

18+

Марина Аглоненко
«НОВОГОДНЯЯ
ЗАКУСКА
НА ПРАЗДНИЧНОМ
СТОЛЕ»

«КРАСИВОЕ
МАСЛЕРСТВО
КУЛИНАРА»

Марина Сергеевна Аглоненко
Новогодняя закуска
на праздничном столе.
Красивое мастерство кулинара

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=70198189

ISBN 9785006207134

Аннотация

Сочные рулетики с пикантной начинкой. Свинина и чернослив идеальное сочетание! Профитроли – идеальная закуска на праздничный стол, начинки для них могут быть самыми разнообразными! Для начинки можно брать ветчину и запеченные овощи.

Содержание

ГЛАВА ПЕРВАЯ	5
ЗАКУСКА ИЗ ТЕСТА И ЧИПСОВ	6
закуска «желтая ранетка»	6
слоеные трубочки	7
ГЛАВА ВТОРАЯ	8
ЗАКУСОЧНЫЕ КОРЗИНОЧКИ С СЫРОМ	9
сырные корзиночки с фруктовым салатом	9
тарталетки с икрой	10
ГЛАВА ТРЕТЬЯ	11
ЗАКУСОЧНЫЕ ПРОФИТРОЛИ И РУЛЕТКИ	12
свинные рулетики с черносливом	12
профитроли с теплым салатом	13
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ	15
ГРЕНКИ И ГРИБОЧКИ	16
сырные гренки	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

**Новогодняя закуска
на праздничном столе
Красивое
мастерство кулинара
Марина Сергеевна
Аглоненко**

© Марина Сергеевна Аглоненко, 2023

ISBN 978-5-0062-0713-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ГЛАВА ПЕРВАЯ

ЗАКУСКА ИЗ ТЕСТА И ЧИПСОВ

закуска «желтая ранетка»

Продукты: берем двести грамм крабового мяса, сто грамм твердого сыра, пятьдесят грамм чипсов с сырным вкусом, два вареных яйца, соль, перец, майонез, соленая соломка, зелень.

Готовим закуска: на средней терке нужно натереть яйца, сыр и крабовое мясо. Добавить нужно соль и перец, и заправить нужно майонезом.

Из полученной массы нужно сформировать небольшие шарики. Чипсы нужно измельчить в крошку. Каждый шарик нужно обвалять в этой крошке.

Нужно воткнуть соломку и листик зелени.

слоеные трубочки

Продукты: берем триста грамм слоенного бездрожжевого теста, две столовые ложки томатной пасты, сто пятьдесят грамм твердого сыра, три столовые ложки майонеза, два зубчика чеснока, для украшения берем свежую петрушку.

Готовим закуску: тесто нужно выложить на стол, посыпанный мукой и тесто нужно разморозить. Тесто нужно раскатать в прямоугольный пласт и нарезать его нужно полосками.

Металлические трубочки нужно смазать маслом и на них нужно спиралью намотать тесто. Смазать трубочки нужно томатной пастой.

Выпекать нужно при двести градусах пятнадцать – двадцать минут. Готовые трубочки нужно остудить.

Сыр нужно натереть на мелкой терке и смешать с майонезом и давленным чесноком. Трубочки нужно наполнить салатом и украсить петрушкой.

ГЛАВА ВТОРАЯ

ЗАКУСОЧНЫЕ КОРЗИНОЧКИ С СЫРОМ

сырные корзиночки с фруктовым салатом

Продукты: берем двести грамм твердого сыра, сто грамм густой сметаны, сто грамм винограда, два банана, один апельсин, пятьдесят грамм грецких орехов, листочки мяты.

Готовим закуску: сыр нужно натереть на средней терке. На разогретую сковороду без масла нужно выложить пятьдесят грамм сыра кружком, выдержать нужно пару минут, лопаткой аккуратно нужно снять сырный блин.

Поместить блин нужно на пиалу или стакан и оставить его нужно остывать. Апельсин нужно очистить от кожуры, разделить на дольки, убрать пленки и нарезать. Бананы нужно очистить и нарезать кружками.

