

C81 **100** лучших рецептов пасхального стола. — Москва : Эксмо, 2015. — 48 с. : ил. — (Кулинария. 100 лучших рецептов).

Пасха — это тот самый праздник, когда стол, накрытый для всех близких и родных, становится символом щедрости и добра. Именно поэтому в этой книге мы собрали для вас 100 лучших рецептов пасхальных блюд! Книга разделена на 6 разделов, которые позволят вам с легкостью составить праздничное меню. Здесь вы найдете рецепты оригинальных закусок и салатов, сытных блюд из птицы, мяса, рыбы и морепродуктов, и, конечно же, вас ждут традиционные рецепты пасхи, куличей, нарядных кексов и булочек. А подробные пошаговые описания способа приготовления каждого блюда помогут вам справиться с подготовкой к празднику как можно быстрее. Светлой вам Пасхи!

УДК 641.565
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-77331-2

© ООО «Айдиономикс», 2015
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Издание для досуга
КУЛИНАРИЯ. 100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ПАСХАЛЬНОГО СТОЛА

Авторы рецептов:
М. Григорчик, Ж. Дятлова, А. Кабанов, М. Король, И. Мелюх, Р. Савкова, Д. Светов, А. Чикилевский

Фотографы:
Д. Демура, В. Рутковский

Фото на переплете:
Н. Серебряковой

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *В. Терещенко*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіріші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.

E-mail: reception@eksmo-sale.ru
По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»

E-mail: international@eksmo-sale.ru
International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.

international@eksmo-sale.ru
По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении, обращаться по тел. +7 (495) 411-68-59, доб. 2261, 1257.

E-mail: ivanova.ey@eksmo.ru
Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса
«Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс: +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

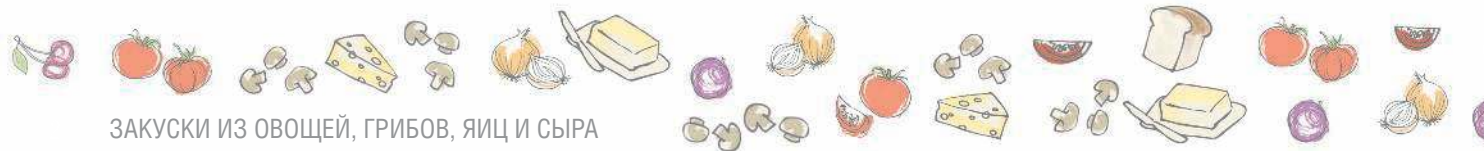
Подписано в печать 15.01.2015.
Формат 60x84¹/₈. Печать офсетная. Усл. печ. л. 5,6.
Тираж экз. Заказ



В электронном виде книги издательства Эксмо вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
лучше книга до книги





ПАЛОЧКИ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

🕒 30 мин

🍴 4

4 крупных стебля сельдерея. **Начинка:** 50 г дорблю, 1 ч. л. меда, горсть очищенных грецких орехов (первый вариант); 50 г феты, 50 мл жирных сливок, несколько веточек укропа, свежемолотые кайенский и белый перцы — по вкусу (второй вариант); 50 г ветчины, 1 ст. л. горчицы (третий вариант)

1 Очистить черешки сельдерея от жестких волокон. Нарезать наискось.

2 Приготовить первый вариант начинки: раскрошить сыр дорблю, добавить мед и измельченные грецкие орехи, перемешать.

3 Приготовить второй вариант начинки: растереть фету со сливками в отдельной миске, добавить мелко рубленный укроп, поперчить, перемешать.

4 Приготовить третий вариант начинки: мелко рубить ветчину, добавить горчицу, перемешать.

5 Нафаршировать черешки сельдерея разными начинками.



ЛЕПЕСТКИ ИЗ ГРУШ

🕒 15 мин

🍴 4

2 небольшие крепкие груши, 100 г дорблю (рокфора или горгонзоллы), сок 1 лимона, 2 ст. л. очищенных кедровых орехов, 2 ст. л. меда, несколько веточек мяты. **Для подачи:** листики мяты. **Дополнительно:** шпажки

1 Нарезать груши аккуратными тонкими пластинками. Сбрызнуть соком лимона, чтобы они не потемнели.

2 Поджарить кедровые орехи на сухой сковороде до золотистого цвета.

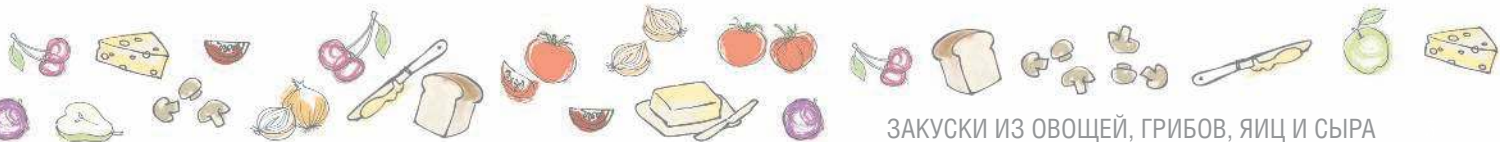
3 Нарезать сыр мелкими кубиками или размять вилкой. Мелко порубить мяту.

