

МЕНЮ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА



Москва
2015

Рулет с мясным ассорти

1. Тщательно смешать все фарши, добавить взболтанное яйцо, хлеб, замоченный в молоке, все специи, лук, посолить по вкусу.
2. Хорошо вымесить и отбить фарш.
3. Распределить фарш на пищевой пленке, разложить бекон и свернуть рулетом.
4. Рулет смазать маслом и выпекать в хорошо разогретой духовке при температуре 200 °С 20 мин.
5. Подавать порционно горячим или дать ему остыть.

Подходит для сэндвичей из зернового и ржаного хлеба даже в холодном виде.

Состав:

200 г куриного фарша
200 г постного говяжьего или телячьего фарша
200 г жирного свиного фарша
1 луковица, тертая на крупной терке
3–4 ломтика сырокопченого бекона
2 яйца
1 ч. л. сухого розмарина
1 ч. л. сухого чеснока
1 ч. л. грибного порошка или толченых сухих грибов
1 небольшой рубленый перчик чили
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
50 мл молока
кусочек белого хлеба без корок
1 ч. л. оливкового масла

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4–6



Ржаные сэндвичи с мясным салатом

Состав:

200 г отварной телятины или куриного филе тонкой соломкой
1 отварное яйцо тонкой соломкой
2 небольшие отварные картофелины тонкой соломкой
небольшая салатная луковица, очень мелко порубленная
2 небольших маринованных огурца тонкой соломкой
1 маленький свежий огурец тонкой соломкой
1 ч. л. рубленого укропа
4 ст. л. зеленого горошка мозговых сортов
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
1 ст. л. майонеза и 1 ст. л. йогурта для заправки
6 листьев салата
12 тонких тостов из ржаного хлеба

1. Смешать все ингредиенты салата и заправить йогуртом и майонезом.
2. Сделать тосты или подсушить хлеб на сухой сковороде.
3. Выложить на нижний тост салатный лист, сверху салат и накрыть вторым тостом.

Это отличное и сытное блюдо на скорую руку подойдет для легкого ужина.

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 6



Мясной рулет с яйцами

1. Тщательно смешать фарши, добавить взболтанное яйцо, хлеб, замоченный в молоке, все специи, посолить по вкусу.
2. Хорошо вымешать и отбить фарш.
3. Распределить фарш на пищевой пленке, равномерно посыпать рублеными яйцами и зеленым луком, с внутреннего края рулета выложить мелкими кусочками холодное сливочное масло.
4. Аккуратно свернуть рулет и смазать оливковым маслом. Выпекать в хорошо разогретой духовке при температуре 200 °С 20 мин.
5. Подавать порционно горячим или дать ему остыть.

Состав:

200 г куриного фарша
200 г жирного свиного фарша
3 отварных рубленых яйца
50 г мелко нарубленного зеленого лука
1 яйцо
1 ч. л. сухого чеснока
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
50 мл молока
кусоч белого хлеба без корок
1 ч. л. оливкового масла
20 г сливочного масла

Время приготовления: 40 мин

Количество порций: 4–6



Рулет с салатом из ветчины

Состав:

6 яиц

50 мл молока

1 ч. л. муки

1 небольшой огурец
тонкой соломкой

100 г ветчины тонкой
соломкой

50 г тертого на мелкой
терке любого сыра

2 небольших листа
салата «Айсберг» тонкой
соломкой

соль и свежемолотый
черный перец по вкусу

1 ст. л. майонеза
и 1 ст. л. йогурта
для заправки

1 тюрфованная долька
чеснока

2 ст. л. оливкового масла

1. Яйца взбить с мукой, разведенной в холодном молоке, и оливковым маслом, посолить и поперчить по вкусу.

2. На хорошо разогретой сковороде с антипригарным покрытием большого радиуса приготовить омлет (если получится, можно обжарить его с двух сторон).

3. Остудить в сковороде и аккуратно выложить на пищевую пленку.

4. Ветчину смешать с огурцом, сыром и салатной соломкой.

5. Смешать йогурт и майонез с чесноком, если нужно, добавить соль и перец. Заправить салат.

6. На край омлета аккуратно выложить салат и свернуть так, чтобы шов оказался внизу. Разрезать острым ножом на порции и подавать как закуску.

Время приготовления: 20 мин

Количество порций: 3–4