Орехи нужно нарубить (оставить нужно четыре половинки для украшения), виноград нужно нарезать и удалить косточки.

В остывшие сырные корзинки нужно выложить нарезанные фрукты, сверху нужно полить сметаной и украсить отложенными половинками орехов и листочками мяты.

тарталетки с икрой

Продукты: берем пятьдесят грамм лососевой икры, сто грамм творожного сыра, одну столовую ложку жирной сметаны, одну чайную ложку свежего рубленного укропа, один свежий огурец, двенадцать штук тарталеток – мини.

Готовим закуску: творожный сыр нужно смешать со сметаной и укропом до однородной мягкой массы. Огурец нужно нарезать тонкими ломтиками.

Тарталетки нужно наполнить сырной начинкой, сверху нужно выложить красную икру, украсить нужно ломтиком свежего огурца.

ГЛАВА ТРЕТЬЯ

ЗАКУСОЧНЫЕ ПРОФИТРОЛИ И РУЛЕТКИ

свиные рулетики с черносливом

Продукты: берем пятьсот грамм свинины (вырезки), две-сти грамм чернослива, один маленький пучок зелени пет-рушки, четыре зубчика чеснока, три столовые ложки майо-неза, соль, перец.

Готовим рулетики: мясо нужно нарезать пластинами, от-бить нужно с двух сторон, посыпать нужно солью и перцем.

Чернослив нужно залить кипятком и оставить на двадцать минут, затем его нужно нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки и чеснок нужно мелко порубить и смешать с черносливом.

Отбитые кусочки мяса нужно смазать майонезом. В сере-дину каждого нужно выложить по две столовые ложки на-чинки, свернуть нужно рулетом и заколоть зубочисткой.

Рулеты нужно выложить на противень с пергаментом, за-пекать нужно в разогретой до ста восьмидесяти градусов ду-ховке тридцать минут. Рулетики нужно остудить и нарезать кусочками на один укус.

профитроли с теплым салатом

Готовим профитроли: берем двести мл кипятка, сто шестьдесят грамм пшеничной муки, шестьдесят грамм сливочного масла, четыре куриных яйца.

Готовим салат: берем два баклажана, один сладкий перец, одну морковь, сто грамм ветчины, две столовые ложки оливкового масла, одну столовую ложку зернистой горчицы, одну чайную ложку меда, соль, перец.

Выпекаем закусочные профитроли: в глубокую кастрюлю нужно влить кипяток и положить масло. Поставить нужно на огонь и довести до кипения.

Всыпать нужно муку и тщательно нужно перемешать не снимая с огня, до образования пленки на дне.

Кастрюлю нужно снять с огня и оставить остывать. По одному яйцу нужно взбить в тесто и каждый раз нужно хорошо перемешивать.

Тесто нужно поместить в кондитерский мешок с насадкой звезда. На противень с пергаментом нужно отсадить тесто кружками среднего размера.

Выпекать нужно в духовке разогретой до двести сорок градусов, двадцать пять минут. Готовые профитроли нужно остудить на противне, а затем их нужно снять.

Делаем закусочную начинку для профитролей: овощи нужно завернуть в фольгу и запекать их нужно в духовке при

двести градусах сорок минут.

Потом баклажаны нужно очистить и нарезать вместе с остальными овощами небольшими кусочками. Салат нужно заправить смесью из горчицы, масла, соли, перца и меда. Профитроли нужно заполнить салатом.

ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ

ГРЕНКИ И ГРИБОЧКИ

сырные гренки

Продукты: берем восемь ломтиков вчерашнего батона, пятьдесят грамм твердого сыра, три яйца, три столовые ложки сметаны, две столовые ложки растительного масла, приправу, соль, перец.

Готовим гренки: яйца нужно взбить вилкой со сметаной и тертым сыром. Добавить нужно приправу, соль, перец, перемешать.

Растительное масло нужно разогреть в сковороде. Ломтики батона нужно обмакнуть с двух сторон в кляр, положить нужно в сковороду, обжарить нужно с двух сторон до золотистого цвета.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.