесноком, посолить, поперчить. Все сложить в пакет для запекания, посыпать сухим желатином, завязать пакет и положить в духовку на 40 мин. Запеченную курицу вместе с бульоном и овощами разложить в апельсиновые «чашечки». Поставить в холодильник для застывания.

Можно приготовить заливное обычным способом и просто разлить его в апельсины.



Голдина Ангелина, г. Саранск

Праздничный рулет

600-700 г куриного фарша,
2-3 кусочка белой булки,
150 г сухарей, 3 яйца,
100 г изюма, 2 апельсина или 5-6 мандаринов,
1 ст. отварного риса,
соль, перец, специи по вкусу.

Куриное мясо очистите от костей и кожи, пропустите дважды через мясорубку, добавьте специи, соль, перец, яйцо и размоченную в молоке белую булку.

Фарш тщательно вымесить или взбить миксером и поставить на полчаса в холодильник. Изюм без косточек перебрать, замочить в теплой воде на час, затем вынуть, обсушить и смешать с отварным рисом.

Апельсины или мандарины очистить, удалить косточки, мандарины можно оставить дольками, а апельсины нарезать. Фарш разровняйте на мокрой салфетке одним слоем, толщиной примерно 2 сантиметра. Сначала положите слой риса с изюмом, затем дольки апельсинов или мандаринов. Сверните рулет при помощи салфетки в трубочку, смажьте яйцом, обсыпьте сухарями, переложите на противень и выпекайте в заранее разогретой духовке 50-60 мин.

Готовый рулет нарежьте порционными кусками, выложите на блюдо в виде цветка, украсьте зеленью и листьями салата.



*Светит новогодняя звезда,
Вихрь чудес врывается в окошко!..
Будьте вы любимыми всегда
И любите сами хоть немножко!!!*

Федорова Галина, г. Липецк

“Шашлычки” из креветок и овощей

14 больших сырых креветок,
2 средних луковицы,
1 ст. маленьких
целых шампиньонов,
2/3 ст. мелких
спелых помидоров,
сок 1 лимона,
1 ст. л. олив. масла,
1 зубчик чеснока,
2 ст. л. измельченных семян
укропа,
соль, перец по вкусу, зелень
петрушки или базилика.

Если вы будете пользоваться деревянными шампурами, замочите их предварительно в холодной воде на 10 мин. Разогрейте бройлер или гриль.

На шампуры поочередно нанизывайте креветку, четвертинку лука, грибы, помидоры.

В маленькой мисочке соедините сок лимона, масло, измельченный чеснок, разделите маринад на две части. Одной частью смажьте наши «шашлычки», вылейте этот маринад и жарьте их на гриле по 7 мин., через каждые 3 мин. переворачивая на другую сторону.

Готовые шашлычки смажьте оставшимся маринадом, посыпьте зеленью и подавайте.



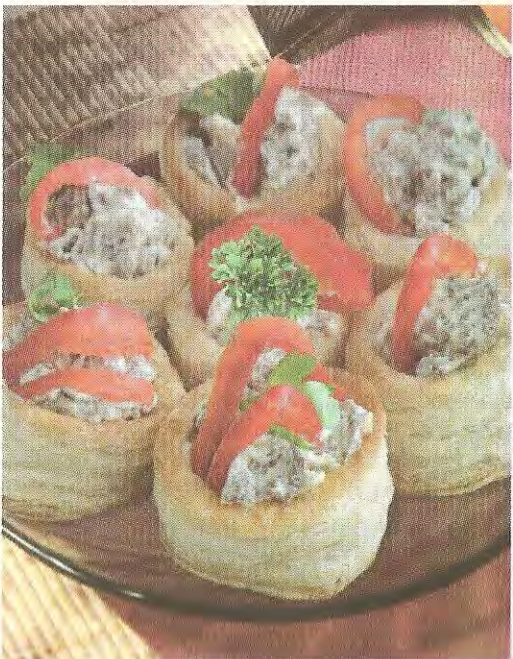
*Пусть на льдистый поднос
В Новый год Дед Мороз
Бриллиантовый кубок поставит,
До краев золотого здоровья нальет,
На закуску веселья добавит!*

Кутырева Елена, г. Пенза

Волованы с грибной начинкой

1 упаковка слоеного теста,
300 г шампиньонов,
1 ст. сметаны, зелень петрушки,
1 яйцо, растит. масло, огурец,
сыр по желанию, 1 луковица.

Лук и грибы нарезать мелкими кубиками, обжарить. Сметану перемешать с грибной массой, посолить. Тесто раскатать и вырезать кружочки, в половине кружочков вырезать середину. Смазать целые кружки яйцом, наложить на них кружки с дырками. Наколоть середину волованов. Смазать яйцом, переложить на смазанный противень, выпекать при 200°C 20 мин. Готовые волованы начинить грибной начинкой, посыпать тертым сыром, украсить огурцом и зеленью.



Лагутина Ольга, г. Усть-Катав

Холодное мясо в желе “К Новому году столу”

1 кг мяса без костей.

Желе: 2 ст. мясного бульона,

9 пластинок желатина, 1/2 ст. мадеры.

Мясо обжарить со всех сторон на сковороде до образования корочки. Запечь в предварительно нагретой духовке при 225°C. Дать остыть.

Для желе: замочите желатин в холодной воде на 5 мин., разведите мадерой и добавьте в процеженный бульон. Все перемешайте и поставьте в холодильник в плоской посуде. Желе выньте из посуды, опрокинув ее, нарежьте кубиками.

Украсьте с помощью желе мясо, нарезанное на нужное количество порций.



Совет: слегка смажьте жидким желе кусочки мяса. Так оно будет выглядеть более праздничным и не засохнет.

Басова Алла, г. Киров

Канаше “Лондон”

10 ломтиков белого хлеба,

3 ст. л. растит. масла.

Начинка из креветок:

525 г очищенных креветок,

соль, перец, кайенский перец

по вкусу, 1 ст. л. острой

томатной приправы,

75 г слив. масла.

Грибная начинка:

2 ст. л. слив. масла,

1 мелко нарезанная луковица,

6 мелко нарезанных

шампиньонов, 2 ч. л. нарезан-

ной петрушки и тимьяна.

Сырная масса: 1 ст. л. муки,

1 ст. л. слив. масла,

250 мл молока, соль, перец,

щепотка сухой горчицы,

75 г тертого сыра.

Нарезать хлеб кружками диаметром около 4 см. Обжарить кружки хлеба до золотистого цвета. Приготовить начинку из креветок: разогреть, помешивая, на сильном огне креветки с другими ингредиентами. Горячую массу разложить на половину обжаренных кружков хлеба. Приготовить начинку из грибов: растопить масло, добавить луковицу, а через минуту - грибы, зелень и пряности. Прожарить 5-6 минут, пока не испарится влага. Разложить на оставшиеся хлебные кружки. Приготовить начинку из сыра: растопить масло, снять с огня, добавить в растопленное масло муку, затем постепенно влить молоко. Снова поставить на огонь и довести до кипения при помешивании. Добавить специи и пряности, выключить огонь и, помешивая, всыпать тертый сыр. Покрыть сырной массой кружки хлеба с креветочной и грибной начинками. Подавать канаше горячими.



