



## *Дорогой друг!*

Так уж повелось, что несмотря на все невзгоды и трудности, мы всегда находим время и возможность накрыть для своих родных и близких праздничный стол, чтобы весело отметить дни праздников, как всеми любимых, так и своих личных.

В этом сборнике я собрала свои лучшие рецепты на любой вкус и бюджет, разделила их на категории и подробно расписала весь процесс приготовления, чтобы твой праздничный стол был «вкусным» и разнообразным.

Надеюсь, что мой труд и мой опыт кулинарного блогера привнесут в твою жизнь частицу радости, хорошего настроения и благодарности близких тебе людей. С любовью, Твоя Маниша!



# СОДЕРЖАНИЕ

## Салаты:

1. Салат «Морской»
2. Салат «Цезарь с курицей»
3. Салат «Цезарь с креветками»
4. Салат с черносливом, сайрой и орехами
5. Салат с печенью трески
6. Салат «Калейдоскоп»
7. Салат «Нежность с яблоками»
8. Салат «Шапка Мономаха»
9. Салат с куриными сердечками и шампиньонами
10. Салат с курицей, овощами и фетой
11. Салат «Искушение»
12. Салат «Мимоза» с грибами
13. Салат с хрустящими баклажанами и помидорами
14. Салат «Министерский»
15. Салат с курицей и ананасами
16. Салат «Сельдь под шубой»
17. Овощной салат с чипсами
18. Салат «Оливье» (с мясом или морепродуктами на выбор)
19. Салат с кальмарами и маринованным луком
20. Салат с жареным картофелем, овощами и крабовым мясом
21. Салат «Винегрет»
22. Салат с говяжьим сердцем и морковью
23. Салат «Коктейль»
24. Салат с кальмаром и огурцом
25. Салат с курицей и корейской морковью

## Закуски:

26. Соус из запеченных овощей
27. Закусочный капустный салат
28. Маринованные грибы
29. Панкейки с рыбой
30. Морковь по-корейски
31. Рулетики из баклажан (3 варианты начинок)
32. Нежный печеночный паштет
33. Пряный маринад для скумбрии или сельди
34. Слабосоленый лосось
35. Луковые блинчики с двумя начинками
36. Печёночные мини-торты
37. Картофель с паштетом из шпрот
38. Рыбные котлеты

## Зерлечо:

39. Чахохбили по-грузински
40. Мясо с ананасами и картофелем в сырном соусе
41. Биточки в сметанном соусе
42. Баранья котлета запеченным картофелем
43. Семга на шпажках в духовке
44. Гусь в медово-цитрусовой карамели
45. Рулька
46. «Фирменные» котлеты
47. Карп в духовке

## На утро, после застолья:

48. Солянка с копченостями
49. Окрошка
50. Уха со сливками.
51. Глинтвейн





# 1. САЛАТ «МОРСКОЙ»



## Приготовление:

- Креветки отвариваем, очищаем, нарезаем кубиками.
- Кальмары и крабовые палочки тоже нарезаем.
- Яйца отвариваем и нарезаем кубиками.
- Сыр натираем на мелкой тёрке.
- Соединяем в миске креветки, кальмары, крабовые палочки, яйца, сыр, кукурузу, красную икру и майонез, перемешиваем.

## Рекомендации:

- Салат можно оставить в глубокой миске, выложить горкой на плоскую тарелку или сформировать порционные салаты с помощью кулинарного кольца.
- В салат рекомендую добавить зеленый лук и свежие огурцы. Ингредиенты придадут свежести салату.
- Кальмары нравятся из ВкусВилл или Метро бренд «Меридиан». Конечно же можно купить свежие и приготовить самостоятельно.

## Ингредиенты:

- Креветки - 200 г
- Кальмары в масле или рассоле - 200 г
- Крабовые палочки - 200 г
- Сыр - 100 г
- Куриное яйцо - 4 шт
- Консервированная кукуруза - 2/3 банки
- Красная икра - 50-100 г
- Майонез

*Салат готов! Приятного аппетита!*





## 2. САЛАТ «ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ»



### Ингредиенты:

- Салат Римский (или Айсберг, Пекинская капуста и др.) – 2 пучка
- Куриное филе – 400 г
- Соль (по вкусу)
- Черный перец (по вкусу)
- Сыр «Пармезан» – 100 г
- Батон или чиабатта
- Специя Орегано – 1/2 ч.л.
- Специя Базилик – 1/2 ч.л.
- Чеснок – 3 зубчика
- Растительное масло – 1-2 столовые ложки

### для СОУСА:

- Сыр «Пармезан» – 2 ст.л.
- Свежий огурец – 1/2 часть
- Чеснок – 3-4 зубчика (или по вкусу)
- Зернистая горчица – 3 ст.л. с горкой
- Майонез – 2-3 столовые ложки (можно заменить на йогурт)
- Яйцо куриное – 2 штуки
- Соль

### Приготовление:

#### Готовим СОУС:

- Сыр измельчаем в блендере или натираем на мелкой терке.
- Добавляем к сыру нарезанный огурец, чеснок, зернистую горчицу, яйца всмятку, майонез/йогурт и соль по вкусу.
- Взбиваем все в измельчителе или погружным блендером до однородной массы.

#### Готовим СУХАРИ:

- Пропускаем чеснок через пресс и соединяем с растительным маслом (лучше оливковым).
- Нарезаем батон маленькими кубиками, выкладываем в форму для запекания, посыпаем Базиликом и Орегано.
- Поливаем приготовленным ранее чесночным маслом.
- Перемешиваем и отправляем в разогретую до 200° духовку примерно на 10 - 15 минут (сухари также можно приготовить в сковороде). Не забывайте перемешивать сухари в процессе сушки.

#### Готовим МЯСО:

- Разрезаем мясо курицы на небольшие порционные кусочки.
- Выкладываем мясо на хорошо разогретую сковороду и жарим на максимальном огне на небольшом количестве масла.
- Добавляем соль, перец и/или специи для мяса.
- Жарим мясо по 1,5 минуты с каждой стороны.
- Через 3-4 минуты снижаем температуру до средней и жарим с каждой стороны еще по 1 минуте. Повторяем этот этап несколько раз. Общее время жарки 5-6 минут.

#### Формируем САЛАТ:

- Измельчаем в блендере сыр до мелкой крошки или натираем на мелкой терке.
- Листья салата нарезаем крупными частями или рвем руками.
- Добавляем к листьям приготовленный соус и перемешиваем.
- Выкладываем листья салата на широкую тарелку и распределяем их по всей поверхности.
- Горячее филе выкладываем ровным слоем на листья салата.
- Сверху выкладываем сухари и посыпаем сыром.
- Дополнительно салат можно украсить помидорами черри и половинками перепелиных яиц.

**Салат готов! Приятного аппетита!**



# 3. САЛАТ «ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ»



## Ингредиенты:

- Салат Римский (или Айсберг, Пекинская капуста и др.) – 2 пучка
- Креветки очищенные – 400 г
- Соль
- Сыр «Пармезан» – 100 г
- Батон или чабатта
- Специя Орегано – 1/2 ч.л.
- Специя Базилик – 1/2 ч.л.
- Чеснок – 3 зубчика
- Растительное масло – 1-2 столовые ложки

## для СОУСА:

- Сыр «Пармезан» – 2 столовые ложки
- Свежий огурец – 1/2 часть
- Чеснок – 3-4 зубчика (или по вкусу)
- Зернистая горчица – 3 столовые ложки с горкой
- Майонез – 2-3 столовые ложки (можно заменить на йогурт)
- Яйцо куриное – 2 штуки
- Соль

## Приготовление:

### Готовим СОУС:

- Сыр измельчаем в блендере или натираем на мелкой терке.
- Добавляем к сыру нарезанный огурец, чеснок, зернистую горчицу, яйца всмятку, майонез/йогурт и соль по вкусу.
- Взбиваем все в измельчителе или погружным блендером до однородной массы.

### Готовим СУХАРИ:

- Пропускаем чеснок через пресс и соединяем с растительным маслом (лучше оливковым).
- Нарезаем батон маленькими кубиками, выкладываем в форму для запекания, посыпаем Базиликом и Орегано.
- Поливаем приготовленным ранее чесночным маслом.
- Перемешиваем и отправляем в разогретую до 200° духовку примерно на 10 - 15 минут (сухари можно также приготовить в сковороде). Не забывайте перемешивать сухари в процессе сушки.

### Готовим КРЕВЕТКИ:

- Предварительно креветки размораживаем, чистим от панциря и промакиваем салфеткой, чтобы они жарились, а не тушились.
- В разогретую сковороду выкладываем креветки и жарим на максимальном огне по 2 минуты с каждой стороны. В конце добавляем соль.

### Формируем САЛАТ:

- Измельчаем в блендере сыр до мелкой крошки или натираем на мелкой терке.
- Листья салата нарезаем крупными частями или рвем руками.
- Добавляем к листьям приготовленный соус и перемешиваем.
- Выкладываем листья салата на широкую тарелку и распределяем по всей поверхности.
- Горячие креветки выкладываем ровным слоем на листья салата.
- Сверху выкладываем сухари и посыпаем сыром.
- Дополнительно салат можно украсить помидорами черри и половинками перепелиных яиц.

