



Крылова Софья, г. Мытищи
**Куриные рулетики
 с беконом**

5 кусков куриного филе,
 200 г бекона,
 1 б. плавленого сыра,
 2 зубчика чеснока,
 укроп, соль, перец.

Филе разрезаем вдоль. Каждый кусочек отбиваем. Посолить, поперчить. Сверху выкладываем тонкий ломтик бекона. Смазываем плавленым сыром. Чеснок и укроп измельчаем и смешиваем. Выкладываем смесь на рулетики. Сворачиваем рулетики и закрепляем зубочистками. Противень смазываем маслом, выкладываем рулетики и запекаем 30 мин. при 180°C.

Стефанова Ольга, г. Самара

**Закусочный рулет
 «Тяп-ляп»**

4 яйца, 2 ст. л. муки,
 2 ст. л. крахмала, 100 г майонеза,
 соль, перец, 250 -300 г малосолевой
 или копченой красной рыбы,
 1 лимон, 70 г слив. масла,
 100 г оливок (или корнишонов,
 или маринованных шампиньонов),
 1 пучок зелени.



Яйца взбиваем с солью, майонезом, добавляем муку и крахмал, перчим. Маслины режем кружочками (грибы или корнишоны - ломтиками), зелень измельчаем в блендере очень мелко, добавляем немного теста. Остальное выливаем на смазанную пекарскую бумагу на противень, разглаживаем, потом чайной ложкой капаем зеленью с

тестом, выкладываем маслины или грибы. Ставим в разогретую до 200°C духовку на 7-10 минут, омлет готовится просто мгновенно. Вынимаем и сразу сворачиваем в трубочку. Омлет смазываем сливочным маслом, в которое нужно добавить 1 ст. ложку лимонного сока, выкладываем ломтики рыбы и сворачиваем в рулет. Ставим на 2 часа в холодильник. Разрезаем на порционные кусочки, подаем на листьях салата или кружочках огурца.

15
ЗАКУСКИ
к 8 Марта:
ТАРТАЛЕТКИ
КАНАПЕ, РУЛЕТКИ

СПЕЦВЫПУСКИ
 ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
 РЕЦЕПТОВ №17

№17



12+



15017

9 771992 378002



Несмеялова Оксана, г. Ижевск

Тарталетки с грибами

Тесто:

100 г маргарина,
1/4 ст. сметаны,
щепотка соли,
1/4 ч. л. соды,
мука сколько возьмет.

Начинка:

500 г любых грибов,
1/2 ст. сметаны,
2 луковицы,
2 ст. л. растит. масла,
100 г сыра,
соль, перец по вкусу.

Высыпать в миску 1 ст. муки, натереть на крупной терке маргарин и размять руками до получения крошки. В сметану добавить соду, соль и выложить ее к тесту. Тесто тщательно вымешать руками. Оно должно быть однородным и легко отлипать от рук. При необходимости добавить еще муки. Готовое тесто выложить в формочки для кексов таким образом, чтобы корзиночки были тоненькими, но без дырок. Для начинки: на раскаленную сковороду налить растит. масло, выложить мелко нарезанный лук и обжарить до прозрачного состояния. К обжаренному луку выложить мелко нарезанные грибы, обжарить до готовности, посолить, поперчить. В грибную массу выложить сметану и перемешать. Формочки с тестом наполнить на 2/3 начинкой. Выпекать при 180°C около 25 мин. Достать из духовки, посыпать тертым сыром и запекать еще до расплавления сыра. Тарталетки слегка остудить, достать из формочек и посыпать зеленью.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ



Авчинникова Ольга, г. Киров

Тарталетки с тунцом и маслинами

Тесто:

1,5 ст. муки,
100 г слив. масла, 1 желток,
1 ч. л. разрыхлителя.

Начинка:

1 б. конс. тунца,
10 маслин без косточек,
1/2 острого красного перца,
1/2 пучка зеленого лука,
1 ст. л. творога,
50 г сыра фета,
2 ст. л. сметаны,
50 г сыра рикотта,
1 ст. л. муки, соль по вкусу.

Холодное сливочное масло нарезать кубиками, перетереть руками с просеянной мукой, разрыхлителем и щепоткой соли до состояния хлебных крошек. Добавить 1 ст. л. ледяной воды и желток. Замесить тесто, скатать его в шар, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 20 мин.

Для начинки: перчик очистить от семян, мякоть нарезать колечками. В маленькой миске соединить творог, фету, рикотту (или любой сливочный сыр), сметану, перчик и муку. Тщательно перемешать. Рыбу отцедить, размять вилкой. Добавить в творожно-сырную смесь измельченные маслины, зеленый лук и рыбу, аккуратно перемешать, приправить по вкусу солью и перцем.

На присыпанном мукой столе тонко раскатать тесто в пласт. Вырезать из него кружки размером немного больше, чем формочки для тарталеток. Застелить тестом смазанные маслом формы так, чтобы были закрыты дно и бортики, срезать ножом лишнее тесто. Выпекать 5 мин. при 180°C, вынуть из духовки. Выложить в тарталетки начинку и вернуть в духовку еще на 10-15 мин.

Ахматдинова Ольга, г. Красноярск

«Сырные корзиночки»

Обычные «сырные корзиночки» с необычной начинкой, попробуйте, вам обязательно понравится.

300 г куриного мяса, 100 г грибов, 100 г винограда, 100 г сыра, 5 ст. л. растит. масла, 3 зубчика чеснока, молотый красный и черный перец, 1 гранат.

50 г сыра натереть на крупной терке, выложить на сковороду и немного подогреть. Затем перевернуть этот блин сыра на кружку, придать форму «корзиночки» и поставить в холодильник. Курицу и грибы нарезать кубиками, обжарить по отдельности. Добавить сыр, натертый на мелкой терке, зерна граната и виноград, желателно мелкий, если крупный - нарезать. Заправить растит. маслом с тертым чесноком и перцем. Выложить в сырную «корзиночку» и украсить зеленью.

Валова Маргарита, г. Тверь

Тарталетки с кукурузой

500 г слоеного дрожжевого теста, 1 б. конс. кукурузы, 1 красный сладкий перец, 1 пучок зеленого лука, 2 охотничьих колбаски, 100 г сыра, 100 г муки, шнитт-лук для украшения, слив. масло.

Заливка:
150 мл 33% сливок, 2 яйца, 1 ч. л. дижонской горчицы, соль, перец по вкусу.

Агапова Раиса, г. Муром

Тарталетки «Утренние»

Тесто:
3 ст. муки, 200 г маргарина, 200 г сметаны.
Начинка:
100 г бекона, 1 луковица, 5 яиц, 2 ст. л. сметаны, соль.

Порубить муку с маргарином, чтобы получилась крошка, добавить смешанную с солью сметану, замесить тесто. Скатать его в шар и поставить на холод на 1 час. В 4 формочки положить кружки из теста. Обжарить нарезанный кубиками бекон и лук на подсолнечном масле, пока бекон не станет хрустящим, а лук - мягким. Смешать 1 яйцо со сметаной, приправить. На дно формочек положить бекон с луком и залить сметаной с яйцом. Сверху в каждую формочку разбить по 1 яйцу (лучше перепелиному). Запекать в духовке 20-25 мин. до золотистой корочки и готовности яйца.

Раскатать тесто на присыпанной мукой рабочей поверхности. Вырезать из теста кружки размером чуть больше, чем формочки для тарталеток. Смазать формочки маслом и выложить в них подготовленные кружки теста. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось, около 30 мин. Сладкий перец очистить от сердцевины и мелко нарезать, лук измельчить, колбаски нарезать кубиками. Перемешать в большой миске перец, лук, колбаски, кукурузу и сыр. По желанию посолить и поперчить. В отдельной посуде хорошо перемешать сливки, горчицу и чуть взбитые яйца. В подготовленные формочки с тестом выложить начинку, сверху налить по 2 ст. л. яичной заливки. Поставить формочки на противень и выпекать в разогретой до 180°C духовке 25-30 мин. Готовые тарталетки осторожно вынуть из формочек и посыпать мелко нарезанным шнитт-луком. Подавать теплыми.

Ющенко Тамара, г. Северск

Картофельные корзиночки с крабовой начинкой

Корзиночки:
2 картофелины, 1 яйцо, 1 ст. л. рубленой петрушки, щепотка мускатного ореха, 1 ст. л. растит. масла, соль, перец по вкусу.
Начинка:
200 г крабового мяса или креветок, 1/2 большого зеленого твердого яблока, 1 ст. л. рубленой петрушки, 1 ст. л. лимонного сока, 100 г сыра, соль, перец, ягодки клюквы или зерна граната для украшения, 1 ст. л. растит. масла, майонез.



Картошку натереть на крупной терке, добавить все ингредиенты, кроме масла. Духовку разогреть до 200°C. Маленькие формочки смазать маслом. Рукой брать горсть картофельной смеси, слегка отжать и распределить в формочках по дну и стенкам тонким слоем, сбрызнуть маслом. Печь 25 мин. до румяности. Для начинки: натереть на терке или мелко нарезать крабовое мясо, яблоко и сыр, все перемешать, добавить зелень, лимонный сок, посолить по вкусу. В картофельную корзиночку выложить начинку, украсить майонезом и ягодкой клюквы (или зернами граната).

Кузнецова Татьяна, г. Н.Новгород

Тарталетки с сардинами

8 тарталеток, 500 г помидоров, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 100 г конс. сардин в масле, 1 морковь, 2 ст. л. растит. масла, майонез, зелень, соль, перец.

Помидоры ошпарьте, снимите кожицу, удалите семена и нарежьте ломтиками. Мелкорубленые лук и чеснок спассеруйте на масле, добавив тертую морковь. Сардины размните, добавьте к луку и чесноку и тушите 5 мин. Добавьте соль, перец, полученную массу перемешайте, охладите и заправьте майонезом. Заполните тарталетки начинкой, сверху положите ломтики помидоров и украсьте зеленью.

