

— ЗАКУСКИ, САЛАТЫ —



Сырная закуска с миндалём «еловые шишки»

Ингредиенты: • 1¼ стакана целого миндаля • 200-250 г сливочного сыра • 1/3 стакана нарезанных пепперони • 1 острый перец, нарезанный кубиками • ½ стакана твердого тертого сыра • ½ стакана тертого сыра чеддер • соль и перец • веточки розмарина (или ели) для украшения

Время приготовления: 15 минут + 2 часа.

В миске размять вилкой сливочный сыр, добавить, добавить пепперони, перец и тертый сыр твердый и чеддер, приправить солью, перцем и тщательно перемешать. поставить в холодильник на 1-2 часа. Распределить массу на 2 части и придать форму шишки. Просто скатать руками шар и немного сузить один край. Теперь начиная с узкого края, вставить миндаль тупым кончиком под небольшим углом, продолжать по кругу, пока полностью не покроется сыр. Блюдо с «шишками» украсить веточками розмарина или ели.

Антипасто на шпажках с песто

С итальянского это слово переводится просто – «закуска». Антипасто в современном понимании – это легкие закуски, пробуждающие аппетит и не дающие чувства сытости. Такое блюдо подается, как только гости садятся за стол: оно задает настроение всей трапезе.

Ингредиенты на 20 штук: • 10 ломтиков белого хлеба • 2 упаковки мини-моцареллы • 1 чашка оливок • 15-20 черри • 1 чашка маринованных артишоков (или маринованного сладкого перца) • 200 г прошутто или салями (или вместе) • свежий базилик • соус песто • 2 ст. л. оливкового масла • крупная соль и перец

Время приготовления: 20 минут.

В разогретую до 180°C духовку отправите порезанный на кубики хлеб, предварительно сбрызнуть его оливковым маслом, приправить солью и перцем. Запекать до золотистого цвета.

Теперь все ингредиенты готовы и можно собрать шпажки как душа пожелает. Перед подачей необходимо смешать соус песто с оливковым маслом, чтобы его консистенция стала более жидкой. Сбрызнуть им готовые шпажки.



Пикантный стартер – веррины с лососем и сливочным соусом

Маринад из водки, лайма и красного лука добавляет лососю свежесть, а сливочный соус из греческого йогурта и маскарпоне – нежность. Отличное сочетание для удачного начала новогодней вечеринки!

Ингредиенты на 8 порций:

- 1 лайм • 10 мл водки • 8 ломтиков копченого лосося
- 1 красный лук • розовый перец горошком
- 300 г греческого йогурта • 4 ст. л. маскарпоне
- 3,5 ст. л. зеленого лука (шалот) • пучок рукколы
- лососевая икра • оливковое масло

Время приготовления: 2 часа + 15 минут.

Маринуем рыбку: положите ломтики лосося на большую тарелку. Сбрызните водкой и соком лайма. Присыпьте мелко порубленным зеленым луком, измельченным розовым перцем и добавьте пару колечек красного лука. Уберите тарелку в холодильник на 2 часа. Приготовьте соус: смешайте греческий йогурт и маскарпоне, добавьте цедру лайма и чайную ложку мелко порубленного зеленого лука. Охладите. Перед подачей разложите соус по пиалам, на него выложите лосось, добавьте пару листьев рукколы, колечко красного лука из маринада, сбрызните оливковым маслом и украсьте икрой. Подавать с хрустящим багетом или крекерами.



Финики фаршированные козьим сыром в прошутто

Ингредиенты на 12 порций:

- 12 крупных фиников • 60 г мягкого козьего сыра
- 60 г мягкого крем-сыра • 1 ч. л. свежего тмина
- 1 ст. л. рубленых орехов пекан • соль и перец
- 6 ломтиков прошутто, разрезанных вдоль.

Время приготовления: 15 минут.

В небольшой миске взбейте все ингредиенты кроме прошутто и фиников. Из фиников выньте косточку и начините мякоть $\frac{1}{2}$ чайной ложки полученного крема. Ломтиком прошутто оберните финик и закрепите его зубочисткой. Закуску можно подавать сразу или хранить в холодильнике несколько часов.



