

ММ

МИЛЛИОН МЕНЮ®

НОВОГОДНИЕ



БЛЮДА

20 рецептов

не для продажи

ТОЛЬКО
ДЛЯ
СВОИХ!





С наступающим 2015 годом!



Руководитель проекта Надежда Курбацких
Главный редактор Алена Романюк
Ответственная за выпуск Наталья Полетаева
Дизайн Юлия Анохина



Дорогие друзья!

Согласно восточному календарю, наступающий 2015 год – Год овцы (козы). Его цвета – цвет морской волны, глубокий синий, голубой, зеленый и черный, а стихия года – дерево.

Овца считается самым женственным знаком восточного гороскопа, она любит модничать и предпочитает красивые вещи. Поэтому оформлению дома и сервировке стола в Новый год нужно уделить особое внимание. А встречать этот праздник лучше в кругу семьи, вместе со своими друзьями и близкими.

*Составление праздничного меню –
дело ответственное, и, конечно, обдумать,
что вы подадите в такой день к столу,
лучше заранее.*

Чтобы помочь вам, мы подобрали рецепты праздничных блюд для новогоднего стола, которые непременно понравятся вашим друзьям и домашним.



Содержание

Салат-торт с курицей и грибами _____	7
Салат с курицей и ананасом _____	8
Фруктовый салат с семгой _____	11
Салат с креветками и ананасом _____	12
Бутербродный торт с копченой рыбой _____	15
Тарталетки с говядиной и сухофруктами _____	16
Рулетики из ветчины с сыром _____	19
Рулет из курицы _____	20
Семга с фруктовой сальсой _____	22
Жареная свинина с черносливом _____	24
Медальоны из свинины с грибами _____	27
Мясо с паприкой в фольге _____	28
Цыпленок по-тоскански _____	31
Творожный пирог с мандаринами _____	32
Лимонный пирог с меренгой _____	34
Марципановое печенье с корицей _____	36
Меренговые корзиночки _____	39
Коктейль «Александр-кофе» _____	40
Грог с медом _____	41
Чай-пунш лимонный _____	42



Салат-торт с курицей и грибами

на 10 порций • 30 минут плюс охлаждение

мякоть вареной курицы 400 г • шампиньоны консервированные 100 г •
яйца вареные 2 шт. • морковь вареная 4 шт. • картофель вареный 3 шт. •
сыр твердый 50 г • орехи грецкие 2 ст. ложки • майонез 1 стакан

- 1** Морковь, сыр, яйца и картофель натрите на терке по отдельности.
- 2** Чтобы легче было сформовать торт, можете установить на блюдо цилиндрическую форму или сразу выравнивайте слои салата. Выложите подготовленные ингредиенты слоями, поливая каждый слой майонезом, затем выложите нарезанные ломтиками курицу и грибы.
- 3** При подаче снимите форму, если вы готовили салат в ней. Оформите салат зеленью и орехами.

Салат с курицей и ананасом

на 6 порций • 15 минут

мякоть вареной курицы 300 г • ананас 160 г • фасоль красная консервированная 150 г • лук репчатый красный 1 головка • майонез 3 ст. ложки • базилик рубленый 2 ст. ложки • перец белый молотый • соль

- 1 Мякоть курицы и ананас нарежьте ломтиками.
- 2 Лук нарежьте полукольцами и обдайте кипятком для удаления горечи.
- 3 Фасоль отделите от заливки.
- 4 Подготовленные ингредиенты перемешайте, добавьте базилик, посолите и поперчите.
- 5 При подаче салат уложите в салатник, полейте майонезом, оформите ломтиками ананаса и листиками базилика.

Чтобы очистить ананас, срежьте верхушку с листьями и небольшим слоем мякоти, затем доньшко. Срежьте кожуру и вырежьте «глазки». Разрежьте ананас по вертикали пополам, затем каждую часть – надвое. Жесткую сердцевину удалите. Теперь нарежьте мякоть кусочками нужного размера.