Воробьева Людмила, г. Кострома

Тарталетки «Заманчивые»

3 тарталетки, 120 г отварной курицы, 50 г креветок, 50 г конс. грибов, 2 ст. л. 33% сливок, 50 г тертого сыра, 1 пучок зелени.

Мякоть вареной курицы нарезать мелкими кубиками. Добавить коктейльные креветки и немного консервированных грибов. Выложить на сковороду и залить сливками. Уварить до густоты, в конце варки ввести тертый сыр. Тарталетки разогреть в духовом шкафу и заполнить горячим фаршем. Подать горячими, оформить зеленью.

Велехова Агния, г. Павловский Посад

Тарталетки с французским салатом

Тесто:

500 г пшеничной муки,
200 г слив. масла или маргарина,
200 г сметаны, 1 яйцо.

Начинка:

2 отварные картофелины, 1 морковь,
2 яблока, 2 ст. л. конс. горошка,
1 маринованный огурец, 2 вареных яйца,
1 корешок сельдерея, 25 г слив. масла,
майонез с добавлением сметаны,
горчица, 1 ст. л. вина.

Выпечь корзиночки. Картофель нарезать мелкими кубиками. Морковь, сельдерей очистить, нарезать кубиками и тушить на сливочном масле вместе с зеленым горошком. Сваренные вкрутую яйца, маринованный огурец, очищенные яблоки нарезать мелкими кубиками. Все перемешать и заправить майонезом с добавлением сметаны, горчицы и вина. Салат разложить в готовые корзиночки и украсить веточкой петрушки.

Богачева Варвара, г. Ессентуки

«Лукошки» с луковым жульеном

Тесто:

1 ст. муки,
100 г слив. масла или маргарина,
4-5 ст. л. сметаны.

Начинка:

3-4 шампиньона, 1 луковица,
растит. масло, сахар и соль по вкусу,
2 ст. л. сметаны, тертый сыр.

Из всех ингредиентов вымесить мягкое тесто. Положить в пакет и в холодильник на час. Тесто разложить в формочки. Выпекать 15-20 мин. в разогретой духовке. 1 крупную луковицу нарезать кубиками, обжарить на растительном масле, посыпав щепоткой сахара, до светло-золотистого цвета. Шампиньоны (несколько штук) обжарить на масле. Грибов по объему должно быть в 2 раза меньше, чем лука. Добавить зелень, приправы по вкусу, сметану, перемешать. Разложить начинку по «лукошкам», посыпать тертым сыром и запечь до румяности.

Улиткина Нина, г. Тюмень

Тарталетки с мясной начинкой

10 готовых тарталеток,
200 г разных мясных деликатесов,
грецкие орехи, сметана,
соль, перец, зелень.

Выпекаем тарталетки из слоеного, дрожжевого или песочного теста. Деликатесы нарезаем кубиками, солим, перчим, добавляем орехи и сметану. Получившейся массой начинаем тарталетки, украшаем зеленью.

Абросимова Вера, г. Черняховск

Тарталетки «Покровские»

500 г слоеного теста, 1 яйцо.

Начинка:

1 куриная грудка, 1/2 луковицы,
1-2 ст. л. растит. масла,
сметана, зелень петрушки,
соль по вкусу.

Раскатать слоеное тесто толщиной примерно 5 мм, вырезать четное число кружков диаметром около 10 см. Для этого можно использовать формочку или просто стакан. В половине из них вырезать посередине отверстие диаметром около 7 см. Выложить целые кружки на противень и смазать белком, сверху на них положить получившиеся кольца и смазать желтком. Кружки диаметром 5 см - они будут крышечками для тарталеток - сбрызнуть водой. Выпекать тарталетки и крышечки в духовке при 180°C около 20 мин.

Каменская Мария, г. Дзержинск

Тарталетки «Жемчужные»

200 г слоеного дрожжевого теста,
1 желток, 1 ст. л. муки,
100 г копченого угря или лосося,
100 г сливочного сыра,
1 авокадо, 2 ч. л. майонеза,
50 г твердого сыра, маслины.

Слоеное тесто разморозить, слегка присыпать мукой, раскатать.



Для начинки: филе с грудки обжарить, затем пропустить через мясорубку или мелко порубить. Лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле, соединить с мясом, добавить измельченную зелень, приправить солью и смешать по вкусу со сметаной. Получившейся начинкой наполнить тарталетки и накрыть крышкой. Подавать можно и холодными, и горячими.

Формочкой вырезать будущую ракушку. С одной стороны прижать двумя пальцами, чтобы при выпечке с этой стороны тесто меньше поднималось. Ножом сделать легкие веерные надрезы, имитируя «ракушку». Выложить на смазанный противень, смазать взбитым желтком. Выпекать при 200°C 15-20 мин., пока не зарумянятся. Остудить.

Для начинки: авокадо разрезать пополам, ложечкой вынуть мякоть. Измельчить в блендере угорь (лосось), сливочный сыр и мякоть авокадо, добавить майонез.

Тарталетки аккуратно вскрыть ножом, до конца не прорезая. Заполнить приготовленной пастой, посыпать тертым сыром, украсить черной жемчужиной-маслиной.



Потапова Светлана, г. Москва

Тарталетки с рисом и черносливом

Тесто:
500 г пшеничной муки, 250 г маргарина, 200 г сметаны, соль.

Начинка:
250 г чернослива, 3 ст. л. сахара, 1/2 ст. риса, 1 ст. л. слив. масла, соль по вкусу.

Испекь корзиночки из сметанного теста.

Для начинки поставить варить тщательно промытый чернослив. Расплавить в маленькой кастрюльке 3 столовые ложки сахара, следя, чтобы он не подгорел, так как это может дать горький привкус. Развести сахар отваром чернослива. Перебранный и промытый рис обжарить в 1 ст. л. сахара, положить туда же чернослив и поставить запекать в духовке. Держать, пока рис не станет мягким. Остудить и наполнить корзиночки.

Шишмарева Ангелина, г. Кызыл

Тарталетки с неманским салатом

Тесто:
500 г муки, 250 г слив. масла или маргарина, 200 г сметаны.

Салат:
1 утиная или куриная грудка, 2 моркови, 2 соленых огурца, 2 картофелины, 1 луковица, 1 ч. л. аджики, 1/2 ст. майонеза.

Выпечь корзиночки.

Приготовить неманский салат: мякоть вареной утки (без кожи), вареные картофель и морковь, соленые огурцы нарезать тонкими ломтиками, лук нашинковать. Подготовленные продукты заправить частью майонеза, добавив в него аджику, размешать, разложить по корзиночкам, полить сверху оставшимся майонезом.

Огарина Елизавета, г. Балаково

Тарталетки с салатом из яблок и хрена

Тесто:
500 г пшеничной муки, 200 г слив. масла или маргарина, 200 г сметаны, 1 яйцо.

Начинка:
1 яблоко, 25 г хрена, 1 ст. л. сметаны, сахар и соль по вкусу.

Порубить муку с маслом, добавить сметану и яйцо, замесить мягкое тесто. Выпечь корзиночки из сметанного теста и наполнить их салатом, для чего яблоки натереть на крупной терке, хрен - на мелкой, смешать со сметаной, заправить сахаром и солью.

Алимова Светлана, г. Санкт-Петербург

Тарталетки «Закусочные»

250 г муки, 50 г слив. масла, 100 г сметаны, 8 помидорок черри, 100 г брынзы, 50 мл белого полусладкого вина, 50 мл олив. масла, 1 зубчик чеснока, молотый имбирь, соль, сушеный орегано и базилик, зелень петрушки ил базилика.

Замесить тесто из муки, масла, сметаны, добавить соль и сухие травы - базилик и орегано. Тесто завернуть в пленку и убрать в холодильник на 20-30 мин. Охлажденное тесто раскатать, вырезать кружочки, уложить их в формочки. Насыпать фасольку, чтобы доньшко не поднялось, и отправить в духовку на 20-25 мин. при 180°C. Пока тарталетки запекаются,



приготовить соус: взбить в миксере оливковое масло, вино, имбирь, зубчик чеснока, посолить по вкусу, взбивать, пока соус не станет густоватым, воздушным и белым.

Готовые тарталетки вынуть из формочек, охладить. Уложить в них нарезанные дольками помидоры черри, брынзу, нарезанную маленькими кусочками, и полить всю эту красоту соусом. Украсить зеленью петрушки или базилика и подать к столу.

Брыкова Анастасия, г. Семенов

Корзиночки «Купеческие»

200 мл сливок жирностью 10%, 200 г говядины, 300 г свежих шампиньонов, 300 г готового слоеного теста, 50 г сливочного масла, 1 ст. л. растит. масла.

Тесто слегка разморозить, раскатать в пласт толщиной 3 мм. С помощью стакана вырезать из теста кружочки диаметром 10 см.

Выложить тесто в смазанные сливочным маслом огнеупорные формочки для корзиночек (диаметром 8 см), насыпать в центр корзиночек горошек или фасоль, чтобы сохранить форму. Запекать корзиночки в нагретой до 180°C духовке 10 мин., а затем охладить до комнатной температуры и вынуть из формочек.

Приготовить начинку: мясо и грибы нарезать мелкими кубиками, затем обжарить их на растит. масле 15 мин. Влить сливки в мясо с грибами и перемешать. Полученную начинку разложить по корзиночкам и запекать в нагретой до 180°C духовке 12-15 мин.

Для более нежного вкуса на дно корзиночки можно положить по ломтику сыра и сверху выложить начинку.



Богучарскова Галина, г. Красноярск

Тарталетки с курицей и грибами

2 куриных филе, 150 г свежих грибов,
1/2 ст. белого сухого вина,
2 ст. л. ядер кедровых орехов,
1 ч. л. муки, 1 ст. л. растит. масла,
100 г майонеза, 8 тарталеток,
1 ст. куриного бульона.

