



# ЗАКУСКИ

*для будней и праздников*





*Закуски для будней  
и праздников*

# Содержание



4. Канане с севрюгой и икрой
5. Рулетики из ветчины
6. Говяжий студень
7. Рулет из говядины
8. Печеночный паштет
9. Язык с зеленым горошком
10. Сыр из птицы
11. Куриный рулет
12. Жюльен из птицы
13. Пудинг из курицы
14. Заливная осетрина
15. Тресковая печень в яйцах
16. Вареные яйца в рыбном паштейте и в кляре
17. Торт с семгой и сыром
18. Розетки из сыра
19. Авокадо, фаршированное креветками
20. Форшмак «Клумба»
21. Сельдь под шубой
22. Луковицы, фаршированные филе сельди
23. Помидоры, фаршированные яйцами и луком
24. Свекла, фаршированная хреном
25. Икра из баклажанов с перцем
26. Рулетики из баклажанов с салями
27. «Матрешки»
28. Сырные шарики с зеленью
29. Паштет из кольраби и моркови
30. Заливное из овощей
31. Жюльен из грибов





# КАНАПЕ С СЕВРЮГОЙ И ИКРОЙ

- 100 г икры кетовой
- 150 г севрюги горячего копчения
- 100 г сливочного масла
- 1 свежий огурец
- 300 г белого хлеба
- оливки

Срезать с батона корки и нарезать его пластинками.

Нарезать кружочками огурец.

Нарезать рыбу на равные кусочки.

Намазать кусочки хлеба маслом, сверху уложить куски севрюги, затем кружочки огурца, икру, снова кружочки огурца, севрюгу и оливки.

Скрепить шпажкой.



Вместо хлеба  
для приготовления канапе  
можно использовать слоеное  
тесто. Слоеное тесто тонко  
раскатывают, затем  
вырезают из него выемкой  
или ножом фигурки  
диаметром 5–6 см  
и выпекают в жарочном  
шкафу.





20 мин

# РУЛЕТКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ

- 200 г ветчины
- 100 г консервированного хрена с чесноком
- пучок укропа
- 1 помидор

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, а помидор — кубиками. Половину укропа вымыть и измельчить.

На каждый ломтик ветчины намазать слой консервированного хрена. Все посыпать измельченным укропом.

Свернуть ломтики ветчины в рулетики, выложить на тарелку. Блюдо украсить веточками укропа и кубиками помидоров.



Если нужно пропустить через мясорубку хрен или лук, на решетку мясорубки можно надеть полиэтиленовый мешочек и плотно завязать. Тогда не будет щипать глаза.





Чтобы бульон для студня приобрел красивый янтарный оттенок, нужно варить его вместе с морковью.



## ГОВЯЖИЙ СТУДЕНЬ

- 1 кг говяжьих субпродуктов (сердце, легкое, путовый сустав, хвост)
- 2 моркови
- 1 головка чеснока
- черный перец горошком
- лавровый лист
- соль

В кастрюлю с холодной водой поместить вымытые и нарезанные на куски сердце и легкое. Путовый сустав и хвост предварительно вымочить в холодной воде в течение 1—2 часов.

Разрубить путовый сустав и хвост на части и также положить в кастрюлю.

Добавить очищенные морковь и дольки чеснока, лавровый лист и зерный перец горошком, посолить. Кастрюлю поставить на плиту, довести до кипения и варить на среднем огне 5—6 часов. Готовый бульон отцедить. Сердце и легкое нарезать кусочками, выложить на блюдо и залить бульоном.

Подавать на стол через 2—3 часа после застывания бульона.

# РУЛЕТ ИЗ ГОВЯДИНЫ

- 600 г говяжьей вырезки
- 0,5 л говяжьего бульона
- 150 г грибов
- 100 г сыра
- 2 помидора
- 1 морковь
- соль
- 1 пучок зелени укропа и петрушки
- черный молотый перец
- лавровый лист
- душистый перец горошком
- смесь сухих приправ

**Для жарки:**

50 г растительного масла

Вырезку нарезать пластами поперек волокон и отбить.

Сыр натереть на крупной терке.

Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить на растительном масле.

