

Таня Слав

КОЛЕДНО МЕНЮ

Избрани рецепти





К оледна елха от бутер тесто

Тази рецепта ще ви донесе много настроение - весела и закачлива. Сигурна съм, че ще изчезне за минути от трапезата, за радост на малки и големи. Бърза, лесна, много вкусна е ефектна.

Подготовка- 10 мин.

Готвене- 35 мин.

Порции- 22

Продукти:

- 2 опаковки бутер тесто
- 200 гр. шунка
- 200 гр. кашкавал
- 150 гр. извара
- 50 гр. сушени домати
- 20 гр. пермезан (настърган)
- 1/4 връзка магданоз

За декорация

пресни чери домати, маслини

Начин на приготвяне

1. Смесете в купа изварата, пармезана, ситно нарязаните сушени домати и магданоз.
2. Разтворете върху плота двата пакета тесто, презастъпете ги леко и минете отгоре с точилката, за да се съединят. Ще получите голям правоъгълник.
3. Намажете тестото на тънък слой с получената, преди това смес с извара. Разположете отгоре слой шунка и слой кашкавал (нарязани на много тънко).
4. Навийте стегнато руло откъм по-дългата страна на правоъгълника. Увийте във фолио и оставете във фризера за 15 минути.
5. Извадете рулото от фолиото и нарежете на парчета (22 броя).
6. Застелете тавата от фурната с хартия за печене и поставете полегнали всички парчета, оформяйки равнобедрен триъгълник (за основа 6 парченца, после 5 - 4 - 3 и т. н. , докато стигнете до върха). Последното парче поставете в средата на основата. Декорирайте с чери домати и маслини.
7. Загрейте добре фурната на 180° и изпечете елхата за 35 минути или докато стане приятно златиста.

Вашата Коледна елха от бутер тесто е готова! Сервирайте гореща за радост и добро настроение около трапезата!

Хитринка ... пазположете парчетата близо едно до друго, така при печенето ще се слепят. Пълнежът и декорацията могат да бъдат изменени, според личните ви предпочитания.



Солено коледно пънче

Това предястие ще съчетае в едно всички колбаси, сирена, маслини, варени яйца...руска салата, млечна салата, майонеза.. , които искате да поднесете на празничната трапеза. Ефектният вид ще внесе настроение, а вкусът ще задоволи и най - претенциозните

Подготовка- 30 мин.
В хладилника- 3 часа
Порции- 8

Продукти:

- 1 пакет хляб за сандвичи (без кора)
- 300 гр сирене за мазане (тип Филадельфия)
- 100 гр. майонеза
- 300 гр. шунка (нарязана на тънко)
- 30 гр. рукола
- настъргана кора от 1 лимон
- орехи за декрация

Начин на приготвяне

1. Подредете филийките хляб за сандвичи върху прозрачното фолио, оформяйки голям правоъгълник, като ги застъпвате на 1,5 см. Притиснете леко с точилка, за да се слепят.
2. Размачкайте сиренето с лъжица, добавете майонезата, смесете и намажете тънък слой върху хляба. Добавете шунката, руколата и настъргана лимонова кора.
3. Навийте хляба с помощта на фолиото. Затворете добре и оставете в хладилника за 2-3 часа.
4. С остър нож срежете парче от рулото (около 10-15 см) и с помощта на сиренето прилепете някъде от страни на рулото. (Тази стъпка е по желание, за по-голям реализъм)
5. Намажете на дебел слой целия останал солен крем от фоларделфия и майонеза и с вилица набраздете, за да имитира кората на пънче. Декорирайте с парчета орех и клонки магданоз.

Вашият коледно пънче е готово да внесе много настроение на трапезата!

Хитринки ... Съхранявайте в хладилника, докато стане време за сервиране. Ако има остатъци, можете да го оставите в хладилника за 2-3 дни, но го покрийте с найлоново фолио, за да не изсъхне



С олен коледен кекс

Соленият кекс е толкова лесен и бърз, че няма да затрудни дори и начинаещи в кухнята. Тази приказна рецепта ще задоволи и най-претенциозните на масата.

Подготовка- 10 мин.

Готвене- 55 мин.

