



*Миллион рецептов*

**ИЗЫСКАННЫЕ БЛЮДА**  
е ДЯ е  
**ПРАЗДНИЧНОГО**  
**СТОЛА**



*Миллион рецептов*

---

Е.А. Бойко

ИЗЫСКАННЫЕ БЛЮДА  
ДЛЯ  
ПРАЗДНИЧНОГО  
СТОЛА

  
ИЗДАТЕЛЬСТВО  
Астрель  
МОСКВА

УДК 641  
ББК 36.997  
Б77

*Оригинал-макет подготовлен студией «М-Пресс»*

Серийное оформление  
и компьютерный дизайн: *Г.В. Смирнова*

**Бойко, Е.А.**

**Б77** Изысканные блюда для праздничного стола / Е.А. Бойко. — М.: АСТ: Астрель, 2010. — 30, [2] с.: ил. — (Миллион рецептов).

ISBN 978-5-17-059645-4 (ООО «Издательство АСТ»)

ISBN 978-5-271-23969-4 (ООО «Издательство Астрель»)

Каждая хозяйка мечтает, чтобы приготовленные ею кушанья для праздничного стола понравились всем без исключения. Хотите порадовать гостей изысканными и оригинальными блюдами? Тогда эта книга — для вас! Здесь вы найдете рецепты пикантных закусок, вкуснейших салатов и горячих блюд, а также восхитительных десертов.

УДК 641  
ББК 36.997

© Е. Бойко, 2009

# СОДЕРЖАНИЕ

Салат «Фаршированные авокадо» .....	4
Закуска из яиц с куриной печенью .....	5
Закуска из помидоров с грибами и креветками .....	6
Закуска «Вивьен» .....	7
Закуска-ассорти .....	8
Закуска из помидоров с морепродуктами «Средиземноморская» .....	9
Закуска из огурцов с селедочным маслом .....	10
Салат «Эдельвейс» .....	11
Закуска «Мила» .....	12
Закуска из огурцов с креветками и яблоком .....	13
Тарталетки с икрой лосося и овощами .....	14
Рулет из говядины с шампиньонами и овощами .....	15
Шашлычок из куриных сердечек с овощами .....	16
Баклажаны с помидорами и сыром .....	17
Жареный лосось с цукини и помидорами .....	18
Телятина, запеченная под майонезом .....	19
Курица в румяной корочке с фаршированными огурцами .....	20
Кальмары с рисовой начинкой .....	21
Жареный судак с картофелем и брокколи .....	22
Стейки из курицы .....	23
Филе морского языка в кляре .....	24
Десерт «Фруктовое наслаждение» .....	25
Торт «Сладкое искушение» .....	26
Десерт «Агата» .....	27
Десерт из персиков с яблоками и кедровыми орешками .....	28
Десерт «Принцесса» .....	29
Десерт «Хризантемы» .....	30

# САЛАТ «ФАРШИРОВАННЫЕ АВОКАДО»

Вам потребуется:



4 порции



25 минут



315 ккал

- ✓ 2 плода авокадо
- ✓ 150 г креветок
- ✓ 70 г пекинской капусты
- ✓ 1 красная луковича
- ✓ 30 мл сока лайма
- ✓ 30 мл оливкового масла
- ✓ молотая паприка
- ✓ перец
- ✓ соль

◆ Пекинскую капусту вымыть, нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Креветки отварить в подсоленной воде, охладить, очистить. Авокадо разрезать пополам, вынуть косточки, аккуратно вырезать часть мякоти и нарезать ее кубиками.

◆ Смешать мякоть авокадо с креветками, капустой и луком, полить соком лайма и оливковым маслом, посолить, поперчить, приправить паприкой.

◆ Дать салату настояться в течение 10 минут, выложить в лодочки из авокадо и подать к столу.



Перед подачей к столу это блюдо можно украсить декоративными шпажками.





## ЗАКУСКА ИЗ ЯИЦ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

Вам потребуется:



5 порций



27 минут



280 ккал

- ✓ 5 яиц
- ✓ 150 г куриной печени
- ✓ 1 морковь
- ✓ 2 луковицы
- ✓ 1 пучок зелени укропа
- ✓ 1 пучок листьев зеленого салата
- ✓ 50 мл растительного масла
- ✓ молотый мускатный орех
- ✓ перец
- ✓ соль

◆ Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, разрезать зигзагообразно пополам. Аккуратно вынуть желтки. Зелень укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать, оставив несколько веточек для украшения.

