

НОВОГОДНИЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

50
рецептов



НОВОГОДНИЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ



Москва
2014



Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*,
преподавателя графического дизайна
Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*
Оформление переплета *А. Марычева*

П 99 **50** рецептов. Новогодний праздничный стол. — Москва : Эксмо, 2014. — 48 с. : ил.

ISBN 978-5-699-75049-8

Перед вами книга из кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, тыква, дыня и арбуз, огурцы и помидоры, грибы, блюда из птицы, рыбы, мяса, блюда грузинской, осетинской, абхазской и украинской кухни, выпечка, торты и пирожные по ГОСТу, праздничные блюда, блины, блюда с субпродуктами, рецепты шашлыков и пловов, блюда в мультиварке, рецепты домашнего хлеба, салаты. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642

ББК 36.997

ISBN 978-5-699-75049-8

© ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ

Новогодний праздничный стол

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *А. Марычев*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *В. Никитина, С. Пяташ*

В оформлении обложки использована фотография: Elena Schweitzer/ Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8(727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 19.09.2014. Формат 70×100¹/₁₆. Гарнитура «NewBaskerville».

Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89. Тираж экз. Заказ №

ISBN 978-5-699-75049-8



9 785699 750498 >



Содержание

Салаты и закуски

Салат-коктейль из крабовых палочек	4
Салат с курицей, карри и ананасом	5
Очень нежный «Оливье»	6
Салат из печени трески и фруктов	7
Салат с копченой курицей, кукурузой и ананасами	8
Руляда из пылят	9
Сырный рулет с зеленью, маринованными огурцами и маслинами	10
Рулет из лаваша с пикантной творожной начинкой	11
Оригинальные свекольные рулетики	12
Семга, запеченная со сливочным сыром, креветками и виноградом	12
Королевские креветки в беконе	13
Жареный сыр	13
Корзинки из сыра с грибной икрой, креветками и кальмаром	14



Крылышки цыплят «Бон-бон»	15
Индейка в баклажане с апельсинами и болгарским перцем	16
Свинина с баклажаном и шпинатом	17
Открытки из свинины с ветчиной и сыром	18

Горячее

Зразы из говядины со шпиком, зеленью и чесноком	19
Мясные гнезда из филе птицы с овощами	20
Цыпленок по-царски	21
Индейка с миндалем, изюмом и пряными специями	22
Рождественская утка с апельсинами	22
Фаршированная индейка	23
Холодец	23
Утка, фаршированная яблоками, грушами и сухофруктами	24
Утиная грудка в картофельной шубке на яблоках с пряным соусом	25
Свиное филе по-креольски в апельсиновом маринаде	26
Грудинка, запеченная с потрошками, грибами и луком	27
Горшочки из говядины с грибами в сметане	28
Рулет из карпа с луком, грибами и шпинатом в слойке	29
Филе тресковых с зеленью в беконе	30
Форель, фаршированная креветками и шампиньонами в сливочном соусе	31
Утка, запеченная в глазури	32
Семга под винно-имбирным соусом	33
Говядина, тушенная по-русски	34
Курица фаршированная	35
Рагу из куриных потрошков	36
Рыба, запеченная с грибами и картофелем	37

Десерты

Яблочный самбук	38
Апельсиновый десерт	39
Шоколадная елочка	40
Пряничный домик	41
Миндальные звезды	42
Шведское рождественское печенье «Пеппаркокур»	42
Эльзасское рождественское печенье	43
Немецкие рождественские пряники «Лебкхен»	43
Пряничные человечки	44
Печенье «Снежинки»	45
Шоколадные пряники	46
Заварные пряники «Ароматные»	47



Салат-коктейль из крабовых палочек

1. Мелко нашинковать капусту.
2. Нарезать тонкой соломкой крабовые палочки, яйцо натереть на терке.
3. Выложить в бокалы капусту с кукурузой. Сверху посыпать яичной крошкой.
4. Полить яичную крошку майонезом и выложить на них крабовые палочки.
4. При подаче оформить веточками зелени и оливками.

