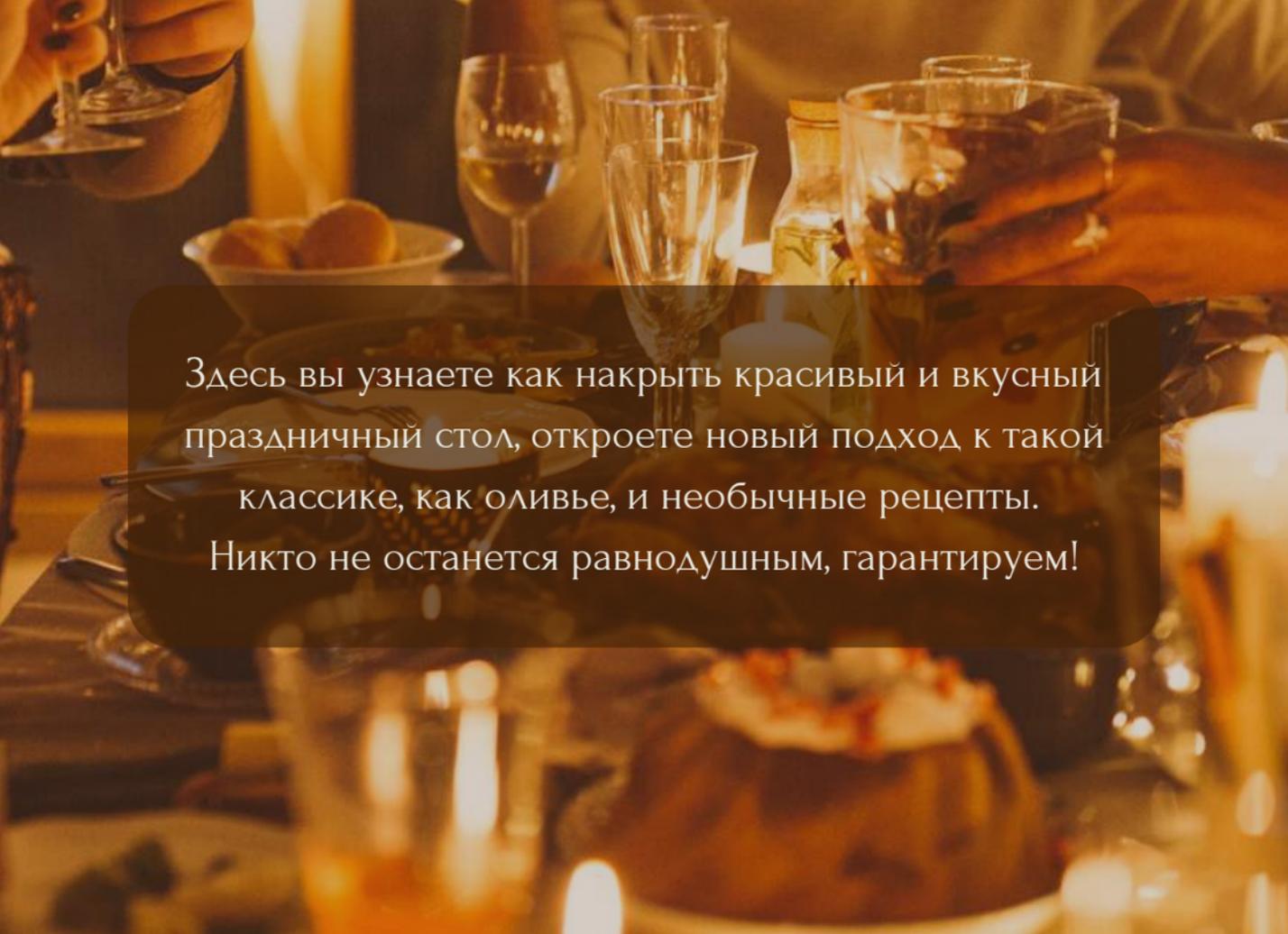




ПРАЗДНИЧНЫЙ УЖИН
ЗА 1 ЧАС

ВМЕСТЕ С MALINA HOME SHOP



Здесь вы узнаете как накрыть красивый и вкусный праздничный стол, откроете новый подход к такой классике, как оливье, и необычные рецепты. Никто не останется равнодушным, гарантируем!