Куриное филе нарежьте кубиками, грибы - ломтиками. Муку обжарьте на сухой сковороде до светло-коричневого цвета. Куриный бульон охладите и соедините с мукой. Грибы обжарьте на разогретом масле в течение 5-7 мин., добавьте куриное филе, разведенную муку, влейте вино. Перемешайте и тушите 10 мин. на слабом огне, периодически помешивая. Кедровые орешки обжарьте, добавьте к филе и грибам, перемешайте, снимите с огня, охладите. Добавьте 50 г майонеза и перемешайте. Тарталетки наполните полученным фаршем, оформите оставшимся майонезом. Подавайте на блюде.

Малчевская Яна, г. Муром

Корзиночки «Зелененькие»

300-350 г брокколи,
1 упаковка готового слоеного теста,
100-130 г твердого сыра, 2 яйца,
2-4 ст. л. сметаны,
зелень для украшения,
соль, перец по вкусу,
растит. масло.

Тесто предварительно размораживаем. Брокколи отвариваем, положив кочан в кипящую подсоленную воду, 5-7 мин.

Герцова Ирина, г. Калининград

Тарталетки «Морские красоты»

500 г слоеного теста, 1 яйцо,
4 ст. л. слив. масла, 1 ст. молока,
350 г очищенных креветок,
лимонный сок,
соль, белый перец по вкусу.

Раскатать слоеное тесто толщиной примерно 5 мм, вырезать 16 кружков диаметром 10 см. В восьми из них вырезать посредине отверстие диаметром 5 см. Выложить целые кружки на противень и смазать яйцом, сверху на них положить получившиеся кольца и тоже смазать яйцом. Кружки диаметром 5 см сбрызнуть водой и посыпать кунжутными семечками. Выпекать в духовке при 180°C 20-25 мин. Муку спассеровать на сливочном масле до появления кремового оттенка, затем развести ее молоком. Креветки отварить, смешать с соусом и соком лимона. Выложить начинку из креветок в корзинки из теста и украсить сверху крышечками с кунжутом.

Когда остынет, разбираем на соцветия. Сырная заливка готовится просто: мелко натираем сыр, слегка взбиваем яйца. Часть яиц оставляем для смазки теста. Смешиваем сыр, яйца и сметану, солим и перчим по вкусу. При желании в массу можно добавить рубленую зелень. Раскатываем тесто и нарезаем квадратиками такой величины, какие нужны для наших формочек. Формочки смазываем растительным маслом, вкладываем в них тесто. Можно убрать уголки, а можно оставить, слегка отогнув за края. Раскладываем в формочки брокколи, заливаем сырной массой. Края теста смазываем оставшимся яйцом. Запекаем корзиночки в духовке, нагретой до 200°C, 10-15 мин. - до золотистого цвета корзиночек.

Осипова Наталья, г. Сыктывкар

Тарталетки со шпротами и томатом

Тесто:
300 г пшеничной муки,
200 г слив. масла,
3 желтка, соль по вкусу.

Начинка:

1 б. шпрот,
1 ст. л. томата-пасты, 3 яйца,
соль и перец по вкусу,
100 г сыра.

Приготовить тесто, раскатать в пласт толщиной в полпальца и, раскатывая со скалки, уложить в формочки-корзиночки, смазанные маслом, посыпанные мукой и поставленные рядом друг с другом. По тесту, покрывающему формочки, прокатать скалкой, чтобы выдвинулись кружки. Каждый кружок пальцами вдавить в формочки так, чтобы тесто покрывало их дно и бока доверху. Поместить формочки на



лист и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда тесто начнет румяниться сверху у краев, вынуть из духовки, начинить фаршем и снова поставить в духовку, но с легким жаром, чтобы на поверхности фарша появилась румяная корочка. Приготовление начинки: шпроты выложить в мисочку вместе с маслом и растереть ложкой в однородную массу. Добавить натертый сыр, перемешать и уложить в тарталетки, наполнив их только на 1/3. Желтки растереть с томатом, поперчить и посолить по вкусу, всыпать 1 столовую ложку муки и осторожно перемешать с белками, взбитыми в крутую пену. Этой массой покрыть фарш из шпрот, наполнив формочки на 3/4. Допекать на слабом огне.

Барышникова Наталья, г. Павлово

Тарталетки с индейкой

16 готовых тарталеток,
600 г филе индейки, 150 г ветчины,
350 г шампиньонов, 3 луковицы,
3 ст. л. топленого масла,
4 ст. л. крахмала,
1 ст. густых сливок, 150 г сметаны,
4-5 ст. л. шерри или коньяка,
1 ч. л. лимонного сока,
зелень петрушки, соль, перец.

Обжарить лук, нарезанный кубиками, на части топленого масла, добавить крупно нарезанные грибы и тушить, пока жидкость не выпарится. Снять со сковороды и поставить в теплое место. Ветчину и филе индейки, нарезанные мелкими кубиками, обвалить в крахмале, обжарить на оставшемся масле и смешать с грибной смесью. Добавить сливки, сметану, заправить шерри, солью, перцем, лимонным соком и перемешать. Тарталетки разогреть в духовке или микроволновке. Заполнить тарталетки приготовленной смесью. Подать горячими, посыпав зеленью петрушки и оформив соусом из сметаны и кетчупа.

Белоусова Анна, г. Мурманск

Тарталетки с курицей и помидорами

Тесто:

300 г муки, 200 г слив. масла,
3 желтка, соль по вкусу.

Начинка:

250 г вареной курицы, 5-6 помидоров,
4 яйца, 1 ч. л. рубленого укропа,
перец, соль по вкусу.

Приготовить песочное тесто и распределить его по формочкам. Каждую формочку с тестом на 3/4 заполнить начинкой и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда края теста начнут подрумяниваться, убавить огонь и допекать на слабом огне.

Приготовление начинки: куриное мясо нарезать мелкими кубиками, так же нарезать помидоры, очищенные от кожицы и семян, обсушить их в дуршлаге. Растереть желтки с солью, перцем и укропом, перемешать с мясом и помидорами, соединить со взбитыми белками. Наполнить тарталетки начинкой и подавать.

Гузанова Ирина, п. Досчатое, Нижегородская обл.

Тарталетки с салатом

200 г твердого сыра, 6 ломтиков бекона,
маленький кочан зеленого салата,
1 ст. л. рубленой зелени укропа,
1 ст. л. рубленой зелени петрушки,
1 ст. л. рубленой кинзы,
100 г мягкого сыра,
3 ст. л. растит. масла,
3 ст. л. соевого соуса,
3 ст. л. яблочного уксуса.

Крупно натереть твердый сыр и выложить ровным слоем на сухую сковороду диаметром 15 см, поставить на средний огонь. Когда сыр расплавится, снять сковороду с огня, дать немного остыть и, поддев лопаткой, положить "блин" на перевернутую кружку или стакан, слегка прижав. Поместить в холодильник. Ломтики бекона быстро обжарить, дать остыть и нарезать тонкими длинными кусочками. Мягкий сыр также натереть на крупной терке. Салат нарезать полосками. Перемешать растит. масло, соевый соус и уксус. В каждую тарталетку положить немного салата и зелени, добавить бекон, сыр и сбрызнуть соусом.

Асанова Вера, г. Клинцы

Тарталетки с тунцом

8 тарталеток, 1 б. конс. тунца,
2-3 вареных яйца, зелень, перец,
майонез или натуральный йогурт,
гранат для украшения.

Яйца мелко порубить или натереть на средней терке. Тунец отделить от заливки и костей, размять вилкой. Смешать рыбу с яйцами, рубленой зеленью и заправить по вкусу майонезом. Поперчить для более выраженного вкуса. Наполнить готовые тарталетки начинкой, украсить зернами граната и веточками зелени.

Захарова Валентина, г. Сызрань

Теплые тарталетки с кальмарами

10 готовых слоеных тарталеток,
500 г филе кальмара,
1 кочанчик брокколи,
3 луковицы шалота,
10 соленых корнишончиков,
1 зубчик чеснока,
1/2 ст. белого сухого вина,
1 ст. 33% сливок,
2 ст. л. соевого соуса,
соус «Табаско»,
соль, белый перец.

Филе кальмара очистите от пленок и очень аккуратно надсеките крест-накрест, не прорезая филе насквозь. Нарезьте филе прямоугольниками размером примерно 2х3 см. Брокколи разберите на небольшие соцветия, отрежьте большую часть стебля (он здесь не понадобится) и отварите на пару, 3-4 мин., или бланшируйте в



подсоленной воде 1-2 мин. Лук нарежьте тонкими дольками, чеснок измельчите. В сковороде разогрейте масло, обжарьте на среднем огне лук и чеснок до золотистого цвета, 10 мин. Добавьте сливки и белое вино, выпарите наполовину на сильном огне. Положите кальмары и готовьте 2 мин. Добавьте брокколи и снимите с огня. Добавьте соевый соус и табаско по вкусу, перемешайте. Украсьте икрой и ломтиками корнисонов.

Балабина Эвелина, г. Владимир

Корзиночки с грибным фаршем

3 ст. муки, 200 г слив. масла,
1 желток, 1/2 ст. сметаны.
Начинка:
500 г свежих грибов, 1 луковица,
1 ст. л. слив. масла, 1 ст. л. муки,
1/4 ст. сметаны, 100 г сыра,
2 желтка, зелень петрушки,
соль, перец.

Масло охладить, порубить с мукой, добавить желток, влить сметану,

замесить тесто и поставить его в холодное место на 2-3 часа. Затем раскатать его в пласт, вырезать кружки, положить их в формочки, смазанные жиром, выпекать в горячей духовке. Для начинки грибы очистить, вымыть и залить на 5 минут подсоленной водой, а затем воду слить, грибы мелко порубить и тушить в маргарине с мелкорубленным луком. Перед тем как снять с огня, посыпать мукой, влить растертую с желтками сметану, посолить, поперчить, всыпать нарезанную зелень петрушки (готовая масса должна быть густой). Грибной массой заполнить корзиночки, сверху посыпать натертым на мелкой терке сыром и поставить на 5-10 минут в горячую духовку и сразу же подавать на стол.

