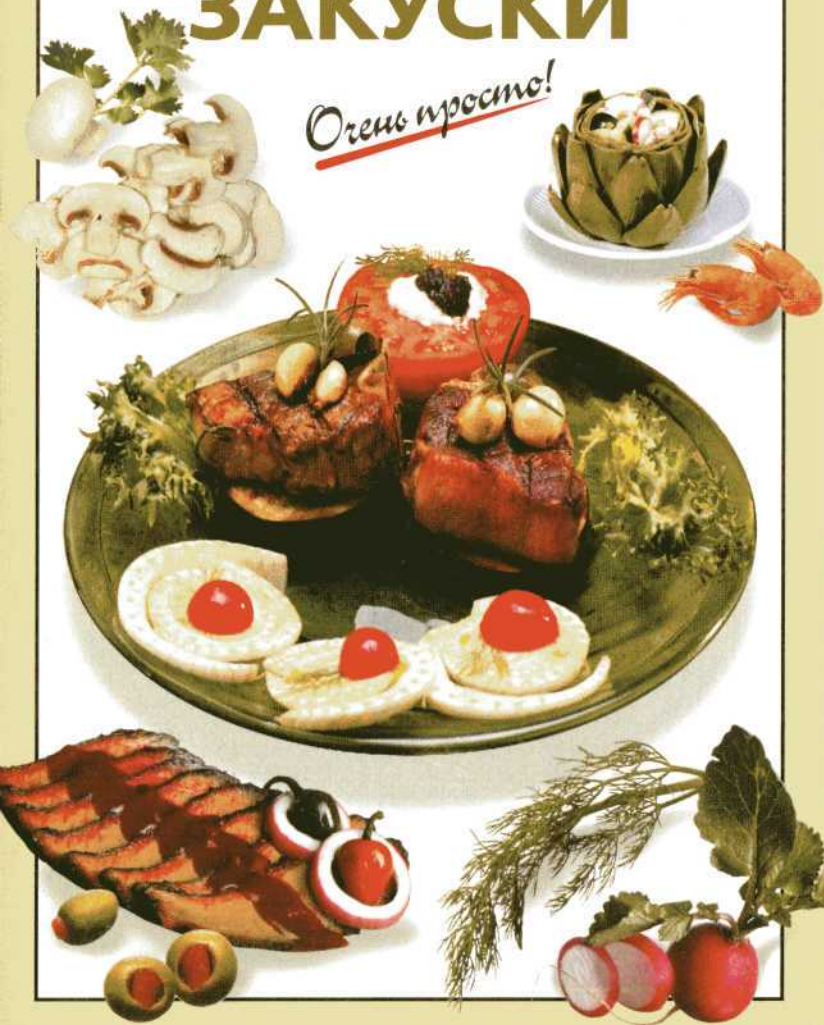


# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*Очень просто!*



ББК 36.991  
Х73

Составитель *И. В. Довбенко*

Х 73      **Холодные** закуска / Сост. И. В. Довбенко. — М.:  
Эксмо, СПб.: Терция, 2007. - 64 с.

В настоящей книге приведены рецепты холодных закусок из овощей, грибов, яиц, мяса, рыбы и морепродуктов. Широко представлен ассортимент заливных и фаршированных блюд, легких закусок и закусочных паштетов. Наряду с известными традиционными закусками мы включили рецепты необычных и даже экзотических блюд, тем не менее несложных в приготовлении.

ISBN 978-5-699-17194-1

**www.infanata.org**

© «Терция», составление, 2007  
© «Терция», оформление, 2007  
© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

# ПРЕДИСЛОВИЕ

Закуски – своеобразная прелюдия к обеду, они улучшают аппетит и создают за столом настроение, поэтому они должны быть не только вкусными, но и красиво оформленными. Для этого отлично подойдут свежие овощи, зелень, особенно листья салата, различные соусы и приправы.

В этой книге мы приводим рецепты холодных закусок, разнообразие которых очень велико.

Традиционно холодные закуски подаются в начале обеда, например различные фаршированные овощи, заливные из рыбы и мяса; более острые закуски подаются к аперитиву – маринованные овощи или грибы, копченая рыба, паюсная икра.

Современный уклад жизни диктует новые правила трапезного этикета, и сегодня закуски являются наиболее универсальным блюдом, подходящим для разных видов приемов.

Закусочные столы очень удобны, когда устраиваются фуршеты для большого числа гостей, приходящих в разное время.

Все угощение и приборы должны стоять на столе, а гости обслуживают себя сами, что создает атмосферу общей непринужденности.

При небольшом количестве приглашенных оптимальны небольшие порционные закуски на шпажках: канапе, бутерброды, рулетики из копченой рыбы, фаршированные яйца и т. д. При подаче нескольких видов закусок следует учитывать их вкусовую сочетаемость,



если одна поострее, другая должна быть с менее выраженным вкусом; если подается рыбная и мясная закуски, вначале следует отдать предпочтение рыбной; более сытная должна следовать после легких закусок.

Наряду с известными традиционными закусками, мы включили рецепты несколько необычных и даже экзотических блюд, тем не менее несложных в приготовлении.

## ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ



### Баклажаны в остром маринаде

*На 4 порции: 600 г баклажанов, 1 лимон, 1 стручок красного перца чили, 1 пучок петрушки, 3 зубчика чеснока, 10 ст. ложек оливкового масла, белый молотый перец, соль по вкусу.*

Баклажаны, лимон, перец чили и листики зелени петрушки помыть и обсушить. Баклажаны нарезать равными тонкими кружочками, посолить и оставить на некоторое время.

Половину цедры лимона тонко срезать и мелко нарубить или натереть на терке. Выжать сок из лимона.

Стручок перца чили разрезать пополам, очистить от семян и нарезать тонкими полосками. Чеснок очистить и мелко нарубить с листиками петрушки.

Баклажаны еще раз обсушить и посыпать молотым белым перцем. На сковороде раскалить 2 ст. ложки масла. Обжарить баклажаны с обеих сторон до образования золотистой корочки.

Для каждой порции понемногу добавлять на сковороду масло. Обжаренные кружочки баклажанов выложить в форму, посыпать цедрой, чесноком, петрушкой и полосками чили.

Выделившийся при жарке сок смешать с лимонным соком, добавить 50 мл воды, приправить солью,



оставшимся молотым перцем и залить баклажаны. Мариновать в течение 8 часов и подавать к столу.



### Закуска «Ассорти»

На 2 порции:  $\frac{1}{4}$  белокочанной капусты (350 г),  $\frac{1}{2}$  луковицы, соль, черный молотый перец, 2 ст. ложки винного уксуса, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 баночка крупных белых бобов (400 г), 1 лимон, 4 консервированных сердцевин артишока, 6 бланшированных листьев винограда, 8 маслин, 2 консервированных неострых перчика, 100 г нежирного творога, 1 ч. ложка острой горчицы, 1 ч. ложка острого красного перца.

Капусту помыть, удалить наружные листья, крупно на рубить и посыпать солью, хорошо помять. Лук очистить, мелко на рубить, приправить солью, черным молотым перцем, смешать с уксусом и оливковым маслом. Половину полученной приправы смешать с капустой. Бобы слить и смешать их с оставшимся салатным соусом. Лимон разделить на 8 частей, артишоки и листья винограда обсушить. Все положить с маслинами и острым красным перцем в плоские пластмассовые коробочки.



### Артишоки с тунцом

На 4 порции: 1 баночка маринованной мякоти артишоков (240 г), 1 баночка тунца в собственном соку (около 150 г), 1 ст. ложка консервированных каперсов,



*1 пучок базилика, 3 ст. ложки овощного сока или овощного отвара, 1 ст. ложка винного уксуса, 1 ст. ложка уксуса «Акето балзамико», 3 ст. ложки оливкового масла, черный молотый перец и соль по вкусу.*

Артишоки слить и разрезать пополам. Тунца также слить, разделить на большие кусочки, выложить вместе с артишоками на тарелку. Каперсы слить, мелко нарубить и посыпать ими рыбу.

Базилик помыть, 4 маленьких листочка отложить в сторону для украшения, остальные мелко нарубить. Смешать с овощным соком, уксусом, солью, перцем и оливковым маслом. Залить артишоки с рыбой маринадом и оставить на 30 мин.

Украсить листочками базилика и подавать с белым хлебом или с багетом.



### Овощные палочки с пикантным творогом

*На 1 порцию: 1 корнишон, 1 пучок лука-резанца, 100 г нежирного творога, 1 ст. ложка сливок, 1 ч. ложка айвара (паста из острого стручкового перца), соль, 1 небольшой кочан кольраби, 1 морковь, 1 стебель кочанного сельдерея.*

Огурец нарезать очень мелкими кубиками. Лук-резанец помыть, обсушить, нарезать колечками.

Творог смешать со сливками, огурцом, луком-резанцем и айваром, посолить по вкусу. Уложить в пластмассовую баночку.

Кольраби и морковь очистить, тонко нарезать. Сельдерей вымыть, нарезать кусочками длиной 5 см.



До момента подачи держать овощи завернутыми в пленку, чтобы они не завяли.

Есть, обмакивая овощи в творог. Сюда хорошо подходят булочки из муки с отрубями.

Вместо вышеназванных овощей можно также взять редьку или редис, салатные огурцы или полоски сладкого перца.



### Закуска из сельдерея с сыром

*8 корней сельдерея, 1 авокадо, 200 г сыра, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка коньяка, белый молотый перец, соль.*

Освободить сельдерей от ботвы и разрезать корнеплоды на кусочки длиной примерно по 10 см. Разрезать авокадо пополам, удалить косточку и вынуть мякоть.

Сыр натереть. Смешивать мякоть авокадо с сыром, коньяком и лимонным соком до тех пор, пока не получится однородный крем. Добавить в крем соль и перец по вкусу. Положить крем на кусочки сельдерея с помощью кондитерского шприца и поставить готовое блюдо в холодильник.

Закуску можно подавать с гренками.



### Закуска из артишоков

*На 4 порции: 4 средних артишока, 2 ст. ложки виноградного уксуса, 4 ст. ложки сухого виноградного вина, 1 ч. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного или белого молотого перца, 1 ч. ложка горчи-*





цы, 3 желтка, сваренных вкрутую, 4 ст. ложки оливкового масла, 1 небольшая луковица,  $\frac{1}{2}$  зубчика чеснока, 1 ст. ложка листьев эстрагона.

Освободить плоды артишоков от верхних листьев, срезать с плодов верхушку и варить в подсоленной воде примерно 40 мин.