*Пусть Новый Год волшебной сказкой
В ваш дом тихонечко войдет,
И счастье, радость, доброту и ласку
Вам в дар с собою принесет!*

Зеленкова Оксана, г. Кызыл

Горячий бутерброд "Мозаика"

Хлеб пшеничный, 200 г ветчины, 2 яйца, 1 сладкий перец, 2 маринованных огурца, 1/2 ст. тертого сыра, 2 ст. л. слив. масла.

Хлеб нарежьте ломтиками толщиной 1 см и намажьте маслом. Перец испеките, охладите, сняв кожицу, и порубите. Ветчину и огурцы нарежьте мелкими кубиками. Яйца взбейте и смешайте с нарезанными ингредиентами. Приготовленную массу выложите на ломтики хлеба, посыпьте сыром и запекайте. Подавайте бутерброды горячими.



Для начинки: авокадо разрезать пополам, ложечкой вынуть мякоть. Измельчить в блендере угорь (лосось), сливочный сыр и мякоть авокадо, добавить майонез.

Вислогузова Ирина, г. Тобольск

Канопе с селедочными рулетками

200 г ржаного хлеба, 50 г слив. масла, 2 сельди, 1 луковица, 2 помидора, горчица, зелень петрушки.

Маленькие ломтики хлеба намазать маслом. Филе сельди (без костей) нарезать длинными ломтиками, смазать их горчицей, посыпать нарезанным репчатый луком и свернуть рулетками, которые уложить на хлеб, сверху украсить ломтиком помидора и листиком петрушки.

Проткнуть бутербродной шпажкой.

Каменская Мария, г. Дзержинск

Тарталетки "Жемчужные"

200 г слоеного дрожжевого теста, 1 желток, 1 ст. л. муки, 100 г копченого угря или лосося, 100 г слив. сыра, 1 авокадо, 2 ч. л. майонеза, 50 г твердого сыра, маслины.

Слоеное тесто разморозить, слегка присыпать мукой, раскатать. Формочкой вырезать будущую ракушку. С одной стороны прижать двумя пальцами, чтобы при выпечке с этой стороны тесто меньше поднималось. Ножом сделать легкие веерные надрезы, имитируя «ракушку». Выложить на смазанный противень, смазать взбитым желтком. Выпекать при 200°C 15-20 мин., пока не зарумянятся. Остудить. Тарталетки аккуратно вскрыть ножом, до конца не прорезая. Заполнить приготовленной начинкой, посыпать тертым сыром, украсить черной жемчужинной-маслиной.

Рецепт прислала Носкова Светлана, г. Уфа

- 1 кг мяса,
- 3 зубчика чеснока,
- 10 ст. л. томатного соуса,
- растит. масло,
- соль и перец по вкусу.

1 ч. 15 мин.



Мясо "Остренькое"

- В эмалированную кастрюлю выложите кусочки предварительно хорошо промытого мяса.
- Приготовьте маринад: смешайте соус с очищенным и измельченным чесноком. Полейте мясо маринадом, поставьте в холодильник на 2 ч.
- Обжаривайте мясо до готовности на растит. масле. При подаче к столу полейте вскипяченным соусом.

Рецепт прислала Евсеева Людмила, г. Тамбов

- 500 г свиной корейки,
- 1 баклажан,
- 2 помидора,
- 100 г сыра,
- 300 г бекона,
- соль, перец.

50 мин.



Мясная слоенка "Лучший подарок"

- Свиноу нарезать тонкими кусками, посолить, поперчить. Баклажан и помидоры нарезать кружочками, сыр и бекон - ломтиками.
- На кусок свиноу уложить кружочек баклажана, ломтик сыра, кружочек помидора и накрыть другим куском свиноу. Обернуть крест накрест тонкими ломтиками бекона. Выложить слоенки на противень и запекать при 180°C 20-25 мин.

Рецепт прислала Язева Галина, г. Уссурийск

- 800 г телятины,
- 2-3 картофелины,
- 1 луковица,
- 1 яйцо,
- зелень укропа и петрушки, растит. масло, соль, перец.

1 ч. 30 мин.

Мясо фаршированное «Наоборот»

• В куске мяса сделать надрез, развернуть его и отбить, чтобы получился ровный тонкий пласт мяса, тщательно отбить его, посолить, поперчить. Картофель отварить до полуготовности, нарезать кубиками, обжарить вместе с луком и зеленью, остудить и добавить яйцо, вымешать. Выложить начинку на мясо, соединить края, обвязать его нитками или шпагатом и запечь на противне в духовке при 180°C 40-45 мин. При подаче нарезать ломтиками.

12

Рецепт прислала Божкова Римма, г. Чита

- 2 куриных грудки,
- горсть цукатов (кубики ананаса, папайи и др.),
- горсть кураги,
- 50 г клюквы,
- 1 луковица,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 1 ст. л. сахара,
- листья шпината,
- соль, перец.

1 ч.

Куриная грудка «Мозайка»

• В куриных грудках прорезать «карман», посолить и поперчить внутри и снаружи. Смешать цукаты, курагу, ошпаренные листья шпината и рубленый лук. Полученную смесь вложить в «кармашки», заколоть деревянными шпажками, слегка обжарить на сковороде. Завернуть курицу в фольгу, довести до готовности в духовке. При подаче нарезать ломтиками и полить соусом.

• Для соуса: клюкву растолочь, добавить 1/2 ст. воды и сахар, варить до загустения.

Рецепт прислала Евсеева Екатерина, г. Струнино

- 800 г мяса,
- 400 г сливы,
- 300 г шпика,
- масло для жарения,
- соль, перец по вкусу.

1 ч. 10 мин.

Рулеты «Со шпиком»

• Промойте мясо и нарежьте ломтиками. Отбейте и натрите солью, перцем. Сливу промойте под струей холодной воды, очистите от косточек. Выложите сливы на мясо, а поверх них - кусочки шпика.

• Сверните кусочки мяса в рулеты и завяжите нитками. Обжарьте рулеты на масле. Добавьте туда немного воды и тушите до готовности. Выньте рулеты, снимите с них нитки и выложите на тарелки, подавайте к столу.

Рецепт прислала Кириллова Галина, г. Миасс

- 1 кг отбивных с косточкой,
- 1 дес. л. корицы,
- 2 гвоздики,
- 1/4 л красного вина,
- 2 яблока,
- соль, перец.

1 ч. 45 мин.

Отбивная с вином и яблоками

• Разогреть духовку до 200°C. Мясо натереть солью и перцем, положить в сотейник жирной частью вниз. Полить 1/8 л кипящей воды, жарить около 10 мин. в духовке.

