

Праздник ВСЕМ!



#инстакулинария

ВКУСНЫЙ
ПОНЕДЕЛЬНИК




Настя Понедельник

Праздник ВСЕМ!



Москва
2018





Посвящаю книгу моему
любимому мужу.
Спасибо за твою любовь
и терпение!

СОДЕРЖАНИЕ

Салаты и закуски

Салат «Мимоза».....	12
Рулеты из кукурузных лепешек с мясом.....	15
Профитроли с сыром и чесноком.....	16
Сэндвичи с рыбой.....	17
Острый салат из огурцов.....	19
Тартар из говядины.....	20
Заливное.....	22
Гравлакс (как солить красную рыбу).....	24
Севиче из дальневосточной рыбы.....	26
Сациви из курицы с грецкими орехами.....	27
Лобио.....	28
Холодец из говяжьих голяшек.....	31
Оливье.....	32
Уолдорфский салат.....	33
Селедка под шубой.....	36
Форшмак.....	38
Рыба под маринадом.....	41
Помидоры, фаршированные творогом.....	42
Творожная пасха.....	44
Фаршированные яйца.....	45
Винегрет с квашеной капустой.....	49
Самый вкусный в мире печеночный паштет.....	50

Теплые блюда

Французский гратен из картофеля.....	54
Баранья нога в вине.....	57
Гусь с яблоками и апельсинами.....	59
Утка по-пекински.....	62
Запеченная курица в глазури из соевого соуса... ..	65
Курица с лаймом и шалфеем... ..	66
Мясной хлеб с травами.....	69
Идеальная баранья корейка.....	70
Жаркое из кролика.....	73
Ростбиф.....	74
Запеченная голень индейки с овощами.....	77
Свиная корейка с медом.....	78

Несладкая выпечка

Киш с брокколи и красной рыбой.....	82
Киш с белыми грибами.....	85
Французский луковый пирог «Писсаладьер».....	86
Расстегаи.....	89
Кулебяка.....	90
Татарские беляши.....	94
Чебуреки.....	97
Курник с индейкой и белыми грибами.....	98
Хала.....	101

Сладкая выпечка и десерты

Песочное печенье.....	104
«Наполеон» по рецепту моей бабушки.....	107
Чизкейк «Орео».....	108
Шоколадная колбаса.....	109
Муссовый торт с черной смородиной и фиалковым кремом...	113
Муссовый торт «Фисташка-малина».....	115
Мамин праздничный «Медовик»...	118
Шоколадный трюфельный торт с ягодами.....	120
Пасхальный кулич.....	123
Греческий пасхальный пирог «Цуреки».....	124
Рождественский кекс.....	127
Итальянский панеттоне в форме хлеба.....	128
Творожный штоллен.....	131
Панна котта с клубничным кули.....	132
МАСЛЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ:	
Мамины блины на белках	135
Бездрожжевое тесто на кефире.....	136
Тонкие крахмальные блинчики...	136
Гречишные дрожжевые блины...	137
Шпинатные блинчики.....	137
Зефир из черной смородины...	139
Морковный торт.....	140
Ореховый торт.....	143
Каннеле.....	144
Торт «Прага».....	147
Французское пирожное «Макаронс».....	149

Рождественские яблоки в карамели.....	150
Тесто для имбирных пряников и домиков.....	153

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ:

Йогуртовое мороженое с малиной.....	155
Настоящий пломбир с ягодным соусом.....	156
Указатель.....	158



Я хочу поприветствовать вас на страницах моей третьей совместной с издательством ЭКСМО книги – «ПРАЗДНИК ВСЕМ!». Друзья и родные давно знают мою любовь к праздничной кухне, ведь это так здорово, когда имеешь возможность собрать всех за большим столом и вкусно накормить.