Голубова Анастасия, г. Люберцы

Тарталетки с креветками

400 г слоеного теста, 8 крупных креветок, 150 г мелких креветок, 2 желтка, 2 ст. л. сметаны, кусочек корня имбиря, сок 1/2 лимона, 1/4 ч. л. сухой горчицы, соль, красный молотый перец по вкусу.

Раскатать тесто в пласт. Вырезать из него 16 лепешек диаметром примерно 7 см. 8 лепешек положить на смазанный маслом противень. Смазать края желтком. У оставшихся лепешек вырезать стаканом середину. Получившиеся кольца уложить на лепешки так, чтобы их края совпали. Сверху смазать желтком и выпекать 25 мин. при 200°C. Корень имбиря натереть, смешать с измельченными маленькими креветками, сметаной, лимонным соком, горчицей, солью и перцем. Наполнить тарталетки начинкой и украсить крупными креветками.

Бузина Наталья, г. Липецк

Корзиночки «Для муженька»

Тесто:

1 ст. муки, 1 яйцо, 1 желток,
150 г слив. масла, соль.

Начинка:

100 г сыра, 100 г жареных грибов,
100 г вареного мяса, 1 помидор,
3 ст. л. майонеза.

Из муки, яйца, размягченного масла и соли замешиваем песочное тесто. Выкладываем его в смазанные маслом формочки, аккуратно срезая с краев лишнее тесто. Выпекаем 15-20 минут, вынимаем, ждем еще немного, пока корзиночки остынут, выкладываем корзиночки из формочек.

Все ингредиенты для начинки мелко нарезаем, заправляем майонезом и наполняем корзиночки. Украшаем по желанию.

Бурмистрова Светлана, г. Павлово

Тарталетки «Греческие»

2 желтка, 200 г муки,
1 ст. л. сахара,
100 г слив. масла,
1 ст. л. растит. масла,
1 стебель лука-порея,
1 желтый сладкий перец,
8 маслин, зелень петрушки,
100 г брынзы, соль.

Муку просеять в миску вместе с солью. Сливочное масло разогреть до комнатной температуры, добавить в миску и тщательно

перемешать. Добавить сахар и охлажденные желтки. Вымесить гладкое эластичное тесто. Завернуть его в пищевую пленку и поставить в холодильник на 30 мин. Тесто раскатать на присыпанной мукой поверхности. Вырезать из теста круги чуть большего диаметра, чем диаметр формочек. Положить на дно каждой формы (предварительно охлажденной) круг, вырезанный из пергаменты, затем выложить тесто. Насыпать на тесто сухую фасоль, поставить в духовку и выпекать 15 мин. Белую часть лука-порея нарезать тонкими полукольцами, очищенный перец – кубиками, обжарить порей и перец 3 мин. и дать немного остыть. Наполнить тарталетки смесью порея и перца. Сверху положить маслины, петрушку и кусочки брынзы. Поставить в духовку и запекать еще 10 мин. Подавать горячими.

Денченко Ольга, г. Жуковский

Тесто:

- 2,5 ст. муки (500 г),
- 250 г слив. масла или маргарина,
- 1 ст. сметаны (200 г).

Начинка:

- 50 г шампиньонов,
- 1 яйцо,
- 5 ст. л. нарезанного лука,
- зелень петрушки,
- 50 г сыра,
- 50 г слив. масла,
- перец и соль по вкусу.



Тарталетки с шампиньонами

- Приготовить сметанное тесто, испечь корзиночки. Шампиньоны очистить, промыть, обсушить, мелко нарезать. Добавить к ним нарезанный лук, яйцо, все хорошо перемешать. Разложить их на противень, посыпать тертым сыром, перемешанным с сухарями, положить слив. масло и запечь в духовке. Когда грибы зарумянятся, дать им остыть, наполнить корзиночки и подать к столу.

Горбачева Юлия, г. Таганрог

На 6 корзиночек:

- 300 г фарша,
- 1 луковица,
- 1 яйцо,
- 2 ст. л. манки,
- 2 свежих гриба,
- 1 помидор,
- 100 мл сливок,
- 1 ч. л. муки,
- 100 мл грибного или мясного бульона,
- сыр, соль, красный перец.



Мясные корзиночки "Смак"

- Предварительно отваренные грибы мелко нарезать. Половинку луковицы нашинковать, обжарить лук с грибами, добавить мелко нарезанный помидор, влить бульон, тушить до готовности. Добавить сливки и муку, потомить на слабом огне 5-7 мин. Фарш смешать с рубленой луковицей, предварительно замоченной в воде манкой, посолить, поперчить, добавить яйцо и вымесить. Выложить в смазанные формочки, наполнить начинкой, посыпать сыром. Выпекать в духовке 20-25 мин. при 200°C.

- 8 корзиночек,
- 100 г ветчины,
- 200 г грибов,
- 8 перепелиных яиц,
- 2 ст. л. томатного соуса,
- 50 г сливочного масла.



Тарталетки с ветчиной и грибами

• Шампиньоны или свежие белые грибы нарезать кубиками, поджарить с маслом, добавить нарезанную кубиками вареную ветчину, томатный соус и дать прокипеть. Этим фаршем наполнить корзиночки, заранее выпеченные из слоеного теста. В каждую корзиночку с фаршем выпустить по одному сырому яйцу, поместить в горячую духовку и держать там, пока яйцо не сварится всмятку. Тарталетки выложить на блюдо, покрытое бумажной салфеткой.

- 300 г куриной печени,
- 200 г свежих или замороженных шампиньонов,
- 2 яйца,
- 1 средняя морковь,
- зеленый лук,
- майонез,
- растит. масло,
- готовые тарталетки.



Тарталетки «Гости в восторге»

• Печень отварить, остудить, натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку. Грибы мелко порезать. Обжарить грибы на растит. масле, затем остудить. Яйца натереть на мелкой терке. Сырую морковь натереть на мелкой терке. Лук мелко нарезать. Смешать печень, грибы, яйца, морковь, лук. Немного посолить. Заправить майонезом. Салатик можно выложить в салатницу, а можно подавать в тарталетках.

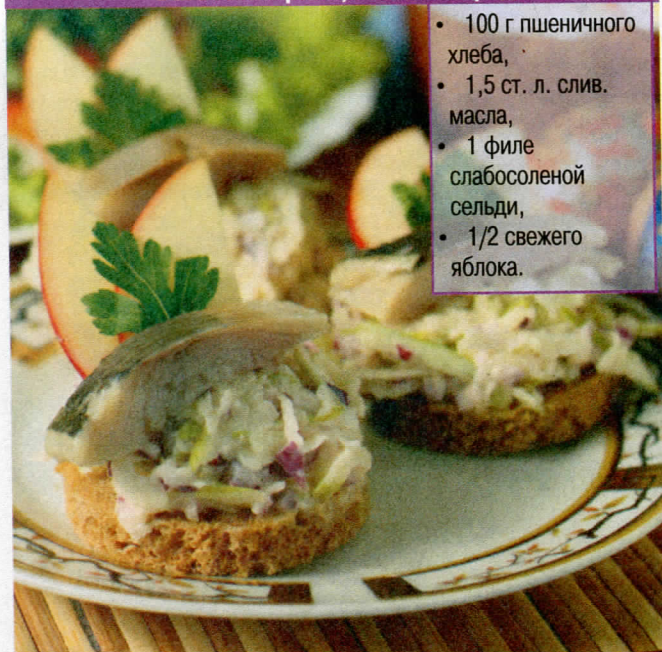
- Крекеры,
- 150 г сыра,
- 2 моркови,
- 1 б. рыбных консервов,
- 3 ст. л. сметаны,
- 3 ст. л. майонеза.



Канapé «Растрепка»

• Морковь сварить, очистить и натереть на мелкой терке. Сыр также натереть на мелкой терке, консервы размять вилкой до однородной массы. Крекеры смазать с двух сторон смесью из сметаны и майонеза, сверху выложить немного тертой моркови, затем опять крекер, затем рыбу, крекер и посыпать все тертым сыром. Дать закуске пропитаться около 1 ч. и подавать к столу.

- 100 г пшеничного хлеба,
- 1,5 ст. л. слив. масла,
- 1 филе слабосоленой сельди,
- 1/2 свежего яблока.



Канapé с селёдочкой

• Филе хорошо вымытой и очищенной сельди мелко рубят, смешивают с маслом и протирают через сито. Затем лопаткой или ложкой хорошо выбивают. Для вкуса добавляют мускатный орех или тертое яблоко. Приготовленную сельдь кладут на ломтики поджаренного хлеба.

- 100 г пшеничного хлеба,
- 1,5 ст. л. слив. масла,
- 50 г сардин или шпрот,
- 1 яйцо,
- маслины.



Канapé «Рыбка»

• На гренки продолговатой формы, смазанные маслом, укладывают сардины или шпроты, украшают с одной стороны тертым вареным желтком, а с другой - тертым белком. По краям посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Середину украшают каперсами или кусочками маслин.

- 200 г ржаного или пшеничного хлеба,
- 40 г слив. масла,
- 80 г сыра,
- 100 г вареной колбасы,
- зелень петрушки.



Канapé «Советские»

• Хлеб зачистить от корок, нарезать ломтями, намазать маслом. Сыр и колбасу нарезать полосками одинаковой толщины, уложить на ломти, которые затем нарезать на бутерброды нужной величины и желаемой формы. Украсить зеленью.

- Тесто:
- 100 г маргарина или слив. масла,
 - 150 г муки,
 - 500 мл молока,
 - 1/2 ч. л. разрыхлителя,
 - 3 яйца.
- Начинка:
- 1 б. конс. сайры в масле,
 - 1 луковица,
 - 2 свежих огурца,
 - 2 вареных яйца,
 - майонез, специи, зелень.