Террин под корочкой

Ингредиенты: Для теста: ● 400 г муки ● 100 г смальца ● 1 яйцо ● 100 мл воды ● ½ ч. л. соли Для мясной массы: ● 400 г свиного ошейка ● 300 г куриного филе ● 200 г утиного филе ● 150 г куриной печени ● 100 г сыровяленой ветчины ● 2 яйца ● 1 желток ● 50 мл сливок ● 150 г шампиньонов ● 2 луковицы шалота ● 1 зубчик чеснока ● ½ пучка петрушки ● 50 мл портвейна ● 50 мл коньяка ● 18 г соли ● 5 г сахара ● молотый перец ● оливковое масло ● сливочное масло и мука для смазывания/посыпки формы **Дополнительно:** форма для кекса 25x8x7 см

Время приготовления: 1 ч 45 минут 1 этап + 1 ч 45 минут 2 этап + 48 ч на настаивание

Этап 1. Приготовить тесто: муку просеять с солью, добавить смалец, вбить яйцо и вливая порциями воду, вымесить гладкое однородное тесто. Сформовать из теста шар, завернуть его в пищевую пленку и поместить в холодильник на 24 ч.

Свинину вымыть, обсушить и пропустить через мясорубку. Куриное и утиное филе нарезать крупными кубиками, ветчину – мелкими. Подготовленные продукты соединить в глубокой миске, добавить соль, сахар и перец, влить коньяк и хорошо перемешать. Миску с мясной массой накрыть пищевой пленкой и поместить в холодильник на 24 ч.

Этап 2. Куриную печень быстро обжарить на сковороде на небольшом количестве оливкового масла, не доводя до готовности. Влить в сковороду портвейн, деревянной лопаткой снять жир со дна и стенок посуды и уварить жидкость на 2/3. Печени дать немного остыть и нарезать ее крупными ломтиками.

Чеснок очистить и истолочь в ступке. Петрушку вымыть, перебрать и мелко порубить. Грибы протереть влажной тканью и нарезать крупными ломтиками. Лук очистить, порубить и обжарить на сковороде на небольшом количестве оливкового масла до прозрачности. Выложить к луку грибы и готовить на сильном огне, пока не пустят сок и не подрумянятся. Грибы посолить. Переложить грибы в другую посуду, подмешать к ним чеснок и петрушку. В охлажденную мясную массу добавить яйца и сливки, добавить печень с соусом, грибы и хорошо перемешать.

На посыпанной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в пласт толщиной 4 мм. Небольшой кусок теста отложить. Форму для выпекания смазать маслом и выстлать тестом так, чтобы края пласта свисали за бортики на 4 см.

Выложить на тесто мясную массу с грибами и слегка утрамбовать ложкой. Отложенный кусок теста раскатать в пласт по размеру террина и накрыть им мясную массу. Свисающие края завернуть наверх и плотно защепить. (Можно сделать декоративный край в виде косы.) Желток разболтать вилкой и смазать им тесто. С помощью ножа сделать два тонких отверстия в «крышке» для пара. Духовку нагреть до 180 °С и выпекать террин 1 ч 45 мин. Готовому террину дать полностью остыть при комнатной температуре и дать ему настояться в холодильнике 48 ч.

Йоркширские пудинги с начинкой

Классически йоркширский пудинг готовится как гарнир к жареной говядине, с говяжьим жиром. Если отойти в сторону от этого правила, получатся просто булочки приготовленные из жидкого блинного теста. Форму булочек предсказать очень сложно, они всегда получаются разными. Чтобы тесто было прочнее, лучше оставить его постоять на часок, а то и на ночь, клейковина будет хорошей, и поверхность более гладкой.

Ингредиенты на 8 порций: • 115 г муки • 2 яйца

• 200 мл молока • щепотка соли • 20 г масла для смазывания формочек (6-8 см) **Для начинки:** • отварной картофель • слегка поджаренная грудинка • вяленые помидоры • кедровые орешки • руккола

Время приготовления: 40 минут + от 1 ч чтобы тесто настоялось



Как и для любого жидкого теста сначала смешиваем муку с половиной жидкости и яйцами. Смесь должна стать гладкой. Добавьте пару щепоток соли. Влейте, постоянно помешивая, оставшееся молоко. Положите в формочки по кусочку масла и поставьте их в разогретую духовку на 5 минут. Достаньте горячие формочки и кисточкой смажьте растопленным маслом их стенки. Быстро разлейте тесто, заполняя формочки на 2/3 высоты. Поставьте в духовку и пеките, не открывая дверцу, 30 минут. Остывшие пудинги аккуратно вынимаем из формочек и заполняем начинкой.



