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 [](http://forum.say7.info/album_page.php?pic_id=229794)

и сухарики,

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

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**

