для дома, для семьи

встречаем Новый год и Рождество

лучшие рецепты для праздничного стола

Встречаем Новый год и Рождество: Лучшие рецепты для праздничного стола

«РИПОЛ Классик»

2008

Встречаем Новый год и Рождество: Лучшие рецепты для праздничного стола / «РИПОЛ Классик», 2008

ISBN 978-5-425-01772-7

Какой праздник без застолья? В настоящем издании собраны лучшие рецепты салатов, закусок, горячих блюд, тортов и пирожных. Среди них вы наверняка найдете те, которые понравятся вашим гостям.

ISBN 978-5-425-01772-7

, 2008

© РИПОЛ Классик, 2008

Содержание

ВВЕДЕНИЕ 6
1. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ 7
Салат из картофеля с шампиньонами 7
Салат «Пикантный» 8
Салат из осетрины с овощами 9
Салат «Деликатесный» 10
Салат из курицы с экзотическими фруктами 11
Салат «Восточный» 12
Салат из стручкового перца 13
Салат из фасоли и ветчины 14
Салат из судака 15
Салат из семги 16
Салат из буженины 17
Салат из картофеля и шампиньонов 18
Салат «Изумление» 19
Салат из креветок и зеленого горошка 20
Салат «Неженка» 21
Салат «Виктория» 22
Салат из маринованных грибов 23
Салат «Итальянский» 24
Салат из фасоли, яблок и свеклы 25
Конец ознакомительного фрагмента. 26

А. Г. Красичкова
Встречаем Новый год и Рождество. Лучшие рецепты для праздничного стола

ВВЕДЕНИЕ

Никто не будет возражать, услышав, что Новый год – самый любимый русским народом праздник. Традиционно его отмечают в большой и шумной компании друзей. Рождество, по сравнению с ним, праздник семейный.

Как бы то ни было, ни Новый год, ни Рождество трудно представить без празднично оформленного стола, уставленного изысканными кушаньями. Если вы хотите, чтобы праздник действительно удался, побалуйте в этот день себя и своих близких пикантными салатами, оригинальными закусками, вкуснейшими горячими блюдами, а на десерт обязательно испеките торт или пирожные.

В этой книге вы найдете рецепты блюд, для приготовления которых используются самые различные ингредиенты: мясо, птица, речная и морская рыба, морепродукты, яйца, свежие и консервированные овощи и фрукты, сыр и т. д.

Из всего разнообразия рецептов вы сможете выбрать наиболее подходящие вам по вкусу. Многие из них можно приготовить заранее, чтобы накануне праздника успеть отдохнуть, заняться собой, успеть украсить дом.

1. САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат из картофеля с шампиньонами

Ингредиенты: 500 г картофеля, 600 г свежих шампиньонов, 200 г лука-порея, 50 г маслин без косточек, 50 г грецких орехов, 8 столовых ложек оливкового масла, 2–3 столовые ложки винного уксуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель помойте, отварите в кожуре, остудите, очистите и нарежьте дольками.

Лук-порей нарежьте полукольцами, маслины разрежьте пополам, орехи мелко порубите. Шампиньоны промойте, разрежьте пополам и потушите в 4 ложках оливкового масла в течение 5 минут, затем добавьте лук-порей и готовьте еще 10 минут.

Остудите и перемешайте с картофелем, маслинами и орехами. Оставшееся масло смешайте с уксусом, добавьте соль, перец. Приготовленной заправкой полейте салат, осторожно перемешайте, выложите горкой в салатницу и подайте к столу.

Салат «Пикантный»

Ингредиенты: 150 г риса, 4 помидора, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 1 лимон, 1 пучок петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Рис промойте, отварите в подсоленной воде и откиньте на сито. Помидоры вымойте, обдайте кипятком, снимите кожицу и нарежьте кубиками. Лук почистите, помойте и нарежьте кубиками. Петрушку мелко порубите.

Смешайте рис, овощи и зелень, переложите в салатник. Выжмите в миску сок 0,5 лимона (оставшуюся половину нарежьте кружочками), добавьте масло, посолите и поперчите. Хорошо перемешайте, полейте получившейся заправкой салат, украсьте кружочками лимона и подайте к столу.