Буженина со сливочным хреном

Ингредиенты на 4-6 порций: • 1 кг свинины • 1 ст. л. меда • 1 ст. л. перца горошком • соль • 3-4 зубчика чеснока **Для соуса:** • 3 ст. л. хрена • 2 ст. л. горчицы • 100 г мягкого творога • соль **Время приготовления:** 1 ч 15 минут

Разогреть духовку до 170 °С. Перец горошком смолоть и смешать с солью. Промыть мясо, вытереть насухо и натереть смесью меда, соли и перца. Не бойтесь переусердствовать – вся соль и перец останутся снаружи, и при нарезке мясо получится с перченым ободком. Очистить чеснок и нарезать зубчики тонкими ломтиками толщиной примерно 0,2 см. Сделать в мясе крестообразные надрезы и вставить в них нарезанный чеснок. Выложить подготовленный кусок мяса на фольгу. Подогнуть края фольги, чтобы при жарке сок от мяса не проливался на противень. Запекать в духовке 1 час до готовности. Для соуса смешать хрен, творог и горчицу, добавить соль по вкусу. Охладить перед подачей. Подавать буженину к столу вместе с соусом.

Запеченный сыр Бри (Камамбер) с гранатом и клюквой

Ингредиенты:

- головка сыра Бри (либо Камамбера)
- 200 г клюквы • 1 гранат • 2 ст. л. меда
- 1 стакан гранатового сока
- ¾ стакана сахара • ½ чашки орехов
- розмарин • крекеры для подачи

Время приготовления: 1 час.

Смешайте клюкву, гранатовый сок и сахар в маленькой кастрюле и доведите до кипения. Понизьте температуру и проварите соус 10 минут. Добавьте гранатовые зерна. Переложите готовый соус в стеклянную емкость и полностью охладите. Разогрейте духовку до 180 °С.

Выложите сыр на противень застеленный фольгой, и запекайте 7 минут. Затем полейте его медом и выложите сверху ягодный соус, запекайте еще 2-3 минуты. Вынув Бри из духовки украсьте сверху орехами и веточкой розмарина.



Теплый салат с корнеплодами и козьим сыром

Ингредиенты:

- свекла • корень сельдерея • тыква • пастернак
- козий сыр • 40 г тыквенных семечек и орехов
- тимьян • 4 ст. л. оливкового масла • руккола
- 4 ст. л. бальзамического соуса • соль и перец

Время приготовления: 2 часа.

Разогрейте духовку до 200 °С. Вымойте свеклу щеткой, заверните в фольгу и отправьте в духовку на 1 ч. Затем остудите, очистите и нарежьте небольшими дольками. Очистите пастернак, тыкву и сельдерея. Нарежьте их одинаковыми по размеру ломтиками толщиной 1,5 см, посолите, поперчите и полейте маслом. Присыпьте листиками тимьяна и запекайте до румяной корочки, примерно 30 мин. Рукколу (или любой другой салат) выложите на большое красивое блюдо. Сверху разложите запеченные овощи, козий сыр, посыпьте салат семечками и оттените его бальзамическим соусом.



Салат из запеченных перцев с каперсами

Ингредиенты: • 6 сладких перцев • крупные каперсы • 5 ст. л. маслин • петрушка • масло оливковое Extra Vergine • чеснок, соль и перец черный молотый по вкусу

Перцы смазать оливковым маслом и запечь в разогретой до 200 С духовке в течение 40 минут, до почернения кожицы. Подождать пока перцы остынут и снять кожицу, нарезать тонкими длинными ломтиками. Порезать маслины и петрушку. Смешать запеченные перцы, каперсы, маслины, петрушку, посолить и поперчить по вкусу. Для любителей остренького – добавьте мелко порубленный чеснок. Оставить на ночь, чтобы вкусы смешались.