**Салат готов! Приятного аппетита!**



## 4. Салат с черносливом, сайрой и орехами



### Ингредиенты:

- Сыр – 150 г
- Сайра консервированная – 150 г
- Яйцо куриное – 4 шт
- Грецкие орехи – 100-150 г
- Чернослив – 150 г
- Свекла – 2 штуки
- Майонез по вкусу
- Чеснок – 2-3 зубчика

### Приготовление:

#### Готовим СОУС:

- Смешиваем майонез и измельченный чеснок до однородной консистенции

#### Готовим САЛАТ:

- Вареные яйца натираем на крупной терке.
- Сыр натираем на мелкой терке.
- Чернослив нарезаем небольшими кусочками.
- Свеклу отвариваем или запекаем. Затем натираем на крупной терке.
- Перемалываем в блендере грецкие орехи (можно нарезать ножом).
- Из банки выкладываем сайру и разминаем вилкой.

#### Формируем САЛАТ:

- Салат выкладываем на плоской, широкой тарелке слоями. Между слоями по всей поверхности распределяем соус.
- Выкладываем продукты поочередно, в указанном ниже порядке. Каждый слой смазываем соусом или майонезом:
  - Сыр, натертый на мелкой терке;
  - Рыба;
  - Натертые яйца;
  - Грецкие орехи;
  - Чернослив;
  - Запеченная или отварная свекла;
  - Украшаем орехами.
- Готовый салат убираем в холодильник на несколько часов.

#### Рекомендация:

- Можно использовать сайру в масле или в собственном соку.
- Если не любите чеснок, можно заменить его репчатым луком. Лук можно слегка замариновать в уксусе, ошпарить кипятком или выложить свежий.
- Салат лучше формировать с помощью кондитерского кольца.

**Салат готов! Приятного аппетита!**



## 5. САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ



### Ингредиенты:

- Картофель – 4 шт
- Печень трески консервированная – 300 г
- Яйцо куриное – 4 шт
- Соленые или маринованные огурцы – 3-4 шт
- Отварная морковь – 2 шт
- Сыр – 150 г
- Зеленый лук – 1/2 пучка
- Майонез (по вкусу)

### Приготовление:

- Картофель отвариваем и натираем на крупной терке.
  - Печень трески разминаем вилкой.
  - Отвариваем яйца и натираем на крупной терке.
  - Морковь отвариваем или запекаем в духовке, натираем на крупной терке.
  - Соленые огурцы натираем на мелкой терке, отжимаем сок.
  - Сыр натираем на мелкой терке.
- Выкладываем ингредиенты слоями, смазывая каждый слой майонезом (если у Вас есть форма для салатов, используйте ее. Так будет легче формировать салат.)

На широкую тарелку поочередно выкладываем приготовленные ингредиенты:

- Первый слой – отварной картофель.
  - Второй слой – печень трески.
  - Третий слой – вареные яйца.
  - Четвертый слой – соленые или маринованные огурцы.
  - Пятый слой – отварная или запеченная морковь.
  - Шестой слой – сыр.
- Украшаем салат нарезанным зеленым луком.

### Рекомендация:

- Можно добавить слой отварной или запеченной свеклы.
- Салат можно сразу же подавать к столу или оставить на какое-то время в холодильнике.
- Печень можно заменить на консервированный лосось, сайру, тунец и др.
- При определении количества ингредиентов исходите из того, что слои в салате должны быть одинаковой толщины.

**Салат готов! Приятного аппетита!**



## 6. Салат «Калейдоскоп»



### Ингредиенты:

#### для САЛАТА:

- Баклажаны (можно заменить на цукини или кабачки) – 2 шт
- Сладкий перец – 2 шт
- Помидоры свежие – 2 шт
- Адыгейский сыр – 150 г
- Отварной язык – 200 г
- Зелень (кинза и/или петрушка) по вкусу
- Обжаренные семена кунжута, подсолнечника или кедровые орешки

#### для ЗАПРАВКИ:

- Оливковое масло – 3 ст.л.
- Соевый соус – 2 ст.л.
- Сладкий чили соус (можно не использовать) – 1 ч.л.
- Зернистая горчица – 2 ч.л.
- Специя Базилик – 1/2 ч.л.
- Черный перец – 1/2 ч.л.
- Чеснок – 2 зубчика

### Приготовление:

#### Готовим САЛАТ:

- Баклажаны и сладкий перец нарезаем пластинами (примерно 0,5 см. толщиной).
- Обжариваем баклажаны и сладкий перец на сковороде до готовности. Можно запечь в разогретой до 200° духовке до готовности.
- Обжариваем адыгейский сыр (3-5 мин), по готовности добавляем соль (по вкусу).
- На сухой сковороде обжариваем кунжутные семечки или кедровые орешки.
- Нарезаем помидоры, язык и зелень.

#### Готовим ЗАПРАВКУ:

- Смешиваем оливковое масло, зернистую горчицу, сладкий соус чили, соевый соус, выдавленный через пресс чеснок, сушеный базилик и черный перец.
- Перемешиваем до однородной консистенции.

#### Формируем САЛАТ:

- На широкую тарелку по кругу выкладываем приготовленные ингредиенты (как на фото: свежие помидоры, баклажаны, перец, адыгейский сыр, отварной язык, зелень).

#### Рекомендации:

- Салат заправляется перед подачей. Сверху можно украсить кунжутными семечками или орешками.
- Салат можно не перемешивать, а подать, как закуску! Потому что в этом блюде каждый ингредиент уже является полноценным блюдом.
- Этот салат будет отличной закуской к шашлыку и другим блюдам.
- Язык можно заменить на любое отварное, запечённое мясо или шашлык.

**Салат готов! Приятного аппетита!**



## 7. САЛАТ «НЕЖНОСТЬ С ЯБЛОКАМИ»



### Приготовление:

- Сыр натираем на мелкой терке.
- Яблоки очищаем и натираем на крупной терке, отжимаем сок, солим.
- Отвариваем яйца и натираем на мелкой терке.

### Формируем САЛАТ:

- Выкладываем приготовленные ингредиенты слоями (1 слой – сыр, 2 слой – яблоки, 3 слой – яйца). Каждый слой смазываем майонезом.

*Салат готов! Приятного аппетита!*

### Ингредиенты:

- Сыр – 200 г
- Яблоки (сладкие сорта) – 5 шт
- Яйцо куриное – 4 шт
- Майонез (по вкусу)
- Соль





## 8. САЛАТ «ШАПКА МОНОМАХА»



### Ингредиенты:

#### для САЛАТА:

- Отварной картофель – 4 шт
- Морковь – 2 шт
- Грецкие орехи – 100 г
- Сыр – 150 г
- Яйцо куриное – 4 шт

#### для СОУСА:

- Сметана – 200 г
- Майонез – 200 г.
- Чеснок – 2-3 зубчика
- Соль

### Приготовление:

#### Готовим СОУС:

- Смешиваем сметану, майонез, пропущенный через пресс чеснок и соль.

#### Готовим САЛАТ:

- Грецкие орехи нарезаем маленькими кусочками или перемалываем в измельчителе.
- Отвариваем картофель и натираем на крупной терке.
- Сырую морковь натираем на мелкой терке и обязательно отжимаем сок.
- Сыр натираем на мелкой терке.
- Отвариваем яйца и натираем на мелкой терке.

#### Формируем САЛАТ:

- Ингредиенты выкладываем слоями (1 слой – картофель, 2-й – морковь, 3-й – 1/2 часть грецких орехов, 4й – сыр, 5й – яйца). Каждый слой обильно смазываем соусом. Сверху посыпаем оставшимися орехами.

#### Рекомендация:

- В салат можно добавить слой отварной курицы.

*Салат готов! Приятного аппетита!*





## 9. САЛАТ С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ И ШАМПИНЬОНАМИ



### Ингредиенты:

- Куриные сердечки – 500 г
- Соль
- Репчатый лук – 2 шт
- Морковь – 2 шт
- Маринованные шампиньоны – 200 г
- Сыр – 120 г
- Сметана (20-30%) -- по вкусу

### Приготовление:

- В хорошо разогретой сковороде обжариваем куриные сердечки 8-10 минут на максимальной температуре. За 2 минуты до готовности солим.
- Нарезаем лук полукольцами. Морковь натираем на терке.
- Обжариваем лук до золотистой корочки. Добавляем морковь и жарим до готовности.
- Натираем сыр на мелкой терке.
- Даем приготовленным сердечкам, луку с морковью остыть до комнатной температуры. Сердечки нарезаем на 2-3 части.
- Смешиваем маринованные шампиньоны (нарезаем если крупные), куриные сердечки, сыр, морковь с луком и сметану.

### Рекомендация:

Вместо маринованных шампиньонов можно использовать жареные. Обжариваем грибы с солью до готовности.