Фруктовый салат с семгой

на 6 порций • 20 минут

филе соленой семги 350 г • огурцы 2 шт. • груши 2 шт. •
апельсины 2 шт. • сок апельсиновый 2 ст. ложки • масло оливковое
4 ст. ложки • перец черный молотый • соль

- 1** Филе семги и огурцы нарежьте ломтиками.
- 2** Апельсины очистите от кожуры и белых волокон, дольки вырежьте из мембран.
- 3** Груши нарежьте ломтиками.
- 4** Подготовленные ингредиенты соедините.
- 5** Для заправки апельсиновый сок взбейте с маслом, посолите и поперчите.
- 6** При подаче салат выложите в салатник, полейте заправкой и оформите зеленью.

Салат с Креветками и ананасом

на 4 порции • 50 минут

ананас консервированный 1 банка (300 г) • креветки вареные 500 г •
лук репчатый красный 1 головка • яйца вареные 4 шт. • сыр твердый
тертый 150 г • орехи грецкие жареные рубленые 4 ст. ложки •
майонез 1/2 стакана • сметана 1/2 стакана

- 1** Ананасы отделите от заливки, измельчите блендером и откиньте на дуршлаг. Лук мелко порубите, залейте кипятком и оставьте на 15 минут. Воду слейте. Яйца натрите на терке. Майонез и сметану соедините.
- 2** В порционные салатники разложите половину яиц, полейте смесью майонеза и сметаны. Затем положите слоями лук, вареных креветок, ананасы и яйца, смазывая каждый слой смесью майонеза и сметаны.
- 3** Посыпьте орехами и сыром.

Можно оформить салат ломтиками ананаса и зеленью петрушки.





Бутербродный торт с копченой рыбой

на 6 порций • 45 минут

ДЛЯ ТЕСТА: мука пшеничная 1 стакан • молоко 1 1/2 стакана •
яйцо 1 шт. • соль

ДЛЯ НАЧИНКИ: филе копченой рыбы 200 г • авокадо 1 шт. •
сыр сливочный 150 г • базилик рубленый 1 ст. ложка • мята рубленая
2 ч. ложки • сок лимонный 1 ст. ложка • помидор 1 шт.

- 1** Для теста муку насыпьте горкой, в углубление влейте смесь молока, яйца, соли и замесите тесто. Тесто выливайте тонким слоем на сковороду, смазанную маслом, и обжарьте лепешки до образования золотистой корочки.
- 2** Авокадо, очистив от косточки и кожицы, разомните.
- 3** Сыр взбейте. К сыру добавьте базилик, мяту, лимонный сок, мякоть авокадо и взбейте до получения однородной массы. Охладите.
- 4** Филе рыбы нарежьте тонкими ломтиками.
- 5** Лепешку смажьте сырной массой, сверху уложите кусочки лосося. Накройте оставшимися лепешками, подготовленными аналогично.
- 6** При подаче оформите торт кусочками копченой рыбы, помидором, нарезанным дольками, сыром и зеленью.

Тарталетки с говядиной и сухофруктами

на 8 порций • 2 часа 20 минут

тарталетки 16 шт. • мякоть вареной говядины 200 г •
курага 200 г • чернослив без косточек 150 г • майонез 100 г •
орехи грецкие измельченные 3 ст. ложки • зелень петрушки 2 веточки •
сахар 2 ч. ложки • перец черный молотый • соль

- 1** Курагу и чернослив замочите в теплой воде на 2 часа, затем промойте, обдайте кипятком и мелко нарежьте.
- 2** Мясо нарежьте кубиками, смешайте с курагой, черносливом и орехами. Добавьте сахар, посолите и поперчите. Перемешайте.
- 3** При подаче закуску выложите в тарталетки, оформите листиками петрушки и майонезом.