4 Добавить мяту к сыру, заправить медом, аккуратно перемешать.

5 Надеть грушевые ломтики на шпажки, сформировав лодочки.

6 Положить немного сырной массы внутрь каждого ломтика, посыпать кедровыми орехами, украсить листиками мяты.





ЗАКУСКА ИЗ СЫРА С ВИНОГРАДОМ

🕒 20 мин

🍴 4

100 г пармезана (джугаса), 50 г сыра с голубой плесенью (например, дорблю), 100 г винограда (можно разных сортов), 50 г очищенных грецких орехов, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. жидкого меда. **Дополнительно:** пергамент, формочки для кексов

1 Натереть пармезан на терке со средними насечками. Выложить на противень лист пергамента, насыпать на него сырную стружку в форме кружков по количеству порций и еще несколько меньшего диаметра для украшения. Поставить в разогретый до 200 °С духовой шкаф на 5 мин, чтобы сыр расплавился.

2 Быстро снять сырные кружки лопаткой и выложить в формы для кексов (можно использовать любую другую подходящую по размеру посуду), чтобы сформовать красивые корзиночки.

3 Разрезать ягоды винограда вдоль пополам, удалить косточки. Растопить сахар на разогретой сковороде, всыпать грецкие орехи, закарамелизовать их при постоянном помешивании. Нарезать сыр дорблю кубиками или разломать на кусочки.

4 Выложить сыр и виноград в корзиночки, украсить орехами и полить медом.



ЗАКУСКА ИЗ ОВОЩНОГО РАГУ С ЗЕРНОВЫМ ХЛЕБОМ

🕒 30 мин

🍴 1–2

1 длинная зерновая темная булка, 100 г помидоров, 100 г сладкого болгарского перца (красного), 100 г цукини, 50 г баклажанов, 1 зубчик чеснока, соль, свежемолотый черный перец и орегано — по вкусу, 50 мл оливкового масла для жарки. **Для подачи:** зелень укропа

1 Разрезать булку вдоль пополам. Обжарить на разогретом оливковом масле до образования хрустящей корочки.

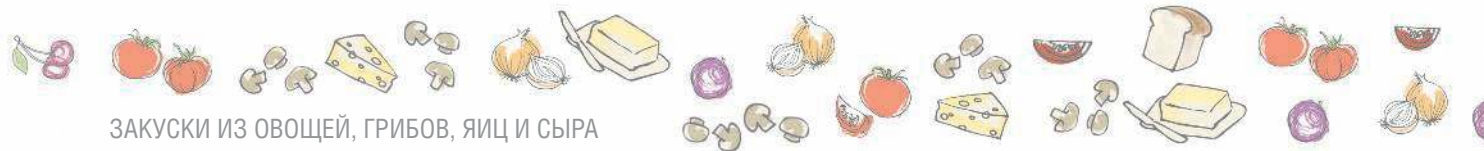
2 Очистить чеснок. Удалить у сладкого болгарского перца плодоножку и семена.

3 Нарезать баклажан, цукини и помидоры кубиками, сладкий болгарский перец — кусочками. Измельчить чеснок.

4 Обжаривать чеснок и овощи на хорошо разогретом оливковом масле 3–5 мин. Посолить, поперчить, посыпать орегано и охладить.

5 Выложить овощи на булку. При подаче украсить зеленью.





БРУСКЕТТА С ГРИБНЫМ ПАШТЕТОМ

🕒 2 ч

🍴 10

1 батон (багет), 250 г шампиньонов, 1 луковица шалота, 20 г очищенных грецких орехов, 1 яйцо, 1 ч. л. бренди (коньяка), 100 г сливочного масла + 50 г для жарки, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу.

Для подачи: небольшой пучок зеленого лука

1 Очистить лук-шалот и шампиньоны. Промыть грибы в холодной воде, нарезать тонкими ломтиками, лук — тонкими полукольцами.

2 Растопить на сковороде 50 г сливочного масла, обжаривать лук-шалот на умеренном огне 5 мин. Добавить грибы, жарить еще 10 мин.

3 Сварить вкрутую яйцо (7 мин после закипания), остудить в холодной воде. Очистить, крупно нарезать.

4 Соединить обжаренные грибы с луком, оставшееся сливочное масло, яйцо и орехи, измельчить с помощью блендера до однородной массы. Посолить, поперчить, влить бренди, перемешать. Поместить в холодильник на 1 ч.