*Салат готов! Приятного аппетита!*





# 10. САЛАТ С КУРИЦЕЙ, ОВОЩАМИ И ФЕТОЙ



## Ингредиенты:

- Баклажан – 1 шт
- Кабачок – 1 шт
- Растительное масло
- Пекинская капуста – 1/2 шт
- Стебель сельдерея – 1-2 стебля
- Свежие огурцы – 1 шт
- Помидоры – 1 шт
- Куриное филе – 2 шт
- Черный перец
- Приправа для курицы (можно не использовать)
- Соль
- Зелень (лук, укроп, кинза)
- Фета или брынза – 100 г
- Маслины
- Оливковое масло – 2 ст.л.
- Бальзамический соус – 1 ст.л.
- Соевый соус – 2 ст.л.
- Зеленый табаско (по вкусу)
- Сок лимона – 1 ч.л.
- Красный репчатый лук или чеснок (по вкусу)

## Приготовление:

- Баклажан и кабачок нарезаем кружочками. Добавляем в них масло, соль по вкусу, выкладываем в форму для запекания. Запекаем в разогретой до 180-200° духовке 20-30 минут. Не забываем переворачивать.
- В хорошо разогретой сковороде на максимальном огне обжариваем куриное филе порционными кусочками 5-6 минут. За минуту до готовности добавляем соль, черный перец и другие специи по вкусу.
- Нарезаем помидоры небольшими дольками.
- В глубокой миске смешиваем пекинскую капусту, сельдерей, запеченные кабачки, баклажаны, помидоры, лук (или чеснок), зелень, бальзамический соус, соевый соус, зеленый Табаско, соль, сок лимона и оливковое масло.
- Выкладываем на плоскую тарелку, сверху выкладываем куриное филе, сыр, маслины.

**Салат готов! Приятного аппетита!**





# 11. САЛАТ «ИСКУШЕНИЕ»



## Приготовление:

- Обжариваем на сухой сковороде семечки до золотистого цвета.
- Выкладываем филе в форму для запекания, солим, перчим, смазываем маслом и отправляем в разогретую до 200° духовку на 25 минут. Куриное филе можно отварить или обжарить на сковороде. Готовое куриное филе нарезаем небольшими кусочками.
- Чистим апельсин от кожуры, отделяем мякоть от пленки.
- Консервированные ананасы нарезаем на небольшие кусочки.
- Натираем сыр на мелкой терке.
- Формируем салат. На широкое блюдо первым слоем выкладываем нарезанную пекинскую капусту, смазываем майонезом.
- Сверху выкладываем куриное филе, ананасы и апельсины. Смазываем майонезом.
- Посыпаем сыром и семечками.

## Ингредиенты:

- Куриное филе (или любую часть курицы) – 2 шт
- Семена подсолнечника – 50 г
- Пекинская капуста – 1 шт
- Апельсины – 2 шт
- Консервированные ананасы – 1 небольшая банка
- Майонез
- Сыр – 150 г
- Соль
- Перец

***Салат готов! Приятного аппетита!***





## 12. Салат «Мимоза» с грибами



### Ингредиенты:

- Запеченный картофель – 4 шт
- Запеченная морковь – 2 шт
- Консерва «Горбуша в собственном соку» - 1 б.
- Консерва «Печень трески» - 1 б.
- Отварные яйца – 4 шт
- Сыр – 150 г
- Шампиньоны - 400 г
- Майонез

### Приготовление:

- Морковь и картофель моем, кожуру не очищаем, заворачиваем в фольгу, запекаем в духовке при температуре 200-220 градусов/60-90 минут. Готовые и остывшие овощи очищаем, натираем на крупной тёрке.
- Шампиньоны моем, просушиваем на полотенце, нарезаем кубиками, обжариваем на растительном масле до румяного цвета. За пару минут до готовности добавляем соль по вкусу.
- Растираем вилкой горбушу с печенью до однородной массы. Можно соединить или выложить двумя отдельными слоями.
- Натираем яйца (для украшения, можно желток и белок натереть отдельно) и сыр на мелкой терке.
- Выкладываем салат слоями, смазывая каждый майонезом. Первым слоем отварной картофель, затем горбушу, грибы, яичный белок, морковь (можно добавить слой жареного репчатого лука), печень трески, сыр, яичный желток и украшаем грибами.

***Салат готов! Приятного аппетита!***





# 13. Салат с хрустящими баклажанами и помидорами



## Приготовление:

- Смешиваем чеснок, пропущенный через пресс, Табаско, оливковое масло, сладкий соус чили, соевый соус и соус Терияки. Заправка готова.
  - Средний баклажан очищаем от кожуры, нарезаем на небольшие треугольники, обмакиваем сначала в воде, затем в кукурузном крахмале.
  - Жарим на растительном масле с обеих сторон до готовности.
  - Выкладываем баклажаны на салфетку, чтобы они впитали лишнее масло.
  - Нарезаем помидоры небольшими кусочками.
  - Шинкуем зелень.
- Формируем салат:
- Соединяем в глубокой миске баклажаны, помидоры, зелень, соль и заправку. Перемешиваем и выкладываем на плоскую тарелку.
  - Украшаем кедровыми орешками и подаём.

## Ингредиенты:

### для САЛАТА:

- Баклажан средний – 1 шт
- Кукурузный или картофельный крахмал – 100 г
- Свежие помидоры - 3 шт
- Кедровые орешки – 2 ст.л.
- Зелень кинзы и базилика
- Соль
- Растительное масло для жарки

### для ЗАПРАВКИ:

- Оливковое масло – 1 ст.л.
- Чеснок – 2-3 зубчика
- Сладкий чили соус – 1 ст.л.
- Соевый соус – 1 ст.л.
- Соус Терияки – 1 ст.л.
- Табаско (зеленый)



**Салат готов! Приятного аппетита!**



# 14. САЛАТ «МИНИСТЕРСКИЙ»



## Ингредиенты:

- Отварная говядина – 300 г
- Соленые огурцы – 4 шт
- Репчатый лук – 4 шт
- Морковь - 2 шт
- Мускатный орех – 1 г
- Коньяк – 50 мл
- Яйцо куриное – 6 штук
- Молоко – 50-70 мл
- Соль
- Растительное масло для жарки
- Майонез

## Приготовление:

- Нарезаем репчатый лук полукольцами, обжариваем до золотистого цвета. За две минуты до готовности добавляем соль, черный перец, мускатный орех и коньяк. Коньяк должен испариться. Выкладываем.
- Натираем морковь на крупной терке, обжариваем до золотистого цвета. За две минуты до готовности добавляем соль, черный перец, мускатный орех и коньяк. Коньяк должен испариться. Выкладываем.
- Разбиваем яйца в глубокую миску, добавляем к ним молоко и соль. Тщательно взбиваем и жарим яичные блины на масле. Получается 7 блинов (диаметр 24 см).
- Блинчики складываем друг на друга и сворачиваем в рулет.
- Нарезаем рулет небольшими полосками (как нарезаете колбасу).
- Соленые огурцы нарезаем тонкой соломкой, убираем выделившийся сок.
- Отварное мясо нарезаем маленькими соломкой.

## Формируем салат:

- На широкое блюдо выкладываем ингредиенты по кругу (кучками): огурцы, блинчики, мясо, морковь и лук. В центр блюда кладем майонез и подаем. При подаче блюда, салат перемешивается.

## Рекомендации:

- Вместо говядины можно использовать любое другое мясо, напр. птицу, язык, ветчину, балык, шашлык и т.д.
- Соленые огурцы можно заменить морковью по-корейски.

**Салат готов! Приятного аппетита!**





# 15. САЛАТ С КУРИЦЕЙ И АНАНАСАМИ



## Приготовление:

- Куриное филе солим, перчим, смазываем маслом, кладем в форму для запекания и запекаем в разогретой до 200° духовке 15-20 минут. Курицу можно отварить.
- Когда курица остынет, нарезаем ее на маленькие кусочки.
- Отвариваем яйца и натираем на мелкой терке.
- Натираем сыр на мелкой терке.
- Консервированные ананасы нарезаем на небольшие кубики.

## Формируем салат:

Выкладываем все ингредиенты в глубокую миску, заправляем майонезом или йогуртом.

## Рекомендация:

В салат можно добавить консервированную кукурузу и чеснок пропущенный через пресс.

## Ингредиенты:

- Куриное филе – 2 шт
- Соль
- Черный перец
- Сыр – 150 г
- Яйца – 3 шт
- Консервированные ананасы – 200 г
- Йогурт или майонез
- Чеснок – 2 зубчика (по желанию)

*Салат готов! Приятного аппетита!*





# 16. САЛАТ СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ



## Ингредиенты:

- Картофель – 6-7 шт
- Свекла – 5 шт
- Морковь – 4 шт
- Яйцо куриное – 5 шт
- Сельдь – 3 шт
- Репчатый лук – 2 шт
- Уксус столовый – 1-2 столовые ложки
- Черный молотый перец
- Майонез

## Приготовление:

- Картофель и яйца отвариваем до готовности.
- Свеклу и морковь моем, заворачиваем не очищенные в фольгу, запекаем в разогретой до 200° духовке до готовности (примерно 60-90 минут). Овощи можно отварить. По готовности овощи очистить от кожуры.
- Репчатый лук нарезаем мелкими кубиками, заливаем водой с уксусом и оставляем на 30 минут. Воды нужно столько. Чтобы лук был полностью покрыт жидкостью.
- Через 30 минут уксусную воду сливаем.
- Сельдь потрошим, снимаем кожицу, удаляем кости и хребет. Нарезаем мелким кубиком.
- Лук добавляем к сельди, обязательно перчим и смешиваем с майонезом.
- Картофель, яйца, морковь и свеклу натираем на терке.
- Смешиваем каждый ингредиент с майонезом.

## Формируем салат:

- Салат выкладываем слоями в следующем порядке: картофель, рыба, яйца, морковь, свекла.