Смешать вино с виноградным уксусом и сахаром, добавить туда соль, горчицу и перец. Растереть желтки, смешать их с маслом и добавить в соус. Затем добавить туда же мелко порубленную луковицу и растертый чеснок.

Перед тем как подавать блюдо к столу, артишоки нужно выложить на предварительно подогретые тарелки. Соус подать отдельно.



### Закуска из цикория

На 4 порции: 2 стебля цикория (200 г), 3 ст. ложки лимонного сока, 2 больших помидора, 5 зеленых оливок,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли, 1 ч. ложка кленового сиропа, 3 ст. ложки подсолнечного или оливкового масла, 2 мандарина, черный молотый перец.

Удалить с цикория верхние листья и срезать 1 см около корня, поскольку эта часть очень горькая. Затем разрезать вдоль на 2 части. Смочить половинки небольшим количеством лимонного сока.

Разрезать помидоры на 4 части, а каждую четверть, в свою очередь, на маленькие кусочки. Разделить мандарины на дольки. Тонко нарезать оливки.

Смешать оставшийся лимонный сок с солью и черным молотым перцем, маслом и кленовым сиропом. Добавить оливки и дольки мандарина. Наполнить по-



лучившимся салатом половинки цикория и подавать к столу. К этому блюду можно подать жареный белый хлеб.



### Фаршированные помидоры

*На 4 порции: 4 помидора, 300 г консервированной кукурузы, 100 г консервированного тунца, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка масла из консервов тунца, 1 ст. ложка мелко нарубленной петрушки, 1 щепотка белого молотого перца,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки сладкого красного перца, 1 ст. ложка виноградного уксуса, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки, соль.*

Срезать с помидоров верхушки и выбрать мякоть ложкой. Смешать кукурузу и кусочки рыбы с маслом и виноградным уксусом, добавить петрушку, растертый чеснок, соль и молотый перец (и белый, и красный). Наполнить получившейся смесью помидоры и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Вместо тунца можно положить куриное мясо или кусочки ветчины. В этом случае вместо масла следует использовать сливки или сметану.



### Маринованные овощи

*На 8 порций: 4 артишока, 4 небольших помидора, 10 ст. ложек растительного масла, 8 небольших луковиц-шалот, 1 красный и 1 зеленый сладкий перец, 1 зубчик чеснока, 1 небольшой плод цуккини, 2 лавровых листа,*

100 г виноградного уксуса, 2 ст. ложки сахара,  
1 ч. ложка соли, листики сушеного тимьяна.



Варить артишоки в подсоленной воде в течение 40 мин. Затем разрезать пополам, предварительно сняв листья, и остудить.

Разрезать помидоры пополам. Тонко нарезать цуккини и обжарить в небольшом количестве масла, а затем также остудить. Разрезать перец пополам и бланшировать в течение 7 мин в кипящей воде. Очистить лук.

Уложить все овощи в широкую салатницу.

Смешать виноградный уксус с маслом, добавить сахар и соль, а затем залить овощи получившимся маринадом. Добавить тимьян, чеснок и лавровый лист.

Накрыть крышкой и поставить в холодильник примерно на 12–24 часа. Маринованные овощи можно подавать с белым хлебом.



### Закусочная икра из баклажанов

На 5 порций: 2–3 баклажана, 1 головка репчатого лука, 4 помидора, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец и соль по вкусу.

Баклажаны испечь на углях или в духовке, чтобы они стали мягкими.

Очистить от кожицы, удалить плодоножку, промыть под струей холодной воды, уложить на доску, сверху прикрыть второй доской и положить на нее груз, чтобы отжать сок. После этого баклажаны мелко изрубить деревянным ножом (от металлического икра становится черной). Икру переложить в глубокую тарелку, до-



бавить мелко нарубленный сырой лук, растительное масло, соль, молотый перец, уксус и хорошо взбить деревянной ложкой. Готовую икру переложить в блюдо, украсить кружочками или ломтиками свежих помидоров, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.



### Свекольная закуска

*На 5 порций: 400 г готовой свеклы, 200 г плавленого сыра, 80–100 г ядер грецких орехов или очищенных семян тыквы, 15 г чеснока, 200 г майонеза, зелень, соль по вкусу.*

Свеклу запечь в духовке или отварить, очистить и вместе с сыром измельчить на терке.

Добавить толченые орехи или измельченные семена тыквы, мелко нарезанный чеснок.

Перемешать, посолить, заправить майонезом, посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.



### Свекольно-грибная икра

*На 5 порций: 600 г вареной свеклы, 75 г сушеных грибов, 300 г репчатого лука, 150 г растительного масла, 3 зубчика чеснока, черный молотый перец, зелень петрушки и соль по вкусу.*

Свеклу и хорошо промытые сушеные грибы отварить по отдельности. Свеклу натереть на крупной терке, отваренные грибы мелко нарезать (порубить). Реп-



чатый лук очистить, мелко нашинковать и пассеровать на сковороде до готовности на растительном масле, затем добавить к луку подготовленную свеклу и грибы, массу немного обжарить. На мелкой терке натереть чеснок и добавить в массу, все хорошо вымешать. Добавить по вкусу мелкую соль и черный молотый перец.

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

Готовую охлажденную икру уложить горкой в салатник и украсить маленькими веточками петрушки, «колокольчиками» из вареной свеклы.



### Гуакамоле (мексиканская кухня)

На 4 порции: 2 спелых авокадо, 1 стебель лука-шалота, 3 помидора, 2 зубчика чеснока, 4 ст. ложки сметаны, сок 1 лимона, соль и молотый перец по вкусу.

Снять кожицу с авокадо, удалить косточки. Мякоть авокадо хорошо размять вилкой и взбить миксером в пышную массу с лимонным соком и сметаной. Перемешать с нарезанными помидорами, тертым чесноком, молотым перцем и солью, украсить луком.



### Закуска из чернослива

Чернослив вымыть, залить холодной водой на 3–5 часов. После этого вынуть из размягченного чернослива косточки и начинить грецкими орехами (каждый орех разделить на 4 части). Сложить все в салатник горкой и



залить взбитой с сахаром сметаной (из расчета на 250 г сметаны  $\frac{1}{2}$  стакана сахарного песка).



### Лук маринованный для салатов и других блюд

*1 кг репчатого лука, 250 мл 3%-ного уксуса, 50 г растительного масла, лавровый лист и перец горошком.*

Для салата, винегрета, гарнира к сельди лучше употреблять крупный, сочный репчатый лук. Лук острый, жесткий и несочный малоприспособлен для закусок.

Чтобы сделать такой лук мягким и сочным, его маринуют в уксусе. Для этого уксус и растительное масло нужно налить в сотейник, добавить нашинкованный лук, специи и, помешивая, нагревать до 75–80° С. Затем лук быстро охладить.

Хранить его нужно в неокисляющейся посуде. Маринованный лук можно хранить до 5–6 дней при температуре не выше 7° С.



### Помидоры с майонезом

*На 10–12 порций: 10 одинаковых по величине помидоров, 300 г жареного или отварного мяса, 5 яиц, 1  $\frac{1}{2}$  банки майонеза, 200 г зеленого салата, 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука.*

Прямоугольное плоское блюдо покрыть листьями зеленого салата, на них разложить тонкие широкие ломтики вареного или жареного холодного мяса, на ломтики мяса — нарезанные кружками помидоры. Покрыть по-

мидоры майонезом так, чтобы виднелась красная кромка шириной около 1 см. На майонез положить кружочки вареного яйца, а в центре кружочка — рубленый лук. Вокруг ломтиков мяса с помидорами по листьям зеленого салата выпустить тонкие полоски майонеза.



**Огурцы, фаршированные редисом и яйцами, с отварным языком**

*На 10–12 порций: 500 г отварного языка, 1 кг огурцов, 4 яйца, 2 пучка редиса, 400 г жирной сметаны, 1 ст. ложка рубленой зелени укропа, 2 ст. ложки рубленого зеленого лука, соль по вкусу.*

Отобрать ровные небольшие тонкие огурцы, вымыть, вытереть, разрезать вдоль пополам, вычистить из них зерна и, если огурцы горькие, очистить от кожицы. Мелко нарезанные вареные яйца и натертую на крупной терке редиску перемешать, добавить зелень укропа, рубленый зеленый лук. Все перемешать с густой сметаной, посолить по вкусу.

Отварной язык нарезать тонкими ломтиками. Свободную от семян середину огурцов наполнить приготовленным салатом, сверху положить ломтик языка, сложенный вдвое, с боков украсить «розочками» из редиса. Разложить на прямоугольном стеклянном блюде.

## ГРИБНЫЕ ЗАКУСКИ



### Грибное карпаччио

*На 4 порции: 250 г свежих крупных шампиньонов, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 пучок базилика, 1 маленький томат, 1 ст. ложка уксуса «Акето балзамико»,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки маринованных зерен зеленого перца, 2 ст. ложки оливкового масла, 30 г сыра пармезан, соль по вкусу.*

Грибы очистить, нарезать тонкими кружочками и разложить на 4 тарелки. Сбрызнуть лимонным соком. Базилик помыть, листочки нарезать тонкими полосками. Томат помыть и, удалив плодоножку, нарубить маленькими кубиками. Уксус смешать с солью и зернами перца. Добавить масло, базилик и нарезанный томат. Соус распределить равномерно на грибы. Сверху нарезать сыр — можно также трюфель или огурец — и подать карпаччио.



### Пряные шампиньоны

*400 г шампиньонов, 3 моркови, 1 луковица-шалот, 1 зубчик чеснока, 2 стручка жгучего перца, 2 веточки укропа, 3 стебля кочанного сельдерея, 10 ст. ложек винного уксуса, 1 ст. ложка зерен горчицы, 4 лавровых листа, сахар, соль, черный молотый перец.*





Морковь почистить, вымыть и нарезать ломтиками рельефным ножом. Кочанный сельдерей очистить, вымыть и нарезать кусочками длиной 2 см. Укоротить ножки шампиньонов и снять с грибов кожицу. Очистить и разрезать на 4 части лук-шалот. Стручки жгучего перца вымыть, обсушить, разрезать пополам и вынуть зерна. Очистить и нарезать очень мелко дольку чеснока. Овощи перемешать и положить их в 2 банки: одну — емкостью  $\frac{1}{2}$  л, другую — емкостью  $\frac{3}{4}$  л. В каждую стеклянную банку уложить по веточке укропа. Вскипятить  $\frac{1}{2}$  л воды с уксусом, сахаром, молотым перцем, горчичными зернами, лавровыми листьями и дать маринаду остыть. Затем налить отвар в стеклянные банки так, чтобы он покрывал овощи, и добавить кусочки чеснока. Закрыть стеклянные банки крышками с резиновыми прокладками и простерилизовать их в течение 1 часа при температуре  $100^{\circ}\text{C}$ .



