



Dear friends, the New Year celebration is getting closer! It is time to think about what to serve on the party table.

I have prepared a list with recipes of traditional New Year meals. I make them every year too:)

You can click on the recipe name to go and see it online.

1. Рулéтики с ры́бой

Вариáнт 1:

Ингредиéнты:

- Лавáш
- Крáсная ры́ба
- Творóжный сыр
- Петру́шка.

Вариáнт 2 (my favourite):

Ингредиéнты:

- Лавáш
- Крáсная ры́ба
- Творóжный сыр
- Укро́п
- Лимóн

Приготовление: смешáйте творóжный сыр с петру́шкой (или укро́пом) и со́ком лимóна. Намáжьте смесь на лавáш, подержите минут 15, чтобы лавáш пропитáлся. Вýложите на него кусóчки ры́бы и заверните. Прóсто и вку́сно!





2. Салат «Оливье»

Вариант 1:

Ингредиенты:

- 3 Картофель
- 3-4 Моркови
- 4-5 Яйц
- 350 г Ветчины или докторской колбасы
- 450 г Консервированного зелёного горошка
- 5-6 Солёных огурцов
- 5 Побегов зелёного лука
- 1 Пучок укропа
- 250 г Майонеза (желательно домашнего)
- Соль, чёрный молотый перец

Приготовление: Яйца, морковь, мясо (если выбрали вариант с мясом вместо ветчины/колбасы) нужно отварить до готовности. Потом нарезать равными кубиками и всё смешать. В общем-то, ничего сложного!

Вариант 2:

Ингредиенты:

- Картофель - 4-5 штук
- Морковь - 2 крупные или 3 средние
- Яйца – 6 штук
- Мясо (говядина) - 300-400 г
- Консервированный горошек – 1 банка
- Солёные или маринованные огурцы – 4-5 штук
- Лук – 1 штука
- Зелень
- Майонез.





3. Пельмэни домашние

Вариант 1:

Ингредиенты:

Тесто:

- 1 стакан воды
- 3 стакана муки

Начинка:

- 500г Мяса (полужирной свинины + говядины)
- 2 Средние или 1 крупная луковица
- Перец чёрный
- Лавровый лист
- Соль (0.5 ч.л.)

Приготовление:

Тесто: Высыпаем на стол муку, делаем небольшую ямку в центре и разбиваем туда яйца (если вы выбрали вариант с яйцами), после чего добавляем соль по вкусу. Замешиваем тесто. Из готового теста формируем шар, накрываем его пищевой плёнкой и даём отдохнуть. Отдохнувшее тесто раскатываем скалкой в тонкий лист - как можно тоньше. Вырезаем кружочки с помощью стакана, чтобы они у нас получились все одинаковые и аккуратные. Лишнее тесто убираем, замешиваем его, снова раскатываем и вырезаем из него кружочки. Так делаем до тех пор, пока не кончится тесто.

Вариант 2:

Ингредиенты:

Тесто:

- 1 стакан воды
- 3 стакана муки
- Куриные яйца 3 шт

Начинка:

- 1 кг Свиного или говяжьего фарша
- Куриные яйца 3 шт
- Специи сухие по вкусу
- Соль по вкусу
- Лук





Начинка:

Смешиваются оставшиеся яйца, специи, лук (в одном из вариантов его обжаривают, но я предпочитаю необжаренный).

Далее приступаем к лепке наших пельменей. Выкладываем в центр кружочка из теста немного начинки. Складываем кружок пополам и лепим края. Потом сводим два угла в один - пельмень готов. Используем всё тесто и весь фарш.



Что дальше? Мы просто отвариваем пельмени в кипящей подсоленной воде с добавлением лаврового листа до готовности. После закипания и всплытия пельменей варим их 3-4 минуты. Оставшиеся пельмени хранятся в морозилке!

Бонус:

Вкусный соус к пельменям. Вам понадобится: чеснок, немного уксуса и бульон, в котором варились пельмени и чёрный перец. Мелко режем чеснок, берём воду от пельменей и добавляем туда уксус и молотый перец. Всё! Можно макать туда пельмени.

Приятного аппетита!

Homework:

Ideally, you could try and make one of these dishes and share your experience in the chat:) However, I understand that not everyone is a good cook (I'm not;))

1. You can tell which one you like and don't like in theory (in Russian, of course)
2. You can tell about traditional meals of your country.