Салат с рокфором и карамелизированной грушей



Ингредиенты на 4 порций: • 200 г рокофора • 2 большие груши • 100 г грецких орехов • 100 г меда • 200 г микс салата • 2 ст. л. бальзамического уксуса • 4 ст. л. оливкового масла • соль и перец

Груши разрезаем пополам и аккуратно вырезаем или вынимаем сердцевину. Кладём на горячую сковородку (с антипригарным покрытием) мёд и даём ему закипеть. Выкладываем на сковородку груши срезом вниз. Обжариваем их до золотисто-коричневого цвета. Затем переворачиваем половинки на другую сторону и также карамелизируем.

Тарелку слегка смазываем оливковым маслом. Аккуратно перекаладываем на неё готовые груши. В оставшейся от груш смеси сока с мёдом обжариваем половинки грецких орехов. Салатные листья раскладываем по тарелкам. Крошим в каждую тарелку по 50 г сыра. Далее выкладываем на листья по половинке груши и посыпаем поджаренными орехами. Для заправки смешиваем бальзамический уксус с оливковым маслом, солью и перцем. Полейте салат заправкой и сразу же подавайте.

— ОСНОВНЫЕ БЛЮДА —

Голень индейки с апельсинами и пряными травами

Ингредиенты на 4 порции: • 4 голени индейки

• 4 апельсина • 2 головки чеснока • по 8 веточек розмарина и тимьяна • соль и черный перец

Время приготовления: 1 час

Разогреть духовку до 180 °С. Выжать сок из 2х апельсинов, затем их о и оставшиеся два апельсина, разрезать на четвертинки. Уложить голени индейки в посуду для запекания, натереть маслом и солью. Добавить травы. Разрезать головку чеснока пополам и добавить к птице. Полить мясо апельсиновым соком и добавить нарезанные веточки. Запекать в духовке 1 час. Подавать на блюде с розмарином и апельсинами.



Гусь с яблоками

Поскольку мясо гуся имеет довольно жесткую волокнистую структуру, то для того, чтобы после приготовления оно стало мягче, его нужно предварительно замариновать.

Ингредиенты на 6 порций: • 1 тушка гуся (3-4 кг)

• 3 средних яблока • 50 г имбиря • 100 мл бальзамического уксуса • 100 мл соевого соуса • 100 мл оливкового масла • соль, молотый черный перец

Время приготовления: 2 часа + 2 дня на маринование

Для маринада натереть имбирь на крупной терке. Добавить оливковое масло, соевый соус и бальзамический уксус, все перемешать. Натереть гуся солью и перцем, обильно полить

маринадом и равномерно распределить по нему имбирь. Уложить тушку в глубокую посуду грудкой вниз, накрыть пленкой и убрать в холодильник на 2 дня. Необходимо будет периодически доставать гуся и поливать его маринадом.

Разогреть духовку до 200 °С. Вымыть яблоки, разрезать их на четвертинки, удалить семечки и сердцевину. Нафаршировать ими гуся. Завернуть гуся в фольгу и запекать в духовке 2 часа. За 30 минут до готовности открыть фольгу чтобы гусь хорошо подрумянился.



Запеченный рулет с каперсами и белым винным соусом

Ингредиенты на 6 порций: ● 1.2 кг телячьей грудинки ● 100 г соленых каперсов (промыть и вымочить) ● 90 г филе анчоуса в масле ● 100 г очищенных несоленых фисташек ● 1 луковица ● 150 мл белого вина ● 2 веточки шалфея ● 2 ст. л. оливкового масла ● соль и перец
Время приготовления: 20 минут + 1 ч 20 минут

Порубить каперсы, филе анчоуса и фисташки. Мясо вымыть, обсушить, слегка посолить (учитывая, что каперсы и филе анчоуса уже достаточно соленые) и поперчить. Духовку нагреть до 180 С. Выложить на мясо фарш и разровнять. Мясо с начинкой свернуть в рулет и зафиксировать кулинарной нитью. Лук очистить и крупно порубить. В сотейнике нагреть оливковое масло и обжарить рулет со всех сторон до золотистого цвета. Добавить в сотейник лук и шалфей, влить белое вино и довести до кипения. Сотейник поместить в духовку и запекать 1 ч 15 мин. время от времени поливая мясо соком, в котором оно готовится. Готовый рулет нарезать порционными кусочками и полить оставшимся в сотейнике соусом.