◆ Для приготовления начинки лук очистить, вымыть, измельчить. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке, смешать с луком, слегка обжарить в растительном масле. Куриную печень промыть, посолить, поперчить, посыпать мускатным орехом, добавить к моркови и луку, жарить до готовности печени. Обжаренные ингредиенты пропустить через мясорубку.

◆ Подготовленные яйца нафаршировать начинкой, посыпать измельченной зеленью укропа, выложить на тарелку, выстланную вымытыми листьями салата, украсить целыми веточками укропа.



Эту закуску можно подавать как на общем блюде, так и на небольших порционных тарелочках.

# ЗАКУСКА ИЗ ПОМИДОРОВ С ГРИБАМИ И КРЕВЕТКАМИ

Вам потребуется:



3 порции



35 минут



402 ккал

- ✓ 6 некрупных помидоров
- ✓ 100 г белых грибов или шампиньонов
- ✓ 100 г очищенных замороженных креветок
- ✓ 100 г сыра
- ✓ 1 зубчик чеснока
- ✓ 40 мл растительного масла
- ✓ листья зеленого салата
- ✓ зелень укропа
- ✓ перец
- ✓ соль

◆ Грибы очистить, промыть, мелко нарезать, обжарить в разогретом растительном масле. Креветки разморозить, мелко нарезать (несколько штук отложить). Сыр натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень укропа и листья салата вымыть, обсушить. Помидоры вымыть, срезать верхушки, удалить семена и часть мякоти.

◆ Смешать жареные грибы с измельченными креветками, частью сыра и чесноком, посолить, поперчить. Наполнить помидоры полученной начинкой, выложить сверху целые креветки, посыпать сыром. Запекать в предварительно разогретой духовке в течение 10 минут.

◆ Готовые помидоры разложить по порционным тарелкам, выстланным листьями салата, украсить веточками укропа и подать к столу.



*Такую закуску можно подать с белым сухим вином.*



# ЗАКУСКА «ВИВЬЕН»

Вам потребуется:



1 порция



7 минут



350 ккал

- ✓ 1 крупный апельсин
- ✓ 100 г брынзы
- ✓ 100 г сыра «Гауда»
- ✓ по 50 г ягод винограда, клубники и ежевики
- ✓ 50 г консервированных дынных шариков
- ✓ зелень укропа и петрушки



◆ Зелень укропа и петрушки вымыть, измельчить (часть отложить для украшения). Апельсин и ягоды вымыть. Сыр нарезать маленькими кубиками. Брынзу нарезать кубиками, обвалить в рубленой зелени.

◆ На декоративные шпажки нанизать вперемежку сыр, ягоды, брынзу и дынные шарики, закрепить шпажки в апельсине.

◆ Украсить закуску оставшимися листиками зелени и подать к столу.

*Брынзу следует нарезать острым ножом с тонким лезвием.*







## ЗАКУСКА-АССОРТИ

Вам потребуется:



6 порций



10 минут



404 ккал

- ✓ 200 г ветчины
- ✓ 100 г салями
- ✓ 100 г варено-копченой колбасы с крупным шпиком
- ✓ 1/2 корня дайкона
- ✓ ломтики лимона
- ✓ зелень петрушки

- ◆ Зелень петрушки вымыть, обсушить. Дайкон очистить, вымыть, каннелировать, вырезать украшения в виде хризантем.
- ◆ Ветчину, салями и варено-копченую колбасу нарезать тонкими ломтиками. Каждый ломтик сложить пополам, выложить вперемежку на тарелку.
- ◆ Перед подачей к столу украсить закуску ломтиками лимона, хризантемами из дайкона и веточками петрушки.



*Украшения из дайкона следует вырезать острым ножом с тонким лезвием.*

# ЗАКУСКА ИЗ ПОМИДОРОВ С МОРЕПРОДУКТАМИ «СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ»

Вам потребуется:



4 порции



25 минут



390 ккал

- ✓ 8 помидоров среднего размера с плодоножками
- ✓ 300 г замороженного морского коктейля
- ✓ 100 г помидоров черри
- ✓ 1 пучок листьев зеленого салата
- ✓ 1 лимон
- ✓ 25 мл красного полусладкого вина
- ✓ 15 мл оливкового масла
- ✓ 1 черешок сельдерея
- ✓ 1 яблоко
- ✓ перец
- ✓ соль



◆ Помидоры вымыть, зигзагообразно срезать верхушки, с помощью чайной ложки удалить семена. Подготовленные помидоры посолить и поперчить изнутри. Помидоры черри вымыть. Листья зеленого салата вымыть и обсушить.