Заварной закусочный рулет

• Смешиваем масло с молоком, ставим на огонь, доводим до кипения, уменьшаем огонь, засыпаем муку и взбиваем миксером. Остужаем, добавляем разрыхлитель, размешиваем, затем вбиваем яйца, непрерывно перемешиваем миксером. Застылаем противень пекарской бумагой, выкладываем тесто, разравниваем и выпекаем 15-20 мин. при температуре 200°C. Остужаем корж и выкладываем начинку. Сворачиваем в рулет. Ставим в холодильник на несколько часов или на ночь.

• Начинка: сайру разминаем вилкой, добавляем мелко нарезанные яйца, огурцы, зелень, заправляем майонезом и перчим по вкусу.

- 1-1,5 кг свиной грудинки,
- 2 моркови,
- 1 луковица,
- лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу.



Рулет из свиной грудинки

• Нетолстую свиную грудинку промыть, обсушить чистой салфеткой, удалить ребра, посыпать солью, молотым перцем, свернуть рулетом (кожей вверх) и крепко перевязать ниткой или шпагатом. Положить рулет в кастрюлю, залить горячей водой, положить в нее очищенную морковь, лук, лавровый лист, перец. Кастрюлю накрыть и варить рулет 2-3 часа. В конце варки посолить, затем придавить рулет грузом и дать остыть в том же бульоне. Перед подачей удалить нитки, нарезать рулет ломтиками толщиной 1 см и положить на круглое блюдо рядами или в форме венка, так, чтобы каждый кусочек закрывал треть другого.

Богородицкая Марина, г. Киров

- 10 ломтиков ветчины,
- 1 морковь,
- 1 сладкий зеленый перец,
- 1 небольшой корень сельдерея,
- 1 ст. л. измельченной зелени петрушки,
- 6-7 ст. л. риса,
- растит. масло, лимонный сок, майонез, соль.



Рулеты из ветчины

Рис отварить в подсоленной воде, остудить. Морковь и корень сельдерея очистить и нарезать тонкой соломкой или натереть на крупной терке. Сладкий перец очистить от семян и перегородок и нарезать соломкой. Морковь, сельдерей и перец обжарить на растительном масле до готовности, соединить с рисом, перемешать и остудить. Заправить майонезом с небольшим количеством лимонного сока, добавить петрушку, перемешать. На ломтики ветчины выложить получившуюся смесь, сформовать рулеты и выложить их на блюдо.

Лапина Наталья, г. Северодвинск

- 1 курица,
 - 1 большой пучок петрушки,
 - 2 помидора,
 - 3 зубчика чеснока,
 - 50 г слив. масла,
 - соль, перец,
 - 1/2 ч. л. мускатного ореха.
- Соус:
- 300 г готового лечо (или кетчупа),
 - 3 луковицы,
 - растит. масло, соль.



Куриный рулет с петрушкой

Курицу вымыть и сделать глубокий надрез со стороны грудки. Птицу распластать, вынуть кости, стараясь не повредить мякоть. Отбить мякоть, чтобы получился ровный пласт. Петрушку порубить, помидоры очистить от семян и нарезать. Выложить петрушку и помидоры на мякоть птицы, разложить кусочки сливочного масла, рубленый чеснок, посыпать солью, перцем и мускатным орехом. Свернуть в виде рулета, перевязать ниткой и обжарить, переворачивая, до золотистого цвета. Добавить в сковороду нарезанный лук, лечо (кетчуп), посолить, влить 1 ст. воды и тушить до готовности.

18

Самсонова Инга, г. Новоуральск

- 600 г рыбного филе,
- 1 морковь,
- 1 луковица,
- 3 помидора,
- соль.

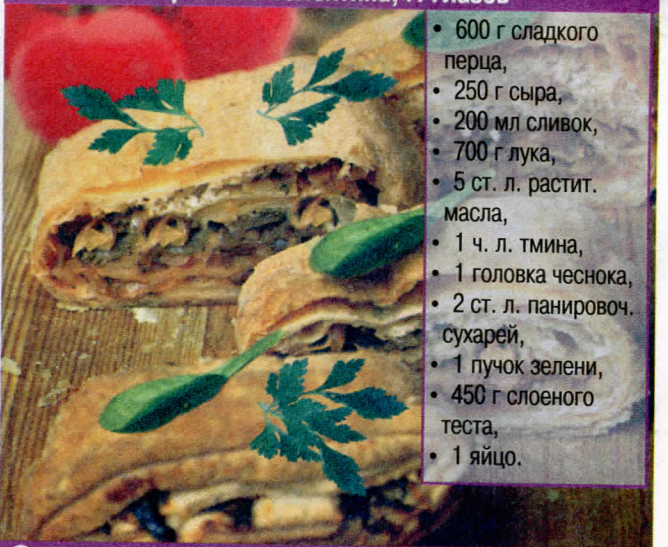


Рулет «Морские приключения»

Морковь нашинковать соломкой, лук мелко нарезать, спассеровать на растит. масле вместе с морковью. Помидоры нарезать ломтиками и обжарить на растит. масле. Подготовленное рыбное филе разложить ровным слоем, сверху уложить спассерованные овощи, посолить, все свернуть рулетом, уложить на противень, залить сметаной и запечь в духовке. Подавать рулет можно горячим и холодным.

Урганова Валентина, г. Глазов

- 600 г сладкого перца,
- 250 г сыра,
- 200 мл сливок,
- 700 г лука,
- 5 ст. л. растит. масла,
- 1 ч. л. тмина,
- 1 головка чеснока,
- 2 ст. л. панировоч. сухарей,
- 1 пучок зелени,
- 450 г слоеного теста,
- 1 яйцо.



Слоеный рулет с перцем и сыром

Нарезать мелко перец, соломкой лук и 10 мин. тушить на растит. масле, добавить тертый перец, тмин, измельченный чеснок, тушить, пока жидкость не испарится. Затем добавить паниров. сухари, сливки и потушить еще 1 мин., добавляя нарезанный кубиками сыр и рубленую зелень. Дать остыть. Раскатать слоеное тесто в виде прямоугольника, сверху выложить охлажденную тушеную массу и скатать в рулет. Затем смазать слойки яичным белком, сжать их, сверху смазать рулет желтком, выпекать при 200°C 35 мин.

19

Савинова Юлия, г. Назрань

- 1 курица,
- 200 г свежего шпика,
- 300 г свежих или маринованных белых грибов,
- 1 яйцо,
- перец, соль.

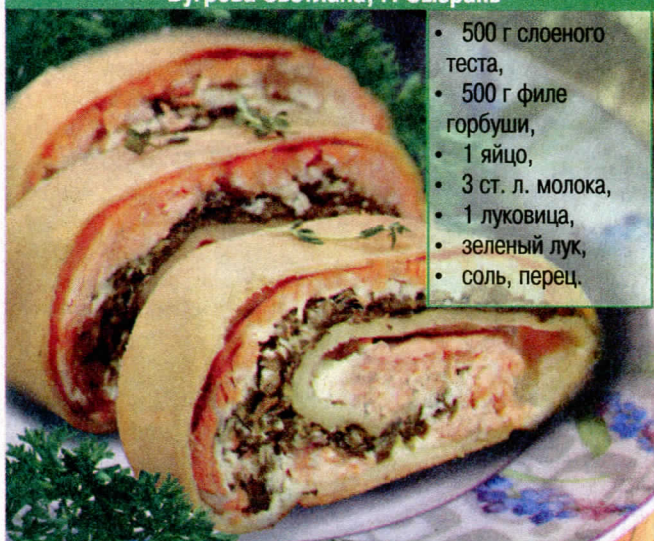


Рулет «Ум отъешь»

• Мясо вместе с кожей отделить от костей. Для этого отрезать сначала крылышки, сделать вдоль спины надрез и, начиная со спины, аккуратно отрезать мясо. Обжарить грибы с кусочками шпика, остудить, мелко порубить и добавить яйцо. Полученную яичницу выложить на подготовленное мясо курицы. Все свернуть в рулет, перевязать, сварить в небольшом количестве воды, дать остыть в бульоне, затем выдержать под гнетом несколько часов. Подать рулет, разрезанный на кусочки, с овощным гарниром.

Бугрова Светлана, г. Сызрань

- 500 г слоеного теста,
- 500 г филе горбуши,
- 1 яйцо,
- 3 ст. л. молока,
- 1 луковица,
- зеленый лук,
- соль, перец.



Рыбный рулет

• Горбушу разделить пополам, одну половину пропустить через мясорубку. Репчатый лук нарезать, слегка обжарить и тоже пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить белок 1 яйца, молоко, соль, перец, все перемешать. Оставшуюся рыбу нарезать маленькими кусочками. Раскатать тесто, на него выкладывать слоями: мелко нарезанный зеленый лук, рыбный фарш, кусочки рыбы, зеленый лук. Свернуть рулетиком. Положить на смазанный растит. маслом противень. Выпекать при 200°C 30-40 мин.

ЗАТЕЙЛИВЫЕ КАНАПЕ



Горбачева Юлия, г. Таганрог

Канapé «Принцесса Криль»

500 г крупных креветок, 1 яйцо,
2 ст. л. крахмала,
тонкие ломти хлеба,
желток сваренного вкрутую яйца,
1 тонкий ломтик ветчины,
1 пучок зеленого лука,
растит. масло для фритюра,
перец, соль.

Очистить креветки, оставив хвосты нетронутыми. Аккуратно смешать сырое яйцо с крахмалом, солью и перцем. Добавить креветки и хорошо

перемешать, чтобы креветки были полностью покрыты этой смесью. Обрезать корку с ломтей хлеба и разрезать их надвое. Положить по креветке на каждую половину, слегка вдавив ее в хлебный мякиш. Пальцем аккуратно нанести на креветки остатки крахмальной массы. Нарезать яичный желток маленькими кубиками, уложив их возле хвостов креветок. Разделить ветчину на дольки размером примерно по 1 см и положить каждую в центр креветки. Мелко нарезать зеленый лук и каждую креветку посыпать 1/4 ч. л. лука. Нагреть растительное масло в глубокой сковороде и аккуратно уложить в него по 2-3 канapé с креветками за раз. Жарить до тех пор, пока хлеб не покроется золотистой корочкой, а креветки не будут готовы. Затем дать маслу стечь с канapé, после чего подавать к столу.