СОДЕРЖАНИЕ

- Быстрая закуска из печёной домашней курочки аля сациви
- Чёрные гренки со свекольным муссом
и копчёной скумбрией
- Торт-оливье с малосоленной сёмгой и икрой
- Бонус: домашний майонез за 30 секунд
- Запеченная баранья лопатка
с картофелем по-средиземноморски
- “Наш ответ тирамису” - десерт с вишней и печеньем савоярди



БЫСТРАЯ ЗАКУСКА ИЗ ПЕЧЁНОЙ
ДОМАШНЕЙ КУРОЧКИ
АЛЯ САЦИВИ

на 8 - 10 порций

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - 15 МИНУТ

- 1 фермерская курица (вес ок. 1,5 кг)
- 400 г сметаны 30%
- 120 г очищенных грецких орехов
- 2 ч.л. хмели-сунели
- 50 г кинзы
- 3 зубчика чеснока
- соль и чёрный перец по вкусу



ГОТОВИМ

Курицу натереть солью и запечь в духовке при температуре 180°C до готовности - примерно 45 минут, охладить.

Орехи, кинзу и чеснок мелко порубить, смешать с хмели-сунели, сметаной, солью и перцем.

Разобрать куриное мясо и порезать на небольшие кусочки (2-3 см).

Заправить сметаной со специями.



A close-up photograph of several small, square-shaped croutons made from dark, whole-grain bread. Each crouton is topped with a vibrant red beetroot spread, a slice of smoked salmon, and a slice of cucumber. The croutons are arranged on a light-colored wooden surface. A white rectangular frame with decorative corner elements is overlaid on the image, containing the title text.

ЧЁРНЫЕ ГРЕНКИ
СО СВЕКОЛЬНЫМ МУССОМ
И КОПЧЁНОЙ СКУМБРИЕЙ

на 40 мини-порций (квадратиков)

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - 25 МИНУТ

- пол. буханки бородинского хлеба
- 300 г свёклы
- 120 г сметаны 30%
- щепотка молотого кориандра
- 400 г филе скумбрии холодного копчения
- 400 г мелких огурцов
- 100 мл красного винного уксуса
- 2 ст.л. сахара
- 1 ч.л. соли