Порции- 10-12

Продукти:

- 3 яйца
 - 125 гр. кисело мляко
 - 100 мл. прясно мляко
 - 100 мл. олио
 - 300 гр. брашно
 - 15 гр. бакпулвер
 - 30 гр. пармезан
 - 150 гр. кашкавал
 - 100 гр. шунка
 - 100 гр. бекон
 - 70 гр. маслини
 - 6-7 гр. сол, черен пипер
- За декорация- 1 белтък, 20 гр. бадеми

Начин на приготвяне

1. Разбийте в купа яйцата, солта, пипера и всички течни съставки. Добавете на порции пресятото брашно и бакпулвера. Когато и сухите съставки се абсорбират напълно, добавете настъргания пармезан, нарязаните на дребни кубчета шунка, бекон и кашкавал. Почистете маслините от костилката, нарежете на едро и добавете и тях. Разбъркайте добре, за да се разпределят равномерно продуктите.
2. Намажете с олио и поръсете с галета кръгла форма за кекс с диаметър 22-24 см. Изсипете сместа и загладете.
3. С помощта на вилица, разбийте леко белтъка, добавете бадемите и разпределете по повърхността на кекса.
4. Загрейте добре фурната на 180° и изпечете предястието за 55-60 минути.
5. Оставете да се охлади за 10-15 минути, извадете от формата и сервирайте топъл..

Вашият чудесен солен кекс с богат вкус е готов да се отправи на трапезата!

Хитринка ...Преди да извадите от фурната, направете проба със шишче, ако по него има още тесто, трябва да печете още. За да не изгори на повърхността кекса, покрийте по някое време с парче алуминиево фолио.



Пилешки бутчета с бекон

Ако времето ви е ограничено или просто не ви се занимава с дълго и сложно готвене, тази рецепта е за вас - бърза, лесна и много вкусна.

Подготовка- 10 мин.

Готвене- 60 мин.

Порции- 6

Продукти:

- 6 пилешки бутчета
- 300 гр. бекон (нарязан на тънко)
- 100 гр. горчица
- 600 гр. картофи
- сол, черен пипер, розмарин

Начин на приготвяне

1. Отстранете кожата от бутчетата. Направете, с остър нож, дълбоки разрези на няколко места върху всяко бутче. Посолете съвсем леко, поръсете пипер и намажете обилно от всички страни с горчица. Увийте плътно всяко бутче бекона (все едно бинтовате).
2. Обелете и нарежете на едро картофите. Измийте под течаща вода, оцедете добре и сложете на дъното на съда за печене. Посолете, поръсете с пипер. Разположете бутчетата върху картофите. (Не добавяйте допълнително нито мазнина, нито вода). Поставете между бутчетата няколко клонки розмарин.
3. Оставете съда в добре загрята фурна на 200° и изпечете за около 60 минути до златисто. От време на време обръщайте бутчетата, за да се изпекат равномерно от всички страни.

Вашето апетитно ястие е готово да съблазни всички сътрапезници!

Хитринка ... за да отстраните по-лесно кожата на пилето, захващайте с хартиена салфетка, така не се пързая и става много бързо и лесно.



СВИНСКО МЕСО СЪС СОС

Това основно ястие е много подходящо за коледния обяд, когато имате много гости и искате да направите добро впечатление. Не се налага да стоите много време в кухнята. Традиционно у нас на Коледа се сервират ястия със свинско месо и точно, за това сложих в коледната колекция и тази рецептата.

Подготовка- 10 мин.

Готвене- 2 часа

Порции- 6-8

Продукти:

- 600 гр. свинско филе (цяло парче)
- 800 гр. картофи
- 30 мл. зехтин
- 1 глава кромид лук
- 2 моркова
- 1 целина
- 100 мл. бяло вино
- 1 скилидка чесън
- сол, черен пипер

Начин на приготвяне

1. В тенджерата с дебело дъно загрейте зехтина и поставете в него вашето парче свинско филе. Запържете от всяка страна, това се използва за да не изтича сок при готвене, така че месото да остане меко и сочно. Сега е ред на бялото вино. Оставете за няколко минути да изпари алкохола.
2. Междувременно започнете да режете и измивате зеленчуците, нарежете ги на не много малки кубчета и ги добавете към свинското. Посолете на вкус и добавете черен пипер. Задушете за няколко минути, след което покрийте почти напълно с вода или по желание със зеленчуко бульон. Намалете котлона, покрийте тенджерата с капак и гответе около два часа, като обръщате от време на време и внимавате течността да не се изпари много (в този случай добавете малко вода).
3. След два часа готвене оставете да поизстине, извадете печеното от тенджерата и го нарежете на филийки, след това пасирайте зеленчуците с пасатор и залейте филиите месо с получения сос.