### Шампиньоны, фаршированные сыром

30 шампиньонов, 1  $\frac{1}{2}$  ст. ложки лимонного сока, 6 ст. ложек тертого сыра, 6 ст. ложек измельченного репчатого лука, 3 ст. ложки растительного масла,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки молотой паприки,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки черного молотого перца.

Шляпки грибов отделить от ножек, вымыть в воде, подкисленной лимонным соком, и обсушить. Ножки измельчить, смешать с сыром, репчатым луком, половиной масла, посолить, поперчить (используя и молотый черный перец, и паприку) и обжарить до зарумянивания. Полученной массой нафаршировать шляпки и поставить на 10 мин в нагретую до  $190^{\circ}\text{C}$  духовку. Подавать



охлажденными, положив каждую шляпку на крекер или намазанный маслом кусочек хлеба.



### Грибы в маринаде

*500 г белых грибов или шампиньонов, 5 ст. ложек лимонного сока, 4 ст. ложки растительного масла,  $\frac{1}{4}$  стакана измельченного репчатого лука, 2 ст. ложки коньяка, 2 ст. ложки зелени петрушки, черный молотый перец, соль.*

Шляпки мелких грибов отделить от ножек, вымыть в нескольких водах, в последнюю добавить на  $\frac{1}{2}$  л воды 1 ст. ложку лимонного сока. Грибы отцедить и обсушить. Масло разогреть, прожарить в нем в течение 3 мин лук, добавить грибы и жарить еще 2–3 мин. Влить остальной лимонный сок, посолить, поперчить, накрыть и выдержать на слабом огне примерно 5 мин. Затем влить коньяк, перемешать и поставить на 3 часа в холодильник. Перед подачей к столу посыпать измельченной зеленью.



### Грибы с помидорами

*1 кг свежих грибов, 4 луковицы, 10 помидоров, 1 ч. ложка пшеничной муки, 1 стакан растительного масла, зелень петрушки, соль.*

Лук нарезать тоненькими ломтиками и тушить в закрытой посуде в растительном масле и подсоленном кипятке до полной готовности. Прибавить очищенные, промытые и нарезанные ломтиками грибы и ломтики



разведенную холодной водой муку. Продолжать варить на слабом огне, пока соус не укипит. Посолить, посыпать мелко нарубленной зеленью и залить остальным холодным растительным маслом.



### Икра грибная

*250 г соленых или сушеных отварных грибов, 1 луковица, 1–2 ст. ложки растительного масла, уксус, соль, перец.*

Соленые или сушеные предварительно отваренные грибы промыть и, обсушив, мелко нарубить, затем нарезать репчатый лук, слегка поджарить его на растительном масле, охладить, смешать с грибами и поперчить. Чтобы закуска была более острой, можно добавить лимонный сок или уксус, соль и перец, а также посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

## ЗАКУСКИ ИЗ ЯИЦ



### Яичное желе

На 4 порции: 6 пластинок белого желатина, 500 мл нежирного куриного бульона, 400 мл сухого шерри, 1 ст. ложка зелени, 4 сваренных вкрутую яйца, 400 г спаржи, листья петрушки.

Растворить желатин в холодной воде. Разогреть бульон и добавить туда вино. Непрерывно помешивая, влить в бульон желатин, после чего добавить зелень. Налить немного желе в формочки, покачать их, чтобы желе равномерно растеклось по поверхности, и поставить в холодильник. Разрезать яйца, положить в формочки, добавить спаржу и петрушку, а затем залить желе до краев. Поставить на 3 часа в холодильник. Подавать на стол, украсив петрушкой и нарезанными помидорами.



### Яйца в чашечках из ветчины

На 10 порций: 10 яиц, 300 г ветчины, 100 г сыра, 50 г сливочного масла.

Для соуса: 2 вареных яйца, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка столовой горчицы,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, уксус по вкусу, 1 щепотка соли.



Маленькие формочки смазать маслом и выложить их дно и стенки тонкими ломтиками ветчины. В каждую формочку на ветчину выпустить яйцо, сверху засыпать тертым сыром. Поставить все формочки на сковороду, налить на нее воды слоем толщиной в палец, накрыть крышкой и варить 5–6 мин. Готовые чашечки из ветчины с яйцами вынуть из тарталеток и расставить на тарелке, покрытой зеленым салатом, нарезанным «лапшой» и заправленным острым соусом.

Приготовление соуса: вареные яйца растереть с сахаром, горчицей и щепоткой соли. Смешать с  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны и уксусом по вкусу.



### Яйца в голландском соусе

*На 10 порций: 10 яиц, 10 помидоров, 50 г сливочного масла, черный или белый молотый перец, соль по вкусу.*

У помидоров срезать верхушки, вычистить ложкой середину, посолить, поперчить. В глубокой сковороде растопить масло, положить в нее помидоры, закрыть крышкой и на небольшом огне слегка потушить их так, чтобы они стали мягкими, но не потеряли формы. Яйца сварить «в мешочек», очистить и положить в приготовленные помидоры. Разложить их на блюде, застланном целыми листьями салата. Помидоры с яйцами залить голландским соусом и немедленно подать к столу.

# ЗАКУСКИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ



## Селедочная «икра»

*На 5–6 порций: 500 г сельди (2–3 селедки), 2–3 плав-  
леных сырка (350 г), 200 г сливочного масла, зелень пет-  
рушки, зеленый горошек.*

Пропустить через мясорубку поочередно филе сельди, плавленые сырки и твердое сливочное масло. Все это хорошенько перемешать и поставить на 1 час в холодиль-  
ник, чтобы масса застыла.

Выложить на селедочницу, придать красивую продол-  
говатую форму и украсить зеленью петрушки, зеленым  
горошком, «розочками» из сливочного масла.



## Сиг или морской окунь копченые

*На 5 порций: 400–500 г копченого сига или морского  
окуня, 250 г майонеза, 50 г зелени петрушки, 50 г моркови,  
50 г сельдерея.*

Копченого сига или морского окуня зачистить от кожи,  
филе срезать с позвоночной кости и вырезать ре-  
берные кости. Рыбу уложить на фарфоровое блюдо

или мелкую тарелку и украсить маленькими веточками зелени петрушки, звездочками из вареной моркови. Отдельно подать соус майонез.



### «Сыр» из рыбы

*На 5 порций: 300 г филе трески, 2 стакана молока, 1 лавровый лист, 1/2 луковицы, 200 г сливочного масла, 100 г тертого латвийского или швейцарского сыра, черный молотый перец, горчица и соль по вкусу.*

Сварить филе трески в молоке, посолив по вкусу и положить лавровый лист и половину луковицы. Треску обсушить, остудить, пропустить через мясорубку 2 раза. Полученное пюре растереть с маслом, тертым сыром, горчицей и перцем. Посолить по вкусу. Выложить массу на продолговатое блюдо, придав ей форму рыбы, и ложкой сделать сверху узор в виде чешуи.



### Сельдь в сметане

*На 5 порций: 200 г сельди, 2 небольшие луковицы, 1 яблоко, 1 стакан сметаны, 500 мл молока, 1 ч. ложка зелени петрушки, сахар, уксус и соль по вкусу.*

Очистить сельдь, освободить от костей (вынуть даже мелкие кости), залить молоком на 3–4 часа. Затем счистить ножом приставшее молоко, обсушить сельдь, соединить половинки, нарезать поперек. Лук мелко нарезать, яблоко натереть на крупной терке. Соединить все со сметаной, добавить уксус, сахар и соль по вкусу.



Хорошо размешать и залить этой смесью приготовленную сельдь, положенную в глубокий салатник. Посыпать рубленой зеленью петрушки.



### «Птичьи гнезда»

*На 6 порций: 450 г селедочной массы, 6 яиц, 30 г трюфелей, ветчины без жира или соленого языка, 150 г огурцов, 60 г зеленого салата, 60 г репчатого лука.*

Приготовить селедочную массу. Для этого селедку очистить, выбрать кости, повернуть филе через мясорубку. Сформовать полученную массу в виде половины шара, поместить в салатник или на тарелку, покрытую листьями зеленого салата. Поверхность массы густо обсыпать смесью рубленого вареного яичного белка с мелко рубленными трюфелями (или ветчиной без жира, или вареным соленым языком). Окружить массу у основания бордюром из тонких, прилегающих один к другому ломтиков огурца. В центре массы сделать небольшое углубление и положить в него целый вареный желток.



### Икра зернистая, кетовая, паюсная

*На 1 порцию: 75 г зернистой, кетовой, паюсной икры, 20 г зеленого лука, 10–15 г сливочного масла, зелень моркови, петрушки или молодого сельдерея, несколько ломтиков лимона (к паюсной икре).*





вставлена стеклянная розетка. Зернистую или кетовую икру кладут горкой на розетку, а в икорницу помещают мелко колотый пищевой лед.

Паюсную икру укладывают на мелкую десертную тарелку кружком, квадратом или ромбом толщиной 1–2 см. По бокам ее украшают веточками зелени петрушки, моркови или молодого сельдерея. Икру паюсную можно гарнировать лимоном, нарезанным дольками.

Отдельно к икре подают нашинкованный зеленый лук, кусочек сливочного масла, а к паюсной — дольки лимона. Подают также маленькие расстегаи с начинкой из визиги или из риса с рыбой.



### Копченый угорь

*На 4 порции: 400 г копченого угря, 200 г майонеза, 40 г зелени петрушки, сельдерея, моркови.*

Угря зачистить от кожи, удалить позвоночник, уложить на фарфоровое блюдо или мелкие порционные тарелки и украсить веточками зелени и тонкими ломтиками моркови. Отдельно подать майонез.



### Копченая севрюга или белуга

*На 4 порции: 300 г рыбы, 300 г огурцов, 200 г помидоров, 120 г соуса хрен с уксусом, зеленый салат.*

Севрюгу или белугу зачистить, нарезать тонкими кусками (2–3 на порцию), положить на блюдо или тарелку; сбоку в качестве гарнира уложить свежие



огурцы и помидоры, нарезанные ломтиками, и оформить салатом. Отдельно подать соус хрен с уксусом (см. с. 59–60) или соус майонез.