Яновская Светлана, г. Светлоград

Картофельные канапе с рыбой

3 картофелины,
1 луковица,
2 ст. л. растит. масла,
2 перышка зеленого лука,
100 г слабосоленой красной рыбы.

Очистите картофель и разрежьте каждую картофелину пополам в длину. Отрежьте «донышки» у закругленной стороны для придания устойчивости. Посолите небольшой щепоткой соли, полейте растительным маслом и хорошо перемешайте. Почищенную луковицу разрежьте на 6 колечек. На небольшой противень выложите кусочки картофеля, поверх каждого кусочка уложите колечко лука. Полейте оставшимся после картофеля маслом. Запекайте в предварительно нагретой до 200°C духовке 25 мин. Готовый картофель переложите на блюдо. Поверх каждого «бутерброда» положите ломтик слабосоленой рыбы. Проткните шпажкой и украсьте спиралькой из зеленого лука.

Волгина Оксана, г. Ельня

Огненно-острое канапе

1 батон или 1/2 белого хлеба,
2 ч. л. слабжгучей паприки,
100 г копченого бекона,
1/2 острого красного перца,
2 зубчика чеснока, 1 сладкий перец,
120 г твердого сыра.

Хлеб нарезать кубиками со стороны около 3 см. Положить в большую миску, посыпать паприкой, перемешать и оставить на 10 мин. За это время нарезать мелкими кубиками бекон и на медленном огне растопить его на сковороде. Стручок острого перца разрезать вдоль пополам и удалить семена. Мякоть мелко порубить и добавить к бекону. Чеснок очистить, пропустить через пресс, добавить к бекону и быстро обжарить. Выложить кубики хлеба на сковороду с растопленным салом и обжаривать 4-5 мин., пока хлеб не станет золотисто-коричневым. Затем хлеб вынуть из сковороды и остудить. Сладкий перец помыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками со стороны 2 см. Сыр нарезать на 16-20 кубиков. Кусочки хлеба, перца и сыра нанизать на деревянные шпажки.

Акатнова Валентина, г. Тюмень

Канапе с креветками

2 ломтика хлеба, 1 ст. л. майонеза,
1 свежий огурец, 150 г креветок.

Креветки отварить в подсоленной воде 5 мин., охладить и почистить. Хлеб нарезать небольшими кусочками, смазать небольшим количеством майонеза. На хлеб положить кружочки огурца, сверху - по креветке. Все нанизать на шпажки и подавать, украсив зеленью или оливками.

Данилова Елена, г. Петрозаводск

Канапе «Ассорти»

Ветчина, сыр (твердый),
хлеб для тостов,
креветки, маслины, зелень,
консервированные:
маленькие початки кукурузы,
шампиньоны, корнишоны, лучок;
свежие: помидоры, огурцы,
болгарский перец -
все в произвольных количествах.

1. Насадить на шпажку кукурузу, кусочек болгарского перца, кружок ветчины, дольку свежего огурчика.
2. Ветчину и сыр нарезать тонкими ломтиками. При помощи формочки или ножом вырезать одинаковые фигурки из ветчины, сыра и болгарского перца. Насадить на шпажку.
3. На шпажку насадить креветку, проткнув хвостик. Далее насаживаем

кусочек болгарского перца, кружок маслины, кубик сыра, далее насаживаем другой конец креветки и кубик ветчины.

4. На шпажку насадить кружок маслины, кусочек болгарского перца, кружок огурчика, кубик сыра.
 5. Маленький початок кукурузы, кружок огурчика, кусочек помидорки, кубик сыра.
 6. На хвостик креветки надеть кружок маслины, насадить креветку на шпажку, далее насадить кубик ветчины.
 7. Болгарский перец, кружок маслины, сыр, огурец, ветчина.
 8. Насаживаем хвостик креветки, корнишон, ветчину, далее другой конец креветки, кружок маслины, кубик сыра.
 9. Целая маслина, болгарский перец, лучок, кружок огурчика, шампиньон.
 10. Корнишон, лучок, болгарский перец, кубик ветчины.
 11. Шампиньон, ветчина, лучок, огурчик, сыр.
 12. Кружок маслины, болгарский перец, кубик ветчины, кубик хлеба.
- Получившиеся канапе выложить на большое блюдо, застеленное листьями салата, и подавать на стол.

Васильева Марина, г. Владимир

Канапе «Масленица»

Любое тесто для блинов, плавленный сыр,
майонез, цедра лимона,
лосось слабого посола, красная икра,
зелень - все в произвольном количестве.

Испеките тоненькие блины. Смешайте плавленный сыр с майонезом и цедрой лимона. Сделайте блинный пирог: намажьте один блин смесью с сыром, на следующий положите тонкие ломтики рыбы и далее чередуйте, складывая блины стопкой. Накройте пирог последним блином и поставьте в холодильник. Перед подачей нарежьте кубиками, украсьте икрой и зеленью.

Вислогузова Ирина, г. Тобольск

Канапе с селедочными рулетиками

200 г ржаного хлеба, 50 г слив. масла,
2 сельди, 1 луковица, горчица,
2 помидора, зелень петрушки.

Маленькие ломтики хлеба намазать маслом. Филе сельди (без костей) нарезать длинными ломтиками, смазать их горчицей, посыпать нарезанным репчатым луком и свернуть рулетиками, которые уложить на хлеб, сверху украсить ломтиком помидора и листиком петрушки. Проткнуть бутербродной шпажкой.



Гаврилова Наталья, г. Уссурийск

Канопе

«Дас ист фантастиш»

350 г хлеба, 1 конс. персик,
100 г сыра, 100 г слив. масла,
200 г ветчины.

Ломтики хлеба смазывают маслом, укладывают ветчину, половинку персика, накрывают сыром. Запекают в духовке, пока сыр не расплавится.

Малчевская Яна, г. Муром

Ананасовые канопе

Батон французский, ветчина,
твердый сыр, конс. ананасы кружочками,
слив. масло, маслины -
все в произвольном количестве.

Батон нарезаем кружочками, тоненько намазываем сливочным маслом, сверху кладем тонкий кусочек ветчины, сверху тонкий кусочек сыра, сверху колечко ананаса, в дырочку ананаса половинку маслины и запекаем в духовке - 3 мин.

Барабанщикова Светлана, г. Киров

Канопе «Под водочку»

1 буханка ржаного хлеба, 5 яиц,
3-4 свежих огурца, 100 г слив. масла,
1 ч. л. горчицы, 250 г кильки,
рубленая зелень.

Разрезать хлеб на пласты и поджарить их. Вырезать из пластов кружочки, равные в диаметре отрезанному кружочку вареного яйца. Каждый кусочек хлеба намазать маслом, растертым с горчицей, сверху положить кружок яйца, на него - кружок огурца, затем - свернутое в рулетик филе кильки. Бока хлебного кружочка намазать оставшимся горчичным маслом.

Борисова Ольга, г. Ачинск

Канопе «Елочка»

Свежий огурец, вареное яйцо,
маринованные корнишоны, яблоко,
оливки - все в произвольных количествах.

Для такого канопе кружки слоев должны быть разного диаметра и толщины: нижний самый толстый - кружок толстого свежего огурца, потом кружок яйца, потом кружок маринованного огурца, кружочек яблока и зеленая оливка, все проткнуть шпажкой.

Каменова Екатерина, г. Ельня

Канопе «Трескучие»

100 г пшеничного хлеба,
50 г печени трески, 30 г слив. масла,
1/2 ст. л. томата-пасты,
1/2 лимона, зелень.

Гренки из пшеничного хлеба в форме лодочки смазывают маслом с томатом-пастой, по краям делают бортики, на середину ломтика накладывают тресковую печень, поливают несколькими каплями лимонного сока, посыпают зеленью.

Аврамова Полина, г. Тверь

Канопе «Витраж»

200 г ржаного хлеба, 100 г ветчины,
10 маслин, 1 яйцо, 2 ст. л. майонеза,
лимонный сок, горчица,
соль, перец черный молотый.

Хлеб нарезать маленькими ломтиками произвольной формы. Мелко нарезать ветчину, маслины без косточек, сваренное вкрутую яйцо. Перемешать, добавить майонез, заправить солью, лимонным соком, столовой горчицей, черным молотым перцем. Хорошо растереть и нанести на ломтики хлеба.

Басова Алла, г. Переславль-Залесский

Канопе

«Английские традиции»

10 ломтиков белого хлеба,
3 ст. л. растит. масла.
Начинка из креветок:
525 г очищенных креветок,
соль, перец,
кайенский перец по вкусу,
1 ст. л. острой томатной приправы,
75 г слив. масла.

Грибная начинка:
2 ст. л. слив. масла,
1 мелко нарезанная луковица,
6 мелко нарезанных шампиньонов,
2 ч. л. нарезанной петрушки и тимьяна.
Сырная масса:
1 ст. л. слив. масла, 1 ст. л. муки,
250 мл молока, соль, перец,
щепотка сухой горчицы,
75 г тертого сыра.

Нарезать хлеб кружками диаметром около 4 см. Обжарить кружки хлеба до золотистого цвета. Приготовить начинку из креветок: разогреть, помешивая, на сильном огне креветки с другими ингредиентами. Горячую массу разложить на половину обжаренных кружков хлеба. Приготовить начинку из



грибов: растопить масло, добавить луковицу, а через минуту - грибы, зелень и пряности. Прожарить 5-6 минут, пока не испарится влага. Разложить на оставшиеся хлебные кружки. Приготовить начинку из сыра: растопить масло, снять с огня, добавить в растопленное масло муку, затем постепенно влить молоко. Снова поставить на огонь и довести до кипения при помешивании. Добавить специи и пряности, выключить огонь и, помешивая, всыпать тертый сыр. Покрыть сырной массой кружки хлеба с креветочной и грибной начинками. Подавать канопе горячими.