Вашето апетитно свинско месо е готово! Сервира се както топло, така и студено.

Хитринка ...по желание можете да напръскате месото с бяло вино и да оставите така в хладилника за една нощ. Можете да добавите подправките, с които обикновено поръсват вашите месни ястия.



Пълнени калмари

Всеизвестно е, че рибата и даровете на морето не са много по сърце на нашенеца, но когато се споменат калмари - приказката е вече друга - всичко ги харесват, макар обикновено да са ги опитвали само пържени. Затова тук реших да ви предложа рецепта с едно по-различно блюдо с този невероятен продукт. Ястието е изключително подходящо, ако решите да заложите на рибно меню за празника.

Подготовка- 10 мин.

Готвене- 35 мин.

Порции- 22

за пълнката:

1 яйце

100 г смян на трохи хляб

30 г настърган пармезан

20 мл зехтин

сол, черен пипер

Продукти:

- 6 средно големи калмара
- 10-12 чери домата
- 50 гр. маслини
- 20 гр. каперси
- 50 мл. бяло вино
- 30 мл. зехтин
- 1 скилидка чесън
- пресен магданоз, сол, черен пипер

Начин на приготвяне

1. Почистете мекотелите като първо издърпайте главата, за да я отделите от останалата част от тялото. Отстранете и гръбнака (прозрачна дълга пластина, която придържа мускула). Накрая отстранете кожата, като леко я издърпате от единия край. След като са почистени, изплакнете калмарите под студена течаща вода и ги подсушете с хартиена кърпа.
2. Нарезете на ситно пипалата на калмара (отстранете ги от главата). След това ги прехвърлете в голяма купа и ги смесете с трохите и яйцето. Овкусете с щипка сол, наситнен пресен магданоз и струйка олио. Накрая добавете настъргания пармезан и разбъркайте всичко до получаване на хомогенна смес.
3. Напълнете калмарите. Използвайте лъжица или сладкарски пош. Надупчите калмарите в основата преди да ги напълните, за да не се образува въздушно мехурче и плънката да не стига до дъното. Пълнете до 1/3 от обема на калмара, за да не се спуска при готвенето. Затворете с клечка за зъби.
4. Загрейте в тиган зехтина и чесъна. След това поставете калмарите и ги запържете за няколко минути, като ги обръщате често. Добавете виното и оставете за 2-3 минути. Следват домати, разрязани на две, маслините и каперсите. Добавете 60 мл вода. Покрийте с капак и продължете да готвите около 35 минути на слаб огън. Ако течността се редуцира твърде много, преди калмарите да се сварят, добавете още малко вода.

Вашето ароматно ястие е готово. Сервирайте горещо за радост на всички ценители!

Хитринка ... Как да разберете дали калмарите са сварени? Поставете клечка за зъби вътре в месото, ако потъне без съпротива, калмарите са ГОТОВИ



Торта с крем Шантили

Това е една вкусна торта, приготвена с парено тесто, крем Шантили и ягоди. Базата на тортата е един гигантски еклер, който е гарниран с вкусен пълнеж от крем и свежи плодове. Продуктите са семпли, ежедневни, намират се във всяка кухня. Тортата е изключително подходяща за специални случаи, какъвто е Коледа.