В этой книге я расскажу, как приготовить невероятную утку по-пекински, дам рецепт праздничного грузинского сациви, который еще в 50-х годах прошлого века привезла из Тбилиси моя бабушка Надя, научу правильно запекать баранью ногу, чтобы мясо буквально таяло во рту, поделюсь секретами правильного гравлакса со свеклой, ну и, конечно же, покажу свой способ приготовления винегрета и оливье с домашним майонезом. Да и вообще в этой книге будет море всего самого нарядного и праздничного. А на десерт вас ждут настоящие муссовые торты, немного советской классики и изысканные французские макаронс. Кроме того, вы узнаете, как приготовить новогодние и пасхальные блюда, которые так нравятся моим читателям в инстаграме.

Я очень надеюсь, что вам больше не придется сидеть часами в интернете в поисках того самого идеального и единственно правильного рецепта, ведь вы сможете приготовить праздничное меню целиком — от закусок до десерта — по рецептам из моей книги.

Ваша Настя П.





ЧАСТЬ 1

САЛАТЫ

и закуски

ЭТО ОДИН ИЗ НАШИХ ЛЮБИМЫХ ПРАЗДНИЧНЫХ САЛАТОВ.

Главное — убрать все мелкие косточки из консервированной горбуши, иначе у вас и у ваших гостей испортится все впечатление от салата.

САЛАТ «Мозаика»

 4 порции  35 минут

8 ВАРЕННЫХ ЯИЦ
ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ (см. с. 36)
300 Г КОНСЕРВИРОВАННОЙ ГОРБУШИ В МАСЛЕ
1 ЛУКОВИЦА
50 Г ЗАМОРОЖЕННОГО СЛИВОЧНОГО МАСЛА
100 Г ТВЕРДОГО СЫРА (ТИПА «ТИЛЬЗИТЕР»)
6 ШТ. ВАРЕННОЙ МОРКОВИ
МОЛОТЫЙ ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ
СОЛЬ

1. Яйца разделите на белки и желтки. Белки натрите на мелкой терке и уложите первым слоем в салатник. Немного посолите и поперчите, добавьте немного майонеза.
2. Слейте масло из банки с рыбой. Рыбу разомните вилкой и уберите все мелкие косточки. Следующим слоем уложите рыбу. Луквицу измельчите и выложите на рыбу. Сливочное масло натрите на крупной терке поверх лука.
3. Следующим слоем натрите сыр, затем — вареную морковь. Сделайте сеточку из майонеза. Посолите и поперчите. Натрите на самой мелкой терке желтки и покройте ими салат. До подачи храните в холодильнике.





ВСЕ ЭТИ РЕЦЕПТЫ – ИЗ СЕРИИ БЫСТРЫХ И ЛЕГКИХ ЗАКУСОК, которые обязательно придутся по вкусу не только в зимнее, весеннее, но и в летнее время, ведь праздники, как известно, случаются круглый год. Советую использовать готовый специальный хлеб для сэндвичей и кукурузные лепешки, которые сейчас можно приобрести практически в любой пекарне.

Рулеты из кукурузных лепешек с **МЯСОМ**

🕒 4–6 порций 🕒 35 минут

600–800 г ГОВЯЖЬЕГО ФАРША
1 ст. л. ПРИПРАВЫ ДЛЯ ТАКО
200 мл ТОМАТНОГО СОУСА
4–6 КУКУРУЗНЫХ ЛЕПЕШЕК
4–5 ВЕТОЧЕК ПЕТРУШКИ
МОЛОТЫЙ ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ
СОЛЬ

1. Обжарьте фарш до полуготовности, посолите и поперчите, добавьте приправу и томатный соус (итальянскую пассату или домашний кетчуп по рецептам из моей книги «Не только джем»). Обжарьте до готовности (7 минут). В самом конце приготовления добавьте измельченную зелень.
2. Разложите фарш по лепешкам, аккуратно сверните. Дайте рулету полежать 30 минут и разрежьте на несколько частей.

TIPS & TRICKS. Если не хотите возиться с фаршем, просто смажьте каждую лепешку творожным сыром с зеленью и положите в середину тонкие кусочки гравлакса или нерки и заверните. Это тоже очень вкусно и просто! К тому же эти лепешки безглютеновые, что очень полезно!