МЕНЮ

* **Салаты**
1. Состав
используется форма для выпекания, размером 15х22 см
для мясных коржей
куриный фарш - 400-500 г,
сливки (10% жирности) - 100 мл,
яйцо - 1 шт,
соль,
свежемолотый перец
для грибного крема
шампиньоны - 200 г,
лук репчатый - 1 шт,
плавленый сыр, типа "Янтарь" - 50 г,
чеснок - 1 маленький зубчик (по желанию),
зелень,
соль,
свежемолотый перец,
растительное масло для жарки
сырно-майонезная глазурь
плавленый сыр, типа "Янтарь" - 30 г,
сливки или молоко - 30-40 мл,
быстрорастворимый желатин - 1 чайная ложка,
майонез - 3-5 столовых ложек
для украшения
помидор,
болгарский перец,
листья салата,
зелень

Приготовление

Куриный фарш положить в миску, добавить сливки, слегка взбитое яйцо, соль, перец и перемешать массу.Форму для выпекания смазать маслом, выложить часть подготовленной массы и разровнять поверхность.Выпекать ~15 минут при температуре ~180-190°C.
Достать форму с готовым мясным коржом, слить образовавшуюся жидкость (если образовалась), аккуратно переложить корж на ровную поверхность (разделочную доску или плоскую тарелку) и охладить.Таким образом испечь из куриного фарша 3-4 коржа. Остудить.
Приготовить грибной крем:
Лук очистить и мелко нарезать.Шампиньоны вымыть и нарезать ломтиками или кубиками.
Зелень вымыть, обсушить и порубить.
Чеснок очистить и пропустить через чесноковыжималку.
На разогретой с растительным маслом сковороде обжарить лук ~2 минуты.
Добавить грибы и жарить, помешивая, 8 минут. Чуть посолить и поперчить.Грибы с луком остудить.
Выложить грибы в чашу блендера, добавить плавленый сыр и взбить до однородной массы.
Грибную массу с сыром переложить в миску, добавить зелень и чеснок, и хорошо перемешать. Если нужно, по-вкусу, слегка посолить и поперчить свежемолотым перцем.

Остывшие мясные коржи уложить на блюдо и промазать грибным кремом.
Верхний корж не смазывать.

Приготовить сырно-майонезную глазурь:
Молоко или сливки нагреть до температуры ~70-80°, добавить быстрорастворимый желатин и размешивать до растворения желатина. Желатиновый раствор процедить.
Сливки с желатином перелить в блендер, добавить 30 г плавленого сыра "Янтарь" и 3-5 столовых ложек майонеза. Взбить массу в блендере до однородности.

Боковины и поверхность торта смазать сырно-майонезной массой и аккуратно разровнять. Торт убрать в холодильник и дать настояться.

1. Салат ананас

**Ингредиенты:**

3-4 шт. картофеля, вареного в мундире
копченый окорочок
1 луковица (лучше красный)
~150 г сыра
2-4 вареных яйца
половинки грецких орехов (примерно 150 г)
200-250 г ананасов
перья зеленого лука
майонез

**Способ приготовления:**

Слоями снизу вверх, формируя продолговатую "шишечку" (каждый слой промазывается майонезом):

- картофель (натереть на терке)
- копченый окорочек, порезать мелкими кубиками
- лук, мелко порезать (я в салаты теперь лук режу немного заранее, в него щепотку сахара и несколько капель лимонного сока)
- ананас, порезать мелкими кубиками
- сыр, натереть на терке
- яйца, натереть на терке



1. Слои:
Морковь по-корейски, слекга закрываем дно.
Майонез, совсем немного.
Яйца вареные 4 шт. на терку.
Майонез.
Картофель вареный 4 средних. на терку.
Майонез.
Филе сельди мелко порезать.
Свекла вареная 2 средних на терку.
Майонез.
Горошек консервированный 1 б.
Майонез.
Свежий огурец 2 шт. мелко порезать.
Майонез.
Лук зеленый мелко порезать.
Морковь по-корейски.
2. **300 гр. куриного филе (грудка),
1 зубчик чеснока,
6 ст. л. оливкового масла,
3-5 кусочков белого хлеба без корки,
листья салата,
1 ст. л. сока лимона,
100 гр. сыра пармезан,
1 ч. л. горчицы,
соус Кальве "Сырный цезарь",
соль, перец черный**

Филе режем кусочками и обжариваем на 2 ст.л. оливкового масла, солим, перчим (также можно добавить порезанный зубчик чесночка, так мяско ароматнее будет, и можно посыпать карри).

У хлеба срезать корку, мякоть нарезать кубиками.
Чеснок измельчить или пропустить через чеснокодавку и положить в 2 ст. л. оливкового масла и оставить на 15 минут;
затем чеснок убрать из масла и добавить соль, перец, любую приправу (я добавила крошка чеснок от Кнорр).
Хлебные кубики разложить на противне, сбрызнуть маслом с запахом чеснока и обжарить в духовке до подрумянивания.

Приготовить заправку: оставшееся масло, сок лимона и горчицу перемешать.
Салат порвать руками,

сыр потереть на мелкой терке.

В оригинальном рецепте, написано перемешать, но мне так не очень понравилось, поэтому я выкладываю листья салата на блюдо, сбрызгиваю их заправкой, обмазываю Кальве сырным,

затем на них выкладываю кусочки филе курицы 

и сухарики,

посыпаю обильно сыром (если кто-то не очень любит сыр, то можно и не обильно  это я сырная душа люблю побольше сыра  ).

1. 400 г копченой колбасы

400г сыра

12 помидорок черри или 4 обычных помидора

8 ст.л. сметаны

6 зубчика чеснока (или чесночная соль)

Зелень

* **Закуски**
1. Ингредиенты:
Крабовые палочки 200 гр.
Сыр твердый 70 гр.
Яйца отваренные 2 шт.
Чеснок пару зубчиков
Майонез
Зелень по желанию

Приготовление:
Крабовые палочки разморозить, каждую палочку аккуратно развернуть.
Сыр и яйца натереть на мелкой терке, добавить чеснок, пропущенный через чеснокодавку, заправить майонезом и хорошо перемешать.
На развернутую крабовую палочку при помощи ножа намазать начинку.
Крабовую палочку свернуть рулетиком.

**Ингредиенты**

* 7 кусочков батона
* 1 баночка шпрот (150 г)
* 100 г сыра (твердого)

**Приготовление**

*Простые, но вкусные и сытные бутерброды.
Смогут выручить, если неожиданно пришли гости.
Хлеб можно использовать как белый, так и черный.
Из указанного количества ингредиентов получается 7 бутербродов.*

Батон нарезать ломтиками шириной 1 см.

Сыр натереть на мелкой терке.

Кусочки батона выложить в форму для запекания.
Выложить на каждый кусочек 2-3 рыбки.

Посыпать сыром.
Запекать при температуре 180 градусов в течение 15-20 минут.
Готовые бутерброды можно посыпать зеленью.

1. Лаваш с  крабовые палочки,сыр (мне больше нравится колбасный копченый или российский), 3 яйца вареных, чеснок и грецки орехи,зелень любая,майонез+сметана. трется все на мелкой терке и заворачиваешь в тонкий лаваш(можно на ночь делать). перед подачей порезать на ломтики!
2. Нарезка колбасы и сыра
3. Копченная рыбка
4. Язык в кляре
5. **9.Сок**
6. **10. Выпивка**
7. **Картошка пюре**
8. **Мясо в мультиварке**
9. **Торт**
10. **Фрукты**