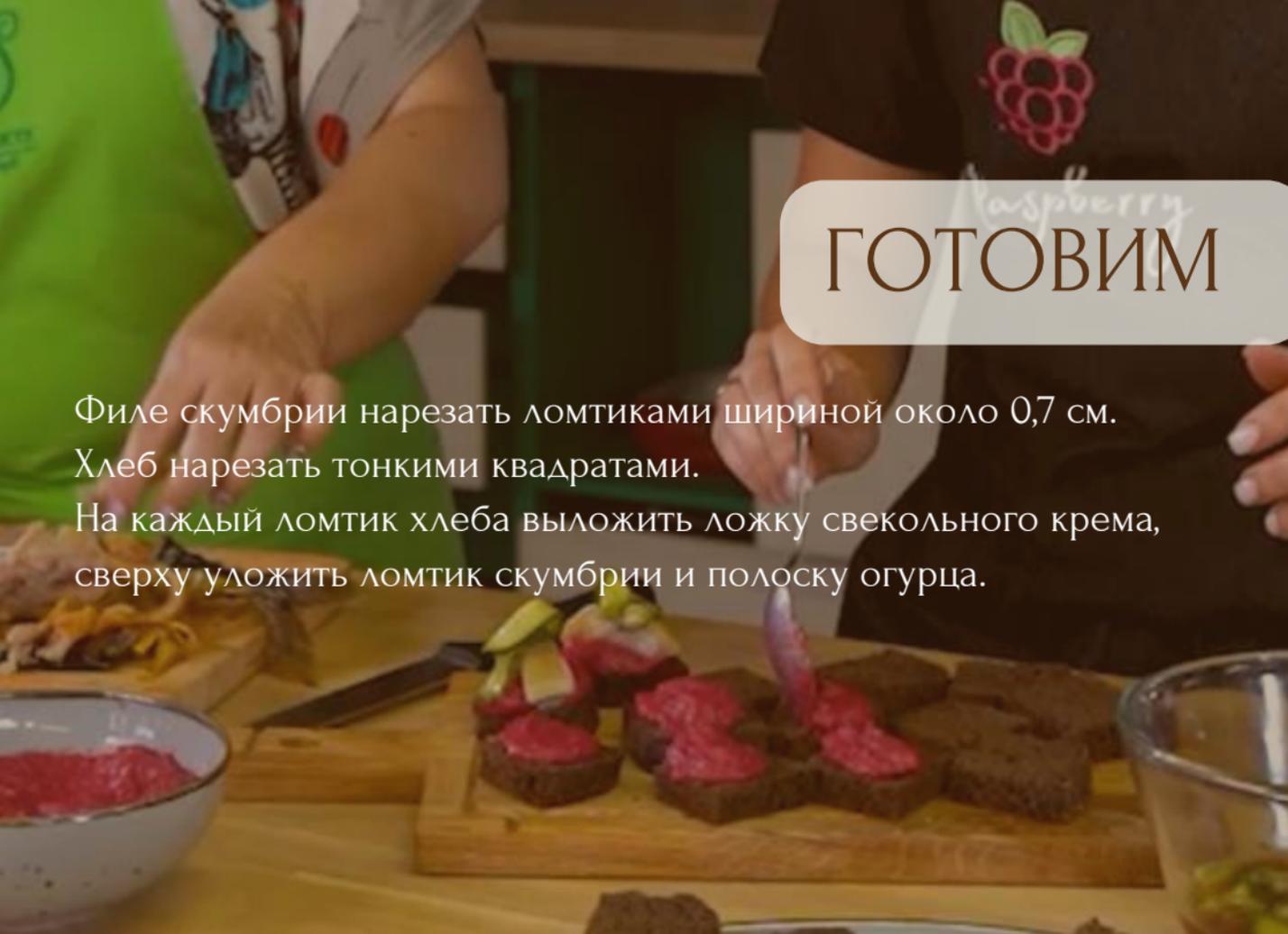
ГОТОВИМ

Свёклу обернуть фольгой и запечь в предварительно разогретой до 180 градусов духовке до мягкости, остудить и очистить.

Огурец нарезать на тонкие длинные полоски овощечисткой, замариновать в смеси уксуса, соли и сахара на 15 или более минут.

В блендере взбить свёклу до однородности со сметаной, кориандром и солью по вкусу.





ГОТОВИМ

Филе скумбрии нарезать ломтиками шириной около 0,7 см.

Хлеб нарезать тонкими квадратами.

На каждый ломтик хлеба выложить ложку свекольного крема, сверху уложить ломтик скумбрии и полоску огурца.