◆ Для приготовления начинки  $\frac{1}{2}$  вымытого яблока очистить от кожицы, нарезать мелкими кубиками. Черешок сельдерея вымыть, нарезать тонкими ломтиками. Морской коктейль разморозить, промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить в течение 3 минут, затем откинуть на дуршлаг, смешать с яблоком и сельдереем.

◆ Для приготовления заправки из  $\frac{1}{2}$  лимона выжать сок, добавить оливковое масло и красное вино, тщательно перемешать. Начинку полить заправкой, тщательно перемешать.

◆ Оставшуюся половинку лимона нарезать каннелированными кружочками, а оставшееся яблоко фигурно нарезать.

◆ Помидоры нафаршировать, выложить на выстланное листьями салата блюдо, украсить помидорами черри, верхушками помидоров, кружочками лимона и яблоком.

*Размораживать морепродукты рекомендуется на нижней полке холодильника.*



# ЗАКУСКА ИЗ ОГУРЦОВ С СЕЛЕДОЧНЫМ МАСЛОМ

Вам потребуется:



6 порций



20 минут



340 ккал

- ✓ 2 салатных огурца
- ✓ 1 лимон
- ✓ 200 г филе сельди
- ✓ 50 г сливочного масла
- ✓ 50 г плавленого сыра
- ✓ 50 г низкокалорийного майонеза
- ✓ зелень петрушки
- ✓ перец
- ✓ соль

◆ Зелень петрушки вымыть, обсушить. Огурцы вымыть, нарезать наискосок тонкими ломтиками, посолить. Лимон вымыть, разрезать пополам, из одной половинки выжать сок, вторую нарезать небольшими ломтиками.

◆ Филе сельди дважды пропустить через мясорубку вместе с плавленым сыром, добавить размягченное сливочное масло, лимонный сок, перец и соль. Полученную массу взбить венчиком, поместить в кондитерский шприц и выдавить на ломтики огурцов.

◆ Выложить закуску на блюдо, полить майонезом, украсить листиками петрушки и ломтиками лимона.

*Эту закуску следует подавать в охлажденном виде.*





## САЛАТ «ЭДЕЛЬВЕЙС»

Вам потребуется:

- ✓ 100 г креветок
- ✓ 100 г мидий
- ✓ 1 луковица
- ✓ 2 маринованных древесных гриба
- ✓ 2 помидора
- ✓ 1 корень дайкона
- ✓ 100 г маринованной соевой спаржи
- ✓ 1 веточка петрушки
- ✓ 200 мл белого вина
- ✓ 40 мл оливкового масла
- ✓ 25 мл лимонного сока
- ✓ перец
- ✓ соль



2 порции



25 минут



340 ккал

◆ Креветки очистить, промыть. Подготовленные мидии и креветки отварить в смеси белого вина и 100 мл воды. Петрушку вымыть, обсушить.

◆ Для приготовления заправки лимонный сок смешать с оливковым маслом, солью и перцем, взбить венчиком.

◆ Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками. Дайкон вымыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Нарезанные овощи выложить вперемежку по краям порционных тарелок, поперчить и посолить. Сверху разложить креветки, мидии и соевую спаржу. В центре разместить маринованный древесный гриб. Все полить заправкой, украсить листочками петрушки.



Для приготовления этого блюда вместо соевой можно использовать натуральную спаржу.

# ЗАКУСКА «МИЛА»



Вам потребуется:



3 порции



15 мин



250 ккал

- ✓ 1 пучок редиса
- ✓ 150 г мягкого творога
- ✓ 3–4 огурца
- ✓ несколько перышек зеленого лука для украшения
- ✓ молотая паприка
- ✓ красный молотый перец
- ✓ соль

- ◆ Творог растереть с молотой паприкой, солью и перцем.
- ◆ Редис вымыть, со стороны ботвы острым ножом вырезать углубления (несколько штук оставить для украшения). С помощью кондитерского шприца заполнить редис творожной массой.
- ◆ Огурцы вымыть, нарезать тонкими кружочками, выложить на плоскую тарелку. На каждый кружочек положить фаршированный редис.
- ◆ Закуску украсить лилиями из редиса, оставшимся творогом и вымытыми перышками зеленого лука.



Для приготовления этой закуски следует выбирать редис среднего размера.