Рулетики из ветчины с сыром

на 4 порции • 25 минут

ветчина вареная 4 тонких ломтика • сыр козий 100 г • салат
зеленый 1 кочан • перец сладкий красный и желтый по 1 шт. •
чеснок 2 зубчика • лук зеленый 50 г

ДЛЯ ЗАПРАВКИ: масло оливковое 3 ст. ложки • сок лимонный
1 ст. ложка • сахар 1 щепотка

- 1** Для заправки оливковое масло взбейте с лимонным соком и сахаром. Листья салата выложите на блюдо и полейте заправкой.
- 2** Сладкий перец нашинкуйте соломкой. Чеснок измельчите. Лук, отложив 8 перьев, нарежьте. Козий сыр смешайте с чесноком и нарезанным луком, посолите и поперчите по вкусу.
- 3** Ломтики ветчины разрежьте пополам, выложите на них сладкий перец и козий сыр, сверните рулетиками и перевяжите оставшимися перьями зеленого лука.
- 4** Рулетики выложите на листья салата и подавайте.

Рулет из курицы

на 8 порций • 1 час 30 минут

мякоть курицы 400 г • сливки 100 г • яйцо 1 шт. • морковь 2 шт. • фасоль стручковая 200 г • филе куриное 3 шт. • шпинат 200 г • семена кунжута 80 г • чипсы из сыра • мускатный орех тертый 1/2 ч. ложки • соль

ДЛЯ СОУСОВ: майонез 400 г • шпинат 100 г • куркума молотая 1 ч. ложка

- 1 Мякоть курицы дважды пропустите через мясорубку. Добавьте яйцо и взбейте до получения однородной массы, постепенно подливая сливки. Посолите, приправьте мускатным орехом.
- 2 Морковь и фасоль отварите по отдельности и охладите. Морковь нарежьте длинными тонкими брусочками.
- 3 Фарш из курицы выложите в виде прямоугольника на лист фольги. По всей поверхности фарша уложите параллельно друг другу, чередуя, брусочки моркови и фасоль, слегка вдавите их в фарш.
- 4 Куриное филе посолите, уложите в виде бруска на листья шпината, а затем поместите брусок в центр прямоугольника из фарша, располагая его в продольном направлении. С помощью фольги сверните рулет и запекайте его 40 минут при 210 °С. Готовый рулет охладите.

5 Для зеленого соуса шпинат припустите, протрите, охладите, а затем смешайте с половиной майонеза. Для желтого соуса оставшийся майонез смешайте с куркумой.

6 Перед подачей рулет, удалив фольгу, нарежьте ломтиками. Блюдо оформите зеленым и желтым соусами, семенами кунжута, чипсами из сыра.



Семга с фруктовой сальсой

на 4 порции • 1 час 5 минут плюс маринование

стейки из семги 4 шт. по 200 г • лайм 1 шт. • чеснок 4 зубчика •
лук зеленый 4 пера • мята, зелень петрушки по 10 г • бульон рыбный
1 стакан • сок лайма 4 ст. ложки • перец белый молотый

ДЛЯ САЛЬСЫ: манго 1 шт. • ананас 1/2 шт. • лук зеленый 2 пера •
кинза рубленая 1 ст. ложка • сок лайма 2 ст. ложки • сахар • соль



- 1 Чеснок измельчите, лук нарежьте кольцами, мяту и зелень петрушки порубите, все перемешайте.
- 2 Влейте бульон, сок лайма, посолите, поперчите и еще раз перемешайте.
- 3 Стейки уложите в глубокую неметаллическую посуду, залейте приготовленным маринадом и выдержите под крышкой 1,5–2 часа.
- 4 Для сальсы манго разрежьте пополам и, удалив косточку, очистите половинки от кожицы. Половинки манго нарежьте мелкими кубиками. Ананас очистите и нарежьте мелкими кубиками. Зеленый лук порубите. Фрукты перемешайте, добавьте лук и рубленую кинзу, полейте свежавыжатым соком лайма, добавьте по вкусу сахар и соль, еще раз перемешайте. Чашку с сальсой накройте пищевой пленкой и поместите в холодильник на 30 минут.
- 5 Стейки выложите на горячую решетку или на крышку барбекю и жарьте 5–10 минут, затем переверните и жарьте столько же с другой стороны.
- 6 Готовые стейки уложите на тарелки, рядом выложите часть сальсы. Оставшуюся сальсу подайте отдельно.
- 7 Лайм нарежьте тонкими ломтиками, уложите их рядом со стейками, оформите кинзой.