• Мясо перевернуть, добавить корицу, гвоздику, красное вино. Запекать 30 мин., затем добавить нарезанные кусочками яблоки.

• Жарить еще 60 мин. в духовке при 180°C. Постоянно поливать мясо выделяющимся соком.

13

Рецепт прислала Григорьева Знаида, г. Эссенуки

- 500 г свиной шейки,
- 4 апельсина,
- 1 ч. л. горчицы,
- 1 ч. л. меда,
- 1 зубчик чеснока,
- соль, перец.

1 ч. 15 мин.

Свинина «Апельсиновый рай»

- Мясо нарезать толстыми ломтиками, слегка отбить, посолить и обжарить вместе с рубленым чесноком.
- Влить в сковороду сок 2 апельсинов, добавить горчицу и мед, тушить мясо под крышкой до уваривания сока вполовину.
- Оставшиеся апельсины очистить, разделить мякоть от пленок и выложить в сковороду к мясу, перемешать и довести мясо до готовности на маленьком огне.

14

Рецепт прислала Богавская Инесса, г. Томень

- 800 г говядины,
- 1 б. конс. ананасов колечками,
- 2 ст. л. готового тертого хрена с майонезом,
- соль, перец.

1 ч. 30 мин.

Мясо «Гавайский Новый год»

- Говядину нарезать ломтями толщиной в 2-2,5 см, слегка отбить тыльной стороной ножа, посолить, поперчить.
- Смазать мясо тертым хреном с майонезом, уложить на каждый ломтик кружочек ананаса. Завернуть каждый ломтик мяса в фольгу и запекать на противне 25-30 мин.
- Фольгу развернуть и дать мясу слегка подрумяниться. При подаче украсить ломтиками киви, зернами граната и зеленью.

Рецепт прислала Зиминова Вера, г. Новомичуринск

- 8 порционных кусков рыбного филе,
- 130 г тертого сыра,
- 1 желток,
- 100 г ветчины,
- 1 ст. л. слив. масла,
- 250 мл светлого пива,
- 200 г сметаны,
- лавин. сухари, соль, черный и красный перец.

55 мин.

Рыбное филе «Изысканное»

- Тертый сыр, мелко нарезанную ветчину, пиво, сметану и приправы смешать и прокипятить. Добавить желток, размешать.
- Рыбное филе положить в глубокую посуду, залить полученным соусом, посыпать сухарями, сверху натереть замороженное сливочное масло и запечь в духовке до готовности.

Рецепт прислала Орехова Марианна, г. Сызрань

- 600 г филе любой красной рыбы,
- 2 сладких перца,
- 100 г замороженного зеленого горошка,
- сок 1/2 лимона,
- растит. масло, соль, перец.

35 мин.

Рыбка «Розовые розы»

- Филе нарезать тонкими ломтиками, свернуть каждый ломтик в рулетик и заколоть шпажкой. Рыбу посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком.
- Сладкий перец нарезать тонкой соломкой, слегка обжарить, выложить рыбные рулетики и готовить под крышкой 10-12 мин. Добавить горошек и довести все до готовности.
- Подать рыбные «розочки» с овощами.

15

Рецепт прислала Урусова Татьяна, г. Пермь

- 500 г филе курицы,
- растит. масло, соль, перец.

Соус:

- 150 г клюквы,
- 1 ст. л. меда,
- 1 апельсин.



40 мин.

“Сладкая парочка”

- С апельсина снять цедру и выжать сок. Филе нарезать небольшими кусочками и пожарить на растит. масле 20 мин.
- Готовое мясо посолить, поперчить и заправить ягодным соусом.
- Для приготовления соуса в кастрюльку положить клюкву, мед и апельсиновый сок. Варить все это 15 мин., затем добавить цедру и проварить еще 5 мин.

16

Рецепт прислала Пожикова Светлана, г. Оренбург

- 500 г филе свинины,
- 5 клубней картофеля,
- 300 г грибов,
- 2 луковицы,
- соль, перец.



1 ч. 45 мин.

Тушеная свинина “Киевская”

- Грибы очистить и нарезать пластинками. Свинину нарезать кусочками толщиной около 1 см, затем отбить.
- Очищенный картофель нарезать кружочками, лук - полукольцами.
- На фольгу положить кусочек мяса и немного посолить, на мясо выложить грибы, на грибы - лук, затем картофель. Все посолить, поперчить и завернуть в фольгу, выложить на противень и запекать 1 ч. в духовке при 180°C.

Рецепт прислала Копейкина Валерия, г. Астрахань

- 6 куриных филе,
- 200 г ветчины,
- 200 г твердого сыра,
- ананасы,
- панир, сухари,
- растит. масло,
- соль, перец.



40 мин.

Курочка с ветчиной и ананасами

- Сыр и ветчину нарезать пластинками. В каждом филе сделать продольный надрез, посолить и поперчить, положить на них кусочки сыра, ветчины и ананасы.
- Свернуть филе рулетиком, скрепить зубочистками, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить на растит. масле. С готовых рулетиков вынуть зубочистки.

Рецепт прислала Солдатова Юлия, г. Волгоград

- 600 г говядины,
- 2 луковицы,
- 1 морковь,
- 2 дольки чеснока,
- по 1 зеленому и красному болгарскому перцу,
- 1/2 ст. риса,
- 1 б. консерв. кукурузы,
- растит. масло,
- зелень,
- соль, перец.



1 ч.

Мясо “Мексиканская граница”

- Мясо потушить на растит. масле до полуготовности, добавить нашинкованную соломкой морковь, нарезанный полукольцами лук и еще немного потушить.
- Далее положить соломку нарезанного перца, толченый чеснок, влить 1 ст. воды и тушить до готовности.
- Отдельно отварить рис, добавить вместе с кукурузой в готовое мясо, посыпать петрушкой и горьким перцем.

17

Рецепт прислала Кочура Мария, г. Шелехов

- 1 кг свиной лопатки,
- 500 г репчатого лука,
- 3 ст. л. смальца,
- 1 ч. л. тмина,
- 2 ст. светлого пива,
- 1 ломтик черного хлеба,
- соль, перец,
- зелень петрушки.

1 ч. 45 мин.

Свинина "Чудная"

• Мясо нарезать небольшими кусками. Лук очистить и нарезать кубиками. Разогреть в кастрюле смалец и потушить в нем лук, добавить мясо и жарить 5 мин. Посыпать тмином и молотым красным перцем, посолить и поперчить. Влить 1/2 пива, накрыть и тушить около 45 мин. Натереть на мелкой терке черный хлеб и добавить к мясу вместе с оставшимся пивом. Тушить еще 20 мин. Посолить, поперчить и украсить петрушкой. Подавать с кнеглями и маринованными огурцами.