## Рекомендации:

- Будет вкуснее, если слои повторить 2-3 раза.
- Картофель можно запечь в духовке. Запеченные овощи гораздо вкуснее вареных.
- Время запекания зависит от размера и сорта овощей.
- Сельдь лучше покупать целую и разделять самостоятельно. В таком виде она гораздо вкуснее и не содержит различных добавок, которые портят вкус. Отдавайте предпочтение сельди с икрой, ее тоже добавляем в салат.
- Салат можно подавать сразу. Или можно хранить в холодильнике 2-3 дня.

**Салат готов! Приятного аппетита!**



# 17. ОВОЩНОЙ САЛАТ С ЧИПСАМИ



## Приготовление:

- Огурцы, морковь и свеклу натираем на крупной терке. Убираем выделившийся сок.
- Капусту шинкуем.
- Чипсы слегка измельчаем в глубокой миске с помощью толокушки или руками.
- Майонез смешиваем с чесноком, пропущенным через пресс.
- На широкое блюдо выкладываем ингредиенты по кругу (кучками): огурцы, морковь, свеклу и капусту.
- В центр тарелки выкладываем чипсы.

Салат подаем в таком виде на стол и перед употреблением перемешиваем с соусом.

## Ингредиенты:

- Свежая белокочанная или краснокочанная капуста – 1/2 среднего кочана
- Свежие огурцы – 2 шт
- Свежая морковь – 2 шт
- Свежая свекла – 2 шт
- Чипсы – 1 средняя упаковка
- Майонез по вкусу
- Чеснок – 2 зубчика

*Салат готов! Приятного аппетита!*





## 18. САЛАТ ОЛИВЬЕ (С МЯСОМ ИЛИ МОРЕПРОДУКТАМИ НА ВЫБОР)



### Приготовление:

- Отвариваем картофель, морковь, яйца и мясо/ кальмары.
- Нарезаем компоненты салата мелким кубиком.
- Соединяем в глубокой миске, заправляем майонезом.

### Рекомендации:

- Кальмары можно использовать отварные, консервированные или маринованные.
- Огурцы можно использовать свежие, но будет немного пресно. Можно 50/50 с солеными.
- Лук можно заменить репчатым или совсем не использовать.
- Йогурт можно заменить майонезом.
- Можно добавить консервированный горошек или кукурузу.
- Чем мельче нарезан салат, тем он вкуснее.

### Ингредиенты:

- Отварной картофель – 3 шт
- Яйцо куриное – 4 шт
- Соленые огурцы – 4 шт
- Зеленый лук – 1/2 пучка
- Отварная морковь – 1 шт
- Майонез по вкусу
- Маринованные/вареные кальмары/  
Вареная колбаса/Вареная говядина,  
курица/Крабовое мясо – 400 г (любой  
ингредиент на выбор)



**Салат готов! Приятного аппетита!**



# 19. САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ И МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ



## Ингредиенты:

- Кальмары вареные или маринованные – 300 г
- Репчатый лук – 1 шт
- Уксус столовый 9% – 1-2 ст.л.
- Вода – 150 мл
- Свежие помидоры – 3 шт
- Сыр – 200 г
- Майонез по вкусу

## Приготовление:

- Лук нарезаем полукольцами, заливаем уксусом и водой. Оставляем минимум на 30 минут. Можно хранить в холодильнике до 24 часов. Затем жидкость сливаем, промакиваем полотенцем.
- Кальмары очищаем от кожицы и промываем. Тушки кальмаров опускаем в кипящую подсоленную воду и варим 2-3 минуты. Как только они побелеют, достаем и охлаждаем. Затем нарезаем небольшими полосками по 5 см в длину и около 0,5 см в ширину. Вкуснее с маринованными кальмарами.

• Натираем сыр на мелкой терке.

• Нарезаем свежие помидоры крупными кубиками.

Формируем салат:

- Соединяем всё в глубокой миске (кальмары, маринованный лук, помидоры, сыр и майонез), перемешиваем и подаём.

## Рекомендации:

- Если любите кислое, то маринуйте лук подольше или добавьте больше уксуса, так лук замаринуется быстрее.
- Кальмары можно заменить на слабосоленую семгу или форель.
- Салат хранить не рекомендую. Готовьте перед подачей.

**Салат готов! Приятного аппетита!**





## 20. САЛАТ С ЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ, ОВОЩАМИ И КРАБОВЫМ МЯСОМ



### Приготовление:

- Очищаем картофель, нарезаем небольшими брусочками. Выкладываем на хорошо разогретую сковороду и жарим на масле до образования румяной корочки. Можно приготовить картофель "ФРИ" или "ПАЙ"
- Крабовые палочки нарезаем кубиками.
- Огурцы и капусту нарезаем соломкой.
- Отдельно смешиваем майонез и горчицу.
- На широкое блюдо выкладываем ингредиенты по кругу (кучками): огурцы, капуста, картофель, крабовые палочки. В центр блюда выкладываем кукурузу и зеленый лук.
- При подаче блюда, салат перемешивается с соусом.

### Рекомендации:

- Крабовые палочки можно заменить на крабовое мясо, обжаренное или отварное мясо, птицу, язык.
- Горчицу можно не использовать, а в майонез можно добавить чеснок, пропущенный через пресс.

### Ингредиенты:

- Картофель – 3-4 шт
- Крабовые палочки – 300-400 г
- Кукуруза – 1 банка
- Молодая капуста – 1 маленький кочан
- Свежий огурец – 2 шт
- Зеленый лук
- Майонез
- Зернистая горчица (можно не использовать)



*Салат готов! Приятного аппетита!*



## 21. САЛАТ "ВИНЕЗЕТ"



### Приготовление:

- Моем морковь, картофель и свеклу. Хвостики не обрезаем. Заворачиваем в фольгу, отправляем в разогретую до 220° духовку на 1-1,5 часа.
- Овощи остужаем, чистим и нарезаем мелким кубиком.
- Соединяем всё в глубокой миске (картофель, свёклу, морковь, капусту, соль и масло), перемешиваем, даём настояться в холодильнике несколько часов и подаём.

### Рекомендация:

- В салат также можно добавить горошек, фасоль, соленые огурцы, репчатый лук (свежий, маринованный или жаренный).

### Ингредиенты:

- Картофель – 8 шт
- Свекла – 6 шт
- Морковь – 3 шт
- Квашеная капуста – 1 кг  
(или по вкусу)
- Соль
- Подсолнечное ароматное масло (по вкусу)

*Салат готов! Приятного аппетита!*





## 22. САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ СЕРДЦЕМ И МОРКОВЬЮ



### Приготовление:

- Говяжье сердце варим в воде до готовности (примерно 1,5-2 часа). Добавлять ничего не нужно. Вместо сердца можно использовать отварную говядину
- Морковь чистим, натираем на специальной терке соломкой. Можно использовать морковь по-корейски (будет еще вкуснее).
- Соединяем в глубокой миске морковь, сердце, лук, майонез и орехи, перемешиваем, даём настояться в холодильнике несколько часов и подаём.

### Ингредиенты:

- Отварное говяжье сердце – 400 г
- Морковь сырая – 4 шт
- Репчатый лук – 2 головки
- Уксус столовый 9% - 2-3 ст.л.
- Вода – 300 мл
- Соль
- Майонез по вкусу

*Салат готов! Приятного аппетита!*





## 23. САЛАТ «КОКТЕЙЛЬ»



### Ингредиенты:

- Куриное бедро – 3 шт (можно использовать любые части)
- Сыр – 120 г
- Свежие огурцы – 2-3 шт
- Яйцо куриное – 4 шт
- Майонез – по вкусу
- Соль – по вкусу
- Петрушка – по вкусу
- Черный перец
- Специи (хорошо подойдут специи для гриля)

### Приготовление:

- Перед началом приготовления мясо промокните салфетками, чтобы оно не тушилось, а жарилось.
- Разрезаем мясо курицы на небольшие порционные кусочки. Выкладываем его на хорошо разогретую сковороду и жарим на максимальном огне с небольшим количеством масла.
- Добавляем соль, перец и/или специи для мяса. Жарим мясо по 1,5 минуты с каждой стороны.
- Через 3-4 минуты снижаем температуру до средней и жарим с каждой стороны по 1 минуте. Повторяем этот этап несколько раз. Общее время жарки 5-6 минут.
- Натираем свежие огурцы на крупной терке, убираем выделившийся сок.
- Отвариваем яйца, натираем на крупной или мелкой терке. Натираем сыр на мелкой терке. Нарезаем петрушку.

### Формируем салат:

- Все ингредиенты выкладываем на тарелку слоями, после каждого слоя добавляем майонез по вкусу.
- Первый слой – курица, второй слой – натертый сыр, третий слой – свежие огурцы, натертые на терке, четвертый слой: натертые яйца, пятый слой – петрушка

### Рекомендация:

- После жарки можно завернуть мясо в фольгу на 5-10 минут. Так оно станет более нежным и сочным.
- Вместо курицы можно использовать индейку, любое запеченное или копченое мясо (например, балык, ветчина, шея, карбонад).
- Сыр используйте, например, Российский, Король Артур, Тильзитер и подобные.

*Салат готов! Приятного аппетита!*



## 24. Салат с кальмаром и огурцом



### Приготовление:

- Яйца отвариваем и нарезаем кубиками.
- Кальмары и огурцы нарезаем мелкой соломкой.
- Сыр натираем на мелкой тёрке.
- Лук шинкуем мелко.
- Соединяем ингредиенты в миске, заправляем майонезом и подаем к столу.