Разложить подготовленное мясо таким образом, чтобы получился большой прямоугольник; посолить,

поперчить, посыпать специями, выложить грибы, тертый сыр, нарезанные кружочками помидоры. Свернуть мясо в рулет, обернуть его марлей и опустить в кастрюлю с говяжьим бульоном. Добавить очищенную морковь, соль, лавровый лист, душистый перец горошком и часть зелени.

Варить на слабом огне в течение 35—40 минут.

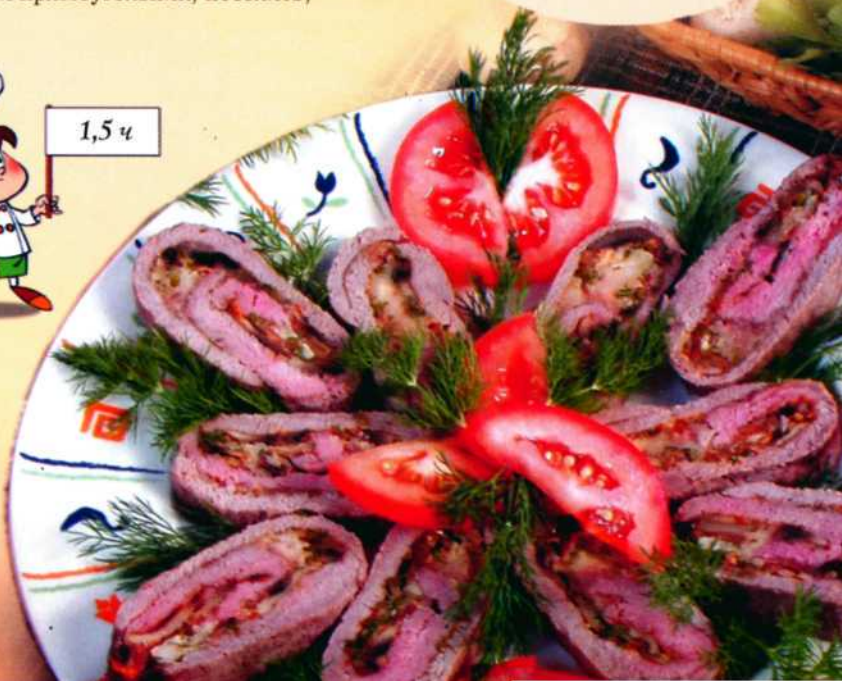
К столу подавать, нарезав порционными кусочками и украсив кружочками помидоров и зеленью.



У говядины будет более пикантный вкус, если выдержать ее в горчичном маринаде.



1,5 ч







# ПЕЧЕНОЧНЫЙ ПАШТЕТ

- 500 г говяжьей печени
- 2 моркови
- 2 луковицы
- 200 г сливочного масла
- соль
- черный молотый перец

*Для жарки:*

- 50 мл растительного масла

*Для украшения:*

- зелень укропа

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке и выложить на разогретую сковороду с растительным маслом.

Лук очистить, мелко нарезать, добавить к жарящейся моркови и жарить еще 1—2 минуты до золотистого цвета.

Печень зачистить от пленок, нарезать кусочками среднего размера

и поджарить на растительном масле до готовности.

С помощью блендера измельчить до однородной массы печень и овощи, посолить, поперчить. Выложить массу на пергаментную бумагу ровным тонким слоем, равномерно покрыть слоем масла, свернуть в рулет, охладить.

Нарезать рулет кружками и украсить зеленью.



*Печень приобретет более нежный вкус, если непосредственно перед приготовлением вымочить ее 10 минут в молоке.*



# ЯЗЫК С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

- 1 говяжий язык
- 1 морковь
- соль
- черный перец горошком
- черный молотый перец
- лавровый лист
- 50 г маринованного хрена
- 50 г сметаны
- 1 луковица
- 200 г зеленого горошка
- зелень петрушки

Вымыть говяжий язык, опустить в кипящую воду, добавить соль, перец горошком, очищенную и нарезанную морковь, лавровый лист.

Варить на среднем огне 2,5—3 часа. Готовый язык очистить, подержав 10—15 минут в холодной воде

для того, чтобы лучше снималась пленка.

Нарезать язык ломтиками, натереть черным молотым перцем, выложить на блюдо.