18

Рецепт прислала Самсонова Наталья, г. Березники

- 300 г филе любой рыбы,
- 1/3 ст. растит. масла,
- 1,5 ст. л. томат-пасты,
- 1 ст. л. выжатого сока лимона,
- 100 г сырого окрока,
- соль, специи, перец по вкусу.

40 мин.

Рыба-гриль "Загорелая"

• Рыбное филе нарежьте небольшими кусочками. Сбрызните соком лимона, дайте постоять 25 мин. Затем посыпьте пряностями, смажьте томат-пастой, дайте постоять еще немного времени.

• Окрок нарежьте тонкими ломтиками, на каждый из них положите по кусочку рыбного филе, сверните трубочкой. Закрепите рулеты зубочистками и отправьте в гриль, где запекайте до готовности, предварительно смазав растит. маслом.

Рецепт прислала Разина Эльвира, г. Макарьев

- 500 г баранины,
- 7 шт. картофеля,
- 3 луковицы,
- 1,5 ст. л. жира,
- 1 ч. л. соли,
- 3/4 ч. л. красного молотого перца.

1 ч. 30 мин.

Мясо "по-богемски"

• Мясо нарезать большими кубиками, обжарить вместе с крупно нарезанным луком, добавить соль и перец, залить водой так, чтобы она покрыла мясо, и тушить до полуготовности. Очищенный картофель нарезать кубиками, уложить на мясо, добавить еще немного горячей воды и тушить до готовности. Жидкость должна выкипеть примерно наполовину.

Рецепт прислала Голубинцева Ирина, г. Самара

- 600 г бараньей корейки,
- 1 кочан цветной капусты,
- 1 сладкий перец,
- 2-3 картофелины,
- 200 г помидоров-черри,
- 1-2 ч. л. карри,
- 1/2 ст. растит. масла,
- листья салата, соль, перец.

1 ч. 30 мин.

Ребрышки "Карри"

• У баранины зачистить концы ребер от мяса, натереть корейку карри и запечь в решетке в духовке до готовности. Картофель нарезать ломтиками, посолить, поперчить и обжарить на масле. Цветную капусту разобрать на соцветия и потушить без масла со сладким перцем, нарезанным полосками.

• На блюде, застеленное листьями салата, выложить баранину, обложить ее овощами и украсить помидорками-черри.

19

- 800 г смешанного мясного фарша,
- 200 г бекона в нарезке,
- 200 г конс. ананасов,
- 100 г конс. грибов,
- 100 г сыра,
- 1 пучок зелени петрушки,
- 1-2 зубчика чеснока,
- растит. масло, соль, перец.



1 ч. 30 мин.

Рулет «В клеточку»

• Мясной фарш выложить в виде прямоугольного пласта на пищевую пленку. Тертый сыр смешать с рубленой зеленью и толченым чесноком, выложить ровным слоем на фарш, сверху разложить мелко нарезанные ананасы. По середине выложить целые конс. грибы и свернуть в рулет. На рулет «решеткой» выложить бекон, уложить рулет на смазанный противень и запекать в духовке при 180°C 35-40 мин.

20

- Свиные ребрышки (с небольшим мясом),
- 3 ст. л. меда,
- 1 ст. л. горчицы,
- 3 ст. л. кетчупа,
- 1/2 ч. л. сахара,
- 100 мл растит. масла,
- сок апельсина, грейпфрута или лимона,
- соль, перец, можно соевый соус.



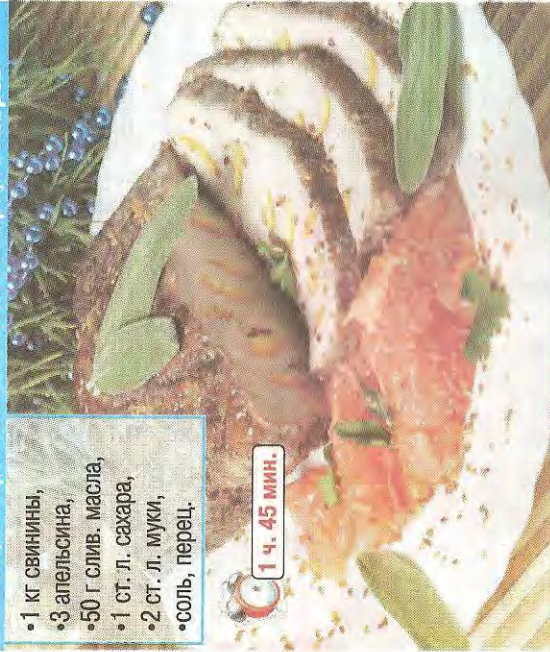
1 ч.

Свиные ребрышки в соусе

• Ребрышки порубить на куски по 3-4 ребра. Приготовить глазурь: 100 мл растительного масла растереть с медом, добавить горчицу, острый кетчуп, соль, сахар, перец, сок соевый соус или любой другой сюда подходящий.

• Обмакнуть в глазурь ребра и сразу жарить на сковороде, постепенно добавляя глазурь и часто переворачивая. Еще лучше поддерживать ребрышки в глазури 1-3 часа.

- 1 кг свинины,
- 3 апельсина,
- 50 г слив. масла,
- 1 ст. л. сахара,
- 2 ст. л. муки,
- соль, перец.



1 ч. 45 мин.

«Свинья» в апельсинах

• Очистить апельсины и нарезать цедру тоненькими ломтиками. Поварить их 10 минут в 1 ст. кипятка. Подрумянить на масле свинину, посолить, поперчить, тушить 20 мин., разделить апельсины на четвертинки, очистить от белой кожицы. Вынуть из кастрюли цедру, охладить отвар и смешать с мукой. Обложить мясо четвертинками апельсинов, посыпать сахаром, полить смесью муки с отваром, закрыть и тушить 10 мин., выложить мясо на блюдо, украсить остатками апельсинов и полить соусом, образовавшимся при тушении.

- 2 куска свиного филе,
- 2 яблока,
- 100 г чернослива без косточек,
- 1 ст. сливок,
- 1 ст. воды или бульона,
- слив. масло,
- крахмал, соль.



1 ч. 15 мин.

Фаршированное свиное филе

• Каждую порцию филе разрезать вдоль, отбить, положить на нее размягченный чернослив и яблоки, нарезанные тонкими дольками. Подготовленное мясо свернуть по длине куска в виде рулета и крепко обвязать ниткой. Получившиеся рулеты обжарить на сильно разогретом масле, затем посолить, добавив воду и тушить до готовности. Крахмал развести в сливках и влить в сковороду с рулетами. Рулеты освободить от нитки, нарезать ломтиками толщиной 1-2 см, полить соусом и подать с картофелем или рассыпчатым рисом.

21

Рецепт прислала Григорьева Зинаида, г. Ессентуки

- 1 кг мяса,
- 1 ст. воды,
- 2 зубчика чеснока,
- 1 ч. л. толченого имбиря,
- 1/2 ст. соевого соуса,
- 1/3 ст. шерри,
- соль, приправы по вкусу.