Жареная свинина с черносливом

на 8 порций • 2 часа 10 минут

мякоть свинины (окорок, лопатка) 1,5 кг • чернослив без косточек 150 г • яблоки кислые 2 шт. • жир свиной 4 ст. ложки • бульон мясной 2 стакана • сливки 100 мл • желе смородиновое 2 ст. ложки • корень имбиря молотый 1 ч. ложка

- 1** Чернослив залейте кипятком и дайте ему остыть.
- 2** Яблоки очистите от кожицы, разрежьте каждое на четыре части и удалите сердцевину. Нарезьте яблоки кусочками.
- 3** Свинину надрежьте вдоль и разверните, как книгу.
- 4** Мясо слегка отбейте, посолите, поперчите, посыпьте имбирем.
- 5** Яблоки смешайте с черносливом и уложите на мясо. Соединив края мяса, перевяжите его кулинарной нитью.
- 6** Фаршированное мясо обжарьте на жире, затем переложите на противень и жарьте в духовке 1,5 часа при 200 °С, подливая бульон.
- 7** Готовую свинину уберите в теплое место. В образовавшийся мясной соус влейте сливки, добавьте желе, посолите, поперчите и прогрейте.

- 8** При подаче свинину, удалив нитки, нарежьте ломтиками, уложите на блюдо и полейте приготовленным соусом. Оформите зеленью, на гарнир подайте вареный рис.





Медальоны из свинины с грибами

на 4 порции • 30 минут

мякоть свинины (корейка) 600 г • масло топленое 2 ст. ложки •
лук репчатый 2 головки • шампиньоны 200 г • помидоры 2 шт. •
сыр гауда 125 г • паприка молотая 1/2 ч. ложки • тимьян сушеный
молотый 1/2 ч. ложки • перец черный молотый • соль

- 1** Свинину разрежьте на порционные куски, посолите, поперчите и жарьте на части масла по 2 минуты с каждой стороны.
- 2** Грибы нарежьте ломтиками, лук – кольцами и обжаривайте на оставшемся масле 5 минут.
- 3** Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы, нарежьте кружочками и быстро обжарьте.
- 4** Куски свинины уложите в огнеупорную форму, на каждый положите лук с грибами, затем кружочек помидора и ломтик сыра, посыпьте перцем и паприкой.
- 5** Медальоны запекайте 7 минут при 250 °С.
- 6** Готовые медальоны посыпьте тимьяном и подавайте с припущенными или запеченными овощами или с овощным салатом.

Мясо с паприкой в фольге

на 4 порции • 1 час 40 минут плюс маринование

мякоть говядины (толстый край) 900 г • паприка молотая
1 ст. ложка • майонез 4 ст. ложки • гвоздика 33 бутона •
перец черный молотый • соль

- 1** Майонез смешайте с паприкой.
- 2** На куске говядины сделайте надрезы крест-накрест на расстоянии 2 см друг от друга, так, чтобы получились клеточки.
- 3** Натрите мясо солью, перцем и смесью паприки с майонезом, в каждую клеточку вставьте по бутону гвоздики. Оставьте говядину на час для маринования.
- 4** Подготовленное мясо заверните в фольгу и, приоткрыв ее, уложите на решетку аэрогриля или духовки. Запекайте 1 час при 230 °С. Затем концы фольги соедините и запекайте мясо еще 20 минут.
- 5** При подаче говядину нарежьте поперек волокон порционными кусками толщиной 2 см и оформите зеленью.

*На гарнир к такому блюду можно подать припущенный рис
и салат из свежих овощей.*





Цыпленок по-тоскански

на 4 порции • 1 час 20 минут

листки шалфея 10–12 шт. • тимьян 1 пучок • чеснок 1 головка •
лук репчатый мелкий 250 г • картофель мелкий 500 г •
масло оливковое 4 ст. ложки • сок лимонный 2 ст. ложки • вино белое
сухое 125 г • маслины и оливки без косточек по 250 г •
перец черный молотый • соль