# ЗАКУСКА ИЗ ОГУРЦОВ С КРЕВЕТКАМИ И ЯБЛОКОМ

Вам потребуется:

- ✓ 3 салатных огурца
- ✓ 250 г креветок
- ✓ 1 крупная луковича
- ✓ 1 яблоко
- ✓ 20 г маслин без косточек
- ✓ 25 мл лимонного сока
- ✓ 30 мл растительного масла
- ✓ зелень укропа и петрушки
- ✓ перец
- ✓ соль



3 порции



20 минут



270 ккал

◆ Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле, посолить, поперчить. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, мякоть натереть на крупной терке, сбрызнуть лимонным соком, смешать с луком. Креветки отварить в подсоленной воде, охладить и очистить, оставив хвостики. Маслины нарезать тонкими колечками.

◆ Зелень укропа и петрушки вымыть, обсушить. Огурцы вымыть, нарезать наискосок ломтиками средней толщины. Выложить на каждый ломтик огурца жареный лук с яблоками и креветки.

◆ Закуску подать на порционных тарелках, украсив колечками маслин, веточками укропа и петрушки.

*При приготовлении этой закуске вместо маслин можно использовать оливки без косточек.*





# ТАРТАЛЕТКИ С ИКРОЙ ЛОСОСЯ И ОВОЩАМИ

Вам потребуется:



4 порций



10 минут



407 ккал

- ✓ 8 готовых тарталеток из песочного теста
- ✓ 100 г икры лосося
- ✓ 1 стручок желтого сладкого перца
- ✓ 1 огурец
- ✓ 1–2 листа пекинской капусты
- ✓ 1/2 пучка зелени укропа для украшения
- ✓ 25 мл лимонного сока
- ✓ 25 мл оливкового масла
- ✓ перец
- ✓ соль



◆ Сладкий перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать тонкой соломкой. Огурец вымыть, нарезать тонкими короткими брусочками. Листья пекинской капусты вымыть, нарезать тонкими полосками, смешать со сладким перцем и огурцом, посолить, поперчить, заправить оливковым маслом и лимонным соком.

◆ Зелень укропа вымыть, обсушить.

◆ Икру и овощную смесь выложить в тарталетки, украсить веточками укропа.

При приготовлении этого блюда вместо пекинской капусты можно использовать листья зеленого салата.

# РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ШАМПИНЬОНАМИ И ОВОЩАМИ

Вам потребуется:



6 порций



1 ч 20 минут



430 ккал

- ✓ 700 г говяжьей вырезки
- ✓ 600 мл говяжьего бульона
- ✓ 200 г шампиньонов
- ✓ 150 г сыра
- ✓ 1 луковица
- ✓ 1 морковь
- ✓ 60 мл растительного масла
- ✓ 1 пучок зелени петрушки
- ✓ 1 пучок зелени укропа
- ✓ лавровый лист
- ✓ душистый перец порошком
- ✓ перец
- ✓ соль

◆ Мясо промыть, нарезать ломтиками поперек волокон и отбить.

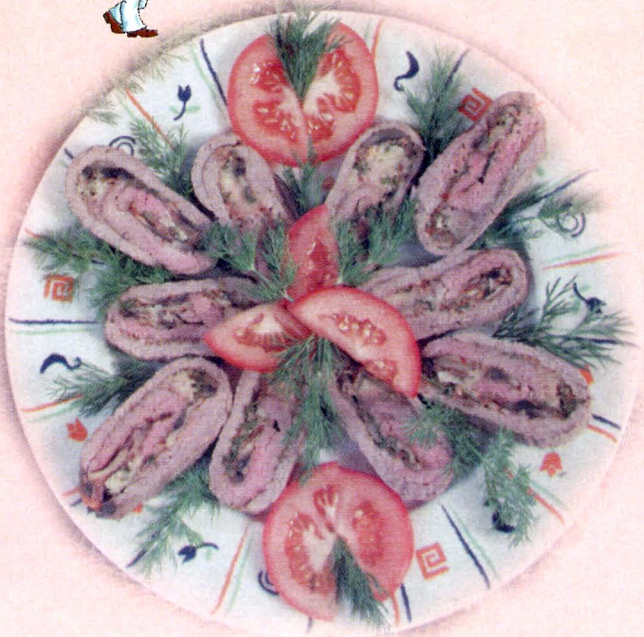
◆ Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Шампиньоны очистить, промыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле с луком и морковью. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки и укропа вымыть, мелко нарезать.

◆ Подготовленное мясо посолить, поперчить, выложить на него обжаренную смесь, зелень и тертый сыр.

◆ Мясо свернуть рулетом, обернуть марлей, завязать, положить в кастрюлю, залить бульоном, добавить лавровый лист и душистый перец. Довести до кипения на среднем огне, убавить огонь до минимума и варить в течение 40–50 минут. С готового рулета снять нитки и марлю. Нарезать рулет порционными кусками, выложить на широкую плоскую тарелку.