Абрамович Яна, г. Ярославль

Канопе «На пикник»

Хлеб, 200 г сыра, 200 г ветчины,
100 г слив. масла.

Вырезать кусочки хлеба формочками от печенья и намазать сырным маслом, для приготовления которого натереть сыр на мелкой терке и растереть с маслом. На канопе положить по кусочку ветчины.

Ющенко Тамара, г. Северск

Канопе «Легкие»

200 г пшеничного хлеба, 80 г слив. масла,
80 г плавленого сыра, 2 помидора.

Хлеб нарезать длинными ломтиками, намазать сливочным маслом и покрыть толстым слоем сырного масла, разрезать на маленькие бутерброды и украсить каждый ломтиком свежего помидора.

Буданова Зинаида, г. Орел

Канопе «Воскресные»

100 г крабовых палочек, 100 г сыра,
2 помидора, хлеб, майонез.

Крабовые палочки нарезать достаточно крупными кубиками. Сыр с хлебом также нарезать кубиками, помидоры - ломтиками. Обмакнуть кусочки палочек в небольшое количество майонеза. Нанизать все продукты на зубочистки в произвольном порядке.

Дадонова Валерия, г. Иваново

Фруктовое канопе

1 банан, 1 мандарин, 1 яблоко,
1 груша, 1 веточка винограда.

Банан очистить и нарезать кружочками, мандарин разобрать на дольки, яблоко и грушу нарезать ломтиками, виноград отделить от веточек. На шпажки нанизать: виноградинку, ломтик яблока, дольку мандарина, ломтик груши, кружок банана. Готовые канопе можно полить растопленным шоколадом и украсить взбитыми сливками.

Ягодина Юлия, г. Находка

Канопе «Для фуршета»

200 г пшеничного хлеба, 40 г слив. масла,
80 г окорока, 60 г сыра, 1 яйцо, зелень.

Длинные полоски сыра и окорока уложить по краям ломтика намазанного маслом хлеба. Между ними разложить нарезанные яйца и зелень. Разрезать на маленькие бутерброды. Украсить сливочным маслом, выпустив в виде сетки на каждый бутерброд из корнетика (сделанный из пергаментной бумаги кулечек с узким отверстием).

Ананьева Маргарита, г. Мурманск

Канопе «Франже»

350 г ржаного или белого хлеба,
80 г слив. масла, 1 ст. л. горчицы,
100 г языка, 50 г мяса цыпленка,
майонез.

Круглые гренки смазать маслом, растертым с горчицей. Вокруг сделать ободок из мелкорубленого вареного языка, а посередине положить мелкорубленное мясо цыпленка или пюре из него, слегка политое майонезом.

Брыкова Анастасия, г. Семенов

Канопе «Рябушка»

100 г пшеничного хлеба,
100 г куриного филе,
1,5 ст. л. майонеза,
1,5 ст. л. томата-пасты.

На гренках в форме звездочек или треугольников делают бортики из масла. В середину кладут горкой филе вареной курицы, нарезанное соломкой и слегка заправленное майонезом. Украшают букетиком зелени и томатопастой в виде точек.

Гарелкина Вера, г. Екатеринбург

Канопе «Нежные»

200 г ржаного хлеба, 120 г слив. масла,
50 г ветчины, 1 яйцо,
1 ст. л. горчицы.

Хлеб зачистить от корки, нарезать в виде палочек шириной 1 см, длиной 6-7 см, обжарить на масле, охладить, смазать со всех сторон сливочным маслом, растертым со столовой горчицей. Вареные яйца натереть на крупной терке. Ветчину пропустить через мясорубку. Палочки обвалять с одной стороны в рубленых яйцах, а с другой - в подготовленной ветчине (прижать рукой).

ВКУСНЫЕ РУЛЕТКИ



Паниотова Валерия, г. Таганрог

Рулет «Рыбка моя»

700 г филе рыбы,
2 ломтика батона,
1 ст. молока, 2 луковицы,
1 ст. л. растит. масла,
1 ст. л. манки, 1 яйцо,
1 ст. л. сухарей, 3/4 ст. сметаны,
1 ст. л. маргарина, соль, перец.

Замочите батон в молоке и отожмите. Лук мелко нашинкуйте и обжарьте. Рыбное филе, батон и лук пропустите через мясорубку, добавьте яйцо, манку, 4 ст. л. молока, соль, перец и тщательно взбейте. Из фарша сформируйте рулет, обваляйте его в сухарях и выложите на смазанный маргарином противень. Полейте рыбный рулет жиром и запекайте в разогретой духовке на среднем огне 40 мин., поливая образующимся соусом. В конце запекания смажьте рулет подсоленной сметаной и дайте зарумяниться. Выложите рулет на овальное блюдо, нарежьте на куски толщиной 1 см, полейте образовавшимся соусом и украсьте зеленью и вареными яйцами.

Голицова Зинаида, г. Южно-Сахалинск

Рулетик «Остриячок»

4 яйца, 2 ст. л. майонеза,
1 плавленный сырок,
5 зубчиков чеснока,
соль, перец.

Яйца и майонез взбить. Посолить, поперчить. Испечь 3 блинчика. Сыр натереть на мелкой терке, посолить, добавить натертый чеснок и смешать с майонезом. Смазать блинчики сырной массой. Свернуть в рулетики и поставить на 1 ч. в холодильник. Затем достать и разрезать рулетики на части под острым углом. Посыпать зеленью.

Ворошилова Светлана, г. Орлов

Мясной рулет с орехами

1 кг свиного филе,
200 г мягкого домашнего сыра,
1 ст. ядер грецких орехов,
1 пучок зелени петрушки, 1 пучок кинзы,
черный молотый перец, соль.

Орехи крупно порубить. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Соединить 2 ст. ложки зелени и 2-3 ст. ложки орехов и перемешать. Сыр раскрошить, соединить с оставшимися орехами и зеленью, поперчить, перемешать. Мясо вымыть, обсушить, обернуть в пищевую пленку и отбить в пласт. После этого натереть солью и перцем, выложить на мясо смесь из сыра, зелени и орехов, сформовать рулет, обвязать его суровой ниткой. Подготовленный рулет положить швом вниз на противень, поставить на среднюю полку в духовку, разогретую до 200°C. На нижнюю полку поставить поддон с водой. Запекать в течение 1 ч. 40 мин. За 10 мин. до конца приготовления посыпать рулет орехово-травяной массой. Готовый рулет остудить, выложить на блюдо и нарезать порционными кусками.



Араканцева Ангелина, г. Кирово-Чепецк

Рыбные рулетики «Прелесть»

600 г рыбного филе, 6 ст. л. майонеза,
1 ч. л. горчицы, 800 г помидоров,
1/2 лимона, 1 пучок петрушки,
1/2 ст. сухого белого вина,
олив. масло, соль и перец.

Филе рыбы разрезать на порционные кусочки, отбить через пищевую пленку, посолить и поперчить.

Для начинки: майонез размешать с горчицей, мелко рубленной петрушкой, цедрой 1/2 лимона. Хорошо смазать начинкой филе. Свернуть в рулетики, выложить в огнеупорную форму, смазанную оливковым маслом, остатками начинки намазать сверху, оставить на 10 мин. пропитаться.

Для соуса: сухое вино смешать с соком лимона, немного подогреть, залить им рулетики.

Помидоры разрезать на дольки, посолить, поперчить, приправить оливковым маслом, уложить сверху на рыбу. Запекать в духовке при 200°C около 20 мин.

Бахтина Тамара, г. Владивосток

Рулеты по-французски

300 г ветчины, 200 г сыра,
1/2 б. конс. ананасов,
1 зубчик чеснока, майонез.

Сыр натереть на крупной терке. Перемешать с мелко нарезанным ананасом и измельченным чесноком. Заправить майонезом. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Фарш из ананасов и сыра выложить на середину ветчины, свернуть в рулеты и заколоть шпажкой.

Колядкина Елена, г. Кемерово

Рулетики из говядины

500 г говядины, 100 г бекона,
100 г грибов, 3/4 ст. овощного бульона,
1/2 ст. растертых сухих грибов,
2 луковицы, 1 зубчик чеснока,
1 ст. л. растит. масла,
цебра 1 лимона,
1 ст. л. зернистой горчицы,
1 ст. л. панировочных сухарей,
1 пучок петрушки, 1/2 ч. л. орегано,
перец, соль.

Мелко нарезать лук, грибы и бекон. Обжарить лук до мягкости. Добавить грибы, бекон, сушеные грибы, щепотку перца и соли, горсть мелко рубленной петрушки и все вместе обжарить. В начинку добавить сухари и перемешать. Говядину нарезать большими тонкими пластинами, поперчить, отбить. На каждый пласт мяса выложить по 1 ст. л. начинки, свернуть мясо в рулет и скрепить зубочисткой. Обжарить рулетики со всех сторон.



Добавить овощной бульон или воду и тушить 30 мин. Затем добавить цебру, горчицу, крупно нарезанный чеснок, орегано и тушить еще около 30 мин.

Каримова Елена, г. Таганрог

Рулет из курицы

1 курица, 2 яйца, 100 г майонеза,
3 зубчика чеснока, соль, перец.

Готовую курицу кладем на доску, на спину. Разрезаем ее вдоль грудки и осторожно, с помощью острого маленького ножа снимаем мясо с кожей с костей. Разложить снятое мясо кожей вниз. Делаем омлет: берем 2 яйца, взбиваем, добавляем майонез и выпекаем на сковороде. Мясо птицы солим, перчим, посыпаем мелко нарезанным чесноком. Кладем омлет и сворачиваем рулетом. Перевязываем шпагатом и запекаем в духовке до готовности.