Мясо "Шерри"

• Вылейте воду в кастрюлю. Помойте и нарежьте небольшими кусочками мясо. Приготовьте маринад: смешайте шерри с соусом, измельченным чесноком и имбирем, добавьте соль и перец. Сложите мясо в полиэтиленовый пакет, залейте маринадом и положите хорошо завязанный пакет в холодильник на 5 ч. Периодически встряхивайте его. Выложите мясо в кастрюлю, поставьте на огонь и тушите до готовности. Подайте на стол, разложив по тарелкам и полив тем же соусом, предварительно прокипяченным и остуженным.

Рецепт прислала Гулыгина Екатерина, г. Новгород

- 300 г свинины,
- 2 ст. л. сухого красного вина,
- 1 соленый огурец,
- 1 помидор,
- 50 г тертого твердого сыра,
- майонез, растит. масло, соль, перец.



Свинная отбивная "Царская"

• Кусок свинины отбиваем и обжариваем на растит. масле с двух сторон до образования румяной корочки.
• В конце жарки добавляем соль, перец, вино, накрываем посуду крышкой и ставим мясо тушиться на слабый огонь.
• Подготовленную таким образом свиную отбивную смазываем майонезом, сверху укладываем кусочки соленого огурца, кружочки помидора, затем повторный слой майонеза, посыпав все тертым сыром и ставим в духовку при 200°C на 5-10 мин.

АРОМАТНОЕ ГОРЯЧЕЕ



Куручка в брусничном соусе

- 1 курица, 100 г сала,
 - 2 ст. л. цедры лимона,
 - 1 яблоко,
 - 2 ст. л. брусничного варенья,
 - растит. масло, зелень, соль, перец.
- Соус: 2 ст. л. брусничного варенья,
1/2 ч. л. картофельного крахмала,
2 ст. л. сухого красного вина,
1 ч. л. коньяка, корица,
1 ст. л. воды.

Подготовленную курицу наполняем смесью нарезанного небольшими кусочками свиного

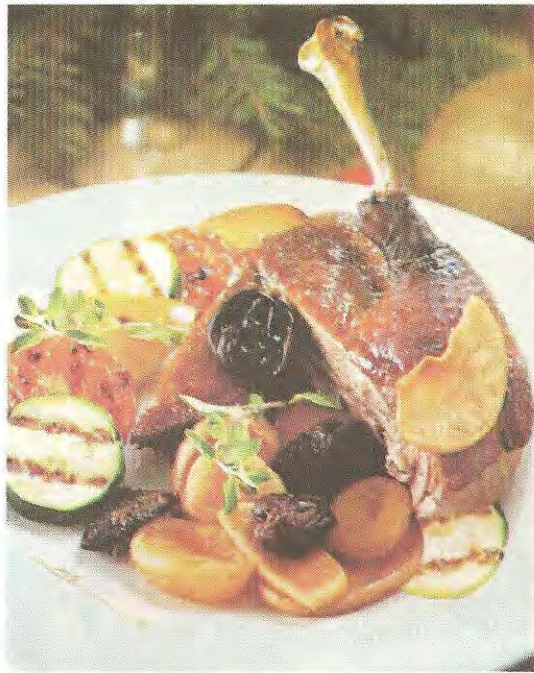
Быхалова Любовь,
г. Пенза

сала, тертой лимонной цедры и перца. Зашиваем птицу нитками, смазываем растит. маслом и жарим в умеренно нагретой духовке до готовности. Из яблока вынимаем сердцевину с семенами, наполняем фрукт брусничным вареньем и печем в духовом шкафу на противне до готовности.

Для соуса: бруснику протираем через сито, разводим ее небольшим количеством вина, добавляем немного корицы, коньяк, затем доводим все до кипения, добавляем разведенный в воде крахмал, снова доводим до кипения, перемешиваем и процеживаем. На тарелку кладем готовую птицу, сбоку размещаем запеченное яблоко, украшаем блюдо веточками зелени и поливаем соусом.



*Пусть мороз серебрится порошею,
Заметая любую беду;
Мы желаем вам только хорошего
В наступающем Новом году!*



Стрелкова Лариса, г. Сухой Лог

Курица "Остроумная"

1 небольшая курица, 1 яблоко,
2-3 зубчика чеснока, 1/2 ст. вина,
1/2 ст. грецких орехов, масло
для обжаривания, соль, перец.

Курицу выпотрошите и вымойте. Нарежьте ее порционными кусочками, пересыпьте солью и перцем. В глубокой сковороде разогрейте масло и обжарьте курицу до полуготовности. Чеснок очистите и нарежьте кружочками. Яблоки очистите от кожицы и нарежьте кубиками. Переложите яблоки и чеснок в сковороду и тушите курицу до полной готовности. В самом конце добавьте орехи и влейте вино. Перед тем, как курицу подать к столу, посыпьте блюдо свежей рубленой зеленью.

Ламакина Вера, г. Сызрань

Фаршированные куриные ножки "Отрада"

2 куриные ножки,
2 ломтика пшеничного хлеба,
1/2 ст. молока, 1 луковица,
200 г шампиньонов,
1 ст. куриного бульона,
100 г куриной печени,
1 ст. л. майонеза,
4 ст. л. слив. масла,
1 пучок зелени петрушки,
перец и соль по вкусу.

Шампиньоны вымыть, очистить, нарезать ломтиками, посолить и

жарить в 2 ст. л. сливочного масла до готовности. Печень промыть, нарезать кусочками, посолить и обжарить в 1 ст. л. сливочного масла. Лук нарубить. Зелень мелко нарезать. Куриные ножки промыть, снять кожу «чулком», у сустава перерубить косточку. Часть косточки оставить с кожей. Мякоть отделить от костей, пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом, шампиньонами, печенью, снова пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и добавить лук. Наполнить фаршем куриные ножки, зашить нитками, обжарить в оставшемся сливочном масле с обеих сторон, влить немного воды, куриный бульон и тушить до готовности на слабом огне, остудить, убрать нитки. Фаршированные ножки выложить в блюдо, смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.



*Чтоб дела Ваши были с мечтою в ладу,
Чтоб сердце желаний больших не забыло,
Мы хотим пожелать в этом Новом году,
Чтоб свершилось, что Вами задумано было!*

Сомова Татьяна, г. Орел

Курица "Новогодняя"

1/2 курицы,
1 ст. л. слив. масла,
1 веточка розмарина,
сок 1 лимона, 1 ч. л. меда,
1 ч. л. соевого соуса,
1 ч. л. кетчупа,
1/3 ч. л. молотого
перца чили,
100 г лука-шалота,
1/2 очищенного лимона,
несколько капель соуса
«Табаско», соль, черный
перец.

Курицу разрежьте пополам,

половинки обжарьте в жаровне на масле.

Для маринада: мелко порубите половину листиков розмарина и смешайте с лимонным соком, медом, кетчупом, перцем чили и соевым соусом, приправьте солью, черным перцем и «Табаско».