Филе миньон с горчичным соусом и пикантными грушами

Ингредиенты на 4 порции: ● 800 г свиного филе ● 2 груши ● имбирь ● 1 ст. л. сахара ● 20 г сливочного масла ● 2 ст. л. бальзамического уксуса ● перец чили
Для маринада: ● 4 ст. л. дижонской горчицы ● 1/2 ч. л. паприки ● 4 ст. л. жидкого меда ● 2 ст. л. виски ● соль
Для лукового пюре: ● 2 луковицы ● 20 г сливочного масла ● ¼ ч. л. сахара
Время приготовления: 40 минут + 12 ч на маринование + 30 минут



Ингредиенты для маринада перемешать. Мясо посолить по вкусу и выложить в маринад. Накрывать пищевой пленкой и оставить мариноваться на 12 часов. Лук для пюре очистить и мелко порубить. В кастрюле с толстым дном присыпать лук с сахаром, обжарить на сливочном масле до прозрачности и размять. Груши разрезать пополам, вырезать сердцевину с семенами, присыпать сахаром, сбрызнуть уксусом, приправить щепоткой молотого имбиря и чили перцем. Положить груши в герметичный пакет, выпустить из пакета воздух. Пакет поместить в кастрюлю с кипящей водой, сверху положить гнет и варить 8 минут на медленном огне. Груши должны стать мягкими. Мясо вынуть из маринада и обсушить. Маринад собрать, довести до кипения и слегка уварить. До подачи на стол соус сохранять теплым. Духовку нагреть до 180 С. В сотейнике на сливочном масле обжарить мясо до золотистого цвета, поместить в духовку и запекать 20 минут.

— НОВОГОДНИЕ ДЕСЕРТЫ —



Розмариновая панна-котта со взбитыми сливками

Ингредиенты: • 250 г сливок 33-35% • 120 г молока • 50 г сахара • 8 г желатина + 48 г холодной воды • веточка розмарина • 150 г сливок 33-35% • 20 г сахарной пудры

Время приготовления: 1 ч + 5 ч на застывание

Желатин замочите в холодной воде. Сливки, молоко, сахар и розмарин нагреть в сотейнике до закипания. Накройте крышкой и дайте настояться 10 минут, чтобы сливки успели ароматизироваться. Ещё раз нагрейте. Выньте розмарин. Растворите в горячей (не кипящей) смеси желатин. Хорошо перемешайте. Разлейте по стаканчикам, дать остыть и после поставить в холодильник до полного застывания (5-6 часов). Хорошо охлажденные сливки (150 г) взбейте с сахарной пудрой до устойчивых пиков. Отсадите сливки в стаканчики с застывшей панной коттой из кондитерского мешка с фигурной насадкой. Украсьте веточкой розмарина и долькой мандарина.



Ягодный тирамису

Ингредиенты: • 1 чашка эспрессо (или ликер Калуа) • печенье Савоярди • 250 г малины или клубники • 50 г сахара • 50 г сахарной пудры • сок ½ лимона • 150 г маскарпоне • 1 яйцо • 150 мл сливок 35% • мята или базилик для украшения

Время приготовления: 40 минут.

На дно бокала положите поломанную часть палочку Савоярди. Сверху капните пару капель эспрессо или ликера, жидкости не должно быть много чтобы печенье не размокло.

Готовим соус: ягоды взбить с сахарной пудрой и лимонным соком. Маскарпоне, сахар, яйцо и сливки – охладить, взбить и разложить по бокалам поверх печенья, накрыть плёнкой и поставить в холодильник минут на 20-30, пока не застынет. Сверху выложить немного оставшихся ягод, полить соусом и мелко нарезной мятой или базиликом. Украсить крошками печенья или безе.



Лимонный пирог с меренгой

Ингредиенты: ● 250 г муки ● 100 г сахара ● 1 щепотка соли ● 140 г холодного сливочного масла ● 1 яйцо **Для меренги:** ● 80 мл воды ● 40 г крахмала ● 6 яичных белков, комнатной температуры ● 130 г сахара **Для начинки:** ● 250 г сахара ● 220 мл холодной воды ● 110 г крахмала ● 250 мл лимонного сока ● цедра 2 лимонов ● 6 яичных желтков ● 2 щепотки соли ● 440 мл кипятка **Время приготовления:** 3 часа + 40 мин