Хрен смешать со сметаной, полученный соус выложить в розетку из половины луковицы.

Гарнировать язык зеленым горошком, украсить зеленью и розеткой с соусом.



Пленка с отварного языка будет сниматься лучше, если подержать его несколько минут в холодной воде.



3,5 ч



# СЫР ИЗ ПТИЦЫ



- 500 г мякоти птицы
- 300 г тертого сыра
- 250 г сливочного масла
- 5 ст. ложек красного вина типа «Мадера»
- 15–20 ст. ложек белого соуса
- соль
- черный молотый перец
- мускатный орех
- бульон

## Для белого соуса:

- 2 корня петрушки
- 2 корня сельдерея
- 2 луковицы
- 2 ст. ложки муки
- 4 ст. ложки сливочного или растительного масла
- лимонная кислота
- лавровый лист
- черный перец горошком
- 1 стакан бульона

Мякоть птицы обжарить и пропустить через мясорубку 2 раза. В фарш добавить белый соус, тертый сыр, размягченное сливочное масло, несколько столовых ложек бульона

Чтобы придать блюду легкий аромат чеснока, нужно зубчик чеснока наколоть на вилку и опустить его в блюдо на несколько секунд.

и взбить до получения пышной однородной массы. Массу протереть через сито, добавить вино, соль, перец и тертый мускатный орех. Сформовать рулет. Украсить маслинами, порезанными помидорами и сладким перцем. Посыпать зеленью.

**Белый соус:** муку слегка обжарить до светло-желтого цвета, развести бульоном, или овощным отваром, или водой. Добавить обжаренные мелко измельченные репчатый лук и коренья, лавровый лист, перец. Варить на слабом огне 20–30 минут, после чего процедить, коренья протереть сквозь сито; заправить соус лимонной кислотой и посолить.







1,5 ч



# КУРИНЫЙ РУЛЕТ

- 1 тушка курицы
- 3 помидора
- 100 г тертого сыра
- 50 г чернослива
- 2 дольки чеснока
- зелень петрушки
- соль
- черный молотый перец

Курицу вымыть, разделить таким образом, чтобы мясо аккуратно отделить от костей. Филе отбить, посолить, поперчить и посыпать тертым сыром.

Помидоры вымыть, нарезать тонкими дольками и выложить на сыр, посыпать измельченным чесноком и зеленью петрушки.



*Чтобы мясо птицы было сочным и белым, перед приготовлением натрите ее лимонным соком.*

Последним слоем будет предварительно замоченный и набухший чернослив. Для этого за 1 час до начала приготовления рулета поместить сухофрукты в теплую кипяченую воду. Свернуть филе в рулет и аккуратно перетянуть капроновым жгутом. Выложить рулет на смазанный маслом противень, полить растительным маслом и готовить в духовке при температуре 200°С в течение 15–20 минут.



*В воду, в которой варится птица, можно влить ложку уксуса.*

*От этого мясо получается более нежным.*

- 300 г вареной (без костей и кожи) птицы
- 100 г отваренных белых грибов или шампиньонов
- 40 г сливочного масла
- 400 г сметанного соуса (см. ниже)
- 2 яичных желтка
- соль
- 50 г тертого сыра

**Для соуса:**

- 500 г сметаны
- 1 ст. ложка муки
- 25 г сливочного масла
- соль
- черный молотый перец

## ЖЮЛЬЕН ИЗ ПТИЦЫ

Вареное мясо птицы и грибы нарезать на маленькие кусочки и слегка посолить.

Разложить в смазанные маслом кокотницы равными порциями, залить сметанным соусом, сбрызнуть сливочным маслом, посыпать тертым сыром.

Запечь в духовке.

**Соус:** сметану нагреть до кипения, положить в нее небольшими кусочками муку, предварительно смешанную с равным по весу количеством нерастопленного масла, и, помешивая, варить 5–7 минут при кипении. Сваренный соус заправить по вкусу солью и молотым перцем, процедить.



# Пудинг из курицы

- 2 курицы
- 1 луковица
- 1 морковь
- оливки
- 1 городская булка
- 1 л молока
- 250 г сливочного масла
- 8 яиц
- 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки или укропа
- черный молотый перец
- соль

Для смазывания формы:

- 30 г масла

Отварить кур с луком и морковью в небольшом количестве воды. Снять мясо с костей, очистить от кожи и пропустить его 3–4 раза через мясорубку вместе с намоченной в молоке и отжатой булкой. Масло растереть и постепенно ввести в него по одному желтки.