Смажьте мясо маринадом и положите вновь в жаровню, обжаривайте в духовке при 180°C. Лук-шалот очистите, нарежьте кусочками и добавьте к мясу, посолите и поперчите. Положите оставшийся розмарин.

Жарьте курицу в духовке 40 мин., периодически смазывая оставшимся маринадом. Подавайте к столу с луком-шалотом и кружочками лимона.



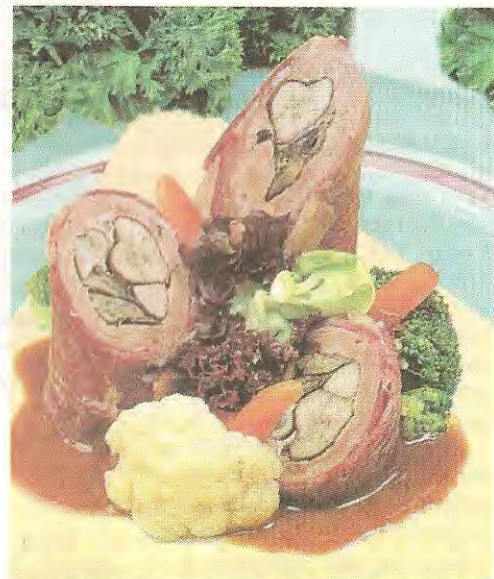
*Бокалы налиты, и снова,
За стрелкой минутною следя,
Мы ждем новогоднего слова...
Так выпьем за счастье друзья!
С Новым годом!*

Зеленкова Оксана, г. Кызыл

Рулетики с грибами

1 кг говядины, 1 луковица,
200 г соленых или отварных грибов,
50 г шпика, 2 ст. л. растит. масла,
1,5 ст. грибного отвара или воды,
1 ст. л. муки, 2 ст. л. сметаны,
томатная паста, соль, перец, зелень
петрушки.

Говядину разрезать на порционные куски, отбить, каждый кусок посыпать солью и перцем. Сверху выложить нашинкованный лук с грибами, шпиком, зеленью петрушки, свернуть рулетиками и обвязать ниткой. Рулетики подрумянить на разогретом масле, подлить воду и тушить до готовности, если грибов или лука оказалось больше, чем требовалось, их следует добавить в соус, готовые мясные рулеты вынуть, нитки удалить. В отвар, где тушились рулеты, добавить муки и томат-пасту, прокипятить, в



конце положить сметану, соус налить в соусник, рулетики гарнировать картофелем, тушеными овощами, посыпав зеленью петрушки.

РУМЯНАЯ ВЫПЕЧКА



Печенье "На елку"

120 г слив. масла или маргарина, 1 яйцо, 1 ст. л. меда, 1/2 ст. сахара, 1 ст. л. мелкого коричневого сахара, 300 г муки, разрыхлитель, 100 г разноцветной карамели без начинки.

Масло взбить с сахаром, добавить мед и яйцо, еще раз взбить. Смешать муку с разрыхлителем, просеять и вымесить с масляной смесью до получения тугого теста. Завернуть тесто в пленку и

положить в холодильник на 1,5-2 часа. Тесто раскатать в пласт 0,5 см толщиной, формочками вырезать печенье. В каждом печенье вырезать отверстие 1-1,5 см в диаметре и сделать небольшую дырочку для ленточки. Выложить печенье на бумагу для выпечки или силиконовый коврик (на смазанной поверхности ничего не получится) и выпекать 5-7 мин. Вынуть, насыпать в большие отверстия мелко растолченную карамель и поставить в духовку еще на 5 мин. Дать обязательно остыть, чтобы карамель не вытекла. Продеть ленточки и повесить на елочку.



*Пусть солнце светит,
Снег искрится, тая.
И запах ели в комнате плывет.
Мы счастья, бодрости
От всей души желаем
В чудесный праздник - Новый год!*

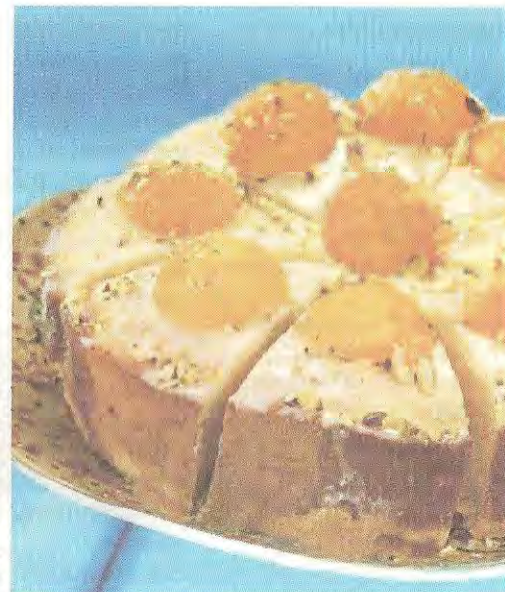
Яковлева Елена,
г. Дзержинск

Хрусталева Дарья, г. Нижнедевицк

Торт "Принцесса"

3/4 ст. муки, 2 ст. л. крахмала, 100 г маргарина, 2 яйца, 4 ст. л. сахара, 2 ч. л. разрыхлителя, 1 ст. л. водки, сок 1/2 лимона, 300 г любых фруктов (яблоки, груши, персики), 50 г шоколада, сметана, растит. масло, ванилин, корица по вкусу.

Маргарин растереть с сахаром, корицей, ванилином до пены и, не переставая взбивать, добавить в массу яйца, затем постепенно всыпать муку, крахмал, разрыхлитель и хорошо размешать тесто. Фрукты нарезать кусочками, полить лимонным соком, водкой и добавить в тесто. Выложить половину теста в смазанную маслом форму и выпекать на слабой мощности до готовности. Готовый и слегка остывший корж вынуть из формы и таким же



образом испечь вторую половину теста. Намазать один корж сметаной, накрыть вторым коржом и посыпать тертым шоколадом.

Кран Ольга, г. Черняховск

Свинки на счастье

500 г муки, 30 г дрожжей, 1/3 ст. сахара, 1 ст. теплого молока, 1,5 ст. л. слив. масла, 1 яйцо, щепотка соли, третья цедра 1 лимона, 1 ст. молотого фундука, 1/2 ст. сахара, 3 белка, 2 желтка, 1/2 ст. сахарной пудры, 1 белок, немного шоколадной помады.

