

ЮЛИЯ ВЫСОЦКАЯ

Новогоднее меню



УДК 641\642
ББК 36.997
В93

Дизайн макета: И. Борисова

Фотосъемка блюд и стилистика фуд-фотографа Славы Позднякова,
ассистент фотографа Наталья Жоган
Фото на обложке: Михаил Королев
Фото: Corbis, Per Magnus Persson/Corbis
Shutterstock.com (используется по лицензии Shutterstock.com)

Высоцкая Ю.
В 93 Новогоднее меню / Юлия Высоцкая. – М. : Эксмо, 2012. – 64 с. :
ил. – (Едим Дома).

ISBN 978-5-699-60945-1

Этот сборник рецептов из телепрограммы «Едим Дома!» посвящен всеми любимым Новому году и Рождеству. Юлия Высоцкая рассказывает о том, как заранее подготовиться к праздникам, чтобы не потратить все силы у плиты и к приходу гостей выглядеть красивой и жизнерадостной, а также делится рецептами блюд, которые она готовит на Новый год и Рождество для своих гостей и близких. Вы узнаете, как приготовить настоящий салат «Цезарь», как удивить гостей, подав традиционный салат оливье в эклерах, как запечь перепелок с виски и мармеладом и многое другое!

УДК 641\642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-60945-1

© ЗАО «Едим дома!», 2012
© Высоцкая Ю., 2012
© Поздняков В.Е., фото, 2012
© Издательство «Эксмо», 2012

МЕНЮ 1

Салат из перца с фетой и помидорами

12

Телятина под соусом из тунца
(Vitello tonnato)

14

Лимонное ризотто

16

Перепелки с виски
и мармеладом

18

Ягодное суфле

20

МЕНЮ 3

Чизкейк «Три сыра»

40

Настоящий «Цезарь»

42

Семга, маринованная в джине
с можжевельником

44

Рождественский гусь
с яблочным пюре

46

Орехово-кофейный торт «Идеал»

48



СОДЕРЖАНИЕ



МЕНЮ 2

Салат оливье с домашним
майонезом

26

Чечевица с травами и беконом

28

Перец, фаршированный творогом
и голубым сыром

30

Кролик с черносливом

32

Эклеры

34

МЕНЮ 4

Тосты с вареньем и паштетом
из куриной печени

54

Фокачча с вялеными помидорами

56

Молодой картофель с пармезаном

58

Баранина с чесноком и розмарином

60

Лимонная кассата с миндалем
и фисташками

62

Салат из перца с фетой и помидорами

250 г помидоров черри
100 г сыра фета, нарезанного
небольшими кубиками
1 красный сладкий перец
1 желтый сладкий перец
небольшой пучок свежего тимьяна
1 зубчик чеснока
4 ст. ложки оливкового масла
2 ст. ложки бальзамического уксуса
2 ст. ложки сухих прованских трав
1 1/2 ч. ложки куркумы
1 ч. ложка сладкого молотого
красного перца
10 горошин черного перца
щепотка морской соли

1. Сладкий перец обжарить на гриле или запечь в духовке, затем положить на несколько минут в пластиковый пакет. Когда перец пропотеет, снять кожицу, вынуть сердцевину вместе с семенами и нарезать мякоть длинными полосками.
2. Помидоры черри разрезать пополам.
3. Куркуму перемешать с молотым красным перцем.
4. Половину кубиков сыра обвалять в куркуме и перце, а вторую половину — в прованских травах.
5. Черный перец, щепотку соли и половину тимьяна растолочь в ступке, добавить оливковое масло и бальзамический уксус. Все перемешать и разделить заправку пополам.
6. Чеснок почистить, продавить чеснокодавкой или очень мелко нарезать и добавить его в половину заправки.
7. В заправке с чесноком обвалять сладкий перец, а во второй части заправки — половинки помидоров.
8. В широкие прозрачные стаканы выложить понемногу перца, затем добавить по несколько половинок помидоров, сверху разноцветные кубики сыра, украсить веточками тимьяна.

Заправке нужно дать немного настояться, чтобы она получилась более однородной. Вместо сладкого перца кубики сыра можно обвалять в смеси острого перца и куркумы.





Телятина под соусом из тунца (Vitello tonnato)

500 г вареной телятины

150 г консервированного тунца

несколько анчоусов

горсть каперсов

небольшой пучок кинзы

домашний майонез

**щепотка свежемолотого черного
перца**

щепотка морской соли

1. Телятину нарезать очень тонко, 2 мм толщиной (острый нож незаменим в этом деле).
2. Тунец и анчоусы измельчить.
3. Кинзу мелко порубить.
4. Сделать соус: приготовить домашний майонез, добавить каперсы, тунец и анчоусы. Посолить и поперчить по вкусу.
5. Выложить мясо в один слой на блюдо, полить сверху соусом и присыпать зеленью кинзы.

Знаменитое итальянское
Vitello tonnato!

Мясо должно быть
отварено заранее
и охлаждено, кто-то
сильный должен
хорошо заточить
ножи, а кто-то
предусмотрительный —
купить белого вина
(и не забыть его
охладить)!