### **Семга, балык белорыбий, лососина бок белужий малосольные**

*На 1 порцию: 75–200 г малосольной или холодного копчения рыбы, 10 г сливочного масла, 1/2 лимона, 10 г зелени петрушки, моркови или сельдерея.*

Рыбу зачистить от кожи и реберных костей и срезать с нее подкопченные и обветренные части. Затем рыбу нарезать наискось широкими тонкими ломтиками и уложить их слегка наклонно (один кусок на другой) на фарфоровое блюдо или мелкую тарелку. С боков рыбу украсить веточками зелени петрушки, моркови или молодого сельдерея, дольками лимона и кусочками сливочного масла.



### **Лососина, семга, кета холодного копчения**

Зачистить рыбу от кожи и костей, нарезать тонкими ломтиками, уложить ровными рядами на блюдо или тарелку, украсить веточками зелени петрушки или листиками салата.

Украсить лимоном или киви, нарезанным дольками или ломтиками.

Очень соленую кету можно предварительно вымочить целым куском в холодной воде в течение 3–4 часов.

**26** Вынув из воды, обсушить полотенцем, смазать рас-

тительным маслом, подержать приблизительно 1 — 1 1/2 часа в холодном месте или на льду, затем нарезать ровными тонкими ломтиками.



### Осетрина по-русски

*На 10 порций: 1 кг осетрины, 1 стакан соленых белых грибов, 1 стакан белого вина, 1 морковь, 1 петрушка, 4 шт. лука-порея, 4 соленых огурца, 1 ст. ложка томата.*

Оттаявшую или свежую осетрину положить в крутой кипяток, дать 1 раз вскипеть, сразу вынуть и положить в холодную воду. Очистить от чешуи, шипов и хрящей. Сварить мелко нарезанные корни, воду слить, прибавить нарезанные огурцы, томат, нарезанные соломкой грибы, белое вино, 1/2 стакана огуречного рассола. Смешать все вместе, вскипятить, залить этой смесью ошпаренную рыбу и доварить до готовности.

Остудить, нарезать рыбу наискось широкими ломтями, разложить на блюде, залить соусом с корнями.



### Малосольная отварная осетровая рыба

*На 5 порций: 700 г рыбы, 125 г корней, 750 г гарнира, 150 г соуса хрен с уксусом, лавровый лист, соль.*

Подготовленные и зачищенные звенья осетрины, севрюги или белуги (средних размеров) натереть со всех сторон солью (50–60 г на 1 кг рыбы), положить в фаянсовую посуду или в хорошо вылуженный котел и поставить в холодное место. Через 1–2 суток рыбу



промыть, залить холодной водой, положить коренья, лавровый лист и, нагревая, довести до кипения. Затем отставить котел на край плиты и продолжать варку до готовности рыбы. Охлажденную рыбу нарезать на порции и гарнировать по вкусу. Отдельно подать соус хрен с уксусом (см. рецепты на с. 59–60).



### Желе из рыбьей чешуи

*1 кг чешуи, 1 1/2 л воды, 30 г репчатого лука, 10 г корня петрушки, 100 г моркови, специи.*

В качестве желеобразующего средства может выступать чешуя, в таком случае не понадобится даже желатин.

Чешую промывают, помещают в марлевый мешочек и варят, добавив коренья, при слабом кипении 2–3 часа. Сваренную чешую оставляют еще на 2–3 часа в остывающем растворе, затем отжимают в навар растворившуюся часть содержимого марлевого мешочка.

Этим наваром пользуются как раствором желатина, который подкрепляют другими дающими клейкость частями рыбы. Для осветления бульона можно использовать натертую на мелкой терке морковь.



### Желе на основе рыбного бульона

Для приготовления желе можно использовать бульон или отвар, полученный при варке рыбы. Количество добавляемого желатина зависит от крепости бульона. На

1 стакан бульона из-под судака, сваренного с головой и кожей, достаточно 1–2 г желатина. Желатин



замачивают в холодной кипяченой воде, взятой в пятикратном количестве по отношению к весу желатина. Бульон следует прокипятить на слабом огне в течение 3–5 мин, затем положить предварительно замоченный желатин и помешивать бульон до закипания и полного растворения желатина (кипятить бульон с желатином нельзя – от этого его желеобразующие свойства ухудшаются).

Чтобы получить более прозрачное желе, нужно на каждые 4–5 стаканов бульона добавить 1 сырой яичный белок. Взбить белок в миске венчиком или вилкой, влить стакан охлажденного бульона, добавить 1 ст. ложку уксуса или лимонного сока, перемешать и влить в кипящий бульон. Кастрюлю с бульоном накрыть крышкой, поставить на слабый огонь. Как только бульон закипит, снять кастрюлю с огня, дать бульону отстояться 15–20 мин, а затем осторожно, не взбалтывая, процедить через салфетку.



### Осетровая рыба под майонезом

*На 5 порций: 700 г рыбы, 750 г овощей (картофель, морковь, репа), 250 г майонеза, 150 г желе, 75 г салатной заправки, соль.*

*Для украшения: 50 г раковых шеек или крабов, 2 помидора, 1 свежий огурец, зеленый горошек.*

Сварить осетрину, севрюгу или белугу. Вареные и очищенные картофель, морковь, репу нарезать мелкими кубиками. Третью часть овощей заправить майонезом, положить на середину блюда, сверху уложить кусок зачищенной вареной рыбы. Оставшуюся часть гарнира, а также помидоры, огурцы, зеленый горошек и рубленое желе разместить вокруг рыбы в виде отдельных кучек. Рыбу залить соусом майонез и украсить раковыми



шейками, ломтиками огурца, помидора, горошком и т. п. Гарнир полить салатной заправкой. Так же можно приготовить судака, лососину, белорыбицу и др.



### Лососина отварная с гарниром

На 5 порций: 700 г лососины, 150 г желе, 750 г овощного гарнира, 200 г майонеза, зелень, соль.

Свежую сырую лососину (филе с кожей) нарезать (прямо) на порционные куски и сварить. Куски рыбы охладить в отваре.

Перед подачей удалить кожу. Подать с гарниром: картофелем, морковью, репой, свеклой, нарезанными кубиками, кружочками или брусочками, стручками фасоли, зеленым горошком, помидорами, цветной или белокочанной капустой (сырую белокочанную капусту тонко нашинковать, заправить сахаром, солью, майонезом). Гарнир расположить отдельными кучками. Украсить фигурками из прозрачного желе, листьями салата и веточками зелени петрушки.

Отдельно подать майонез, соус майонез с корнишонами (см. рецепт на с. 60) или майонез с зеленью.



### Карп, фаршированный орехами

1 карп (весом около 1 кг), 2 небольшие луковицы, подсолнечное масло, 1 стакан толченых орехов, 1 ст. ложка томата-пюре или  $1/2$  лимона, корица, черный молотый перец и соль по вкусу.



Карпа очистить, промыть и посолить внутри и снаружи. Поджарить лук, нарезанный кружочками, с 1 кофейной чашечкой подсолнечного масла. Прибавить толченые орехи, соль, молотый перец и корицу по вкусу. Нафаршировать карпа этой начинкой.

Положить на противень, на дно которого уложено несколько тоненьких палочек, чтобы рыба не подгорела, и полить 4–5 ст. ложками подсолнечного масла.

Вокруг карпа уложить 4–5 ломтиков лимона или налить столовую ложку томата-пюре, разведенного небольшим количеством воды. Запечь в умеренно горячей духовке.

Подавать в холодном виде.



### **Фаршированная рыба (еврейская кухня)**

*1 кг рыбы, 50 г булки, 100–200 мл молока, 1 яйцо, 70 г репчатого лука, 50 г моркови, 30 г свеклы, молотый перец и соль по вкусу.*

Фаршированную рыбу стараются готовить из крупных пород (щука, карп, треска и т. д.).

Рыбу очистить от чешуи, отрезать голову, вынуть внутренности, не разрезая брюшка. Подготовленную таким образом рыбу разрезать на куски. Острым ножом вырезать мякоть у позвоночника. Рыбное филе пропустить через мясорубку с сырым луком и замоченной в молоке булкой.

Полученный фарш смешать с сырым яйцом, солью, перцем. Подготовленные куски рыбы заполнить фаршем и заровнять края. Пластами нарезать репчатый лук, свеклу, морковь и уложить на дно кастрюли. На овощи осторожно уложить приготовленные куски рыбы и залить холодной водой так, чтобы они были покрыты водой.

Снятую с рыбы чешую хорошо промыть, уложить в



мешочек из марли и опустить в кастрюлю. Добавить в воду соль, молотый перец и варить при открытой крышке на небольшом огне часа полтора. Бульон должен все время кипеть, но не бурно.

Готовую рыбу осторожно выложить на плоское блюдо и залить ее процеженным бульоном. Украсить кружочками моркови.

Если рыба сухая (треска, щука), можно добавить к фаршу сливочное или растительное масло. Можно также добавить к фаршу отварную морковь, пропущенную через мясорубку (около 200 г).

Фарш лучше готовить из нескольких сортов рыбы, добавляя к щуке мелкую, но жирную рыбу. Кости и головы этих рыбок сложить в тот же мешочек с чешуей. Должен получиться очень насыщенный бульон, который легко застывает, как желе. В конце варки можно добавить щепотку шафрана, это придает рыбе красивый цвет.

Подавать рыбу холодной.



### Заливная рыба с гарниром

*На 5–6 порций: 1 кг рыбы, 6 сваренных вкрутую яиц, 10 мелких маринованных огурчиков, 1 банка консервированных белых грибов, 1 луковица, 1 морковь, 1 лавровый лист, черный перец горошком.*

*Для желе: 2 1/2 стакана рыбного бульона, 1 ст. ложка желатина.*

Рыбу очистить, выпотрошить, снять филе с костей. Голову, плавники, кости, хвост и, если есть, икру и молоки сложить в кастрюлю, залить 4–5 стаканами холодной воды, добавить луковицу, морковь, лавровый лист, крупно истолченный черный перец, посолить





по вкусу и поставить варить, закрыв крышкой, на небольшой огонь. Варить до тех пор, пока все кости не разварятся до мягкости. Процедить бульон через полотняную тряпочку, перелить его в чистую кастрюлю, дать закипеть, затем положить в кастрюлю нарезанное на ломтики рыбное филе, дать вскипеть и убавить огонь, чтобы рыба доварилась «на пару», но не давать бульону кипеть, иначе рыба развалится. Готовую рыбу осторожно вынуть шумовкой и остудить.

Желатин, залитый 2 ст. ложками холодного рыбного бульона, поставить на край плиты, чтобы он разошелся. Весь бульон снова процедить, дать ему закипеть и добавить в него разжиженный желатин; размешать, не давая кипеть. Готовое желе остудить.