Состав:

120 г крабовых палочек
1 вареное яйцо
60 г белокочанной капусты
60 г консервированной кукурузы
4 оливки
3 ст. л. майонеза
Зелень петрушки для оформления

Время приготовления: 25 мин

Количество порций: 4



Салат с курицей, карри и ананасом

Состав:

1 куриная грудка
1 свежий ананас
1 зеленое яблоко
1 стебель сельдерея
1 ч. л. порошка карри
50 г сливочного масла
Лимонный сок
Майонез
Соль и черный молотый
перец по вкусу

1. Куриное филе натереть порошком карри, солью и перцем, обжарить на сливочном масле.

2. Сбрызнуть яблоки лимонным соком и нарезать соломкой. Сельдерей, ананас и остывшую курицу также нарезать соломкой.

3. Заправить салат майонезом.

Курица и карри – классическое сочетание. Добавьте к нему ананас, яблоко и сельдерей – и получите полезное блюдо.

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Очень нежный «Оливье»

1. Картофель, яблоко, курицу и огурцы нарезать кубиками.
2. Горошек сварить в кипящей воде до мягкости (5 мин) и сразу обдать холодной водой, чтобы он сохранил цвет. Яйца сварить, разрезать на половинки.
3. Смешать все подготовленные ингредиенты, немного посолить и заправить майонезом.

Состав:

1 свежий огурец
1 маринованный огурец
3 вареные картофелины
1 яблоко
300 г замороженного горошка
400 г вареного куриного филе
10 перепелиных яиц
Майонез
Соль

Время приготовления: 30 мин

Количество порций: 4



Салат из печени трески и фруктов

Состав:

180 г печени трески
1 груша
1 красный грейпфрут
1 яблоко
1 средний огурец
6–8 перепелиных яиц
Пучок микс-салата либо
ромен-салата
Соль – по вкусу

Заправка:

100 г майонеза
5 колец
консервированного
ананаса
1/4 стручка свежего
перца чили

1. Вымыть салат, тщательно обсушить. На мокрых листьях заправка не держится. Нашинковать довольно крупно.
2. Нарезать огурец брусочками толщиной 0,5 см. При желании можно снять кожуру.
3. Очистить от кожуры яблоко и грушу, нарезать дольками или брусочками.
4. Срезать с грейпфрута кожуру вместе с белой частью.
5. Вырезать мякоть из пленок.
6. Для заправки нарезать мелкими кубиками ананас. При возможности заменить консервированный ананас свежим.
7. Смешать майонез с мелко нарезанным перцем чили и ананасом.
8. На салатные листья выложить заправку, поверх нее фрукты, кусочки печени и половинки отварных перепелиных яиц.

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 3



Салат с копченой курицей, кукурузой и ананасами

1. Приготовить заправку: смешать майонез с яблоком, очищенным от кожуры и семян и измельченным на мелкой терке.

2. Отварить морковь в течение 20 мин до полной готовности (должна быть мягкой при прокалывании ножом). Очистить морковь от кожуры, нарезать маленькими кубиками (0,5–0,8 см).

3. Отварить яйца вкрутую в подсоленной воде в течение 7 мин после закипания. Немедленно охладить под струей проточной воды.

4. Нарезать ананас и огурец мелкими кубиками.

5. Очистить куриную грудку от кожи, нарезать мелкими кубиками.

6. Смешать компоненты салата с заправкой. Выложить через кольцо, сверху украсить тертым на мелкой терке яйцом, посыпать кедровыми орешками.

Состав:

100 г копченой куриной грудки без кожи
20–30 г консервированного ананаса
20–30 г консервированной кукурузы
1 свежий короткоплодный огурец весом до 100 г
1 средняя морковь (около 80 г)
2 яйца
3 ч. л. кедровых орешков
Соль

Заправка:

50–100 г майонеза в зависимости от густоты
1/2 маленького яблока

Время приготовления: 15–20 мин
+ 30 мин на варку овощей
Количество порций: 2–3