Москалева Юлия, г. Тюмень

Рулеты с сосисками и оливками

8 ломтиков говядины, 1 зубчик чеснока,
200 г сосисок, лук, зелень петрушки,
50 г слив. масла, 1 ст. красного вина,
1 ст. л. томатного соуса, 100 г оливок,
мука, соль, перец.

Отбить ломтики мяса, натереть их чесноком, посолить, поперчить, уложить на них мелко нарезанные сосиски, лук и петрушку. Мясо свернуть в рулет, перевязать ниткой, обвалить в муке, обжарить до образования румяной корочки. Добавить томатный соус, тушить 1 ч. За 10 мин. до готовности добавить оливки.

Дементьева Евгения, г. Королев

Рулет из щуки и лосося

500 г филе щуки, 1 лимон, 2 белка,
10 ст. л. сливок, белый перец,
1 пучок укропа, 200 г филе лосося,
слив. масло.

Филе щуки ненадолго поставить в холодильник, сбрызнуть лимонным соком и посолить. Растереть филе вместе с яйцом до получения однородной массы, постепенно разбавляя сливками, поперчить и поставить в холодное место. Оставить немного укропа для украшения, а остальной измельчить. Филе лосося нарезать длинными узкими полосками. Форму для кекса обильно смазать маслом. Выложить в посуду половину фарша из щуки, сверху посыпать приправами, затем положить кусочки лосося и сверху выложить оставшийся фарш. Выровнять массу сверху, а затем постучать формой по столу. В массе не должно быть никаких пустот. Накрывать блюдо фольгой или пищевой пленкой и готовить в духовке до готовности, около 30-40 минут при 170°C. Затем слить выделившуюся жидкость и опрокинуть форму. Украсить зеленью и кусочками лимона.

Молчанова Ксения, г. Владимир

Рулеты «Радость рыбака»

1 кг филе судака или хека,
1 луковица, 1 морковь.

Салат:

800 г корня сельдерея, 800 г яблок,
2 ст. л. майонеза, 1/2 ст. сливок,
сок 1 лимона, соль.

Разрезать на порции филе рыбы и осторожно отбить его лезвием ножа. Свернуть рулетами и заколоть рулетики зубочистками. Нарезать ломтиками лук, морковь и отварить их вместе с рыбными рулетиками в небольшом количестве воды. Можно добавить 1 ст. молока, чтобы рыба сохранила белый цвет. Варить рыбу 20 мин. и остудить. Остывшую рыбу выложить на салфетку, чтобы стекла вода. Сельдерей и яблоки нарезать очень тонкой соломкой. Сельдерей растереть с солью и перемешать с яблоками и небольшим количеством лимонного сока. Все заправить майонезом и сливками. Переложить салат на блюдо, сверху уложить рыбные рулетики и украсить ломтиками овощей.

Харитоновна Оксана, г. Стерлитамак

Рулеты из ветчины с сыром

5-6 ломтиков ветчины,
2 плавленых сырка, 1-2 яйца,
панировочные сухари, слив. масло.

Ветчину нарезать ломтиками, не очень тонкими. На ломтики выложить кусочки плавленого сыра, ветчину свернуть в рулет и перевязать ниткой. Рулеты обвалять в яйце и панировочных сухарях, обжарить на сливочном масле до образования румяной корочки, нитку удалить.

Каримова Елена, г. Таганрог

Сырный рулет с креветками

500 г тертого сыра, который хорошо плавится,
200 г мягкого сыра (не слишком соленой феты или мягкого сыра с травами),
пряные травы по вкусу (базилик),
150 г готовых креветок (очищенных отваренных или консервированных).

Сыр выложите в полиэтиленовый пакет, плотно завяжите. В большой кастрюле вскипятите воду, опустите туда пакет с сыром и дождитесь, когда сыр расплавится. Время от времени встряхивайте пакет, чтобы сыр плавился равномерно, но не доводите его до жидкого состояния.

Конькова Анастасия, г. Хабаровск

Рулет «Континентальный»

1 кг говяжьей вырезки,
8 ломтиков салами, 50 г сыра,
1 луковица, 200 г панировочных сухарей,
1 яйцо, 300 г сметаны,
3 ст. л. горчицы, 1 пучок петрушки,
соль, перец.

Мясо нарезать тонкими пластами. Разложить салами на мясе, посыпать черным перцем. Смешать сухари, сыр, мелко рубленый лук, петрушку и яйцо, хорошо перемешать. Намазать эту смесь на мясо. Скрутить в длину, стянуть шпагатом. Запекать 45-60 мин. при 180-200°C. Повернуть несколько раз во время готовки. Подавать с соусом из сметаны и горчицы.



Пока плавится сыр, приготовьте начинку. Смешайте мягкий сыр с креветками и зеленью. На доску выложите 2-3 слоя пищевой пленки. Расплавленный сыр сначала разомните руками в пакете в форме лепешки, затем выложите на пленку и раскатайте скалкой. Распределите по всей поверхности сыра начинку. Затем с более узкого края сверните сыр рулетом. Оберните пленкой и поставьте в холодильник, подержите несколько часов.

Гордеева Лариса, г. Нальчик

Рыбные рулетики с зеленью и лимоном

Рыбное филе (скуприя, морской окунь),
олив. масло, укроп,
петрушка, лимон,
лук, чеснок.

Рыбное филе смазать оливковым маслом, посолить, поперчить, выложить на него нарезанную зелень укропа и петрушки, 2-3 тончайших ломтика лимона, немного нарезанного лука и чеснока. Ломтики с начинкой свернуть рулетиками, если есть необходимость, скрепить зубочисткой, запечь в духовке на противне. При подаче можно украсить ломтиком лимона, веточкой петрушки, каперсами и оливками.

Аксенова Ирина, г. Ногинск

Рулетики с нежным соусом

На 4 порции:
4 свиных отбивных, 4 ст. л. майонеза,
4 яйца, 2 ст. л. горчицы.

Соус:
100 г сливочного плавленого сыра,
100 мл сливок.

Яйца взбить с майонезом и горчицей и испечь омлет, разделить его на 4 части и выложить на отбивные. Свернуть отбивные в рулетики, наколоть шпажками, обжарить и довести до готовности в духовке. Подавать с соусом.

Для соуса: сливки смешать с сыром, нагревать, пока сыр не растворится, не кипятить - иначе соус станет очень густым.

Стоянова Елена, г. Тюмень

Рулетики «Прыгни в рот»

8 говяжьих шницелей по 100 г,
8 ломтиков ветчины, 8 листиков шалфея,
1 ст. л. сока лимона, 1 ст. л. слив. масла,
3/4 ст. воды, 3/4 ст. белого вина,
2 ст. л. сметаны, соль, перец, соевый соус.

Мясо слегка отбить, сбрызнуть соком лимона, посолить, поперчить. На каждый шницель положить по 1 листику шалфея, 1 ломтику ветчины, свернуть рулетиками, скрепить зубочистками и обжарить на слив. масле. Долить воду и вино, закрыть крышкой и готовить 10 мин. Готовые рулетики освободить от зубочисток и положить в подогретое блюдо. В жидкость из-под тушения добавить сметану, соль, перец, соевый соус и довести до кипения. Полить этим соусом рулеты и украсить листьями шалфея.

Коренева Валентина, г. Пенза

Рулетики из красной рыбы

12 ломтиков красной рыбы холодного копчения,
150 г нежирного творога, 2 ч. л. хрена,
1-2 огурца,
молотый черный и белый перец.

Каждый ломтик красной рыбы холодного копчения выкладываем на отдельные листы фольги, оставляя свободными ее края. Смешиваем творог с хреном и молотым перцем. Выкладываем на рыбу, сворачиваем по ширине в рулетики, заворачиваем в фольгу. Ставим в холодильник не менее чем на 2 часа. Перед подачей разрезаем на кружочки и кладем на ломтики огурцов или на чипсы.



Лашилина Вера, г. Псков

Куриные рулетики «Простачки»

500 г куриного филе,
200 г вешенок, 1 луковица,
1 морковь, 2 яйца,
мука, растит. масло, соль, перец.

Филе помыть, обсушить. Разделить на 8 равных частей. Каждую часть отбить,

посолить слегка, поперчить, поставить в холодильник на 30 мин. Грибы, лук и морковь мелко нарезать. Лук обжарить на растит. масле, добавляя поочередно морковь, грибы. Посолить, поперчить и тушить на среднем огне, помешивая, пока не выпарится жидкость. На каждую отбивную положить 1 ст. л. фарша, свернуть рулетиком. Яйца выбить в миску, добавить щепотку соли и 1 ст. л. воды, взбить. Обвалить рулетики в муке, обмакнуть во взбитое яйцо. Снова обвалить в муке, руками придавая форму цилиндра, и выложить на сковороду с разогретым растит. маслом. Обжаривать до готовности

Голицова Зинаида, г. Южно-Сахалинск

Мясной рулет «День и ночь»

Отбить порционные куски свинины и говядины, свинину слегка посолить и натереть чесноком, говядину посыпать зеленью петрушки и кинзы. Очистить половину морковки, разрезать ее вдоль

пополам, 10 черносливин нарезать соломкой, сало настругать ножом. Наложить пласт говядины где-то на 2 см на свинину, сверху выложить морковку; чернослив и сало, плотно свернуть рулет, переложить рулет на фольгу и завернуть конвертом, поставить на 1 ч. в холодильник. Выпекать в духовке при 180°C около 40 мин., за 10 мин. до готовности достать рулет, развернуть фольгу сверху и поставить обратно, чтобы подрумянился, вынуть из духовки, дать остыть и нарезать кусочками.

ПОДПИСКА
по каталогу «Почта России»

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

68 страниц.
Выходит ежемесячно.

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС: **16581**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ 8 спецвыпусков