*Перед подачей к столу это блюдо можно украсить дольками помидора и веточками укропа.*





# ШАШЛЫЧОК ИЗ КУРИНЫХ СЕРДЕЧЕК С ОВОЩАМИ



**Вам потребуется:**



4 порции



50 минут



460 ккал

- ✓ 500 г куриных сердец
- ✓ 70 мл соевого соуса
- ✓ 50 мл лимонного сока
- ✓ 70 мл оливкового масла
- ✓ 70 г консервированных кукурузных початков
- ✓ 70 г помидоров черри
- ✓ 1 стручок красного болгарского перца
- ✓ 1 огурец
- ✓ зелень петрушки
- ✓ ломтики лимона



◆ Куриные сердца промыть, зачистить, надрезать каждое вдоль, еще раз промыть. Посолить, поперчить, выложить в эмалированную емкость и залить соевым соусом, смешанным с 20 мл оливкового масла и лимонным соком. Выдержать 20 минут в холодильнике, затем нанизать на деревянные шпажки и жарить на сковороде в оставшемся масле до готовности, периодически переворачивая.

◆ Огурец вымыть, нарезать тонкими длинными ломтиками. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, нарезать тонкими полосками. Помидоры черри и зелень петрушки вымыть.

◆ Готовый шашлычок разложить по тарелкам, оформить нарезанными овощами, кукурузными початками, ломтиками лимона и листиками петрушки.

*Чтобы куриные сердечки приняли прежнюю форму, их следует нанизывать на предварительно смоченные водой шпажки.*

# БАКЛАЖАНЫ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ

Вам потребуется:



4 порции



30 минут



470 ккал

- ✓ 4 баклажана
- ✓ 2 помидора
- ✓ 100 г майонеза
- ✓ 2 зубчика чеснока
- ✓ 50 г сыра
- ✓ 50 мл растительного масла
- ✓ зелень петрушки
- ✓ перец
- ✓ соль

◆ Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, разрезать пополам вдоль, выложить срезами вверх на противень, слегка обжарить с двух сторон в растительном масле.

◆ Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать (несколько веточек оставить для украшения).

◆ Майонез смешать с чесноком и петрушкой, добавить соль и перец. Полученным соусом смазать остывшие половинки баклажанов, положить сверху кружочки помидоров, свернуть вдвое.

◆ Выложить баклажаны на блюдо, посыпать тертым сыром, запекать в микроволновой печи при полной мощности в течение 2 минут. Перед подачей к столу украсить веточками петрушки.

*Для приготовления этого блюда следует использовать крупные баклажаны.*



# ЖАРЕННЫЙ ЛОСОСЬ С ЦУКИНИ И ПОМИДОРАМИ

Вам потребуется:



5 порций



50 минут



430 ккал

- ✓ 500 г лосося
- ✓ 2 цукини
- ✓ 2 крупных помидора
- ✓ помидоры черри для украшения
- ✓ 100 г сыра
- ✓ 1 пучок зелени петрушки
- ✓ 1 пучок зелени укропа
- ✓ 100 мл красного вина
- ✓ 100 мл растительного масла
- ✓ перец
- ✓ соль

◆ Рыбу нарезать порционными кусками, поперчить, полить красным вином, выдержать в прохладном месте в течение 20 минут, затем обжарить в 50 мл растительного масла.

◆ Цукини вымыть, нарезать тонкими ломтиками, посолить, обжарить с двух сторон в разогретом оставшемся растительном масле. Помидоры вымыть, нарезать толстыми кружочками, посолить, поперчить.

◆ Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, обсушить. Помидоры черри вымыть. Сыр натереть на крупной терке.

◆ Кусочки лосося посыпать зеленью укропа и сыром, выложить на тарелку вместе с овощами, украсить веточками укропа и помидорами черри.



*Это блюдо можно подать с острым сметанным соусом.*





# ТЕЛЯТИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МАЙОНЕЗОМ

Вам потребуется:



4 порции



1 ч. 35 минут



530 ккал

- ✓ 600 г мякоти телятины
- ✓ 250 г майонеза
- ✓ 2 луковицы
- ✓ 200 г сыра
- ✓ 70 мл растительного масла
- ✓ 100 мл красного вина
- ✓ листья зеленого салата
- ✓ зелень сельдерея
- ✓ перец
- ✓ соль

◆ Телятину промыть, посолить, поперчить, нарезать порционными кусками, слегка отбить, залить красным вином, выдержать в прохладном месте в течение 30 минут.

◆ Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами, обжарить в растительном масле. Сыр натереть на крупной терке.

