

Содержание

Ветчинный рулет с сыром	4	Овощные котлеты	24
Огурцы, фаршированные сыром	4	Килька с зеленым луком	26
Рулетики с куриным мясом и курагой	6	Оладьи из печени	26
Чахохбили	8	Салат креветочный	28
Салат яичный с яблоками	8	Ростбиф	28
Фаршированный картофель	10	Напиток «Легкий»	30
Мясные зразы	10	Кальмары в сметане	30
Бифштекс рубленый	12	Рулетики из крабов с начинкой	32
Сладкие гренки	12	Рулет из батона	34
Картофельные котлеты	14	Пицца «Домашняя»	36
Запеченная в фольге свинина	14	Чебуреки	36
Люля-кебаб с брокколи	16	Баклажаны в кляре	38
Закуска «Восточный мотив»	18	Груши с орехами	38
Фаршированный рыбой перец	20	Картофельная булка с рыбой	40
Трубочки с крабовой начинкой	22	Блюдо из баклажанов	42
		Блинный пирог с апельсинами	44
		Творожный пирог с яблоками	46

Ветчинный рулет с сыром

- 300 г ветчины
- 200 г сыра
- 20 г жира
- 3 ст. л. сметаны
- зелень

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, положить на каждый ломтик сыр и перевязать. Жарить до образования корочки, добавив сметану, после чего нитки снять. Каждый рулетик посыпать зеленью. Подать с картофелем, зеленым горошком.

Огурцы, фаршированные сыром

- 6 маринованных огурцов
- 250 г сыра
- 1 яблоко
- 100 г майонеза

Огурцы разрезать вдоль пополам, удалить мякоть, нарубить ее и смешать с тертым сыром и яблоком. Полученную массу перемешать с майонезом и наполнить ею огурцы.



Рулетики

с куриным мясом и курагой

- 2 стакана молока
- 2 стакана муки
- 1 яйцо
- 500 г куриного мяса
- 4 головки репчатого лука
- 1 стакан кураги
- 3 зубчика чеснока
- 1 морковь
- 2 ст. л. томатной пасты
- 50 г сливочного масла

Из муки, молока и яйца приготовить тесто. Поместить тесто на 1 ч в холодильник.

Мясо курицы отварить и нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, нарезать. Мясо и лук пропустить через мясорубку.

Фарш посолить, поперчить, перемешать.

Курагу вымыть, залить кипятком и оставить на 10—15 мин. Затем нарезать соломкой.

Тесто разделить на несколько частей и раскатать в тонкие пласты. Каждую лепешку смазать растопленным сливочным маслом.

Выложить фарш. С одного края уложить курагу.

Скрутить пласт в рулет, начав с того края, где находится курага. Таким образом, она окажется в середине рулета.

Чтобы начинка не вытекала, подвернуть оба края рулета внутрь, оформить боковой шов. Куриный бульон вскипятить. Уложить в него приготовленные рулеты и тушить их до готовности.

Лук и морковь очистить, натереть на крупной терке и обжарить. Добавить томатную пасту. Выложить заправку поверх рулетов. Добавить истолченный чеснок и тушить до полного выпитывания бульона. Перед подачей посыпать зеленью.