ТОРТ-ОЛИВЬЕ
С МАЛОСОЛЬНОЙ СЁМГОЙ
И ИКРОЙ

на 8 - 10 порций

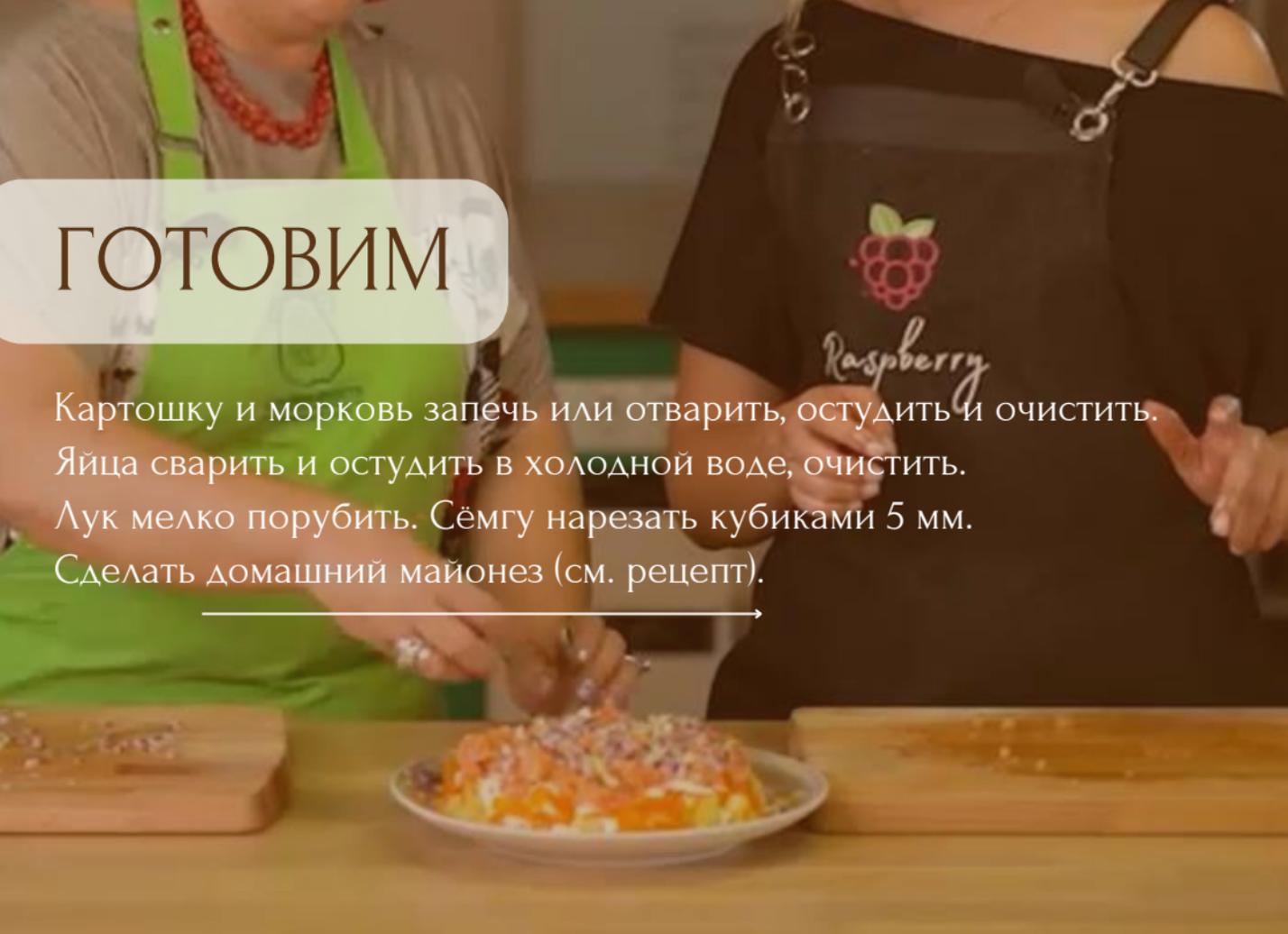
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - 25 МИНУТ

- 120 г малосолевой сёмги
- 400 г картофеля (2 крупные картофелины)
- 300 г (2 шт.) моркови
- 30 г красного сладкого лука
- 150 г (1 шт.) зелёных яблок
- 2 яйца
- 120 г красной икры
- 1 порция домашнего майонеза (см. рецепт)



ГОТОВИМ

Картошку и морковь запечь или отварить, остудить и очистить.
Яйца сварить и остудить в холодной воде, очистить.
Лук мелко порубить. Сёмгу нарезать кубиками 5 мм.
Сделать домашний майонез (см. рецепт).





ГОТОВИМ

На плоское блюдо натереть на крупной терке картошку, образовав круг (будущую основу торта).

Помазать майонезом, затем поочерёдно натереть на терке слой морковки (промазать майонезом), яблока, лука, сёмги (еще раз майонез). Натереть яйцо.

Сверху аккуратно выложить икру, раздвигая икринки двумя вилочками.

По возможности дать настояться 1-2 часа.

ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ ЗА 30 СЕКУНД

- 1 яйцо
- 1 ч.л. дижонской горчицы
- 2 ч.л. уксуса или лимонного сока
- 2 ст.л. теплой воды
- 200 мл раф. растительного масла
- соль по вкусу

БОНУС

A glass jar and a white bowl filled with homemade mayonnaise. The jar is on the left, and the bowl is on the right. The mayonnaise is thick and creamy, with a light yellow color. The background is a wooden surface.