Когда желе застынет до консистенции сырого яичного белка, взять форму для заливного и налить жидкость на дно слоем толщиной в палец, поставить форму в холодильник, чтобы желе затвердело. После этого положить форму на бок и залить все стенки желе, постепенно поворачивая форму, чтобы она вся была покрыта застывшим желе в палец толщиной. Поставить ее в холодильник, чтобы желе хорошо окрепло.

Яйца и грибы нарезать крупными кусочками, а огурцы — очень мелкими кубиками. Вынуть форму с застывшим желе, положить ряд вареных рыбных филе, на них рядами положить мелко нарубленные огурчики, затем яйца, снова огурчики и сверху грибы.

Все это залить соусом шофруа (см. с. 61). Поставить в холодильник, чтобы все застыло. Тогда снова в том же порядке заложить все гарниры, опять остудить и так повторять, пока не будут использованы все продукты. Приготовленную форму выдержать на холоде не менее 2 часов, не давая замерзнуть.

Перед подачей обернуть форму на 1 мин горячим полотенцем и опрокинуть на круглое плоское блюдо. Вокруг заливного аккуратно положить «венки» из



крупно накрошенного зеленого салата, слегка политый майонезом. Кроме того, отдельно подать майонез в соуснике.



### Заливная рыба ломтиками

*На 10–12 порций: 1 1/2 кг рыбы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки желатина, 1 л рыбного бульона, 2–3 яйца, 10 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 пучок зелени петрушки, зеленый горошек, соль по вкусу.*

Сварить бульон из овощей и в кипящий отвар положить очищенную рыбу. Дать закипеть на сильном огне, затем убавить огонь и варить рыбу до готовности, не давая воде кипеть.

Сваренную рыбу положить в холодную подсоленную воду и, когда остынет, нарезать тонкими широкими кусками. Желатин залить 1/2 стакана холодного бульона и поставить в теплое место, чтобы он разошелся.

Бульон из-под рыбы продолжать выпаривать до тех пор, пока не останется 1 л жидкости. С процеженного бульона снять жир и сразу же смешать с распущенным желатином. Хорошо размешать и 1/3 количества разлить в большой эмалированный противень.

На полузастывшее желе разложить ломтики рыбы, украсить каждый кружочком вареного яйца, несколькими зелеными горошинами, зелеными веточками петрушки и нарезанной в виде звездочек вареной морковью из рыбного бульона.

Сверху залить оставшимся полузастывшим рыбным желе, дать хорошо застыть, потом обрезать вокруг каждого ломтика застывшее желе, все ломтики ак-

курратно выложить «чешуей» на узкое длинное блюдо. К рыбе можно отдельно подать майонез.



### **Стерлядь заливная**

*На 5 порций: 600 г стерляди, 750 г мелкой рыбы, 15 г желатина, 75 г лука, 75 г паюсной икры, 75 г зернистой икры, 10 раковых шеек, 150 г соуса хрен с уксусом.*

Обработанную стерлядь нарезать на порционные куски и сварить в предварительно подготовленном рыбном бульоне из мелкой рыбы. Готовые куски стерляди зачистить от хрящей и хранить в холодильнике. На основе бульона приготовить желе (см. с. 28). Прозрачное процеженное желе должно напоминать по виду и по вкусу уху.

Желе слегка охладить и налить в салатник слоем около 1–1,5 см. На застывший слой желе положить куски стерляди, загарнировать их раковыми шейками, зернистой икрой и постепенно заливать желе. При подаче салатник со стерлядью можно поставить в другой салатник с измельченным льдом.

Отдельно подать соус хрен с уксусом.



### **Майонез из судака, кеты или форели**

*На 4 порции: 500 г судака, кеты, форели или другой рыбы, 1 стакан соуса майонез, 10 г желатина (примерно на 1 стакан бульона).*

*Для украшения: раковые шейки, зелень петрушки или сельдерея, каперсы, 1–2 свежих огурца.*



Филе судака, кеты, форели и другой рыбы, снятое с костей, нарезать кусками (по 50–60 г), сложить на противень или в невысокую кастрюлю, смазанные растительным маслом, посолить, подлить немного воды или рыбного бульона так, чтобы куски филе были наполовину в жидкости, накрыть крышкой и сварить. После этого рыбу охладить и переложить на блюдо или тарелки, покрыть майонезом, который предварительно смешать с желатином, растворенном в стакане холодного бульона. Украсить майонез сверху раковыми шейками или кусочками крабов, листиками зелени, каперсами, ломтиками свежих огурцов.

К этому заливному подходит соус из горчицы с каперсами или майонез.



### Майонез из осетрины, севрюги или белуги

Майонез из осетрины, севрюги или белуги готовится так же, как майонез из судака, форели или другой рыбы, с той лишь разницей, что рыбу надо сварить целым куском и из бульона приготовить желе (см. рецепт на с. 28).

Если блюдо предназначается для закуски, то рыбу нарезать маленькими ломтиками: сначала отделить поперечный кусок рыбы, срезать кожу, затем разрезать кусок на несколько ломтиков, обровнять. Уложить ломтики на блюдо, после чего покрыть каждый ломтик соусом майонез с добавлением желе ( $\frac{2}{3}$  стакана майонеза,  $\frac{1}{3}$  стакана желе). Каждый ломтик украсить листиками зелени, фигурками из моркови и т. п. Украшения закрепить полустуженным желе, поливая его тонким слоем с ложки.

Застывшие ломтики майонеза обровнять и уложить на блюдо.

К этому заливному можно подать соус из горчицы с каперсами (см. с. 62) или майонез.



### «Медальон» из лососины

*На 5 порций: 600 г лососины, 150 мл бульона или белого вина, 15 г растительного масла, 10 г томата-пасты, 100 г овощей для украшения, 300 г соуса майонез с желе, 750 г шампиньонов, 50 г зеленого салата, зелень, перец, соль.*

Из филе лососины нарезать ломтики круглой или овальной формы толщиной 6–8 мм (по 2 куса на порцию), положить на противень, смазанный растительным маслом, посыпать солью и перцем, добавить бульон или белое вино, накрыть рыбу промасленной бумагой и припустить в духовке. Охлажденные ломтики рыбы уложить на поднос и покрыть соусом майонез с желе и томатом-пастой. Украсить рыбу звездочками из овощей и залить тонким слоем полужесткого желе. На блюдо положить кусочки желе толщиной 1 см в форме медальона, вырезанные карбовочным ножом, и поместить на них ломтики рыбы. Гарнировать тушеными шампиньонами или овощным салатом. В центре между «медальонами» расположить листья зеленого салата. Украсить веточками зелени.

Отдельно можно подать майонез.



### Рулетки из копченого лосося со сливками и кресс-салатом

*На 4 порции: 1 пучок кресс-салата, 150 г сливок, 1 ч. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка острой*



горчицы, соль, белый молотый перец, 1 щепотка сахара, 150 г копченого лосося, нарезанного тонкими ломтиками, листики салата для украшения.

Нарезать кресс-салат кухонными ножницами на сито, обдать холодной водой и обсушить на полотенце. Сливки смешать с лимонным соком, горчицей, солью, перцем и сахаром. Добавить кресс-салат. Ломтики лосося выложить на рабочую поверхность, смазать приготовленной смесью и закатать в рулетики. Выложить на тарелку, накрыть прозрачной пищевой пленкой и поставить в холодильник до подачи к столу.

Листики салата помыть, стряхнуть воду, разложить на 4 тарелки. Выложить рулетики на листики салата. Подавать со свежими тостами или багетом.



### Лосось или форель в мясном желе

На 10 порций: 1  $\frac{1}{2}$  кг рыбы,  $\frac{1}{2}$  стакана уксуса, 2 чашки нарезанной суповой зелени, 1 маленькая луковица, 10 горошин черного перца, 4 чашки мясного желе, соль по вкусу.

Для мясного желе: 250–400 г телячьих костей, 2 свиные голяшки, 200 г говяжьей рульки, нарезанной небольшими кусочками, 200 г свиной кожи, 3 л воды, 30 мл яблочного уксуса, 30 мл уксуса с эстрагоном, 1 щепотка соли, тимьян и другие специи по вкусу,  $\frac{1}{2}$  лаврового листа, 10 горошин черного перца, 1 морковь,  $\frac{1}{2}$  корня петрушки,  $\frac{1}{2}$  корня сельдерея,  $\frac{1}{2}$  луковицы, 1 белок, 1  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сока лимона.



Дно большой формы для рыбы покрыть мясным желе и поставить в холодильник для застывания. Затем выложить сверху охлажденную отварную рыбу и залить ее оставшимся незастывшим желе. Поставить на 2 часа в холодильник.

Перед подачей форму на несколько секунд опустить в горячую воду и опрокинуть на блюдо.

Рыбу можно готовить как целиком, так и нарезанной на порционные куски.

Приготовление мясного желе: раздробленные телячьи кости, свиные голяшки, говядину и свиную кожу залить водой и варить на слабом огне 3 часа, время от времени снимая с бульона жир. Добавить уксус, соль, тимьян, лавровый лист, перец и овощи и варить при слабом кипении еще 4 часа.

Процедить и поставить в холодное место. Снять жир, бульон вновь нагреть и произвести осветление: слегка взбить белок, добавить лимонный сок и вылить в бульон. Помешивая, довести до кипения.

Когда оттяжка осядет на дно, процедить бульон через влажную льняную салфетку и перелить в стеклянную посуду.



### Котлеты рыбные рубленые заливные

На 5 порций: 350 г рыбы, 50 г пшеничного хлеба, 70 мл молока или воды, 10 г растительного масла, 2 ст. ложки рыбного бульона, 400 г готового желе (см. с. 28), 100 г зелени и овощей для украшения,  $\frac{1}{4}$  лимона, 150 г соуса хрен с уксусом, перец, соль.

Филе рыбы, хлеб, предварительно вымоченный в воде или молоке пропустить через мясорубку. Из



котлетной массы сформовать котлеты толщиной 5 мм, уложить их в смазанный растительным маслом мелкий сотейник, долить немного рыбного бульона и припускать 10–15 мин. Охладить котлеты, положить их с промежутками в 1 см на противень, украсить фигурками из овощей, кусочками лимона и зеленью, полить небольшим количеством распущенного желе и дать ему застыть, чтобы украшения прочно прикрепились к котлетам.

После этого залить котлеты полузастывшим желе и поставить в холодное место. Когда желе застынет полностью, котлеты вырезать ножом так, чтобы края отреза желе получились гофрированными. На блюдо уложить листья салата, а на них — котлеты. Соус хрен с уксусом подать отдельно.