### Рекомендации:

- Кальмары можно приготовить самостоятельно. Я покупаю кальмары в масле «Меридиан».
- Можно добавить креветки и/или крабовое мясо.

### Ингредиенты:

- Кальмары в масле - 300 г
- Свежие огурцы - 2 шт
- Куриное яйцо - 3 шт
- Сыр - 100 г
- Зеленый лук (можно не использовать)
- Майонез по вкусу

***Салат готов! Приятного аппетита!***





## 25. Салат с курицей и корейской морковью



### Ингредиенты:

- Копченое мясо курицы - 400 г
- Морковь по-корейски - 250 г
- Кукуруза консервированная - 170 г
- Батон - 6 кусочков
- Майонез - 2-3 ст.л.
- Соль
- Сушеный чеснок (можно свежий)

### Приготовление:

- Батон нарезаем кубиками, добавляем соль и чеснок, сушим на сковороде или в духовке (180 градусов).
- Мясо курицы нарезаем кубиками.
- Соединяем в миске курицу, морковь, кукурузу и майонез, перемешиваем. Перед подачей добавьте сухарики или картофельные чипсы с беконом.

### Рекомендации:

- Батон можно заменить на хлеб или чипсы. Сухари можно купить готовые.
- Сухари/Чипсы добавлять перед подачей, иначе размокнут.
- Вместо копченой курицы можно использовать запеченную в духовке, а также любое другое копченое мясо: балык, карбонад, шею, ветчину и др. В салат можно добавить маринованные грибы.
- Салат можно сформировать на плоском блюде «кучками», а перед подачей заправить майонезом.

**Салат готов! Приятного аппетита!**





## 26. СОУС ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ



### Приготовление:

- Баклажан, помидоры и сладкий перец моем, заворачиваем в фольгу, выпекаем в разогретой до 220° духовке 20-30 минут.
- Приготовленные овощи очищаем от кожицы. Нарезаем овощи на небольшие кусочки.
- Добавляем зелень, чеснок, соль, черный перец, растительное масло и специи по вкусу.
- Перемалываем в измельчителе или погружным блендером до однородной массы.

### Рекомендации:

- Баклажан можно заменить кабачком или цуккини.
- Растительное масло можно заменить майонезом.
- Можно добавить острый чили соус или перец.
- Из приправ подойдут смеси для гриля или с дымком.
- Этот соус можно подавать с чипсами из лаваша, хлебом и мясом (шашлыком).

### Ингредиенты:

- Баклажан – 1 шт
- Сладкий перец – 2 шт
- Помидоры – 3-4 шт
- Зелень петрушки и/или кинзы, базилика.
- Чеснок – 5 зубчиков
- Подсолнечное ароматное масло или оливковое – 2 ст.л.
- Соль
- Черный перец

*Приятного аппетита!*





# 27. ЗАКУСОЧНЫЙ КАПУСТНЫЙ САЛАТ



## Ингредиенты:

(вес нашинкованных овощей 1 кг)

- Капуста – 1 средняя
- Морковь – 2-3 шт
- Болгарский перец – 1-2 шт
- Репчатый лук – 2 шт

## для МАРИНАДА:

- Вода – 400 мл
- Соль – 1 ст.л.
- Сахар – 2 ст.л.
- Растительное масло – 100 мл
- Уксус столовый 9% – 70 мл
- Лавровый лист – 2-5 шт
- Кориандр – 2 ч.л.
- Чили перец

## Приготовление:

- Шинкуем капусту, морковь натираем на крупной терке или терке для моркови по-корейски, репчатый лук нарезаем полукольцами, болгарский перец нарезаем тонкими полосками.
- В сотейнике соединяем воду, сахар, соль, уксус и масло. Доводим до кипения.
- Заливаем (не остужая) нашинкованные овощи.
- Добавляем специи и лавровый лист.
- Перемешиваем и убираем в холодильник на 5 часов и более.

## Рекомендации:

- Репчатый лук можно заменить 5 зубчиками чеснока.
- Столовый уксус можно заменить яблочным.
- Чили перец можно добавить по вкусу или не использовать.

Салат получается сладко-кислый, в меру острый.

*Приятного аппетита!*





## 28. МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ



### Приготовление:

- Шампиньоны моем. Чистить их не надо. Лучше использовать мелкие.
- Соединяем в кастрюле все перечисленные ингредиенты и перемешиваем.
- Ставим кастрюлю на огонь и доводим до кипения.
- Как только грибы закипят, снижаем температуру и варим еще 5-7 минут.
- Остужаем шампиньоны и подаем к столу. Можно хранить в холодильнике.

### Рекомендации:

- **ВАЖНО:** в процессе варки грибы уменьшатся в 3 раза! Поэтому количество воды не увеличиваем!
- Для подачи на стол можно добавить в грибы лук (зеленый, репчатый или репчатый маринованный).
- Также грибы можно использовать для приготовления салатов.

### Ингредиенты:

- Шампиньоны – 1 кг (или других грибов)
- Соль – 2 ч.л.
- Сахар – 2 ч.л.
- Гвоздика – 5-7 шт
- Душистый перец горошком - 5 шт
- Черный перец горошком – 10 шт
- Лавровый лист – 2-4 шт
- Чеснок – 6-7 зубчиков
- Вода – 150 мл
- Растительное масло – 100 мл
- Уксус столовый 9% – 5-7 ст.л.

*Приятного аппетита!*





## 29. ПАНКЕЙКИ С РЫБОЙ



### Приготовление:

- Миксером взбиваем до белой пышной пены яйца с сахаром и солью.
- Добавляем теплое молоко и масло, еще немного взбиваем.
- Добавляем во взбитую смесь просеянную муку с разрыхлителем.
- Взбиваем на слабой скорости до однородной массы или перемешиваем лопаткой.
- Жарим панкейки на разогретой сковороде, смазанной слегка маслом (диаметр примерно 7 см).
- Выкладываем панкейки на широкое блюдо.
- Заполняем кондитерский мешок сливочным сыром и отсаживаем на панкейк. Сливочный сыр можно перемешать с солью и добавить пару ложек сливок, если сыр слишком густой.
- Выкладываем рядом небольшими кусочками с/с рыбу или икру.
- Посыпаем панкейки кунжутными семечками и мелко нарезанным зеленым луком и/или укропом.
- По желанию можно заправить соусом Терияки.

### Ингредиенты:

#### для ПАНКЕЙКОВ:

- Яйцо куриное – 2 шт
- Сахар – 2-3 ст.л.
- Соль – 1/2 ч.л.
- Теплое молоко – 200 мл
- Растительное масло – 50 мл
- Мука – 200 г
- Разрыхлитель – 10 г

#### для УКРАШЕНИЯ:

- Красная слабосоленая рыба или икра
- Сливочный или творожный сыр
- Зеленый лук (можно добавить укроп)
- Кунжутные семечки
- Соус Терияки (по желанию)



*Закуска готова! Приятного аппетита!*



# 30. МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ



## Ингредиенты:

- Морковь – 8 шт (800 г)
- Чеснок – 1 крупная головка (80 г)
- Подсолнечное рафинированное масло – 100 мл
- Уксус столовый 9% – 30-50 мл
- Сахар – 2 ст.л.
- Соль – 1/2 ч.л.
- Красный острый молотый перец – 1/2-1 ч.л.
- Кориандр молотый – 1 ст.л.
- Черный перец – 1/2-1 ч.л.
- Молотый грецкий орех – 2 ст.л. (по желанию)
- Паприка – 1 чайная ложка

## Приготовление:

- Морковь чистим и натираем на специальной терке.
- Добавляем кориандр, черный перец, молотый грецкий орех, сахар и паприку.
- Отдельно смешиваем масло с уксусом и чесноком, выдавленным через пресс. Подогреваем на среднем огне, до кипения не доводим. ВАЖНО: Если перегреть масло и уксус, жидкость может начать брызгать и стрелять в разные стороны. Будьте осторожны, можно получить ожег!
- Снимаем с огня и сразу же заливаем морковь.
- Тщательно перемешиваем салат и убираем в холодильник на 1-2 суток.

## Рекомендации:

- Можно приготовить салат за несколько дней до праздника.
- Хранить в стеклянной таре в холодильнике.

***Морковь готова! Приятного аппетита!***





# 31. РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН (3 варианта начинок)



## Ингредиенты:

- Баклажан – 2 шт
- Соль
- Растительное масло для жарки

### Начинка 1:

- Сыр – 150 г
- Морковь – 1 шт
- Кабачок – 1 шт
- Помидоры – 2-3 шт
- Чеснок – 2 зубчика
- Майонез и/или сметана (по вкусу)
- Соль
- Черный перец
- Зелень кинзы и/или петрушки
- Кедровые орешки – 50 г

### Начинка 2:

- Творожный сливочный сыр – 250 г
- Грецкие молотые орехи – 100 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Зелень (лук/укроп/петрушка/кинза)
- Сладкий перец (можно не использовать)

### Начинка 3:

- Сыр – 200 г
- Яйцо куриное – 2 шт
- Чеснок – 2 зубчика
- Майонез по вкусу

## Приготовление:

- Нарезаем баклажан вдоль на тонкие длинные пласты. Обжариваем на растительном масле. В конце солим.
- Выкладываем на салфетку, чтобы впиталось лишнее масло.