ГОТОВИМ

Отделить желток и аккуратно влить его в стакан для блендера. Туда же аккуратно добавить горчицу, соль, воду. Наступить ногой блендера на желток с горчицей, залить масло, включить блендер на полную мощность, не отрывая ногу от дна стакана, затем плавно поднять ногу. Через несколько секунд эмульсия будет готова. Добавить лимонный сок или уксус по вкусу. Разбавить майонез водой до нужной консистенции и тщательно перемешать.

A close-up photograph of a Mediterranean-style roasted lamb shoulder with potatoes and rosemary. The lamb is cooked to a golden-brown, succulent texture, and the potatoes are roasted to a soft, golden color. Sprigs of fresh rosemary are scattered throughout the dish, adding a fragrant touch. The entire dish is presented in a rustic wooden bowl, which is placed on a white and grey striped cloth. The lighting is warm and focused, highlighting the textures of the meat and potatoes.

ЗАПЕЧЕННАЯ БАРАНЬЯ
ЛОПАТКА С КАРТОФЕЛЕМ
ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

на 8 - 15 порций

БАРАНЬЯ ЛОПАТКА

- 1 баранья лопатка (вес 1,2-1,5 кг)
- 0,5 головки чеснока
- 1 апельсин
- 1 луковица
- 1-2 веточки розмарина
- 1 ст.л. оливкового масла
- 2 ч.л. крупной соли
- свежемолотый чёрный перец по вкусу



ГОТОВИМ

Лопатку надсечь с внешней стороны - сделать надрезы по жиру ромбиками со стороной 3 см. Посолить.
Закрывать плёнкой, отправить на сутки на холод.

На следующий день апельсин и очищенный лук нарезать кружочками, перемешать, как следует помять руками, чтобы дали сок, и выложить на лист плотной фольги ровным слоем, чеснок разобрать на зубчики (не чистить), розмарин порвать на веточки. Выложить половину чеснока и розмарина на апельсины и лук, сверху положить лопатку, сверху - оставшийся розмарин и чеснок, поперчить и полить оливковым маслом.

Raspberry

ГОТОВИМ

Завернуть лопатку в фольгу или рукав для запекания герметично, подогнув края конверта и запекать при температуре 150°C три часа.

Затем вскрыть конверт сверху, подогнуть края, убрать чеснок и розмарин с лопатки. Удалить лопаточную кость.

Кисточкой смазать лопатку вытопившимися соками и запечь при температуре 230°C до корочки 5-10 минут.

МЯТНЫЙ СОУС С ЙОГУРТОМ

НА 200 МЛ СОУСА:

- 200 мл йогурта
- 15 г мяты
- 1 ч.л. заатара
- соль по вкусу

Мелко порубить мяту, смешать с йогуртом, добавить заатар и посолить по вкусу.



КАРТОФЕЛЬ ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

- 1,5 кг картофеля
- 100 мл оливкового масла
- 3 веточки розмарина
- 1 головка чеснока



ГОТОВИМ

Картофель помыть и разрезать на дольки, выложить на противень, по возможности, в один слой (так дольки получатся более поджаристыми), полить оливковым маслом. Чеснок разделить на зубчики, не чистить, каждый зубчик придавить ножом, распределить по противню. Туда же положить веточки розмарина. Поставить в духовку на 15-20 минут при 230°C. Посолить готовый картофель по вкусу.



ДЕСЕРТ С ВИШНЕЙ
И ПЕЧЕНЬЕМ САВОЯРДИ

“НАШ ОТВЕТ ТИРАМИСУ”

на 10 - 16 порций

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - 20 МИНУТ

- 200 г печенья савоярди
- 500 г сметаны 30%
- 4 ст.л. сахара
- 1 кг замороз. вишни без косточки или малины
- 3 ст. л. сахарной пудры
- 2 ст. л. рома или коньяка
- грецкие орехи или фисташки - по желанию



ГОТОВИМ

Ягоды разморозить, добавить сахар и довести до кипения.