### Крабы заливные

*На 5 порций: 250 г консервированных или вареных крабов, 100 г моркови, 100 г огурцов, 100 г зеленого горошка, 100 г картофеля, 400 г желе, 200 г соуса хрен с уксусом, 50 г зеленого салата, 50 г зелени.*

В формы для порционных заливных блюд влить немного незастывшего желе. Когда желе застынет, положить кусочки крабов, вареные картофель и морковь, а также свежие огурцы, нарезанные мелкими кубиками, и горошек, затем залить незастывшим желе и поставить в холодное место.

Перед подачей форму опустить на несколько секунд в теплую воду, встряхнуть, чтобы желе отстало от стенок формы, и выложить на блюдо, гарнировать овощами.



в соуснике подать соусы хрен с уксусом или майонез с корнишонами. Так же можно приготовить заливные крабовые палочки и креветки.



### Заливные корзиночки с крабами

*На 15 порций: 1 1/2 стакана пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 1 ст. ложка желатина, 1/2 стакана рыбного бульона, банка майонеза, банка консервированных крабов, зелень петрушки.*

Приготовить сложное тесто из муки, масла и сметаны. Испечь 15 тарталеток, вынуть из формочек, а в формочки налить рыбное желе. Когда желе будет такой консистенции, как яйцо всмятку, положить на дно кусочки крабов, зелень петрушки и окончательно остудить.

Перед подачей крабов смешать с майонезом, положить в выпечные тарталетки, сверху выложить из формочек рыбное желе дном кверху — получатся красивые корзиночки из теста, покрытые прозрачным колпачком. Эту закуску держать на холоде, хорошо застудить.



### Желе из креветок со спаржей

*На 4 порции: 400 г замороженных очищенных креветок, 500 г спаржи, 6 пластинок белого желатина, 1/2 стакана сухого белого вина, 1 яйцо, сваренное вкрутую, укроп.*

Разморозить креветок. Положить желатин в холодную воду и дать ему набухнуть. Сварить спаржу в 2 л подсоленной воды, в течение 20–30 мин, добавив



туда лимонный сок. Затем остудить ее и разрезать на кусочки длиной около 5 см. Отмерить 1,5 стакана отвара спаржи и смешать его с вином, а затем добавить туда желатин. Налить немного желе в 4 формы и покачать, чтобы оно равномерно растеклось по стенкам. Поставить формы в холодильник. Разрезать яйцо на 4 части и положить в каждую форму. Затем положить туда два кусочка спаржи, креветки, укроп, залить желе и поставить в холодильник.



### Авокадо с креветками

*На 4 порции: 2 небольших помидора, 1 пучок базилика, 150 г очищенных отварных креветок, 1 ст. ложка сметаны, острая горчица на кончике ножа, 2 ч. ложки лимонного сока, соль, белый молотый перец, 2 спелых авокадо.*

Помидоры и базилик помыть. Помидоры нарубить очень мелко, удалив плодоножки и зернышки. Листочки базилика мелко нарубить. Креветки слить. Смешать сметану с горчицей, лимонным соком, солью и перцем. Добавить томаты, креветки и базилик. Авокадо разрезать пополам, удалить косточку, вынуть мякоть, мелко нарубить и смешать с креветочным соусом. Еще раз приправить солью и перцем и заполнить приготовленной массой кожуру плодов.

## ЗАКУСКИ ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ



### Ростбиф с тыквенными семечками

*На 4 порции: 200 г ростбифа (или мягкой вареной ветчины), нарезанного тонкими ломтиками, 3 молодые луковицы, 4 редиса, 1 ст. ложка винного уксуса, соль, белый молотый перец, 1 ст. ложка тыквенных семечек, по 1 ст. ложке тыквенного и подсолнечного масла.*

Ломтики ростбифа разложить на 4 большие тарелки. Лук и редис очистить, тщательно вымыть. Лук нарезать тонкими колечками, редис сначала нарезать тонкими кружочками, а затем тоненькой соломкой. Тыквенные семечки обжарить на сухой сковородке на среднем огне, помешивая. Уксус смешать с солью и перцем. Добавить растительное масло. Залить соусом лук, редис и тыквенные семечки и выложить на ломтики ростбифа. Подавать с хлебом.



### Буженина с соусом из тунца

*На 2 порции: 1 банка тунца в собственном соку (80 г), 2 яйца, сваренных вкрутую, 1/2 ч. ложки пасты из анчоусов, 1 ст. ложка маринованных каперсов, 1 ст. ложка лимонного сока, 50 г оливкового масла, 100 г*



кефира, 150 г ломтиков буженины, 4 тонких кружочка лимона, черный молотый перец, соль.

Тунца слить, чтобы приготовить соус. Яйца очистить, выделить желток и отложить его, добавить пасту из анчоусов,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки лимонного сока, смешать все венчиком в пюре. Затем медленно долить оливковое масло. Добавить кефир (при необходимости слить предварительно сыворотку), приправить солью и перцем.

В пластмассовые коробочки укладывать слоями ломтики жаркого и заливать их соусом, верхним слоем должен оказаться соус.

Яичный желток крупно нарубить, посыпать сверху каперсами, украсить кружочками лимона. Перед едой хорошо охладить. Чтобы закуска была вкуснее, дать ей как следует пропитаться.



### Курица холодная под соусом из грецких орехов

2 кг курицы.

Для соуса: 2 ст. ложки сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  стакана измельченного репчатого лука, 4 кусочка черствого белого хлеба, 1 стакан куриного бульона, 2 стакана очищенных и размолотых грецких орехов, 1 ч. ложка соли, красный молотый перец.

Лук обжарить в масле, пока он не размягчится и не приобретет золотистый цвет, пропустить через мясорубку, затем промолоть размоченный в бульоне хлеб.

Размешать, добавив к нему размолотые грецкие орехи, соль, перец. Соус должен по консистенции напоминать майонез. Если он окажется гуще, можно разбавить небольшим количеством куриного бульона. Курицу

отварить, остудить, мясо нарезать тонкими ломтиками. Выложить на блюдо и полить соусом.



### Холодец из цыплят

*2 тушки цыплят, 4 луковицы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 3–4 дольки чеснока, 1 лимон, 1 стакан белого сухого вина, 1 ч. ложка желатина, 7–8 горошин душистого перца, зелень петрушки, соль.*

Тушки цыплят обмыть, разрезать на 4 части, залить 4 л холодной воды, положить лук, морковь, коренья, посолить, добавить перец и варить на очень слабом огне, пока мясо не начнет отделяться от костей. Затем охладить его, нарезать на кусочки, равномерно разложить в одинаковые чашки, украсить фигурно нарезанной морковью и листиками петрушки. Бульон заправить измельченным чесноком, добавить размоченный заранее желатин, вино, довести до кипения, процедить и залить мясо. Поставить на холод. Перед подачей на стол намоченным в теплой воде ножом отделить желе от стенок чашки и выложить на круглое блюдо. Украсить кружками лимона и петрушкой.



### Заливное из белого мяса цыпленка

*1 тушка цыпленка, 3 стакана бульона, 20 г желатина, 2 ст. ложки лимонного сока, коренья, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Сварить в подсоленной воде тушку цыпленка вместе с кореньями и черным перцем. Отделить белое



мясо от костей и нарезать небольшими кусочками. Бульон процедить и заправить соком лимона. Подогреть и растворить в нем желатин, замоченный в холодной воде в течение 1–1 1/2 ч. Кусочки мяса выложить на блюдо, залить бульоном с желатином и охладить.



### Холодец из цыплят и грибов

2 тушки цыплят, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 сваренных вкрутую яйца, 200 г свежих грибов, зелень петрушки, 2 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца, соль.

Обработанные тушки разделить на четыре части, сложить в посуду, добавить очищенные овощи и промытые грибы, залить холодной водой так, чтобы она только покрыла мясо, довести до кипения, посолить, положить лавровый лист и перец горошком. Варить 1 час под крышкой на слабом огне. Выбрать кости и снять кожу, порции мяса разложить в стеклянные салатницы, положить на дно фигурно нарезанные морковь и яйца, листик петрушки, кусочек гриба. Залить процеженным бульоном, охладить. Подать в мисочках.



### Студень из птицы с овощами

1 кг мяса курицы или индейки, 1 1/2 л воды, соль, 4 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1/2 лаврового листа, 3 моркови, 1 луковица или 1 стебель лука-порея, 1 корень петрушки, 1 1/2 ст. ложки же-

*латина, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 стакан отварного гороха, 1 небольшой кочан цветной капусты, измельченная зелень петрушки, уксус, соль.*



Нарезанное мясо положить в холодную воду и довести до кипения. Удалив пену, добавить лук, морковь, корень петрушки, перец, соль и варить на слабом огне до полной готовности. Затем вынуть мясо из бульона, дать ему остыть, нарезать кубиками.

Бульон процедить через ткань. Желатин замочить на 30 мин в холодной воде, затем растворить в горячей воде и проварить вместе с бульоном. Налить немного бульона на дно четырехугольной формы и дать ему застыть. Затем положить мясо, овощи и нарезанные яйца, снова залить бульоном и выставить в холодное место.



### **Куриная грудка с киви и апельсиновым соусом**

*350 г отварной куриной грудки, 3 плода киви, 1 ч. ложка сливочного масла, 250 мл апельсинового сока, 1 ст. ложка коньяка, 1/2 ч. ложки тертой цедры апельсина, сахар, соль по вкусу.*

С куриной грудки снять кожу и нарезать мясо тонкими ломтиками, выложить их на 4 тарелки или большое блюдо веерообразно. С киви счистить тонкий слой кожуры и нарезать их кружками. Положить их тоже веерообразно рядом с ломтиками мяса. В небольшой кастрюле растопить сливочное масло, всыпать в него сахар и дать ему немного раствориться. Постепенно добавлять апельсиновый сок и всыпать апельсиновую цедру. Соус варить на слабом огне, все время помешивая, до тех пор пока он не будет напоминать по консистенции сироп.



Снять апельсиновый соус с плиты, добавить в него коньяк и остудить. Небольшим количеством соуса полить ломтики мяса и киви. Остальной соус подать к мясу отдельно.



### Куриный рулет с шампиньонами

300 г филе курицы, 120 г свежих шампиньонов, 80 г ветчины, 4 яйца, 80 г маринованного красного сладкого перца,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, черный молотый перец, соль.

Для украшения: 1 свежий огурец, 1 помидор, вареная морковь, 1 апельсин, зелень.