Салат из осетрины с овощами

Ингредиенты: 300 г осетрины, 400 г картофеля, 100 г огурцов, 100 г яблок, 100 г помидоров, 50 г зеленого салата, 250 г майонеза, 1 вареное яйцо, соль и сахар по вкусу.

Способ приготовления

Подготовленную осетрину отварите в подсоленной воде, охладите и нарежьте ломтиками. Картофель отварите в кожуре, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Огурцы, помидоры, яблоки помойте и нарежьте небольшими кусочками.

Смешайте все ингредиенты, добавьте майонез, соль и сахар, осторожно перемешайте.

Промытые листья зеленого салата выложите на блюдо, на них горкой салат, украсьте очищенным и нарезанным дольками яйцом и подайте к столу.

Салат «Деликатесный»

Ингредиенты: 500 г отварного говяжьего языка, 500 г картофеля, 3 моркови, 2 яйца, 1–2 стручка сладкого перца, 1 соленый огурец, 1 корень сельдерея, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 3–4 столовые ложки растительного масла, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления Картофель, морковь и корень сельдерея вымойте и отварите в подсоленной воде. После того как овощи остынут, очистите их, нарежьте кубиками и добавьте очищенный нарезанный огурец. Овощи заправьте растительным маслом (2 столовые ложки), смешанным с уксусом (1 столовая ложка), перцем и солью.

После этого нарежьте ломтиками отварной язык и уложите на середину блюда так, чтобы один ломтик покрывал до половины другой, затем полейте оставшимся уксусом, смешанным с растительным маслом, и выложите по кругу приготовленную овощную смесь.

Сверху салат посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки, украсьте сладким перцем, нарезанным крупными полосками, и подайте к столу.

Салат из курицы с экзотическими фруктами

Ингредиенты: 500 г куриного филе, 200 мл растительного масла, 3 апельсина, 3 киви, 1 яичный желток, 3 столовые ложки сливочного йогурта, 2 столовые ложки апельсинового сока, 1 столовая ложка измельченного зеленого лука, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Куриное филе промойте, посолите и поперчите, затем обжарьте на сковороде в растительном масле (100 мл) до появления золотистой корочки, после этого накройте сковороду крышкой и тушите 15 минут.

Апельсины очистите, разделите на дольки и снимите с каждой кожицу. Киви очистите и нарежьте кружочками.

Яичный желток взбейте с солью, перцем и апельсиновым соком, перемешайте, продолжая взбивать, постепенно добавьте оставшееся растительное масло, потом положите йогурт и лук.

Готовое филе нарежьте полосками, смешайте с апельсинами и киви, выложите в салатник и полейте приготовленной заправкой. Салат аккуратно перемешайте и подайте к столу.

Салат «Восточный»

Ингредиенты: 300 г тофу (соевого творога), 150 г ростков сои, 100 г зеленого салата, 50 г щавеля, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки измельченной зелени петрушки, 2 столовые ложки крахмала, 2 столовые ложки лимонного сока; для заправки – 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка фруктового уксуса, 1 столовая ложка меда, 1 чайная ложка горчицы, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Соевый творог нарежьте ломтиками, обваляйте в крахмале, обжарьте на сковороде в растительном масле до появления корочки, затем выложите на блюдо, полейте лимонным соком, посолите и поперчите.

Ростки сои обдайте кипятком, а затем облейте холодной водой, салат и щавель вымойте, нарежьте, перемешайте с соевыми ростками и выложите на блюдо.

Из растительного масла, уксуса, горчицы, меда, соли и перца приготовьте маринад и полейте им салат. Дайте настояться в прохладном месте в течение 30–40 минут, затем аккуратно перемешайте, посыпьте салат зеленью петрушки и подайте к столу.

Салат из стручкового перца

Ингредиенты: 300 г стручкового сладкого перца, 2 яблока, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатного соуса, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Из стручков перца выньте сердцевину, стручки залейте кипятком, выньте, остудите, снимите кожицу, нарежьте брусочками и посолите. Яблоки очистите, вырежьте сердцевину, натрите на крупной терке, смешайте с перцем. Чеснок и лук очистите. Измельчите, смешайте с томатным соусом и растительным маслом. Приготовленным соусом полейте салат и перемешайте. Переложите в салатник, посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки и подайте к столу.