### Готовим начинку для рулетиков 1:

- Натираем морковь на мелкой терке.
- Помидоры, кабачок и баклажан нарезаем маленькими кубиками.
- Обжариваем на сковороде морковь, через некоторое время добавляем нарезанные кабачок/баклажан/цукини, затем помидор. Жарим до готовности, в конце солим и перчим.
- Овощи остужаем, добавляем к ним натертый на мелкой терке сыр, измельченный чеснок, сметану и майонез.
- Тщательно перемешиваем ингредиенты. Начинка готова.

### Готовим начинку для рулетиков 2:

- Соединяем творожный сыр, орехи, чеснок пропущенный через пресс и любую зелень (я предпочитаю петрушку).
- Выкладываем на баклажан, поперек кладем соломку перца и сворачиваем в рулетик (см. фото).

### Готовим начинку для рулетиков 3:

- Сыр и яйца натираем на мелкой терке, добавляем чеснок, пропущенный через пресс и майонез. Перемешиваем, начинка готова.

### Формируем рулетики:

- На каждую полоску баклажана выкладываем начинку чайной ложкой и аккуратно скручиваем в рулетик. Выкладываем рулетики на плоскую тарелку
- Украшаем кедровыми орешками, зернами граната, петрушкой и/или кинзой.

**Блюдо готово! Приятного аппетита!**



## 32. НЕЖНЫЙ ПЕЧЕНОЧНЫЙ ПАШТЕТ



### Ингредиенты:

- Куриная печень – 900 г
- Морковь – 2 шт
- Репчатый лук – 3-4 шт
- Соль
- Черный перец
- Мускатный орех
- Коньяк – 50 мл
- Сливочное масло – 50-100 г

### Приготовление:

- Печень нарезаем на небольшие кусочки, перекладываем в кастрюлю, заливаем кипятком, варим 10-15 минут.
- Обжариваем полукольцами лук до румяного цвета, добавляем морковь, натертую на терке, жарим до готовности.
- В конце добавляем соль, черный перец, мускатный орех и коньяк (по желанию). Коньяк испарится через 2-3 минуты. Можно выкладывать.
- Соединяем печень, овощи, сливочное масло и соль.
- Перемалываем блендером (можно перекрутить через мясорубку).

### Рекомендация:

- Вместо куриной печени можно использовать говяжью, утиную или свиную.
- Для нежного вкуса можно добавить немного жирных сливок.

Паштет можно подавать в горячем и в холодной виде.

***Приятного аппетита!***





## 33. ПРЯНЫЙ МАРИНАД ДЛЯ СКУМБРИИ ИЛИ СЕЛЬДИ



### Приготовление:

- В кипящую воду добавляем сахар, соль, лавровый лист, гвоздику и душистый перец. Перемешиваем, снимаем с огня, охлаждаем до комнатной температуры.
- У слегка подтаявшей скумбрии отрезаем голову и хвост, удаляем внутренности. Промываем под прохладной водой. Нарезаем кусочками.
- Рыбу укладываем в миску, заливаем холодным рассолом и убираем на сутки в холодильник.

### Рекомендации:

- Если рыба нужна к столу быстро, готовим более соленый рассол.
- Рыбу можно хранить в рассоле.
- При подаче скумбрию не промывайте.
- Лишнюю влагу уберите салфеткой.

**Блюдо готово! Приятного аппетита!**

### Ингредиенты:

- Скумбрия или сельдь – 3 шт

### для РАССОЛА:

- Вода – 1,5 л
- Лавровый лист – 3-4 шт
- Душистый перец горошком – 5 шт
- Гвоздика – 10 шт
- Соль – 3 ст.л.
- Сахар – 1 ст.л.





## 34. СЛАВОСОЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ



### Приготовление:

- Смешиваем соль и сахар. Берем филе лосося и натираем его со всех сторон соленой смесью.
- Помещаем филе лосося в холодильник на 12-24 часов (время зависит от желаемой засоленности рыбы).
- Смываем соль под холодной водой и промокаем филе бумажной салфеткой для удаления лишней влаги.
- Нарезаем и подаем к столу. Хранить рыбу в холодильнике.

### Ингредиенты:

- Лосось (семга, форель) – 500 г
- Крупная соль – 2 ст.л.
- Сахар – 1 ч.л.



*Блюдо готово! Приятного аппетита!*



## 35. ЛУКОВЫЕ БЛИНЧИКИ С ФРУМЖ НАЧИКАМИ



### Ингредиенты:

- Яйцо куриное – 3 шт
- Соль – 1/2 ч.л.
- Сахар – 2-3 ст.л.
- Молоко – 300 мл
- Лук репчатый – 2 головки
- Растительное масло – 50-70 мл
- Мука – 210 г
- Горячая вода - 200 мл

### для НАЧИНКИ №1:

- Морковь – 2 шт
- Отварная курица – 3,5 кг
- Сыр (Тельзитер и др.) – 150 г
- Чеснок – 3-4 зубчика
- Майонез или йогурт

### для НАЧИНКИ №2:

- Творожный сливочный сыр – 220 г
- Шпроты – 240 г

### Приготовление:

- Соединяем яйца, репчатый лук, соль, сахар, растительное масло, муку, перемалываем в измельчителе. Муку для лучшего смешивания добавляем постепенно.
- В образовавшуюся массу добавляем горячую воду, перемешиваем венчиком.
- Жарим блинчики (на выходе должно получиться 10 штук).

**Готовим начинку №1.** Для этого обжариваем на сливочном масле морковь, натертую на мелкой терке, отварную курицу, нарезанную на мелкие кубики. Добавляем соль. После жарки охлаждаем до комнатной температуры. Добавляем чеснок, натертый на мелкой терке, сыр, майонез или йогурт. Перемешиваем.

**Готовим начинку №2.** Перемалываем в блендере шпроты и творожный сливочный сыр до однородной консистенции.

- Начиняем блины. Каждый блин смазываем тонким слоем начинки, заворачиваем в трубочку и разрезаем посередине под углом 45 градусов.

### Рекомендации:

- Вместо репчатого лука можно использовать сушеный – 1 ч.л.
- Отварную курицу можно заменить ветчиной или варено-копченым мясом.

*Блинчики готовы! Приятного аппетита!*



## 36. ПЕЧЕНОЧНЫЕ МИНИ-ТОРТЫ



### Приготовление:

- Куриную печень перемалываем в фарш.
- В блендере перемалываем репчатый лук, яйца, манку. Смешиваем смесь с фаршем. Добавляем разрыхлитель, соль, специю и черный перец. Перемешиваем.
- На предварительно разогретой сковороде жарим оладьи на среднем огне (по 2 минуты с каждой стороны).

**Готовим начинку.** Шинкуем лук, морковь натираем на мелкой терке. Обжариваем лук до золотистого цвета, добавляем морковь и доводим до готовности. Добавляем черный перец, приправу и коньяк. Через пару минут коньяк испарится, овощи готовы.

- Формируем мини-торты слоями оладий/начинка. Каждый слой мини-торта по желанию можно смазать майонезом.

### Ингредиенты:

#### для ПЕЧЕНОЧНЫХ ОЛАДИЙ

- Куриная печень – 800 г
- Репчатый лук – 2 головки
- Яйцо куриное – 2 шт
- Манка – 3 ст.л.
- Разрыхлитель – 1 ч.л.
- Специя «Мускатный орех» (по желанию)
- Черный молотый перец (по вкусу)
- Соль (по вкусу)
- Растительное масло для жарки

#### для НАЧИНКИ

- Репчатый лук – 5 шт
- Морковь – 7 шт
- Коньяк – 60 мл (можно не использовать)
- Специя «Мускатный орех» (по желанию)
- Черный молотый перец (по вкусу)
- Соль (по вкусу)
- Майонез (по вкусу)
- Растительное масло для жарки

**Печеночный торт готов!**

**Приятного аппетита!**





## 37. Картофель с паштетом из шпроты



### Ингредиенты:

- Картофель - 5-6 штук
- Копченая рыба консервированная - 150 г (корюшка, шпроты, ряпушка и другая)
- Сливочный сыр - 150 г
- Репчатый лук или чеснок
- Соль
- Черный перец
- Масло для жарки

### Приготовление:

- Картофель очищаем, нарезаем кружками толщиной 1 см. Смазываем с двух сторон маслом, выкладываем в форму для запекания, добавляем соль по вкусу и запекаем в духовке до готовности при температуре 200 градусов/20-30 минут (время зависит от сорта картофеля).
- Соединяем в миске консервированную копченую рыбу, сливочный сыр (типа Филадельфия) и черный перец, перемалываем блендером до однородного состояния. Рыбный паштет перекладываем в кондитерский мешок с насадкой.
- Готовый картофель выкладываем на плоское блюдо, даем немного остыть, отсаживаем сверху паштет и украшаем луком.

### Рекомендации:

- Если не любите лук, в паштет можно добавить 1-2 зубчика чеснока пропущенного через пресс. Такой паштет можно есть ложкой (очень вкусный!) или намазывать на хлеб, батон, хлебцы, блины...
- Для украшения можно использовать красную икру, зеленый лук, укроп.