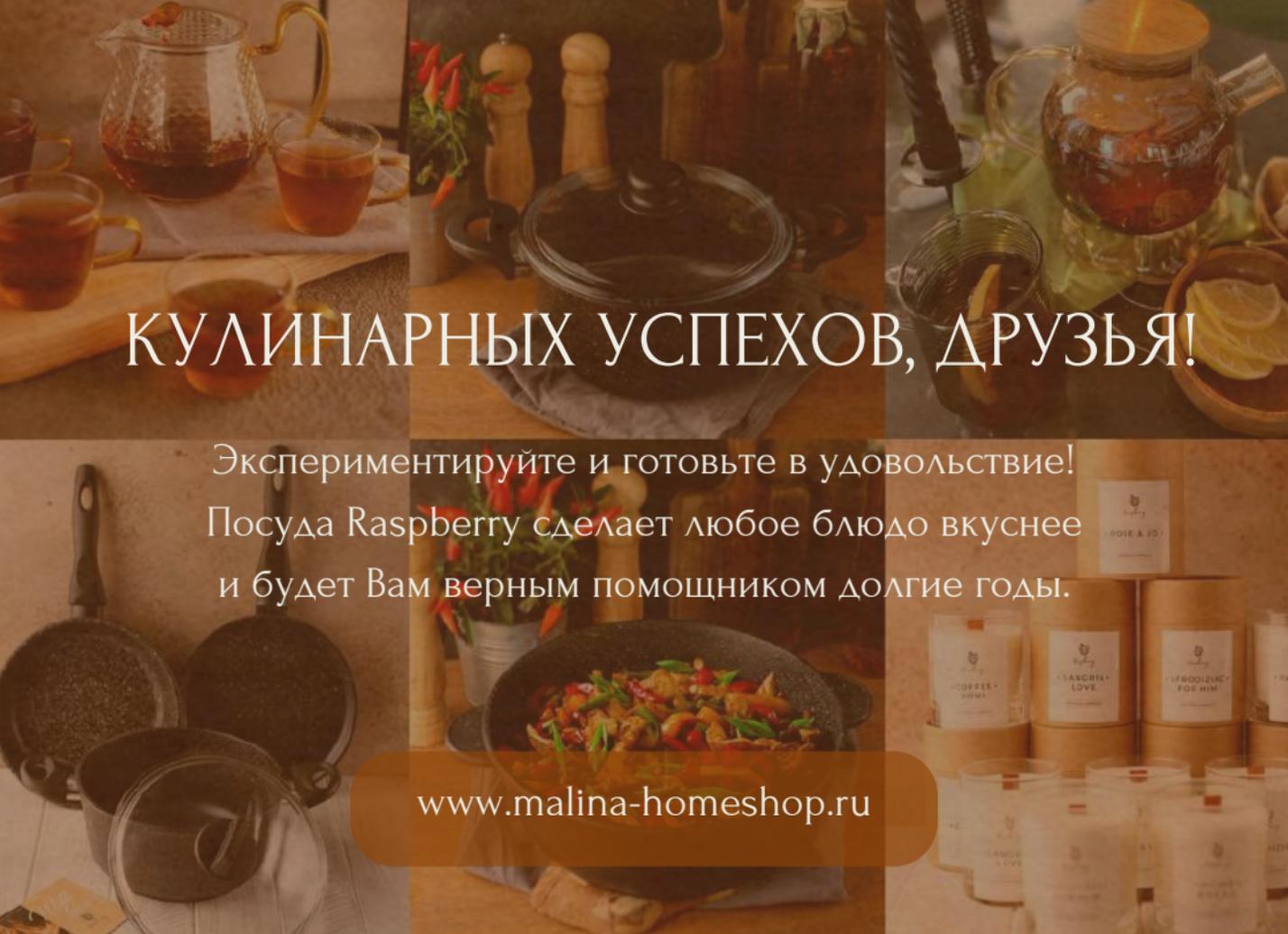
Когда вскипят, снять с огня, добавить алкоголь.

Печенье выложить на блюдо. Залить горячими ягодами, так чтобы печенье промокло.

Когда ягоды остынут, взбить сметану с сахарной пудрой и выложить сверху.

По желанию украсить крупно порубленными орехами.

Даем настояться в холодильнике 2-3 часа.



КУЛИНАРНЫХ УСПЕХОВ, ДРУЗЬЯ!

Экспериментируйте и готовьте в удовольствие!
Посуда Raspberry сделает любое блюдо вкуснее
и будет Вам верным помощником долгие годы.

www.malina-homeshop.ru