- 1** Тушку цыпленка посолите, поперчите изнутри и снаружи, вовнутрь вложите 6 листиков шалфея и пучок тимьяна. Скрепите брюшко деревянными шпажками.
- 2** Неочищенный картофель промойте с щеткой и посыпьте солью.
- 3** Подготовленного цыпленка положите в жаровню, вокруг уложите чеснок, лук и картофель.
- 4** Оливковое масло смешайте с лимонным соком и полейте этой смесью цыпленка. Овощи полейте вином, поперчите. Добавьте оставшиеся листики шалфея, оливки и маслины. Тушите цыпленка под крышкой с овощами в духовке 40 минут при 200 °С. Затем снимите крышку и поместите цыпленка под гриль, чтобы он подрумянился.
- 5** При подаче цыпленка разрежьте на порции и гарнируйте картофелем. Полейте соусом, образовавшимся при тушении, оформите зеленью петрушки.

Творожный пирог с мандаринами

на 8 порций • 1 час 25 минут плюс охлаждение

ДЛЯ ТЕСТА: мука пшеничная 160 г • масло сливочное 125 г • сахар 70 г • яйцо 1/2 шт. • яичный желток 1/2 шт. • цедра лимона тертая 1/2 ч. ложки • сок лимонный 1/2 ч. ложки • сода пищевая на кончике ножа • соль 1 щепотка

ДЛЯ НАЧИНКИ: сыр маскарпоне 240 г • творог мягкий 200 г • яйца 3 шт. • крахмал 2 ст. ложки • конфитюр 2 ст. ложки • масло сливочное 100 г • сахар 1/2 стакана

ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ: мандарины консервированные 4 шт. • желе лимонное (концентрат) 1 пакетик • миндаль 30 г

1 Для песочного теста размягченное масло разотрите с сахаром в однородную массу, добавьте яйцо и желток. Не прекращая растирать массу, введите в нее гашенную лимонным соком соду, соль, цедру. Продолжайте растирать смесь до полного растворения сахара. Всыпьте муку и замесите тесто. Тесто выложите в форму с бортиками, наколите его вилкой и охладите.

- 2** Для начинки творог смешайте с маскарпоне, добавьте 1 яйцо и крахмал.
- 3** На тесто тонким слоем нанесите конфитюр, затем положите творожную начинку, залейте ее оставшимися яйцами, взбитыми с сахаром и размягченным маслом.
- 4** Пирог выпекайте в умеренно разогретой духовке на водяной бане (под форму с пирогом поставьте емкость с водой) в течение 50–60 минут. Готовый пирог охладите.
- 5** Охлажденный пирог оформите консервированными мандаринами, миндалем, покройте заранее распущенным желе (способ приготовления смотрите на упаковке) и поместите в холодильник до застудневания желе.

Лимонный пирог с меренгой

на 8 порций • 45 минут плюс охлаждение

ДЛЯ ТЕСТА: масло сливочное 150 г • мука пшеничная 180 г •
вода ледяная 2 ст. ложки

ДЛЯ ЛИМОННОГО КРЕМА: мука пшеничная 80 г • вода ледяная 400 г •
сахар 85 г • сок 1 лимона • яичные желтки 4 шт. • масло сливочное
1 ст. ложка • цедра тертая 1/2 лимона

ДЛЯ МЕРЕНГИ: яичные белки 4 шт. • сахар 200 г



- 1 Для теста охлажденное масло порубите с мукой до консистенции хлебных крошек. Влейте воду и замесите тесто. Поместите его в холодильник на час.
- 2 Тесто выложите в смазанную маслом форму, сформируйте бортики, сделайте проколы вилкой. Поставьте форму с тестом в холодильник на 30 минут.
- 3 Выпекайте основу для пирога 15 минут при 200 °С. Охладите.
- 4 Для лимонного крема воду смешайте с сахаром, мукой и лимонным соком. Варите 3–4 минуты, непрерывно помешивая, затем слегка охладите. Добавьте яичные желтки и масло, перемешайте. Варите на очень слабом огне 2–4 минуты, пока смесь не загустеет, охладите. Добавьте тертую цедру лимона, перемешайте.
- 5 Для меренги взбейте яичные белки, добавьте сахар.
- 6 На подготовленную основу для пирога выложите лимонный крем, сверху уложите меренгу.
- 7 Выпекайте пирог 10 минут при 150 °С.