**Приятного аппетита!**





## 38. РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ



### Ингредиенты:

- Рыбный фарш – 600 г
- Яйцо куриное – 2 шт
- Репчатый лук – 1 шт
- Морковь – 1 шт
- Сливки (20-35%) – 40 мл
- Мука – 1 ст.л.
- Приправа «Мускатный орех» (по желанию)
- Соль/черный перец (по вкусу)
- Коньяк – 50 мл (можно не использовать)
- Растительное масло – для жарки

### Приготовление:

- Нарезаем лук полукольцами, морковь натираем на крупной терке. Обжариваем лук до золотистого цвета, добавляем морковь и доводим до готовности. Добавляем черный перец, приправу и коньяк. Через пару минут коньяк испарится, овощи готовы.
- Нарезаем кусочками рыбу. Пропускаем ее через мясорубку вместе с приготовленными овощами.
- К фаршу добавляем яйца, сливки, муку, соль. Перемешиваем до однородной консистенции, даем отстояться на 10 минут.
- Котлеты выкладываем ложкой на разогретую на среднем огне сковороду. Жарим до готовности (получиться около 12 шт.).

### Рекомендация:

- Выбирайте рыбу без мелких костей, например: семгу, форель, кету, кижуч, треску, минтай, пикша, муксун, нельму, щуку и др.
- Сливки можно заменить майонезом (1 ст.л.) или сметаной (1 ст.л.).
- Морковь с луком можно не добавлять, но с ними будет вкуснее.

***Блюдо готово! Приятного аппетита!***





# 39. ЧАХОХВИЛИ ПО-ГРУЗИНСКИ



## Приготовление:

- Обжариваем на разогретой сковороде до золотистого цвета кусочки курицы с 2 сторон. Добавляем нарезанный лук и обжариваем до состояния, пока лук не пожелтеет. Далее добавляем нарезанный дольками перец, нарезанные на небольшие кубики помидоры, специи, аджику, чеснок, воду (или красное вино).
- Тушим на среднем огне до испарения влаги. За 3 минуты до готовности солим и перемешиваем. За минуту до готовности посыпаем зеленью.

Рекомендую подавать чахохбили со сметаной!

## Ингредиенты:

- Любая часть курицы – 1 кг
- Репчатый лук – 2 шт
- Сладкий перец – 2-3 шт
- Помидоры без кожи – 4-5 шт (или протертый томат)
- Чеснок – 3 зубчика
- Приправа «Хмели Сунели» – 1 чайная ложка
- Аджика – 1 чайная ложка
- Вода или красное вино – 200-300 мл
- Зелень кинзы и/или базилика
- Соль (по вкусу)
- Черный перец (по вкусу)

*Приятного аппетита!*





## 40. МЯСО С АНАНАСАМИ И КАРТОФЕЛЬ В СЫРНОМ СОУСЕ



### Ингредиенты:

- Стейк свинины или говядины – 300 г
- Репчатый лук – 2 шт
- Консервированные ананасы – 2 кольца
- Помидоры – 1 шт
- Сыр – 70 г
- Сахар – 1 ст.л.
- Отварной картофель – 4 шт
- Сливки 20% – 100 мл
- Сыр плавильный – 50 г
- Сливочное масло – 30 г
- Коньяк – 50 мл (можно не использовать)
- Укроп
- Соль (по вкусу)
- Черный перец (по вкусу)

### Приготовление:

- Обжариваем на разогретой сковороде мелко нарезанный репчатый лук до золотистого цвета. Добавляем сахар и коньяк (по желанию). По готовности выкладываем лук в отдельную тарелку.
- Жарим в этой же сковороде стейк говядины или свинины на максимальном огне, по 1,5 минуты с каждой стороны.
- Перекладываем мясо в форму для выпекания, посыпаем солью и черным перцем. Сверху выкладываем обжаренный лук, нарезанные на кубики консервированные ананасы (по желанию), несколько кружочков помидор и пластинки сыра.
- Выпекаем в разогретой до 180° духовке 15 минут. Одна часть блюда готова.
- Готовим другую. Отвариваем очищенный и порезанный на порционные кусочки картофель.
- Соединяем в сотейнике плавильный сыр, масло (сливочное или топленое) и сливки. Растапливаем на слабом огне.
- Добавляем в сотейник укроп, соль, вареный картофель. «Томим» 2 минуты на слабом огне. Вторая часть блюда готова.
- Выкладываем приготовленные части блюда на одну тарелку и подаем к столу.

### Рекомендация:

- До выпекания мясо можно смазать майонезом.
- Вместо картофеля можно использовать макароны

*Приятного аппетита!*



# 41. БИТОЧКИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ



## Ингредиенты:

- Говяжий фарш – 800 г
- Репчатый лук – 2 головки
- Яйца куриные – 2 шт
- Сливки 10-20% – 100 мл
- Панировочные сухари (по желанию)
- Зелень кинзы или др.
- Соль (по вкусу)

## для ЗАЛИВКИ:

- Сметана 20% – 1 стакан (250 мл)
- Протертые томаты – 1 стакан (250 мл)
- Горячая вода – 1 стакан (250 мл)
- Кукурузный крахмал – 1-2 ч.л.
- Черный перец (по вкусу)
- Соль (по вкусу)

## Приготовление:

- Смешиваем до однородной массы в измельчителе сырые яйца, сливки, нарезанный лук, зелень. Можно добавить любые специи по вкусу.
- Добавляем получившийся соус к фаршу и перемешиваем.
- Формируем из фарша биточки (мокрыми руками получается легко).
- Обваливаем каждый биточек в панировочных сухарях (по желанию) и обжариваем на разогретой сковороде по 3 минуты с каждой стороны.
- Выкладываем обжаренные биточки в форму для выпекания.
- Готовим заливку. К сметане добавляем протертые томаты, соль и черный перец. Перемешиваем. Добавляем кукурузный крахмал, растворенный в воде.
- Заливаем получившейся смесью биточки и выпекаем их в разогретой до 200° духовке 30 минут.

## Рекомендации:

- Для фарша можно использовать любое мясо.
- Сливки можно заменить молоком.
- Протертые томаты можно заменить томатной пастой, смешанной с водой.

Подавать к столу можно с любым гарниром или овощами.

*Приятного аппетита!*



## 42. БАРАНЬЯ КОТЛЕТА С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ



### Приготовление:

- Нарезаем очищенный картофель на 4 части. Добавляем к нему сметану, растительное масло, соль, сушеный лук и сушеный чеснок. Перемешиваем и выкладываем картофель в форму для выпекания. Выпекаем в духовке при температуре 200° 20-30 минут.
- Смешиваем до однородной массы ингредиенты для соуса.
- Обжариваем на хорошо разогретой сковороде на максимальном огне бараньи котлеты по 1,5 минуты с каждой стороны.
- Добавляем к мясу приготовленный соус, снижаем температуру до минимума, накрываем сковороду крышкой и тушим мясо еще 2-3 минуты, не забывая переворачивать. Общее время приготовления ≈ 5-6 минут.
- Выкладываем приготовленные картофель и мясо на тарелку и подаем к столу.

### Ингредиенты:

- Баранья котлета (стейк на ребре) – 600 г

#### для СОУСА:

- Сок 1 апельсина
- Соевый соус – 2-3 ст.л.
- Соус барбекю – 1 ч.л.
- Зернистая горчица - 1 ч.л.
- Корень имбиря - 1 ч.л.
- Чеснок - 2-3 зуб.
- Мед - 1 ст.л.
- Соль (по вкусу)
- Черный перец (по вкусу)

#### для ГАРНИРА:

- Картофель – 5 шт
- Растительное масло – 2 ст.л.
- Сметана – 100-150 гр
- Сушеный лук – 1/2 ч.л.
- Сушеный чеснок – 1/2 ч.л.
- Соль (по вкусу)

**Блюдо готово! Приятного аппетита!**





## 43. СЕМГА НА ШПАЖКАХ В ДУХОВКЕ



### Приготовление:

- На разогретой сковороде обжариваем морковь, натертую на мелкой терке и мелко нарезанный лук. В процессе обжарки добавляем соль, черный перец, мускат и коньяк (испаряется 3-4 минуты).
- Филе рыбы отделяем от кожи и костей, нарезаем на порционные кубики и нанизываем на шпажки.
- Обжаренные овощи перемещаем в форму для запекания, дно которой выстелено фольгой. Равномерно распределяем. Сверху выкладываем шпажки с рыбой и накрываем блюдо фольгой.
- Выпекаем в разогретой до 200° духовке 20 минут.