Готовим тесто: в чашу кухонного комбайна просеять муку, добавить сахар и соль, смешать. Добавить хорошо охлажденное, порубленное на кусочки масло и смешивать импульсами, пока смесь не превратится в крошку. Вбить яйцо и прокрутить миксером несколько раз. Тесто выложить на чистую рабочую поверхность, присыпанную мукой, и быстро замесить. Сформировать однородный гладкий шар, при помощи ладони сформировать толстый диск. Завернуть тесто в пищевую пленку и отправить в холодильник минимум на 2 часа. Тесто раскатать в пласт толщиной 3-4 мм, перенести тесто в форму. Вилкой наколоть всю поверхность дна и отправить охлаждаться в холодильник на 30-60 минут. Застелить поверхность тарта фольгой, сверху насыпать груз (сухую фасоль) и выпекать 15-20 минут при 190 °С, пока края не станут зарумяниваться. Вынуть форму с тортом из духовки, снять груз и фольгу и выпекать еще 15 минут до светло-золотистого цвета. Вынуть из духовки, охладить.

Для меренги в маленьком сотейнике соединить воду и крахмал и хорошо перемешать до полного растворения крахмала. Поставить сотейник на средний огонь и, постоянно помешивая, довести до консистенции полупрозрачного густого геля. После загустения массу немедленно снять с огня и продолжать помешивать еще 5-10 секунд. Оставить остывать. Взбить белки до образования пены. Продолжая взбивать, начать вводить сахар по столовой ложке через интервалы. Взбивать до полного растворения сахара и до образования упругих устойчивых пик (примерно 10-15 минут). Ввести крахмальную смесь продолжая взбивать около 30 секунд. Для лимонной начинки в небольшой кастрюльке с толстым дном смешать все ингредиенты, кроме кипятка, и хорошо перемешать венчиком до однородности и полного растворения крахмала. Влить кипяток, интенсивно помешивая смесь. Поставить кастрюлю на средний огонь и, не прекращая помешивать, довести до кипения. Убавить огонь до минимального и варить, постоянно помешивая, в течении 30-45 секунд до загустения. Должна получиться густая гладкая полупрозрачная масса. Снять начинку с огня и сразу же влить в выпеченную охлажденную основу. Сверху выложить меренгу: сначала выложить часть меренги ровным слоем, разровнять слегка прижимая ложкой или лопаткой меренгу к лимонной начинке, затем выложить оставшуюся меренгу поверх тарта устойчивой горкой. Собранный тарт отправить в разогретую до 175 °С запекаться до зарумянившейся меренги, примерно 15 минут.

— НОВОГОДНИЕ НАПИТКИ —

Зимний солнечный коктейль

Ингредиенты: ● сок 2 мандаринов ● сок половины лимона ● 50 мл. водки ● сахар по вкусу ● цедра лимона ● мята ● лед

Смешать сахар с цедрой, хорошо протереть. Добавить лед, сок мандаринов и лимона и водку, очень хорошо перемешать. Украсить веточкой мяты.



Коктейль «Снежное Рождество»

Ингредиенты на 1 порцию: ● сок 1 лайма ● 8 листьев мяты ● 1 ст. л. сахара ● 2 ст. л. белого рома ● 1 ст. л. кокосового рома ● 1/4 стакана кокосового молока ● минеральная вода ● гранатовые зернышки для декора

В стакане смешайте сок лайма, сахар и мяту. Заполните стакан наполовину льдом. В блендер налейте белый ром, кокосовый ром, кокосовое молоко и взбейте до однородности. Готовую смесь вылейте на лед и перемешайте. Долейте по вкусу минеральной воды, украсьте напиток мятой и гранатом.



Новогодняя сангрия

Ингредиенты на 1 порцию: ● 1 бутылка белого вина ● 1 имбирное пиво (либо лимонная газировка) ● 1½ стакана яблочного сидра ● ½ стакана бренди ● 3 груши ● 3 апельсина ● зернышки 1 граната ● 3 палочки корицы **Время приготовления:** 1 час 15 минут

Груши и апельсин порежьте на дольки. В большом кувшине, смешайте все ингредиенты. Перемешайте и поставьте в холодильник на час. Заполните каждый стакан льдом и долейте сангрию. Украсьте ломтиками груши, апельсина и гранатовыми зернышками. Наслаждайтесь!