Подготовка- 60 мин.
Готвене- 40 мин.
Порции- 8

Продукти:

За тестото

- 4 яйца
- 75 гр. брашно
- 60 мл. вода
- 65 мл. прясно мляко

- 55 гр. масло
- 2 гр. сол
- 8 гр. захар

За крема

- 500 мл. прясно мляко
- 3 жълтъка
- 150 гр. захар
- 40 гр. царевично нишесте
- 200 мл. сметана
- ванилия
- за декорация- ядки, пудра захар

Начин на приготвяне

1. Изсипете в широка тенджерата водата, млякото, солта, захарта и маслото, нарязано на кубчета. Когато съдържанието на тенджерата започне да ври, изсипете наведнъж брашното. Бъркайте енергично с дървена лъжица, докато се смеси и се образува белезникава патина по дъното на съда (2 – 3 мин.). Свалете от огъня и оставете да изстине. С помощта на миксер започнете да разбивате тестото, добавяйки едно по едно яйцата, докато се абсорбират напълно, а тестото стане гладко. Поставете в сладкарски пош.
2. Поставете в широка тава хартия за фурна и нарисувайте върху нея един кръг с диаметър 22 см. Тръгвайки от центъра, нарисувайте втори кръг с диаметър 14 см. С помощта на поша разпределете тестото в частта между двата кръга, така че да се получи форма на автомобилен волан (точно това символизира тортата, направена по повод едно автомобилно състезание във Франция).
3. Загрейте добре фурната на 200°, оставете тортата да се пече 40 минути, без да отваряте вратичката, за да не спадне обема.
4. Ред е да приготвим крема. Ароматизирайте млякото с ванилията и поставете върху котлона да се позатопли. В това време смесете жълтъците, захарта и нишестето. Добавете постепенно към тях позатопеното мляко, бъркайки енергично. Върнете сместа обратно в касеролата и поставете на среден огън. Не се отдалечавайте, бъркайте непрекъснато, докато кремът се сгъсти отнема 4 – 5 минути). Отстранете от котлона и покрийте плътно в контакт със свежо фолио, за да не хване кора, докато изстине.
5. Разбийте сметаната с миксер (ако не е подсладена, добавете пудра захар по ваш вкус). Добавете внимателно разбърканият предварително, изстинал яйчен крем, който приготвихте. Трябва да се получи хомогенна маса.
6. С остър нож, разрежете внимателно по средата гигантския еклер, който получихте от пареното тесто. Нанесете крема, добавете парченца свежи ягоди и затворете с горната част на "еклера". Поръсете обилно с пудра захар и декорирайте с ягоди и клончета мента.

Вашата великолепна торта е готова да изуми всички гости, както с богатия си вкус, така и с ефектния си вид.

Хитринка ...пареното тесто е доста капризно, така че следвайте прецизно стъпките на рецептата. Можете да пригответе предишния ден сладкарския крем и "еклера", в деня на сервирането само сглобете.





К оледно пънче

Коледното пънче е красиво, пандишпаново руло с вкусен крем и ефектна шоколадова "кора". Това е десерт, който ще бъде достоен финал на вашата Коледна трапеза за радост не само на децата, но и на всички, които са около масата. Приготвя се лесно и сравнително бързо, така че няма да утежни подготовката са празника.

Подготовка- 60 мин.

Готвене- 12 мин.

Порции- 8-10

Продукти:

За блата

- 5 яйца
- 150 гр. брашно
- 150 гр. захар
- щипка сол, ванилия

За крема

- 300 гр. течна сметана
- 300 гр. черен шоколад

За декорацията

- 300 гр. черен шоколад
- пудра захар
- горски плодове
- мента

Начин на приготвяне

1. Разделете жълтъците от белтъците. Разбийте жълтъците с миксер за няколко минути заедно с 1/2 от захарта, щипка сол и ванилията, докато станат светли и много пенливи. Измийте и подсушете бъркалките и разбийте белтъците на твърд сняг с останалата захар. Сега обединете двете съставки с шпатула, внимателно, за да не развалите обема. Добавете брашното, като го пресеете директно в купата, разбъркайте деликатно с движения отдолу нагоре.
2. Разстелете тестото върху лист хартия за печене, поставен в тава с размери 45 x 35 см, изравнете го с шпатула до дебелина 1 см. Печете в предварително загрята статична фурна на 220° за 6- 7 минути.
3. Когато е готово го поставете заедно с хартията за печене върху повърхност. Поръсете блата с кристална захар, за да не лепне и го навийте на руло, заедно с хартията. Затворете добре с фолио и оставете да изстине.
4. Междувременно преминете към ганаша (крема). Нарезете шоколада на дребно. Изсипете сметаната в тенджера и оставете да заври. Изключете котлона и изсипете нарязания шоколад. Разбъркайте за да се разтопи напълно шоколада, след което прехвърлете сместа в купа, поставена в друга по-голяма купа с лед и започнете да разбивате с електрически миксер. Нужни са 10-15 минути, докато се разбие добре, ще разберете, че е готов, когато стане подобен на цвета на млечен шоколад и се сгъсти.
5. Отстранете фолиото от изстиналия блат и внимателно отлепете хартия, намажете с около половината от разбития ганаш. Разпределете като оставяте 2 см от краищата. Навийте блата внимателно с помощта на стреч фолио, затворете краищата и оставете рулото в хладилника да стегне за около 1 час заедно с останалия ганаш.
6. Нарезете на парчета шоколада за декорацията. Разтопете го на водна баня или в микровълнова фурна. Прехвърлете го върху лист хартия за печене, разпределете го добре с помощта на шпатула, за да оформите тънък слой (1-2 мм) и го навийте на руло. Оставете да изстине и да се втвърди.