◆ Подготовленные кусочки телятины слегка обжарить в разогретом растительном масле на сковороде, затем переложить в форму для запекания, смазать майонезом, смешанным с луком, запекать в предварительно разогретой духовке в течение 40 минут, затем посыпать сыром и готовить еще 5 минут.

◆ Перед подачей к столу оформить вымытыми листьями зеленого салата и зеленью сельдерея.



Это блюдо можно подать с овощами, приготовленными на гриле.



# КУРИЦА В РУМЯНОЙ КОРОЧКЕ С ФАРШИРОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ

Вам потребуется:



5 порций



1 ч. 5 минут



580 ккал

- ✓ тушка курицы
- ✓ 250 г майонеза
- ✓ 100 г сыра, натертого на крупной терке
- ✓ 2 огурца
- ✓ 100 г редиса
- ✓ 100 г маринованных шампиньонов
- ✓ 2–3 веточки укропа для украшения
- ✓ перец
- ✓ соль

◆ Подготовленную тушку курицы натереть перцем и солью, смазать майонезом, обернуть фольгой, поместить в духовку, запекать в течение 50 минут.

◆ Редис вымыть, нарезать тонкими дольками. Огурцы вымыть, обработать с помощью ножа для каннелирования, нарезать толстыми кружочками, вырезать часть мякоти, нафаршировать мелко нарезанными шампиньонами, украсить дольками редиса.

◆ Готовую курицу освободить от фольги, посыпать сыром, гарнировать фаршированными огурцами, украсить вымытыми веточками укропа.



Перед подачей к столу курицу можно украсить листочками петрушки и тонкими дольками редиса.

# КАЛЬМАРЫ С РИСОВОЙ НАЧИНКОЙ

Вам потребуется:



5 порций



35 минут



407 ккал

- ✓ 500 г кальмаров
- ✓ 100 г шампиньонов
- ✓ 250 г отварного риса
- ✓ 1 морковь
- ✓ 2 луковицы
- ✓ 75 мл растительного масла
- ✓ перец
- ✓ соль

- ◆ Подготовленные кальмары промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, варить в течение 3 минут.
- ◆ Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Шампиньоны очистить, промыть, измельчить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, смешать с морковью и грибами, обжарить в растительном масле. Рис смешать с обжаренными овощами и грибами, посолить, поперчить.
- ◆ Кальмары нафаршировать начинкой, слегка обжарить с обеих сторон в растительном масле.



*Это блюдо можно оформить цветами, вырезанными из редиса, веточками укропа и ломтиками огурцов.*



# ЖАРЕННЫЙ СУДАК С КАРТОФЕЛЕМ И БРОККОЛИ

Вам потребуется:



4 порции



40 минут



409 ккал

- ✓ 1 кг судака
- ✓ 4 клубня картофеля
- ✓ 1 луковица
- ✓ 50 г панировочных сухарей
- ✓ 50 мл растительного масла
- ✓ 50 г сливочного масла
- ✓ 100 г брокколи
- ✓ 10 мл лимонного сока
- ✓ зелень укропа
- ✓ перец
- ✓ соль

◆ Подготовленную рыбу промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, обвалить в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить с двух сторон по 7 минут.

◆ Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Брокколи вымыть, отварить в подсоленной воде с добавлением лимонного сока. Картофель вымыть, отварить до полуготовности в подсоленной воде, остудить, очистить, нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть. Лук, картофель, брокколи и рыбу выложить в сковороду для запекания, полить растопленным сливочным маслом. Запекать в предварительно разогретой духовке в течение 25 минут.

◆ Перед подачей к столу украсить веточками укропа.



*Чтобы придать блюду пикантный вкус, панировочные сухари можно смешать с карри.*



# СТЕЙКИ ИЗ КУРИЦЫ

Вам потребуется:



3 порции



30 минут



420 ккал

- ✓ 300 г филе курицы
- ✓ 1 яйцо
- ✓ 100 г панировочных сухарей
- ✓ 75 мл растительного масла
- ✓ 200 г зеленого горошка
- ✓ 1 луковица
- ✓ 1 пучок зелени укропа
- ✓ белый молотый перец
- ✓ соль

◆ Филе курицы промыть, отбить, натереть солью и перцем, смазать взбитым яйцом, обвалить в панировочных сухарях. Зелень укропа вымыть.

◆ Подготовленное филе обжарить с двух сторон в разогретом растительном масле. Лук очистить, вымыть.

◆ Подавать к столу, гарнировав зеленым горошком и украсив зеленью укропа и луком, нарезанным тонкими кольцами.