Муку просеем и сделаем

посредине лунку. Раскрошим туда дрожжи, подмешаем немного сахара, молока и муки, накроем чистым полотенцем и поставим на 15 мин. в теплое место подходить. В опару положим остальной сахар, молоко, растопленное масло, яйцо, соль и замесим дрожжевое тесто. Снова поставим его на 30 мин. в теплое место подходить. Смешаем орехи с сахаром и белками. На посыпанной мукой доске раскатаем подошедшее тесто в пласт толщиной 4 мм и выемкой вырежем 20 кружков диаметром 8 см и 10 кружков - диаметром 4 см. Из остатков теста сформируем ушки. На 10 больших кружков разложим ореховую начинку, края смажем желтком, накроем остальными большими кружками и нажатием скрепим оба кружка теста. Из меньших кружков сформируем пороссячьи пятки с двумя ноздрями. Смажем пороссячьи пятки и ушки желтком и наклеим на большие сдвоенные кружки теста. Уложим свинки на противень, смажем желтком и дадим 15 мин. расстояться (подойти). Духовку разогреем до 200°C. Испечем свинки мин. за 15 и дадим остыть. Белок и сахарную пудру разотрем до консистенции помады и сделаем свинкам глаза. В заключение поставим на каждый глаз капельку шоколадной помады - зрачок.

Терентьева Ольга, г. Омск

Маленький розовый торт

500 г муки, 1/2 ч. л. соли, 1/4 л теплой воды, 8 капель уксуса, 1 яйцо, 1 ст. л. растит. масла.

Начинка: 1/2 л молока, 1,5 ст. л. крахмала, 500 г сахара, 300 г орехов, 1 желток, 1 ст. л. растит. масла, 1 пакетик ванильного сахара, 2 лимона, 200 г слив. масла.

В муке сделать углубление,

вливать в него яйцо, смешанное с теплой водой, уксусом, солью, растит. маслом и осторожно замесить тесто. Месить на доске, пока не будет отставать от рук и не появятся пузырьки. Тогда посыпать тесто мукой и поставить в теплое место, прикрыв крышкой.

Через 30 мин. разделить тесто на несколько кусков и раскатать из них тонкие слои теста. Из молока, крахмала, 1/2 ст. сахара приготовить пудинг, охладить и добавить тертые орехи, желток и сок 1 лимона. Каждый лист теста в отдельности смазать растопленным сливочным маслом, затем сложить их один на другой. Сверху положить начинку.

Скатать тесто в рулет как можно уже. Рулет нарезать острым ножом на порции шириной 3 см, выложить их на смазанный маслом противень. Выпекать в духовке при средней температуре 20 мин.

В это время из оставшегося сахара и 1 ст. воды, пакетика ванильного сахара и нарезанного дольками лимона приготовить сироп.

Еще не остывшие кусочки рулета полить сиропом, выложить на блюдо и подать к столу.



Дементьева Алла, г. Киселевск

Печенье "Орешек для Золушки"

500 г дрожжевого теста, 5 ст. л. какао-порошка, 3 ст. л. молотых грецких орехов. Помадка: 3 ст. л. слив. масла, 1 яйцо.

Начинка: 1/2 ст. измельченной кураги.

В готовое дрожжевое тесто подмешайте какао-порошок и предварительно замоченную в горячей воде на 5 мин. измельченную курагу. Из теста, раскатанного слоем толщиной 1,5 см, вырежьте коржики различной формы и смажьте их помадкой. Выпекайте печенье в духовке при 200°C на смазанном сливочным маслом противне около 30 мин.

Костина Ирина, г. Ростов-на-Дону

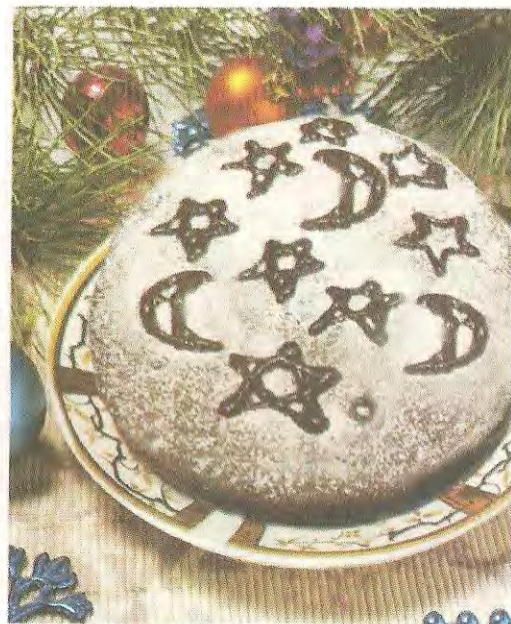
Торт "Новогодняя сказка"

150 г шоколада, 150 г слив. масла, 3/4 ст. сахара, 2 яйца, 1,5 ст. муки, 2 ч. л. разрыхлителя, 2 ч. л. ванилина, сахарная пудра.

Шоколад растопить на водяной бане, растереть масло с сахаром и ванилином, добавить яйца, хорошо перемешать, затем добавить шоколад и тоже перемешать, затем добавить разрыхлитель, муку и замесить негустое тесто.

Влить тесто на смазанный маслом противень, поставить в духовку и выпекать в течение 25 минут.

Затем тесто разрезать на квадратики и сделать при помощи вырезанного из бумаги трафарета новогодние рисунки сахарной пудрой.



При желании можно до нанесения рисунка полить пирожные шоколадной глазурью.

Владимирова Элла, г. Серов

Рулет "Винни Пух"

500 г муки, 1 ст. растит. масла, 3/4 ст. сахара, 1/2 ч. л. соли, 3 вареных желтка, 1 сырое яйцо, 1 сырой желток, 3/4 ст. сухого натурального вина, 8 ст. л. меда, цукаты.

Начинка: для каждого рулета по 3/4 ст. молотых грецких орехов, 1 ст. сахара,

1 ч. л. ванильного сахара, немного молотой гвоздики, 1 ст. л. лимонной цедры.

Молотые орехи, сахар, ванильный сахар, молотую гвоздику, мак и тертую лимонную цедру перемешать. Приготовить тесто средней консистенции, чтобы во время раскатки оно не давало трещин. Хорошо вымесить. Разделить на 8 частей. Оставить на доске на 90 мин. Затем каждую часть раскатать в тонкий прямоугольный пласт. Покрывать начинкой, полить растит. маслом. По 1 ст. л. посыпать мелко нарезанными цукатами. Пласт с начинкой свернуть рулетом. Круглым карандашом в рулете сделать неглубокие ямки. Противень смазать маслом, уложить рулеты, наколоть в нескольких местах. Два раза смазать яйцом, дать постоять 30 мин. и выпекать до готовности при средней температуре.



*Пусть Новый год и белый снег
Вам радость принесут и смех,
Обиды, горечь, непокой
Пусть пронесутся стороной!*



Кашина Кристина, г. Брянск

Фруктовый десерт с шоколадом

2 груши, 2 яблока,

2 банана, 1 яичный желток, 2 ст. л. слив. масла, 1 ст. л. сахарной пудры, 1 плитка молочного шоколада.

Потушить с небольшим количеством воды и сливочного масла нарезанные кубиками фрукты.

Шоколад растопить на водяной бане, смешать с желтком и сахарной пудрой.

Смесь взбить и залить ею тушеные фрукты.