7. Извадете рулото от хладилника, отстранете фолиото и изрежете с остър нож краищата на около два см. Отрежете едно парче около 15-20 см (леко по диагонал) и с помощта на крема го залепете на избрано от вас място от страни на рулото. Намажете всичко с останалия крем.

8. Вземете рулото шоколад, завито в хартия. Разтворете хартията. Шоколадът сам ще се начупи на парчета, наподобяващи кора на дърво. Облепете пънчето плътно с тях, така че да се получи ефект на истинско пънче. Декорирайте със свежи горски плодове и мента и за още реализъм поръсете с пудра захар, която наподобява сняг.

Вашето пънче е готово. Потрудихте се, но си заслужава. На трапезата ще поднесете истински спектакъл!

Хитринка ... ако ви изглежда сложна стъпката с шоколадовата декорация, прескочете я. "Нарисувайте" с вилица линии върху крема, който покрива пънчето, така че да наподобява кората на дърво. После декорирайте по описания начин с плодове.





Къщичка от бишкоти

Радост за децата - коледна къщичка от бишкоти (рецепта без печене). Лесно и бързо. Идеята за тази рецепта дойде съвсем спонтанно. Беше ми останал малко крем с маскарпоне от друга рецепта и трябваше да го употребя по някакъв начин. От друга страна, преди дни бях обещала на една малка приятелка да направя коледна къщичка ... и така, запретнах ръкави, оставих се да ме води фантазията и направих симпатична торта.

Подготовка- 30 мин.

Готвене- няма

Порции- 4

Продукти:

- 200 гр. маскарпоне
- 75 гр. течна сметана
- 50 гр. пудра захар
- 20 бр. бишкоти
- 100 мл. прясно мляко
- 16 бр. котешки езичета
- фигурки за декорация

Начин на приготвяне

1. Разбийте сметаната на гъст сняг. Отделно разбийте маскарпонето и захарта. Сега обединете двете на ръка с деликатни движения, докато се получи сднородна смес.
2. Започнете да оформяте ред от бишкотите, потопени преди това за момент в прясното мляко. Поставете 4 бишкота, плътно един до друг. С помощта на сладкарски пош нанесете слой крем, като се стремите да го поставите само отгоре. Следва втори ред по същия начин ... и така, докато направите 4 реда. Следващият (5 ред) ще бъде само от 2 бишкота, поставени в средата. Най-накрая, на последния ред, поставете само един бишкот. Оформиха се два ската, върху, които ще залепите котешките езичета, така че да се получи покривчето. Направете два реда, презастъпвайки (виж снимката по-горе).
3. Готови сте, остава само да декорирате по ваш вкус и да поръсите с пудра захар, за да изглежда като сняг.

Вашата приказна къщичка е готова. Зарадвайте децата! Подарете им незабравим коледен спомен!

Хитринка ... Моите котешки езичета са с какао и добре контрастират, ако не намерите такива, просто поръсете покривчето с какао и после декорирайте.

© Таня Слав, автор, 2022

© Таня Слав, фотограф, 2022

© Анна Gesche, дизайн на корицата, 2022

© Анна Gesche, графичен дизайн, коректор, 2022

„Субективно за Италия“ ЕООД