Смешать масло с куриным фаршем, поперчить, посолить, всыпать рубленую зелень, соединить со взбитыми белками.

На дно формы положить оливки, кружочки моркови и залить приготовленной массой.

Обмазать маслом, закрыть крышкой и варить на пару один час.

Затем в форме поставить в холодильник до застывания.



Сливочное масло удобнее нарезать, если оно охлаждено, а нож теплый. Для этого его периодически опускают в горячую воду.



# ЗАЛИВНАЯ ОСЕТРИНА

- 300 г осетрины
- 2 моркови
- 1 яйцо
- 1 пакетик желатина
- 1 пучок петрушки
- соль
- черный перец горошком
- лавровый лист

Морковь очистить. Отделить осетрину от костей, нарезать порционными кусками. Подготовленные продукты сложить в кастрюлю с холодной водой, добавить специи, соль, поставить на плиту, довести до кипения и варить на слабом огне 20 минут. В горячий процеженный бульон для осветления ввести

при постоянном помешивании взбитый яичный белок. Остудить. Предварительно замоченный желатин залить бульоном, довести до кипения, остудить. Рыбу выложить в форму, украсить звездочками из вареной моркови и зеленью, залить желе.



*Речная рыба  
для заливного нарезается  
порционными кусками  
до варки.*







40 мин



# ТРЕСКОВАЯ ПЕЧЕНЬ В ЯЙЦАХ

- 8 яиц
- 1 банка тресковой печени
- 1 луковица
- 3 ст. ложки мягкого сливочного масла
- майонез
- зеленый горошек
- зелень петрушки
- оливки

Отварить вкрутую яйца, остудить и разрезать пополам.

Вынуть желтки и смешать их с печенью и маслом. Все хорошо растереть.

Зелень петрушки вымыть, обсушить, мелко нарезать.

Репчатый лук очистить, вымыть, измельчить.

Лук и петрушку добавить к подготовленной массе.

Нафаршировать массой белки, разложить на поднос.

Украсить кружочками оливок, веточкой зелени, каплей майонеза, зеленым горошком на выбор.



*Неиспользованная половинка луковицы останется свежей, если место среза смазать растительным маслом.*



## ВАРЕННЫЕ ЯЙЦА В РЫБНОМ ПАШТЕТЕ И В КЛЯРЕ

- 2 вареных яйца
- 1 луковица
- 200 г рыбного паштета
- 1 сырое яйцо
- 50 г сливочного масла
- 100 г растительного масла
- 4 ст. ложки панировочных сухарей
- 4 ломтика белого хлеба
- листья салата
- соль
- черный молотый перец



*Украшая блюда,  
применяйте продукты,  
контрастные по цвету,  
это придает кушанью  
вид, возбуждающий  
аппетит.*

Подготовленную рыбу обжарить на растительном масле до готовности. Охладить и отделить мясо от костей. Филе рыбы и луковицу пропустить через мясорубку, добавить 50 г сливочного масла, 1 сырое яйцо, соль и перец и все тщательно перемешать. Рыбным паштетом облепить вареное яйцо. Таким же образом сформовать еще одну котлету.

Обваливать котлеты в панировочных сухарях и обжарить в большом количестве растительного масла. На отдельной сковородке обжарить белый хлеб до появления румяной корочки. Готовые и остывшие котлеты разрезать на две равные части и выложить каждую на гренку. Яйца украсить листьями салата.



# ТОРТ С СЕМГОЙ И СЫРОМ

- 4 яйца
- 100 г сливочного масла
- 200 г творога
- 1 ч. ложка соли
- 250 г шпината
- 150 г копченой семги
- 400 г филе сайды
- 2 ст. ложки лимонного сока
- 0,5 ч. ложки соли
- 350 г сыра «Гауда»
- 1 ст. ложка мелко порезанного укропа

Для теста:

- 100 г пшеничной муки
- вода

Для украшения:

- 100 г копченой семги
- 150 г жирного творога
- зелень укропа

Смешать желтки, масло, творог, соль, бланшированный и мелко нарубленный шпинат и мелко порезанную семгу.