Архипова Юлия, г. Ярцево

Десерт “Любимый”

100 г конс. абрикосов, 1/2 ст. чернослива, 1 груша, 1 яблоко, 3 ст. л. изюма, 2 ст. л. миндаля, 2 ст. л. фисташек,

3 ст. л. грецких орехов, 1 щепотка корицы, 4 ст. л. лимонадного сиропа, немного лимонного сока, несколько кубиков льда.

Фрукты нарежьте маленькими кусочками, а изюм и чернослив замочите. Удалите косточки из чернослива и мелко нарежьте. Добавьте измельченные миндаль, фисташки, грецкие орехи, добавьте корицу, лимонадный сироп и лимонный сок. Поставьте десерт в холодильник на 2 ч.

Кубики льда положите непосредственно перед подачей десерта к столу.

Котова Вера, г. Бузулук

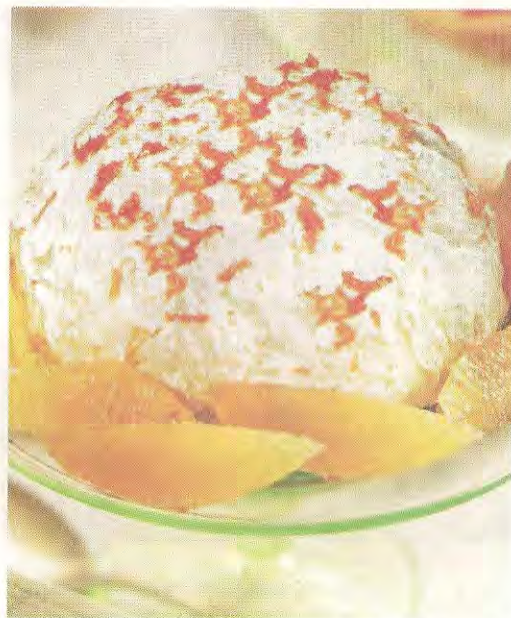
Десертный салат с кремом

4 розовых грейпфрута, 4 апельсина, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. апельсинового ликера, 1 пакетик ванильного сахара, 2 яйца, 250 г домашнего творога, мята.

Грейпфруты и апельсины очистить, удалить белую пленку. Острым ножом освободить дольки от перепонки, собирая выделяющийся сок.

Сок вылить в миску, положить туда дольки, сверху посыпать сахаром и полить апельсиновым ликером. Венчиком взбить до образования пены желтки и ванильный сахар. Добавить творог. Хорошо взбить белки и добавить в приготовленную ранее смесь.

Выложить крем и citrusовые дольки в жаропрочные тарелки и на некоторое



время поместить на гриль, пока крем не станет светло-коричневого цвета. Вынуть. Украсить листиками мяты.

Иванова Софья, г. Стерлитамак

Ананасовый десерт

2 маленьких ананаса, 1 яблоко, 3 груши, 200 г белого винограда, сахар, 1 ст. л. ананасового ликера.

Разрезать ананасы вдоль на половинки. Вынуть мякоть и удалить сердцевину. Мякоть ананасов мелко нарезать и сложить в глубокую посуду. Фрукты очистить, удалить косточки из винограда. Из яблока и груш удалить сердцевину и нарезать их на дольки, затем добавить к ананасу вместе с виноградом. Посыпать сахаром и добавить ликер. Накрывать посуду с салатом и держать в холодном месте до растворения сахара. Перед подачей салат сложить обратно в кожуру от ананасов.

Никулина Галина, г. Славянск-на-Кубани

Коктейль “Айсберг”

4 яичных белка, 3/4 ст. сахара, 1 ст. грецких орехов, ванилин и любой сироп, 50 г шоколада.

Белки взбиваем с сахаром в крутую пену, добавляем ванилин.

Орехи измельчить и немного обжарить на сковороде.

В широкие бокалы налить вишневый или малиновый сироп, во взбитые белки осторожно ввести орехи. Массу горкой выложить поверх сиропа, посыпать шоколадом и подать на стол, не перемешивая.



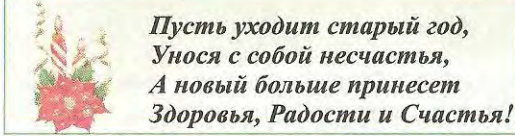
Трофимова Светлана, г. Чернушка

Яблочные удовольствия

3 яблока, 1/3 ст. яблочного сиропа,
2 ст. л. воды, орехи по вкусу,
1 б. молочного йогурта.

Яблоки тщательно вымойте в холодной воде и выньте из них сердцевину, не прорезая яблоки насквозь. Заполните их густым сиропом. Положите яблоки на сковороду и подлейте немного воды. Посушите на 20 мин. в духовку со средним жаром.

После того как яблоки станут мягкими, выложите их на тарелку и дайте слегка остыть. На сковороде должен остаться сироп. Остудите его и смешайте с йогуртом - крем готов. Залейте им яблоки, сверху посыпьте толчеными ядрами орехов и можете подавать блюдо к столу.



Ярошевец Татьяна, г. Воронеж

Апельсины запеченные

2 апельсина, 1 яблоко, 50 г печенья,
2 ст. л. апельсинового ликера,
1 яйцо, 1/4 ст. сахара.

Апельсины разрезать на половинки. Стараясь не повредить кожуру, извлечь мякоть и порезать ее на маленькие кусочки. Добавить измельченные яблоки, крошенное печенье, сбрызнуть все ликером.

Перемешать и полученной смесью заполнить апельсиновую кожуру, отдельно взбить белок, добавить растертый желток и осторожно смешать. Полученную смесь уложить на апельсины.

Выложить апельсины на блюдо и прогреть при полной мощности 1 мин.

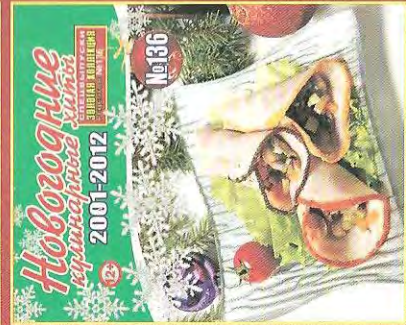
Кудряшова Анастасия, г. Болотное

Шоколадный мусс

150 г шоколада кусочками,
2,5 ст. л. воды,
1,5 ст. л. растворимого кофе,
4 белка, 1/2 ч. л. сахара,
немного шоколадной крошки.

В миску положить шоколад, кофе, залить водой, поместить на водяную баню и мешать до тех пор, пока шоколад не растает и смесь не будет густой. Яичные белки взбить до густого состояния, но не подсушивать, постепенно добавляя сахар. Оставшийся сахар положить в шоколадную смесь, взбить и соединить со смесью из белков. Каждую порцию мусса посыпать шоколадной крошкой и немного охладить.

ЖДИТЕ В ДЕКАБРЕ СПЕЦВЫПУСКИ «ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ»



СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