Салат из фасоли и ветчины

Ингредиенты: 200 г фасоли, 150–200 г копченой ветчины, 200 г сметаны, 2 вареных яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка горчицы, уксус, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль помойте, замочите на 4 часа, отварите в несоленой воде, слейте отвар и охладите. Добавьте нарезанную небольшими кусочками копченую ветчину (небольшое количество оставьте для украшения). Сметану смешайте с растительным маслом, горчицей, солью, сахаром и уксусом, приготовленным соусом залейте салат.

Яйца очистите, разрежьте пополам, выньте желтки и вместо них начините половинки белков мелко нарезанной ветчиной. Приготовленными таким образом половинками яйца украсьте салат и подайте его к столу.

Салат из судака

Ингредиенты: 400 г филе судака, 300 г картофеля, 2 яблока, 2 помидора, 1–2 огурца, 1 вареное яйцо, 1 пучок зеленого салата, 250 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе судака промойте, отварите в подсоленной воде, остудите, не вынимая из бульона. Картофель отварите в кожуре. Нарежьте ломтиками вареную рыбу, очищенный отварной картофель, помидоры, очищенные огурцы и яблоки, нарежьте крупными полосками зеленый салат. Затем посолите, добавьте сахар, полейте майонезом и осторожно перемешайте. Приготовленный салат уложите горкой в салатницу и украсьте очищенными и нарезанными дольками яйцами.

Салат из семги

Ингредиенты: 400 г филе семги, 400 г картофеля, 2 яблока, 2 помидора, 2 огурца, 1 вареное яйцо, 50 г зеленого салата, 250 г майонеза, соль по вкусу.

Способ приготовления

Филе семги промойте, отварите в подсоленной воде, остудите. Нарежьте ломтиками вареную рыбу, очищенный отварной картофель, 1 помидор, очищенные огурцы и яблоки, нарежьте полосками салат. Посолите, добавьте майонез и осторожно перемешайте. Приготовленный салат уложите горкой в салатник, украсьте нарезанным кружочками помидором и очищенным и нарезанным дольками яйцом.

Салат из буженины

Ингредиенты: 100 г буженины, 100 г картофеля, 100 г майонеза, 1–2 небольших маринованных огурца, 2 столовые ложки маринованных грибов, 1 луковица, 3–4 ядра грецких орехов, 1 столовая ложка измельченной брынзы, 1 столовая ложка лимонного сока, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Буженину, предварительно отваренный и очищенный картофель, грибы, брынзу, огурцы и лук нарежьте мелкими кубиками, сложите в миску. Затем сбрызните все лимонным соком, добавьте размолотые ядра грецких орехов, посолите, посыпьте перцем, заправьте майонезом и осторожно перемешайте. Салат выложите горкой в салатницу, украсьте веточками петрушки и подайте к столу.

Салат из картофеля и шампиньонов

Ингредиенты: 200 г картофеля, 150 г шампиньонов, 50 г ветчины, 30 г сливочного масла, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 1 яйцо, 1 столовая ложка майонеза, 1 чайная ложка лимонного сока, зелень петрушки, сахар, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель помойте, отварите в кожуре, остудите, очистите и нарежьте мелкими кубиками. Шампиньоны промойте, разрежьте на 4 части и потушите на сковороде в сливочном масле. Затем все смешайте и добавьте нарезанную кубиками ветчину, зеленый горошек и заправьте соусом.

Для его приготовления смешайте майонез, соль, сахар и лимонный сок. Салат выложите горкой в салатницу, украсьте четвертинками сваренного вкрутую яйца, измельченной зеленью петрушки и подайте к столу.

Салат «Изумление»

Ингредиенты: 150 г филе цыпленка, 150 г сельдерея, 150 г грибов, 150 г майонеза, 50 г сыра, 30 г сливочного масла, 1 большой помидор, 1 чайная ложка каперсов, зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промойте и отварите в подсоленной воде. Филе цыпленка промойте и обжарьте в сливочном масле. Нарежьте соломкой филе цыпленка и грибы. Мелко порубите сельдерей. Сыр натрите на терке. Осторожно перемешайте все компоненты. Добавьте каперсы, заправьте майонезом и посолите. Еще раз хорошо перемешайте.