Во взбитые белки ввести нарезанное кубиками филе сайды, 150 г натертого сыра, соль, укроп и сбрызнуть лимонным соком. Приготовить пресное тесто из муки и воды, раскатать его тонким слоем и поместить в форму. Сверху выложить белковую массу и оставшийся нарезанный соломкой сыр. Выпекать при 200°C 35 минут. Украсить свернутыми в рулетики кусочками семги, заполненными творожной массой.



Мясо соленой и копченой рыбы должно быть плотным (не хлопьеобразным), между волокнами не должно быть видно разрывов.



1,5 ч



# РОЗЕТКИ ИЗ СЫРА

- 400 г сыра
- 200 г шпрот в масле
- 150 г сливочного масла
- 1 маринованный огурец
- листья салата
- зелень укропа

Сыр нарезать тонкими пластинами, из которых при помощи стакана вырезать кружочки.

Шпроты выложить в глубокую посуду и размять со сливочным маслом до получения однородной массы.

На каждый кружок сыра выложить немного приготовленной смеси, все аккуратно разровнять ложкой. Сверху поместить второй кружок. Все украсить небольшим количеством паштета, дольками соленого огурца и зеленью укропа.



Для приготовления фарша вместо шпрот в масле можно использовать шпротный паштет.







50 мин



# АВОКАДО, ФАРШИРОВАННОЕ КРЕВЕТКАМИ

- 250 г авокадо
- 160 г креветок в панцире
- 70 г лимона
- 14 г зелени
- 30 г китайского салата
- 60 г соуса «Калипсо»
- 16 г маслин

## Для соуса:

- 50 г майонеза
- 25 г кетчупа
- 13 г бренди
- 25 г ананасового сока

Креветки отварить, отделить панцирь от мякоти.

Авокадо разделить на две равные половинки, очистить от кожицы и удалить косточку.

Затем выложить авокадо на салатный лист, сбрызнуть соком лимона.



Большинство начинок можно приготовить заранее, за несколько часов до подачи на стол, закрыть прозрачной пленкой и поставить в холодильник.

В ложбину авокадо выложить креветки, заправленные соусом «Калипсо».

Фаршированное авокадо украсить зеленью, долькой лимона и маслиной.

**Соус «Калипсо»:** смешать все предложенные ингредиенты.



## ФОРШМАК «КЛУМБА»

- 3 сельди
- 4 клубня картофеля
- 100 г майонеза
- 1 морковь
- 2 яйца
- зелень петрушки

Разделить соленую сельдь на филе без кожи и костей, мелко порубить.

Уложить на плоскую тарелку в виде круга толщиной 5—8 мм.

Картофель очистить, сварить и нарезать мелкими кубиками.

Уложить картофель сверху на слой сельди, затем опять нарубленную сельдь, снова слой картофеля.

Каждый круг будет меньше.

Получится конус с площадкой наверху для украшения. Каждый слой картофеля смазывать майонезом.

Морковь очистить, сварить, нарезать вдоль тонкими ломтиками, уложить неплотно друг от друга

по горизонтали, свернуть в виде розочки (сворачивается слева направо). Розочку уложить сверху на форшмак.

Яйца сварить, очистить, нарезать кружочками.

Вокруг розочки уложить кружочки вареного яйца, нарезанного поперек.

Возле кружочков яйца положить веточки зелени петрушки.

Перед подачей блюдо подержать на холоде.



*Сельдь хорошо сочетается с вареным картофелем и свеклой, репчатым и зеленым луком.*



# СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

- 3 сельди
- 6 клубней картофеля (по три на каждый слой)
- 2 моркови
- 4 свеклы
- 2 луковицы
- 2 яйца
- 250 г майонеза

Селедку почистить, отделить мякоть от костей, порезать мелкими кубиками.

Овощи и яйца сварить, почистить, натереть на крупной терке или порезать мелко кубиками.

Лук мелко порезать и ошпарить кипятком.

В глубокую тарелку положить слоями картофель, сельдку, лук, яйца, морковь, свеклу, майонез. Сверху положить еще раз слой овощей и яиц в том же порядке. На последний слой положить больше свеклы и майонеза. Оставить в холодильнике на 5 часов.