Для украшения этого блюда  
рекомендуется использовать  
белый репчатый лук.





# ФИЛЕ МОРСКОГО ЯЗЫКА В КЛЯРЕ



**Вам потребуется:**



4 порции



30 минут



410 ккал

- ✓ 500 г филе морского языка
- ✓ 100 г консервированного зеленого горошка
- ✓ 2 яйца
- ✓ 100 г муки
- ✓ 1 лимон
- ✓ 100 мл растительного масла
- ✓ 30 мл белого вина
- ✓ зелень укропа и петрушки
- ✓ перец
- ✓ соль



◆ Филе морского языка промыть, нарезать порционными кусочками, посолить, поперчить.

◆ Для приготовления кляра муку просеять, высыпать в глубокую миску, оставив 1–2 столовые ложки для панирования. В муку добавить яйца, посолить, влить вино и тщательно перемешать до образования однородной массы.

◆ Подготовленные кусочки морского языка запанировать в муке, затем обмакнуть в кляр и жарить в разогретом растительном масле до готовности.

◆ При подаче к столу украсить зеленым горошком, ломтиками лимона и вымытой зеленью.

*Это блюдо можно подавать как в горячем, так и в охлажденном виде.*

# ДЕСЕРТ «ФРУКТОВОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ»

Вам потребуется:



1 порция



20 минут



380 ккал

- ✓ 1 ананас
- ✓ 200 мл шампанского
- ✓ 2 киви
- ✓ 200 г дыни
- ✓ 50 г ежевики
- ✓ 50 г клубники
- ✓ 1 яблоко



◆ Ананас вымыть, срезать верхушку и нижнюю часть, удалить стержень.

◆ С помощью ложки-выемки сделать из дыни шарики,  $\frac{2}{3}$  шариков залить шампанским. Ежевику и клубнику вымыть, обсушить. Яблоко вымыть, удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками. Киви вымыть, срезать кожуру, нарезать тонкими кружочками.

◆ Подготовленный ананас поставить на десертную тарелку, нафаршировать дынными шариками с шампанским, украсить дольками яблок, кружочками киви, оставшимися дынными шариками и ягодами.

Для приготовления этого блюда можно использовать замороженные ягоды.





## ТОРТ «СЛАДКОЕ ИСКУШЕНИЕ»

Вам потребуется:



6 порций



4 часа



415 ккал

- ✓ 4 яйца
- ✓ 400 г сахара
- ✓ 200 г муки
- ✓ 50 мл свежевыжатого апельсинового сока
- ✓ 50 г желатина
- ✓ 500 мл сливок
- ✓ шоколадные фигурки и тертый шоколад для украшения



◆ Для приготовления бисквита яйца взбить с 200 г сахара, добавить муку, тщательно перемешать. Форму выстлать бумагой для выпечки, вылить тесто, поставить в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать в течение 50 минут.

◆ Для приготовления суфле желатин замочить в 150 мл холодной воды, затем довести до кипения, но не кипятить, после чего остудить. Апельсиновый сок смешать с желатином. Сливки взбить с оставшимся сахаром, добавить желатиновую смесь, перемешать. Суфле поставить на 15 минут в холодильник.

◆ На готовый бисквит выложить суфле, разровнять. Поставить в холодильник на 3–4 часа.

◆ Готовый торт украсить шоколадными фигурками, посыпать тертым шоколадом.

Такой торт можно подать с фруктовым чаем.



## ДЕСЕРТ «АГАТА»

Вам потребуется:



4 порции



25 минут



290 ккал

- ✓ 2 груши
- ✓ 1 киви
- ✓ 10 мл лимонного сока
- ✓ 50 мл апельсинового сока
- ✓ 50 г шоколада
- ✓ физалис для украшения

◆ Груши вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать тонкими брусочками, разложить по креманкам, полить лимонным и апельсиновым соками. Шоколад натереть на крупной терке. Киви вымыть, очистить, нарезать кружочками.

◆ Каждую креманку с грушами посыпать шоколадом, украсить киви и физалисом.

Для приготовления этого десерта следует использовать груши с плотной мякотью.





# ДЕСЕРТ ИЗ ПЕРСИКОВ С ЯБЛОКАМИ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

Вам потребуется:



4 порции



25 минут



384 ккал

- ✓ 1 банка консервированных половинок персиков
- ✓ 75 г ежевики
- ✓ 2 крупных яблока
- ✓ 3 г ванильного сахара
- ✓ 3 г корицы
- ✓ 75 г сахара
- ✓ 50 мл лимонного сока
- ✓ 25 г кедровых орешков
- ✓ 50 г цукатов для украшения

◆ Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать мелкими кубиками. Ежевику вымыть, обсушить. Цукаты нанизать на маленькие деревянные шпажки или зубочистки.