Куриное филе промыть под струей холодной воды, обсушить, а затем пропустить через мясорубку. Заправить фарш солью, перцем и тщательно перемешать.

Шампиньоны очистить, вымыть и отварить в подсоленной воде. Откинуть их на дуршлаг и дать стечь воде. Нарезать шампиньоны тонкими ломтиками и добавить в фарш.

Нарезать мелкими кусочками маринованный перец и ветчину и тоже положить в фарш.

Затем влить в фарш молоко, добавить сырые яйца и все хорошо перемешать.

Сформовать полученную массу в рулет и варить до полной готовности в подсоленной воде (15–20 мин). Вынуть, дать остыть, нарезать наискосок ломтиками.

Уложить ломтики рулета в два ряда на середину продолговатого блюда, по бокам выложить «колбаски» из нарезанных тонкими круглыми ломтиками свежих огурцов, по краям разместить кружочки некрупных помидоров (в центр каждого кружочка можно поместить маслину). Украсить «цветками» из стружки отварной



моркови или «цветками» из помидоров, тонкими кружочками апельсина, листиками петрушки.



### Курица, фаршированная мясом

1 курица, 200 г свинины или телятины, 100 г шпика, 1–2 яйца, соль, перец, 1 стебель лука-порея или 1 луковица, 2–3 дольки чеснока, 1 маринованный огурец.

Для желе:  $\frac{1}{2}$  стакана куриного бульона, 1 ч. ложка желатина.

Кожу на спинке курицы разрезать и снять ее с тушки целиком. Кости удалить и сварить из них бульон. Мясо с грудки оставить на филе, остальное мясо смешать с постной свининой (или телятиной) и шпиком и 3–4 раза пропустить через мясорубку с частой решеткой. Фарш смешать со взбитыми яйцами и приправами. Лук и чеснок натереть, смешать с фаршем и небольшим количеством бульона. Кожу курицы нафаршировать, располагая вперемежку с фаршем куски мяса грудки и очищенные ломтики маринованного огурца с удаленными семенами. Можно добавить также куски языка, постной вареной ветчины и куриной печенки. Кожу зашить и обвязать сложенной в несколько рядов марлей. Варить на слабом огне в заправленной солью воде до тех пор, пока мясо не проварится.

Мясо, фарш и овощную смесь можно запекать в продолговатой форме и не зашивая их в кожу. Остывший паштет подать на холодный стол, украсив зеленым салатом, зеленью петрушки или веточками укропа, огурцами, помидорами, редисом и т. п.

Холодный паштет можно покрыть сверху слоем желе. Для этого замоченный в холодной воде желатин варить 30 мин в бульоне и залить им паштет, когда



желе совершенно остынет и начнет густеть. Таким образом, зелень и кусочки овощей останутся под желе.



### Жареная маринованная курица

1 курица, 3–4 ст. ложки сливочного масла, пюре из печеных яблок, зелень лука-порей.

Для маринада: 2 стакана воды, 2 стакана сухого белого вина,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки лимонной кислоты, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин душистого перца, 5 горошин черного перца, 1 ст. ложка сахара, 2 ч. ложки соли.

Приготовить маринад: смешать в кастрюле (эмалированную или стеклянную) с водой указанные для маринада продукты, вскипятить и охладить.

Курицу выпотрошить, промыть, обсушить, разрезать пополам, залить холодным маринадом, поставить на холод.

Через 2 дня вынуть курицу из маринада, обсушить и поджарить на жире в духовке, пока она не зарумянится, добавить маринад, полить курицу образовавшимся соусом и снова ненадолго поставить в духовку.

Остывшую курицу разделить на порционные куски, разложить в тарелки, украсить зеленью лука-порей и пюре из печеных яблок.



### Курица с маслинами



луковиц, 1 небольшой лимон, 1 ч. ложка пшеничной муки,  $\frac{1}{2}$  лаврового листа, томат-пюре, черный или белый молотый перец, соль по вкусу.

Нарезать лук очень тонкими ломтиками и поставить тушить с растительным маслом в небольшом количестве подсоленного кипятка.

Положить куски мяса, влить вино и тушить в закрытой кастрюле на слабом огне.

Когда мясо будет почти готово, добавить вымоченные в теплой воде маслины, разведенную холодной водой муку, немного томата-пюре, несколько горошин перца и лавровый лист.

Продолжать тушить, пока соус не укипит, а мясо не сварится до полной готовности.

Подавать птицу холодной, с тонкими ломтиками лимона без корочки, уложенными по краям блюда.



### Индейка со шпиком

1 кг филе индейки, 60 г сала, 100 г ветчины, 1 небольшая морковь, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 2–3 ст. ложки водки, зелень петрушки и укропа, по 1 ст. ложке пшеничной муки и сливочного масла, душистый перец, соль по вкусу.

Мясо индейки обжарить и нашинковать салом, посыпать солью и варить на слабом огне. В кипящий бульон добавить ветчину, водку, корни петрушки и сельдерея, морковь, репчатый лук, душистый перец, зелень укропа и петрушки.

Сваренную индейку вынуть, бульон тщательно процедить, уварить до густоты, добавить сливочное



масло и разведенную в воде муку. Индейку нарезать и полить получившимся соусом.



### Галантин из индейки

*1 тушка индейки, 300 г телятины, 200 г печени, 200 г свинины, 100 г колбасы, 1/2 батона, 2 соленых огурца, 3 яйца, 1 1/4 стакана бульона из костей и потрохов индейки, соль, перец по вкусу.*

*Для омлета: 4 яйца, 2 белка, 3 ст. ложки молока, 200 г пюре шпината, 50 г томата-пюре.*

Опалить и вымыть индейку, надрезать по спинке от шеи до гузки, снять кожу и осторожно вынуть все кости с внутренностями, надрезав мясо вокруг костей.

Отрезать в первом суставе крылья, вырезать второй сустав, вынуть кости ножек. Все разрезы, кроме спинного, зашить, посолить индейку и разложить ее на салфетке прямоугольным пластом.

Телятину, свинину, печень, размоченную в бульоне и хорошо отжатую булку 3 раза пропустить через мясорубку, добавить 3 яйца, 4 ст. ложки холодной воды и вымешать до получения пышной массы.

Взбить 4 яйца, добавить 3 ст. ложки молока, разделить взбитую массу на 3 части. В одну положить томат-пюре, чтобы смесь получилась розовой, другую окрасить пюре шпината в зеленый цвет, а третью оставить желтой.

Испечь омлеты — каждый отдельно. Остудить их, нарезать крупными кубиками.

Печень индейки сварить в подсоленной воде, нарезать кубиками. Так же нарезать соленые огурцы и колбасу.

На приготовленную индейку положить ровным пластом фарш, на нем разложить красивыми рядами ом-



леты, подбирая по цвету. Салфеткой, на которую была положена индейка, аккуратно соединить края мяса и сшить ниткой. Галантин туго завернуть в салфетку, перевязать суровой ниткой через каждые 3 см, как рулет.

В бульон, приготовленный из костей и потрохов индейки, положить галантин и варить (следить за тем, чтобы он весь был покрыт бульоном) на слабом огне 1 1/2 часа.

Готовое мясо охладить в бульоне, положив на него дощечку с грузом, так чтобы оно целиком было покрыто бульоном.

Охлажденное мясо осторожно вынуть из салфетки, обсушить, нарезать круглыми ломтями, разложить на блюде. Бульон выпарить, чтобы он был более крепким, осветлить, процедить, остудить и залить им галантин. Края блюда украсить листьями зеленого салата.



### Индейка в фольге

*800 г мяса индейки, 1 луковица или 1 стебель лука-порея, 1 ч. ложка тертого корня петрушки, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 ст. ложки сливочного масла, молотый перец, соль по вкусу.*

Мясо нарезать на порционные куски и положить на фольгу. Каждый кусок посыпать приправами, сбрызнуть лимонным соком и положить сверху кусочек масла. Летом можно добавить также свежие помидоры.

Все продукты завернуть в фольгу так, чтобы во время запекания жидкость не вытекла. Завернутые в фольгу куски мяса положить на противень и запекать в духовке при температуре около 200° С в течение 40–50 мин.

Перед тем как вынуть мясо из духовки, следует по-



пробовать иглой, готово ли оно. К столу мясо подать в фольге, с образовавшимся при запекании соусом.



### Холодец из утки

500 г утки, 1–2 дольки чеснока, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ч. ложки желатина, 5–6 маринованных слив, 1 апельсин, зелень, соль.

Тушку промыть, натереть солью с толченым чесноком, положить в гусятницу и, добавив масло, испечь в духовке, время от времени поливая ее соусом. Готовую утку выложить на тарелку. Когда остынет, снять кожу.

В гусятницу влить 3 стакана воды, проварить, снять посуду с плиты, выбрать жир, влить заранее намокший в воде или вине желатин. Мясо разделить на порции, выбрать кости, кусочки выложить на глубокое продолговатое блюдо, залить процеженным бульоном, охладить. Украсить маринованными сливами, дольками апельсина, зеленью.



### Паштет из гуся

2 1/2 кг гуся, 200 г сала, 200 г белого хлеба, 2 моркови, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 100 г грибов, 5–6 яиц, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 2 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца, соль.



и поставить на огонь. После закипания снять пену, положить потроха, сало, лавровый лист, душистый перец и тушить на слабом огне около 30 мин. Печень гуся и сало вынуть, а птицу, добавив соли и специй, продолжать тушить до готовности. Затем отделить мясо от костей, а в бульоне, оставшемся от тушения, размочить подсушенный хлеб. Мясо без кожи, печень, овощи, грибы и отжатую булку трижды пропустить через мясорубку. Соединить массу с яйцами, посолить, поперчить и хорошо вымесить. Смазать маслом две круглые кастрюли, выложив дно нарезанным салом. Три четверти их объема заполнить массой и поместить в духовку на 35–40 мин.

Когда паштет остынет, опрокинуть его на круглое блюдо. К паштету подать любой острый соус.



### Шейка гуся фаршированная

*2 гусиных шейки, 2 ст. ложки гусиного жира, 1 луковица, 2 яйца, 2 ст. ложки пшеничной муки, 3–4 горошины душистого перца, черный молотый перец, соль.*

*Для украшения: 2 помидора, зелень петрушки.*

Шейку гуся отварить на огне, промыть, осторожно снять кожу, стараясь не повредить ее. С одной стороны отверстие зашить белой ниткой, а через другое — заполнить фаршем.