Такой пирог можно подать с фруктами, нарезанными дольками.

Марципановое печенье с Корицей

на 10 порций • 50 минут плюс охлаждение

яичные белки 4 шт. • сахарная пудра 500 г • миндаль тонко молотый 550 г • корица молотая 1 ч. ложка • сок лимонный 1 1/2 ст. ложки

- 1** Белки взбейте в пышную пену. Небольшими порциями через сито всыпьте сахарную пудру и взбейте до получения гладкой однородной массы. 5 столовых ложек белковой массы отложите для глазури.
- 2** Миндаль перемешайте с корицей и лимонным соком. Полученную смесь постепенно введите в белковую массу, перемешивая ее движениями снизу вверх. Из полученного миндального теста (марципана) сформируйте шар, заверните его в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.
- 3** Охлажденный марципан раскатайте на доске, посыпанной сахаром, или между двумя листами пергаментов в пласт толщиной 1 см. С помощью формочек вырежьте из него «звездочки» и уложите их на противень, выстеленный пергаментом.
- 4** Печенье смажьте оставшейся белковой массой, выдержите 30 минут на холоде, затем выпекайте 20 минут при 120 °С, следя за тем, чтобы глазурь оставалась белой. Готовое печенье охладите на решетке и подавайте.





Меренговые Корзиночки

на 4 порции • 55 минут

яичные белки 4 шт. • сахар 3/4 стакана • апельсин 1 шт. •
мята 2 веточки

ДЛЯ КРЕМА: сливки густые 3/4 стакана • сахар 1 ст. ложка •
кофе растворимый 2 ч. ложки • вода 1 ч. ложка • ликер 1 ст. ложка

- 1** Яичные белки охладите и взбейте до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивать белковую массу, всыпьте сахар в три приема. Взбивайте до тех пор, пока сахар полностью не растворится.
- 2** Белковую массу выложите в кондитерский мешок с тонкой насадкой и выпустите на противень основания корзиночек в виде кружочков диаметром 5–6 см. Затем по краю кружочков выпустите бортики.
- 3** Выпекайте корзиночки до образования хрустящей корочки при 110 °С, затем выключите духовку, приоткройте дверцу и дайте корзиночкам остыть.
- 4** Для крема сливки взбейте с сахаром до образования воздушной массы. Добавьте кофе, воду, ликер и взбивайте еще несколько минут. Крем охладите.
- 5** Апельсин очистите от кожуры и вырежьте дольки из мембран.
- 6** В корзиночки уложите крем, оформите их дольками апельсина и листиками мяты.



Коктейль «Александр-Копре»

на 1 порцию • 5 минут

ликер кофейный 30 г •
бренди 30 г • сливки 30 г •
шоколад тертый 1/2 ч. ложки

- 1 Ликер, бренди и сливки взбейте в шейкере со льдом.
- 2 Отфильтруйте в бокал для коктейлей и посыпьте тертым шоколадом.



Грог с медом

на 6 порций • 10 минут

коньяк 1 стакан • вода горячая 3 стакана • мед 3 ст. ложки • лимон 1 шт.

- 1 Воду смешайте с коньяком и медом, прогрейте до растворения меда. Настаивайте 5 минут.
- 2 Лимон нарежьте ломтиками.
- 3 Грог разлейте в чашки и подавайте горячим, оформив ломтиками лимона.



Чай-пунш лимонный

на 4 порции • 30 минут плюс настаивание

чай 300 мл • лимоны 5 шт. •
сахар 6 ст. ложек • ром 200 мл

- 1** Лимоны очистите от кожуры, залейте цедру горячим чаем и выдержите час под крышкой.
- 2** Из мякоти лимонов отожмите сок, добавьте сахар и перемешивайте сироп до полного растворения сахара.
- 3** Чайный настой прогрейте, процедите, смешайте с лимонным сиропом и ромом. Готовый напиток разлейте по чашкам и сразу подавайте.

Пуншами называют коктейли, чаще алкогольные, в состав которых обычно входят фрукты или фруктовый сок.