### Ингредиенты:

- Морковь – 5 шт
- Репчатый лук – 2-3 шт
- Специя «Мускатный орех» - 1/4 ч.л.
- Коньяк – 30-50 мл (по желанию)
- Семга, форель или любая другая рыба – 100 г. на 1 шпажку длиной 25 см.
- Соус Терияки (по желанию)
- Черный перец (по вкусу)
- Соль (по вкусу)

*Блюдо готово! Приятного аппетита!*





# 44. ГУСЬ В МЕДОВО-ЦИТРУСОВОЙ КАРАМЕЛИ



## Ингредиенты:

- Гусь – 4 кг (индейка, утка и др.)
- Греча – 1 стакан 250 мл
- Соль (по вкусу)

## для КАРАМЕЛИ:

- Апельсиновый сок из 2-х крупных апельсинов
- Красное (сухое/полусухое, полусладкое) вино – 70 мл
- Аджика – 1 чайная ложка
- Мед – 2 ст.л.
- Имбирный чили соус – 2 ст.л.
- Зернистая горчица – 2 ч.л.
- Черный молотый перец

## Приготовление:

- Натираем гуся солью и оставляем на 2 часа при комнатной температуре.
- Варим гречку в подсоленной воде до готовности. В гречку можно добавить сливочное масло и обжаренный лук с морковью (по вкусу).
- Начиняем гуся остывшей гречкой, зашиваем.
- Обворачиваем ножки и крылья фольгой. Связываем между собой ножки и крылья нитками для придания гуся «красивой» формы.
- Перекладываем гуся на противень и отправляем в разогретую до 200° духовку на 50 минут (можно готовить в рукаве).
- Готовим глазурь. Для этого соединяем апельсиновый сок, красное вино и варим до загустения на среднем огне (масса должна уменьшиться в 3-4 раза).
- Добавляем в смесь аджику, мед, имбирный чили соус, горчицу, черный молотый перец. «Томим» на слабом огне до загустения.
- Через 50 минут поливаем гуся вытопившимся жиром, лишний жир убираем. Снижаем температуру в духовке до 180° и готовим еще 70-80 минут.
- Убираем с крыльев фольгу, смазываем гуся карамелью и отправляем в духовку еще на 15 минут при 150°.

Гуся можно подавать к столу!

*Приятного аппетита!*



# 45. РУЛЬКА



## Приготовление:

- Кладем рульки в кастрюлю, заливаем водой. Доводим до кипения и сливаем воду. Заливаем чистой водой, варим на среднем огне 3-4 часа.
- За 1 час до готовности добавляем нарезанный лук, лавровый лист и перец. Готовую рульку перекладываем в миску.
- Готовим маринад. В небольшой тарелке смешиваем ингредиенты для соуса до однородной консистенции.
- Натираем рульку соусом и оставляем на 20-60 минут при комнатной температуре.
- Перекладываем рульку на противень. Готовим в разогретой до 200° духовке 20 минут.

## Рекомендация:

- Желательно покупать обсваленную свиную рульку.

Можно подавать к столу!

## Ингредиенты:

- Свиная Рулька – 2 шт по 1 кг
- Репчатый лук – 3 шт
- Лавровый лист – 4 крупных листа
- Перец горошком – 10 шт

### для СОУСА:

- Соевый соус – 2-3 ст.л.
- Соус барбекю – 1 ст.л.
- Зернистая горчица - 1 ч.л.
- Чеснок - 2-3 зуб.
- Сладкий чили соус – 1 ст.л.
- Соль (по вкусу)
- Черный перец (по вкусу)

*Приятного аппетита!*





## 46. «Фирменные» котлеты



### Приготовление:

- Перекручиваем мясо курицы в фарш. Солим.
- В блендере перемалываем до однородного состояния яйца, лук, молоко, черный перец. Добавляем в фарш и перемешиваем.
- Формируем котлеты ложкой и жарим на разогретой сковороде.

### Рекомендация:

- Вместо курицы можно использовать любое мясо.
- Молоко можно заменить сливками.

Нежные и сытные котлеты готовы!

### Ингредиенты:

(выход около 18-20 шт)

- Мясо курицы – 1 кг
- Яйцо куриное – 2 шт
- Репчатый лук – 2 шт
- Молоко – 1 стакан
- Черный молотый перец (по вкусу)
- Соль (по вкусу)
- Растительное масло для жарки

*Приятного аппетита!*





## 47. КАРП В ДУХОВКЕ



### Приготовление:

- Обжариваем на разогретой сковороде нарезанный лук до золотистого цвета. Добавляем натертую на мелкой терке морковь, соль, черный перец, мускатный орех и коньяк. Жарим еще 3-4 мин на слабом огне.
- На очищенной рыбе вдоль туловища делаем небольшие надрезы и солим. Смазываем подсолнечным маслом и в места надрезов кладем тонкие ломтики лимона. Еще раз смазываем маслом.
- Начиняем рыбу обжаренными овощами и дольками лимона.
- На противень выкладываем фольгу. Сверху кладем петрушку и кусочки лимона. Перекладываем на противень фаршированную рыбу.
- Готовим в разогретой до 200° духовке 30 минут.

### Ингредиенты:

- Карп – 1-1,5 кг.
- Репчатый лук – 2-3 головки
- Морковь средняя – 2-3 шт
- Масло для жарки
- Половина лимона
- Пучок укропа
- Коньяк – 20-50 мл (по желанию)
- Соль (по вкусу)
- Черный перец (по вкусу)
- Мускатный орех (по желанию)
- Растительное масло (для смазывания рыбы)



Приятного аппетита!





# 48. СОЛЯНКА С КОПЧЕНОСТЯМИ



## Приготовление:

- В курином бульоне или воде отвариваем картофель.
- На разогретой сковороде обжариваем мелко нарезанные морковь, перец и лук до готовности. Добавляем перетертые томаты, нарезанные мясные копчености и соленые огурцы. Тушим еще 3 минуты.
- Перекладываем обжаренные ингредиенты в бульон с картофелем.
- Перемешиваем и добавляем соль, черный перец, табаско, лавровый лист.
- Варим еще пару минут.

## Рекомендации:

- Картофель можно заменить рисом или перловкой. Или совсем не использовать.
- Мясо используйте любое: копченый окорочок, сервелат, балык и т.д.
- Табаско можно заменить перцем чили.
- При подаче можно добавить лимон, маслины, зелень и сметану/майонез.

## Ингредиенты:

(на 3-4 л готового блюда)

- Бульон или вода – 2 л
- Картофель – 3 шт
- Мясо – 500 г
- Морковь – 1 шт
- Перец сладкий – 1 шт
- Репчатый лук – 1-2 шт
- Томат – 400 мл
- Соленые огурцы – 300 г
- Соль (по вкусу)
- Черный перец (по вкусу)
- Табаско (по вкусу)
- Лавровый лист – 3-5 листиков

## для ПОДАЧИ:

- Лимон
- Маслины
- Зелень
- Сметана/майонез



*Солянка готова! Приятного аппетита!*



# 49. ОКРОШКА



## Приготовление:

- Отвариваем картофель в подсоленной воде до готовности. Толчем или перемалываем его погружным блендером.
- Нарезаем маленькими кубиками: отваренные вкрутую яйца, редис, свежие огурцы, мясо. Также мелко нарезаем укроп и лук.
- Выкладываем в кастрюлю приготовленные ингредиенты. Добавляем бульон, кефир, Айран, соль, сметану, лимонную кислоту и горчицу. Перемешиваем.

## Рекомендации:

- Вместо говядины можно использовать отварную курицу или вареную колбасу.
- Можно приготовить без картофеля.
- Бульон можно заменить минеральной/обычной чистой водой.
- Айран можно заменить Таном или кефиром.

## Ингредиенты:

(на 5 л готового блюда)

- Отварная говядина – 400 г
- Бульон – 1,5 л
- Свежие огурцы – 7 шт
- Редис – 12 шт
- Зеленый лук – 1 пучок (по вкусу)
- Укроп – 2 пучка (по вкусу)
- Яйцо куриное – 8 шт
- Картофель – 3-4 шт
- Айран – 1 л
- Сметана 20% – 1/2 л
- Соль – 1 ст.л.
- Лимонная кислота – 1/2 ст.л.
- Горчица (острая) – 1-2 ч.л.

*Окрошка готова! Приятного аппетита!*





## 50. УХА СО СЛИВКАМИ



### Приготовление:

- Ставим кастрюлю с водой на огонь, сразу опускаем в воду очищенный репчатый лук (неразрезанный). Нарезаем кубиками и добавляем в горячую воду картофель.
- Нарезаем порционными кубиками разделанную и почищенную рыбу.
- Через 20 минут (или по готовности картофеля) удаляем из кастрюли лук (больше не потребуется).
- Добавляем в кастрюлю соль, нарезанную рыбу, черный перец или любые специи для рыбы. Перемешиваем.
- Варим еще минут 5 минут и снижаем температуру плиты до минимума. Добавляем сливки и «томим» 2 минуты не доводя бульон до кипения.
- Добавляем нарезанную зелень и лавровый лист.

### Ингредиенты:

(на 3,5 л готового блюда)

- Семга – 900 г (можно форель, муксун, нельма и др.)
- Вода – 3/4 объема кастрюли
- Картофель – 3-4 шт
- Репчатый лук – 2-3 шт
- Черный молотый перец
- Лавровый лист – 2-4 шт
- Сливки 10-20% – 200 мл (можно не использовать)
- Зелень лука и укропа (по вкусу)

*Уха готова. Приятного аппетита!*





# 51. ГЛИНТВЕЙН



## Приготовление:

- Нарезаем небольшими кусочками апельсин, яблоко и грушу. Отжимаем сок мандаринов.
- Соединяем все ингредиенты в сотейнике. Нагреваем до 70-80 градусов (до кипения не доводить), снижаем температуру плиты до минимума и томим 10 минут.

## Ингредиенты:

- Апельсин – 1 шт
- Яблоко – 1 шт
- Груша – 1 шт
- Сок 2-3 мандаринов
- Сахар – 1-4 ст.л.
- Специи для глнтвейна (готовый набор из магазина или гвоздика, цейлонская корица, кардамон, корень имбиря, мускатный орех, душистый перец горошком, бадьян и др.)
- Красное вино (сухое, полусухое или полусладкое) – 750 мл

*Глнтвейн готов.*

*Можно разливать и подавать к столу!*