Вкус сельди улучшается, если ее замачивать в настое чая или в молоке.

40 мин



# ЛУКОВИЦЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ФИЛЕ СЕЛЬДИ



*Когда режут лук,  
нож нужно опускать  
в холодную воду, и лук не  
будет щипать  
глаза.*

- 4 луковицы
- 2 красные луковицы
- 1 стручок красного сладкого перца
- 1 стручок желтого сладкого перца
- 1 стручок зеленого сладкого перца
- 1/2 пучка укропа
- 1/2 пучка петрушки
- 150 г жирной сметаны
- 400 г маринованной слабосоленой сельди
- паприка

Нагреть духовку до 200°C.  
Луквицы очистить, вымыть, срезать у них верх и вырезать сердцевину, сохранив внешние стенки.  
Переложить луквицы в промасленную сковороду и запекать в течение 30 минут.  
Красный лук почистить, вымыть,

разрезать пополам и нарезать тонкими кольцами. Измельчить луковую мякоть.  
Стручки перца помыть, почистить и порезать мелкими кубиками. Зелень помыть, отряхнуть от воды и мелко нашинковать.  
Филе сельди нарезать кусочками. Добавить кольца красного лука, нарезанную кубиками сердцевину белых луковиц, паприку и зелень. Наполнить фаршем чашечки лука. Каждую порцию фаршированного лука обильно сдобрить сверху сметаной.







# ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦАМИ И ЛУКОМ

- 2 помидора
- 2 яйца
- зеленый лук
- 50 г майонеза
- черный молотый перец
- соль
- зелень петрушки
- листья китайского салата

С двух сторон каждого помидора аккуратно сделать надрезы таким образом, чтобы осталась дужка как у лукошка. Она может быть ровной или зигзагообразной по краям. Яйца сварить вкрутую, мелко нарезать и смешать с измельченным луком. Подготовленную смесь посолить, добавить перец и заправить майонезом.



*Для приготовления фаршированных помидоров рекомендуется использовать томаты твердых сортов, так как они дольше будут сохранять форму.*

Из помидоров с помощью ложки извлечь мякоть. Делать это нужно очень осторожно, чтобы не повредить форму корзиночек.

Помидоры заполнить подготовленным фаршем. Украсить блюдо листьями салата и веточками петрушки.

Фаршированные помидоры могут быть поданы к столу как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясному.

# СВЕКЛА, ФАРШИРОВАННАЯ ХРЕНОМ



*При варке свеклы  
положите в воду корочку  
хлеба, она впитает в себя  
неприятный запах.*



- 1 кг мелкой свеклы
- 1 корень хрена
- 3%-ный уксус
- сахар
- соль

Свеклу помыть, залить кипятком и варить в закрытой посуде до готовности.

Воду слить, свеклу очистить и чайной ложкой вынуть середину.

Свеклу сбрызнуть уксусом, разведенным наполовину кипяченой водой, растворив в нем щепотку сахара и соли.

Хрен очистить, вымыть, натереть на терке, смешать с солью, сахаром и уксусом.

Перед подачей на стол углубление заполнить тертым хреном, заправленным солью, сахаром и уксусом.





30 мин



## ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ПЕРЦЕМ

- 1 кг баклажанов
- 500 г болгарского перца
- 5–6 крупных помидоров
- 1/4 стакана растительного масла
- соль
- чеснок
- зелень петрушки

Баклажаны и перец вымыть, обсушить, испечь в духовке, очистить от кожуры (перец от семян).

Крупные крепкие помидоры обдать кипятком, снять кожуру, разрезать пополам или на четвертинки и слегка отжать, чтобы вытек сок.

Баклажаны, перец и помидоры мелко порубить.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко порезать.

К полученному пюре добавить по вкусу мелко нарубленный чеснок и мелко нарезанную петрушку, растительное масло, соль и все перемешать. Положить икру горкой на тарелку и украсить зеленью.



Для оформления блюда луковницу можно нарезать тонкими ломтиками, ошпарить их слабым раствором уксуса с водой.



# РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С САЛЯМИ

- 2 больших баклажана
- соль
- молотый черный перец
- 2 пучка петрушки
- 2 зубчика чеснока
- 3 ст. ложки томатной пасты
- 100 г сыра «Гауда»
- 100 г салями
- 2 ч. ложки приправы
- 750 г помидоров



*Твердая копченая колбаса будет легче чиститься, если положить ее перед чисткой на несколько минут в морозилку.*

Вымытые баклажаны разрезать по длине на ломтики толщиной 1/2 см и бланшировать 3 минуты в подсоленной воде, затем обдать холодной водой и обсушить. Петрушку порубить и 2/3 положить в небольшую миску. Чеснок очистить, пропустить через пресс, добавить к петрушке и смешать с томатной пастой. Ломтики баклажанов поперчить и намазать смесью петрушки с чесноком.

Сыр выложить на баклажаны. На сыр положить кусочки салями. Свернуть рулетиками и выложить в форму вплотную друг к другу. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы и крупно нарезать. Выложить поверх рулетиков, посолить, поперчить и посыпать приправой. Поставить форму в нагретую до 200°C духовку и запекать 30 минут. Посыпать оставшейся петрушкой.



# «МАТРЕШКИ»

- 5–6 яиц
- 4–5 сухих грибов
- 2–3 стручка красного сладкого перца (или лист маринованной со свеклой белокочанной капусты)
- 50 г ветчины
- черный молотый перец
- соль
- черная икра
- сливочное масло

Яйца сварить и очистить. Обрезать яйца с тупого конца и вынуть из них желтки. Натереть желтки на мелкой терке. Нафаршировать яйца. Из оставшейся от фарша части желтка сделать волосы у «матрешек». Из перца или капустного листа вырезать косынки и «повязать» их «матрешкам». Из черной икры можно сделать у «матрешек» глазки и носик.



## Закуски

украшают листьями порея, дольками помидоров, лимоном, листьями зеленого салата, цветной капустой, разделенной на небольшие соцветия, и т. п.

**Фарш:** размоченные, а затем отваренные и измельченные грибы обжарить на сливочном масле вместе с мелко нарубленной ветчиной, добавив соль и перец по вкусу. Большую часть желтка смешать с фаршем, меньшую часть оставить для украшения.



1,5 ч



# СЫРНЫЕ ШАРИКИ С ЗЕЛЕНЬЮ



- 200 г плавленого сыра
- 90 г брынзы
- 1 зубчик чеснока
- 4 ч. ложки мелко нарезанной зелени петрушки
- 4 ч. ложки мелко нарезанной зелени мяты
- 6 ч. ложек семян кунжута
- листья салата

*Увядающая зелень снова станет свежее, если ее положить на несколько минут в воду, в которую добавлено немного уксуса (1 ч. л. на полстакана воды).*

Плавленый сыр и брынзу натереть на терке.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить.

В глубокой тарелке смешать в однородную массу измельченные плавленый сыр и брынзу.

Добавить протертый чеснок и по одной чайной ложке мелко нарезанной зелени петрушки и мяты.

Скатать 20 шариков.

Охладить в течение часа.

На сухой сковороде поджарить, помешивая, семена кунжута до золотисто-коричневого цвета.

Остудить.

Перед подачей на стол смешать оставшуюся мяту и петрушку.

Обвалять половину шариков в зелени, а половину в кунжутных зернах.

Подавать на листьях салата.







6,5 ч



# ПАШТЕТ ИЗ КОЛЬРАБИ И МОРКОВИ

- 250 г кольраби
- 250 г моркови
- 5 листов желатина
- 200 мл сливок
- соль
- черный молотый перец
- мускатный орех
- сливочное масло
- листья эстрагона
- вода

Кольраби и морковь очистить и отдельно сварить. Приготовить миксером капустное и морковное пюре. Желатин замочить в холодной воде. Затем растворить в нескольких столовых ложках горячей воды.



*Желатин замачивают в холодной воде, взятой в пятикратном количестве по отношению к весу желатина.*

В оба пюре добавить взбитые сливки, соль, перец, тертый мускатный орех, теплый желатин.

Обе массы положить слоями в смазанную маслом форму и поставить на 6 часов на холод. Вынуть из формы и нарезать на кусочки.

Украсить листиками эстрагона.



# ЗАЛИВНОЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

- 2 ч. ложки желатина
- 16 ст. ложек воды
- 8 капель лимонной кислоты
- 6 яиц
- соль
- черный перец горошком
- 2 вареные моркови
- 3 ст. ложки концентрированного зеленого горошка
- 1 сладкий перец

Желатин промыть в холодной воде, откинуть на ситечко и замочить на 2 часа в холодной воде. В воду с набухшим желатином добавить соль по вкусу, лимонную кислоту, перец и, помешивая, довести до кипения. После удаления шумовкой пены охладить до 40–60°C. Сварить яйца, очистить.



*Количество желатина, которое необходимо положить в бульон или отвар для получения желе, зависит от крепости бульона или отвара.*

Положить в форму для заливного 2 мелко нарезанных вареных яйца, нарезанную морковь и перец, целые вареные яйца, зеленый горошек. Залить набухшим желатином и поставить в холодильник до застывания.



# ЖЮЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ

- 200 г шампиньонов
- 200 г сыра твердых сортов
- 3 ст. ложки майонеза
- 1 луковица
- растительное масло
- соль
- черный молотый перец

Грибы и лук очистить, вымыть, нарезать мелкими кусочками. Сыр натереть на крупной терке. Грибы вместе с луком обжарить на растительном масле до готовности, все посолить и поперчить.

Готовые грибы выложить в специальные формы для жульена — кокотницы. Сверху грибов вылить майонез и все посыпать тертым сыром. Готовить жульен в духовке при температуре 200°C в течение 10–15 минут.



Кокотницы — это огнеупорные горшочки с ручкой для приготовления горячих закусок.



50 мин



Разнообразные закуски — это словно прелюдия перед симфонией обеда. Острые, соленные, пряные — они возбуждают аппетит, радуют глаз и вкус. Тщательно подобранные и умело приготовленные закуски придают любой трапезе торжественный вид. Жюльены, рулеты, заливное... — из великого множества закусок в данной книге приведены рецепты самых вкусных из них — от простых до экзотических, способных украсить как будничный ежедневный стол, так и праздничное застолье. Закуски — неотъемлемая часть правильного и гармоничного питания.

УДК 641/642

ББК 36.99

ISBN 978-5-699-09478-3

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

Составители Т. Воробьева, Т. Гаврилова

Дизайн оформления Н. Кудря

Фото Е. Рязановой, М. Анфингера, М. Козловского

## **ЗАКУСКИ ДЛЯ БУДНЕЙ И ПРАЗДНИКОВ**

Ответственный редактор *Т. Радина*  
Художественный редактор *Н. Кудря*  
Технический редактор *М. Печковская*

ООО «Издательство «Эксмо»  
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

**Оптовая торговля книгами «Эксмо»:**  
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.  
E-mail: [reception@eksmo-sale.ru](mailto:reception@eksmo-sale.ru)

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями** обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»  
E-mail: [foreignseller@eksmo-sale.ru](mailto:foreignseller@eksmo-sale.ru)

**International Sales:** For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at [foreignseller@eksmo-sale.ru](mailto:foreignseller@eksmo-sale.ru)

**По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении** обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: [project@eksmo-sale.ru](mailto:project@eksmo-sale.ru)

**Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:** Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: [kanc@eksmo-sale.ru](mailto:kanc@eksmo-sale.ru), сайт: [www.kanc-eksmo.ru](http://www.kanc-eksmo.ru)

**Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:**

**В Санкт-Петербурге:** ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.  
Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

**Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:**

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.  
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Подписано в печать 22.02.2007

Формат 60х100<sup>1/16</sup>. Гарнитура «Светлана». Печать офсетная. Бумага мелованная.

Усл. печ. л. 1,8. Доп. тираж 7000. Заказ 85.

Отпечатано с готовых диапозитивов на ОАО «Альяс» «Югполиграфиздат»,

Полиграфкомбинат «Офсет», 400001, г. Волгоград, ул. КИМ, 6.

Тел./факс (8442) 97-48-21, 97-49-40. E-mail: [ipk-offset@t-k.ru](mailto:ipk-offset@t-k.ru)

Электронная версия данной книги создана исключительно для ознакомления!

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах,

и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена! [www.natahaus.ru](http://www.natahaus.ru)