◆ Для приготовления сиропа 50 мл воды довести до кипения, добавить сахар, корицу, лимонный сок и ванильный сахар, кипятить в течение 2 минут. Яблоки опустить в кипящий сироп, варить в течение 5 минут, остудить.

◆ Половинки персиков нафаршировать подготовленными яблоками, украсить ежевикой, посыпать кедровыми орешками.

◆ При подаче к столу половинки персиков украсить шпажками с цукатами.



Для приготовления этого десерта можно использовать свежие персики или нектарины.

# ДЕСЕРТ «ПРИНЦЕССА»

Вам потребуется:



4 порции



27 минут



402 ккал

- ✓ 400 г сливочного мороженого
- ✓ 1 апельсин
- ✓ 100 г темного шоколада
- ✓ 2 киви
- ✓ 150 г сахара

◆ Апельсин вымыть, нарезать тонкими кружочками, затем разрезать на четвертинки. Киви вымыть, очистить, мякоть нарезать в виде звездочек. Шоколад натереть на мелкой терке.

◆ Для приготовления сиропа 50 мл воды довести до кипения, добавить сахар, кипятить в течение 5–7 минут.

◆ Апельсины опустить в кипящий сироп, варить на слабом огне в течение 3 минут, охладить.

◆ Сливочное мороженое нарезать крупными кубиками, положить в креманки. Сверху уложить киви и кусочки апельсинов. Посыпать шоколадом.



*Апельсин, используемый для этого десерта, должен быть тонкокорым.*





## ДЕСЕРТ «ХРИЗАНТЕМЫ»

Вам потребуется:



6 порций



37 минут



480 ккал

- ✓ 200 г кураги
- ✓ 200 г чернослива
- ✓ 200 г песочного печенья
- ✓ 200 г ядер грецких орехов
- ✓ 100 г жидкого меда
- ✓ 2 груши
- ✓ 100 г кукурузных хлопьев
- ✓ 50 г темного шоколада
- ✓ 25 мл лимонного сока



◆ Курагу и чернослив пропустить по отдельности через мясорубку. Песочное печенье истолочь в мелкую крошку. Грецкие орехи измельчить. Груши вымыть, нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть лимонным соком.

◆ Измельченную курагу, 100 г печенья и 100 г орехов смешать, добавить 50 г меда, тщательно перемешать. Из полученной массы слепить шарики диаметром 2,5 см. Таким же образом вылепить шарики из чернослива.

◆ Получившиеся шарики украсить кукурузными хлопьями так, чтобы они стали похожи на хризантемы. Хризантемы выложить на блюдо, украсить ломтиками груши. Хризантемы из чернослива полить растопленным шоколадом.

Для украшения этого десерта  
следует использовать  
крупные кукурузные хлопья.

*Популярное издание*

Бойко Елена Анатольевна

**ИЗЫСКАННЫЕ БЛЮДА  
ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА**

Редактор *О.Г. Рогов*

Компьютерная верстка: *И.А. Чернева*

Корректор *Е.В. Жмурова*

Подписано в печать 15.01.10. Формат 60×100 <sup>1</sup>/<sub>16</sub>.  
Усл. печ. л. 2,22. Доп. тираж 10 000 экз. Заказ № 11231.

Общероссийский классификатор продукции ОК-005-93, том 2;  
953004 — научная и производственная литература

Санитарно-эпидемиологическое заключение  
№ 77.99.60.953.Д.012280.10.09 от 20.10.2009 г.

ООО «Издательство АСТ»

141100, Россия, Московская область, г. Щелково, ул. Заречная, д. 96

Наши электронные адреса:

WWW.AST.RU E-mail: [astpub@aha.ru](mailto:astpub@aha.ru)

ООО «Издательство Астрель»

129085, г. Москва, проезд Ольминского, 3а

Отпечатано с предоставленных диапозитивов  
в ОАО «Тульская типография». 300600, г. Тула, пр. Ленина, 109.





Каждая хозяйка мечтает, чтобы приготовленные ею кушанья для праздничного стола понравились всем без исключения. Хотите порадовать гостей изысканными и оригинальными блюдами? Тогда эта книга — для вас! Здесь вы найдете рецепты пикантных закусок, вкуснейших салатов и горячих блюд, а также восхитительных десертов.

[www.elkniga.ru](http://www.elkniga.ru)

ISBN 978-5-17-059645-4



9 785170 596454