5 Нарезать багет ломтиками, поджарить на сухой сковороде, намазать готовым паштетом. При подаче посыпать брускетту мелко рубленным зеленым луком.

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

🕒 1 ч

🍴 4

2 баклажана, 200 г помидоров, 250 г боровиков, 40 г пармезана, 20 г смеси прованских трав, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. оливкового масла + для жарки, сахар, соль и розовый перец — по вкусу

1 Разрезать баклажаны вдоль пополам. Аккуратно вынуть мякоть, измельчить ее. Очистить чеснок. Протереть грибы влажной салфеткой, мелко нарезать.

2 Разогреть на сковороде 2 ст. л. оливкового масла, выложить очищенный чеснок. Жарить в течение 5 мин, затем вынуть. Добавить в сковороду мякоть баклажанов, тушить на умеренном огне 10 мин. Выложить грибы, тушить еще 10 мин.

3 Измельчить помидоры с помощью блендера, добавить в сковороду к грибам и баклажанам, тушить на умеренном огне 7 мин. Всыпать соль, сахар, розовый перец и травы, снять с огня.

4 Смазать оливковым маслом форму для запекания, выложить лодочки из баклажанов. Заполнить их полученной смесью. Посыпать тертым пармезаном, запекать в разогретом до 180 °С духовом шкафу в течение 30 мин.

ДИП ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ОРЕХАМИ И ФАСОЛЬЮ

🕒 30 мин

🍴 2

1 длинная зерновая темная булка, 2 баклажана, 50 г консервированной красной фасоли, 30 г очищенных грецких орехов, 1 зубчик чеснока, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 30 мл оливкового масла + для жарки и смазывания.

Для подачи: зелень петрушки и/или укропа

1 Очистить чеснок, нарезать пластинками. Разрезать баклажаны пополам, слегка надрезать мякоть (так овощи быстрее пропекутся), положить внутрь пластинки чеснока. Посолить, поперчить, сбрызнуть оливковым маслом. Запекать в разогретом до 220 °С духовом шкафу 10 мин.

2 Слегка измельчить грецкие орехи, обжарить на сухой сковороде. Нарезать булку по диагонали ломтиками. Обжарить на разогретом оливковом масле с двух сторон до образования румяной корочки.

3 Вынуть мякоть из половинок баклажанов, измельчить в блендере с добавлением оливкового масла. Разделить полученную массу пополам. Добавить в одну половину орехи, в другую — консервированную фасоль. Перемешать по отдельности.

4 Подать два вида овощной массы с гренками и зеленью.

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ СО ШПИНАТОМ И РИКОТТОЙ

🕒 50 мин

🍴 4–6

2 небольших баклажана, 250 г рикотты, 350 г замороженного шпината, 30 г пармезана, 1 зубчик чеснока, 450 мл томатного соуса, 1/4 ч. л. тертого мускатного ореха, 4 ст. л. панировочных сухарей, соль и свежемолотый черный перец — по вкусу, 3 ст. л. оливкового масла для смазывания

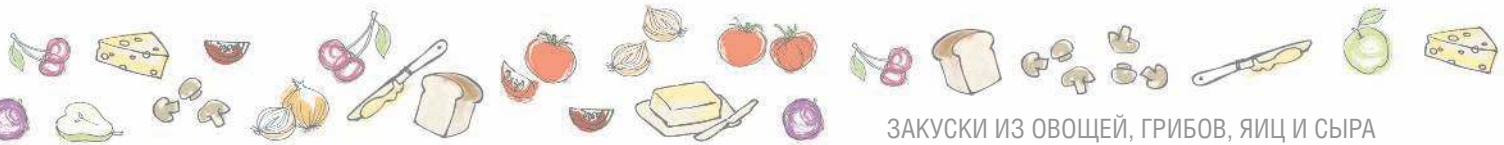
1 Нарезать баклажаны вдоль тонкими ломтиками. Смазать оливковым маслом, запекать в разогретом до 220 °С духовом шкафу по 6–7 мин с каждой стороны. Остудить.

2 Мелко нарезать очищенный чеснок. Натереть пармезан на мелкой терке. Разморозить шпинат, отжать лишнюю жидкость, нарезать.

3 Смешать шпинат с рикоттой, добавить чеснок, тертый мускатный орех, соль и перец. Аккуратно перемешать.

4 Равномерно распределить по каждому ломтику баклажана по 1 ст. л. начинки, свернуть рулетиком. Выложить рулетики в форму для запекания, полить томатным соусом, посыпать сухарями и тертым пармезаном.

5 Запекать в разогретом до 200 °С духовом шкафу до золотистой корочки 25–30 мин.



ЗАКУСКИ ИЗ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ, ЯИЦ И СЫРА