Готовый салат украсьте нарезанным ломтиками помидором, веточками петрушки и укропа и подайте к столу.

Салат из креветок и зеленого горошка

Ингредиенты: 400 г креветок, 400 г вареного картофеля, 200 г консервированного зеленого горошка, 150 г майонеза, 1 вареное яйцо, 1 столовая ложка лимонного сока, листья зеленого салата, соль по вкусу.

Способ приготовления

Отварите креветки, очистите их от панциря, сбрызните лимонным соком. Вареный картофель и сваренное вкрутую яйцо нарежьте ломтиками, добавьте зеленый горошек и подготовленные креветки (часть их оставьте для украшения). Заправьте майонезом и солью, осторожно перемешайте, выложите в салатницу, украсьте листьями зеленого салата и креветками.

Салат «Неженка»

Ингредиенты: 200 г отварного или жареного куриного мяса, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка кефира или сметаны, 1 столовая ложка концентрированного молока, сок половины лимона, 1 пучок петрушки, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Петрушку мелко нарубите (несколько веточек оставьте для украшения). Для приготовления соуса зелень, майонез, кефир, молоко, лимонный сок, соль и сахар хорошо перемешайте. Мясо птицы (без кожи) нарежьте кубиками и положите в соус. Еще раз перемешайте и дайте салату настояться в прохладном месте в течение 30 минут. После этого переложите его в салатницу, украсьте веточками петрушки и подайте к столу.

Салат «Виктория»

Ингредиенты: 200 г копченой колбасы, 200 г вареного картофеля, 1 луковица, 1 маринованный огурец, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, 1 пучок петрушки, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Смешайте в глубокой миске масло и уксус, добавьте соль и перец и взбивайте венчиком до получения однородной массы. Нарежьте колбасу и огурец ломтиками, очищенный лук и картофель – кубиками. Мелко нарубите петрушку. Хорошо перемешайте колбасу, картофель, лук и зелень, полейте соусом и подайте салат к столу.

Салат из маринованных грибов

Ингредиенты: 500 г вареной рыбы (филе), 200 г маринованных грибов, 3 клубня картофеля, 3 вареных яйца, 100 г огурцов, 150 г майонеза, зелень сельдерея, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Маринованные грибы выложите в дуршлаг, промойте холодной кипяченой водой, дайте воде стечь. Нарежьте ломтиками вареную рыбу, картофель, яйца, маринованные или соленые огурцы и грибы (несколько штук оставить для украшения). Заправьте майонезом, посолите и поперчите. Осторожно перемешайте, выложите в салатник, украсьте веточками сельдерея, грибами и подайте к столу.

Салат «Итальянский»

Ингредиенты: 200 г красного сладкого стручкового перца, 200 г риса, 150 г отварного мяса курицы, 150 г молодого зеленого горошка, 30 г готовой столовой горчицы, 20 г уксуса, 20 г оливкового масла, зелень петрушки и базилика, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Испеките стручки красного сладкого перца в духовке, очистите и нарежьте соломкой. Так же нарежьте мясо курицы. Затем отварите по отдельности в подсоленной воде рис и молодой зеленый горошек. Подготовленные овощи смешайте с рисом. В отдельной емкости смешайте горчицу, уксус и оливковое масло, полейте приготовленной заправкой салат, посолите и поперчите. Украсьте салат рубленой зеленью петрушки и базилика и подайте к столу.

Салат из фасоли, яблок и свеклы

Ингредиенты: 250 г фасоли, 250 г яблок, 100 г вареной свеклы, 1 луковица, 2 столовые ложки уксуса, 50 г оливкового масла, 50 г очищенных ядер грецкого ореха, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль промойте, отварите, слейте воду и, пока фасоль еще горячая, промойте ее холодной водой, охладите и дайте воде стечь. Затем фасоль смешайте с измельченным репчатым луком и посолите.

Добавьте очищенные и нарезанные тонкими ломтиками яблоки (без семян) и красную свеклу, тоже нарезанную ломтиками. Добавьте масло, уксус и перец, перемешайте. Выложите в салатник, украсьте ядрами грецких орехов и подайте к столу.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.