Приготовить фарш. Для этого отдельно отваренную гусиную печень и сваренные вкрутую яйца мелко изрубить, добавить поджаренную на гусином жире пшеничную муку и репчатый лук, перец черный, перец душистый, соль, немного холодного бульона, в котором отваривались шейки. Все хорошо взбить до густоты



некрутого теста и полученной массой заполнить шейку, зашить ее, отварить в бульоне и дать остыть. Затем удалить нитки, нарезать кружками, уложить в тарелку, украсить красными помидорами и зеленью петрушки.



### Паштет из куриной печени

*700 г куриной печени, 1 стакан 20%-ных сливок, 2 ст. ложки коньяка, 2 ст. ложки измельченного репчатого лука, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Печень вымыть, очистить, залить водой и довести до кипения. Варить на слабом огне до готовности (примерно 10 мин). Затем протереть, соединить со сливками, приправить солью и перцем, добавить коньяк и натертый репчатый лук, тщательно вымешать и, если нужно, досолить. Выложить в форму, поставить на 4 часа в холодильник. Подать на тонко нарезанных, слегка поджаренных ломтиках белого хлеба.



### Майонез из гичи

*5 белых куропаток, 2 стакана майонеза, 20 г желатина, 2 ч. ложки сахара.*

Зажарить куропаток до полной готовности, остудить, снять все мясо с костей и нарезать небольшими кусочками. Желатин растворить в  $\frac{1}{4}$  стакана холодного бульона до жидкого состояния и смешать с  $1\frac{1}{2}$  стакана готового майонеза, прибавив в него 2 ч. ложки сахара. Когда





майонез загустеет, часть его смешать с нарезанной дичью так, чтобы получилась густая масса. Из этой массы с помощью столовой ложки сформовать шарики в виде яиц. Сверху каждый шарик залить остатками майонеза. Подавать шарики можно на овощном салате.



### **Маринованная гичь**

*10 тушек перепелов, 100 г сливочного масла.*

*Для маринада: 1/3 стакана воды, 1 стакан уксуса, 1 стакан красного столового вина, 1 луковица, 100 г сахара, 1–2 лавровых листа, 5 горошин душистого перца, соль.*

*Для украшения: листья салата, красная капуста.*

Отварить измельченный лук с добавлением перца, лаврового листа, сахара и соли. Снять с огня, влить уксус и вино, охладить. Холодным маринадом залить обжаренных в масле перепелов. Через трое суток вынуть из маринада, обсушить, положить на блюдо, покрытое листьями салата, вокруг разложить измельченную отварную красную капусту, которую за сутки до этого залить маринадом, состоящим из равных частей воды и уксуса, добавить сахар, чтобы капуста стала кисло-сладкой на вкус.



### **Закуска из пулярки по-французски**

*2 тушки пулярки примерно по 1 кг, 1 морковь, 2 луковицы, 12 головок лука-севка, 2 ст. ложки измельченного лука-резанца, 1 стебель кочанного сельдерея, 1 пучок зелени петрушки и тимьяна, 1 лимон, 1 1/2 л куриного*



бульона, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, черный молотый перец, соль по вкусу.

Из всех частей мяса птицы вынуть кости, за исключением окорочков, кости разрубить на крупные части. Мясо птицы и кости обжарить в растительном и сливочном масле, пока они не зарумянятся. Овощи мелко нарезать и обжарить вместе с мясом птицы и костями. Добавить в уксус 250 мл воды, травы (сельдерей, петрушка, тимьян), соль и молотый перец. Потушить 25 мин. Затем мясо птицы вынуть и уварить жидкость до  $\frac{1}{3}$  всего количества, налить бульон от варки птицы и кипятить 30 мин. Бульон процедить и остудить. Муку развести 750 мл воды, добавить соль, лимонный сок и довести до кипения. Потушить в этом соусе в течение 8 мин репчатый лук, затем поставить его в холодное место. Бульон обезжирить. Куски пулярки и очищенный лук-севок разложить на блюде. Через каждые 30 мин покрывать мясо и лук слоем желе и ставить в холодильник для застывания. Посыпать блюдо луком-резанцем.

## СОУСЫ



### Голландский соус

*Для соуса: 80 г сливочного масла, 4 желтка, 1 стакан мясного бульона, 1 стакан белого сухого вина, 1 лимон, соль по вкусу.*

Приготовление соуса: масло и желтки растереть в однородную массу, поставить в посуде в сосуд с горячей водой и, продолжая взбивать на пару, тонкой струйкой вливать горячий бульон, смешанный с вином. Когда соус загустеет, добавить по вкусу лимонный сок и соль и сейчас же залить соусом помидоры с яйцами.



### Соус хрен с уксусом (вариант 1)

*300 г корня хрена, 250 мл 9%-ного уксуса, 450 мл воды, 2 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки соли.*

Хрен тщательно промыть, очистить, протереть на мелкой терке, положить в эмалированную кастрюльку или миску, залить крутым кипятком, закрыть посуду крышкой. Когда хрен остынет (приблизительно через  $1\frac{1}{2}$ —1 час), добавить уксус, соль, сахар и размешать. По желанию уксус можно заменить соком лимона. Увявший



хрен перед очисткой следует замочить на 10–12 часов в холодной воде, сменив ее 2–3 раза.



### Соус хрен с уксусом (вариант 2)

Свежий хрен очистить, промыть, натереть на мелкой терке, залить уксусом так, чтобы хрен был покрыт. Оставить на 6–8 ч, после чего прибавить по вкусу соль и сахар.



### Соус майонез с корнишонами

Корнишоны или другие мелкие соленые огурчики (100 г) очистить от кожицы и семян, нарезать мелкими кубиками, слегка отжать и положить в готовый майонез (1,5 банки). Добавить 1 ст. ложку любогопряного соуса (кетчупа), желательно содержащего яблочное пюре, и перемешать до получения однородной массы.



### Соус из хрена

1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки натертого хрена,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, по 2 ст. ложки уксуса и сливочного масла.

1 ст. ложку муки слека поджарить с таким же количеством масла, развести 1 стаканом горячего бульона, полученного при варке мясных продуктов, добавить сметану и варить на слабом огне 5–10 мин. Одновременно подготовить хрен: в маленькую кастрюлю или на сковороду  
**60** положить по 2 ст. ложки сливочного масла и тер-



того хрена и слегка прожарить. Затем влить 1–2 ст. ложки (в зависимости от крепости) уксуса и такое же количество воды или бульона, прибавить 1 лавровый лист, 5–8 горошин черного перца или ( $\frac{1}{10}$  часть одного стручкового) и поставить на огонь, чтобы выпарить жидкость. Проваренный хрен положить в приготовленный соус, прокипятить и, сняв с огня, посолить, прибавить кусочек масла и размешать.



### Соус шофруа

*Для соуса шофруа: 50 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 2 стакана бульона,  $\frac{1}{2}$  стакана белого столового вина, 1 ст. ложка желатина.*

Масло растереть с мукой на горячей сковороде, не давая зарумяниться, посолить и разбавить рыбным бульоном, снять сковороду с плиты; хорошо растертую смесь поставить на огонь и, непрерывно помешивая, дать вскипеть; затем разбавить вином, влить разжиженный желатин, еще раз все прогреть, чтобы желатин хорошо размешался в соусе. Дать остыть до консистенции сметаны.



### Соус бешамель

*2,5–3 стакана молока, 3 ст. ложки (без верха) пшеничной муки, 3–4 ст. ложки сливочного масла, 2 сырых желтка, соль.*

Белую пассеровку, приготовленную из муки и масла, постепенно развести молоком, непрерывно быстро помешивая во избежание образования комков. Соус



посолить и варить 6–7 мин при слабом кипении. По желанию можно заправить 2 желтками.



### **Соус из горчицы с каперсами**

*2 сваренных вкрутую яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 ст. ложки горчицы, 3–4 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка мелких каперсов, 1/2 ч. ложки сахара.*

Желтки сваренных вкрутую яиц протереть и добела растереть с горчицей, сахаром, солью, постепенно прибавляя растительное масло, затем развести уксусом. В готовый соус положить каперсы и рубленые яичные белки.



### **Соус майонез с желе**

Сварить рыбный бульон. Размочить в холодной воде желатин, заправить им горячий бульон, прогреть, а затем процедить. Поставить на холод. В полужастывший бульон добавить майонез и взбить до образования пены. Охладить.



### **Салатная заправка**

*2 ст. ложки уксуса, 5 ст. ложек растительного масла, 1/2 ч. ложки сахарной пудры, черный молотый перец, соль.*

Уксус тщательно смешать с солью, черным молотым перцем, сахаром и маслом непосредственно перед заправкой салата.

# СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i> . . . . .	3
Овощные закуски . . . . .	5
Грибные закуски . . . . .	16
Закуски из яиц . . . . .	20
Закуски из рыбы и морепродуктов . . . . .	22
Закуски из мяса и птицы . . . . .	43
Соусы . . . . .	59

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Художественный редактор А. Г. Лютиков  
Технический редактор К. В. Силаева  
Редактор Е. А. Адаменко  
Корректор И. Г. Иванова  
Художник А. Ю. Котова

ООО «Издательство «Терция»  
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н  
E-mail: [tercia@qhome.ru](mailto:tercia@qhome.ru)

ООО «Издательство «Эксмо»  
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

**Оптовая торговля книгами «Эксмо»:**  
ООО «ТД «Эксмо», 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.  
E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями** обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»  
E-mail: [foreignseller@eksmo-sale.ru](mailto:foreignseller@eksmo-sale.ru)

**International Sales:** For Foreign wholesale orders, please contact International Sales  
Department at [foreignseller@eksmo-sale.ru](mailto:foreignseller@eksmo-sale.ru)

**По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении** обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: [project@eksmo-sale.ru](mailto:project@eksmo-sale.ru)

**Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:** Компания «Канц-Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: [kanc@eksmo-sale.ru](mailto:kanc@eksmo-sale.ru), сайт: [www.kanc-eksmo.ru](http://www.kanc-eksmo.ru)

**Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:**

**В Санкт-Петербурге:** ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Подписано в печать 22.08.2007. Формат 70×100 <sup>1</sup>/<sub>32</sub>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.

Тираж 7000 экз. Заказ №5935

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»  
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14



**www.infanata.org**

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления только на локальном компьютере! Скачав файл, вы берёте на себя полную ответственность за его дальнейшее использование и распространение. Начиная загрузку, вы подтверждаете своё согласие с данными утверждениями! Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах, и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! По вопросам приобретения печатной или электронной версии данной книги обращайтесь непосредственно к законным издателям, их представителям, либо в соответствующие организации торговли!

**www.infanata.org**