Намедни солили рыбку с таким названием**Голец**.   
Вот так она выглядит в "живую"   
[](http://forum.sibmama.ru/viewtopic.php?p=54976363)   
  
рыбку не размораживаем полностью, структура ее мяска очень нежная,режем на стейки.   
готовим рапу (соляной раствор)на 1 литр воды 4-5 ложек соли (я использую соль елецкую первого помола)готовность рапы я проверяю сырым очищенным картофелем, если картофелина всплыла,значит растор имеет нужную мне концентрацию соли.Рыбку укладываем в рапу примерно на 10 минут.   
  
[](http://forum.sibmama.ru/viewtopic.php?p=54976363)   
  
вытаскиваем слега!споласкиеваем холодной водицей, укладываем на салфетку (даем стечь жидкости)   
  
[](http://forum.sibmama.ru/viewtopic.php?p=54976363)   
  
перец горошком (не душистый) растолочь в ступке или на мельничке, муж мой это делает так.   
  
[](http://forum.sibmama.ru/viewtopic.php?p=54976363)   
  
затем рыбку укладываем слоями в банку (у меня здесь баночка 2-х литровая), каждый слой смачиваем растительным маслом и посыпаем перцем.   
  
[](http://forum.sibmama.ru/viewtopic.php?p=54976363)   
  
на ночь в холодильник, утром отделяем от косточек, режем на кусочки, смешиваем с репчатым луком иии приятного аппетита. :eat: Баночка у нас уходит за два дня. :give_heart:   
[](http://forum.sibmama.ru/viewtopic.php?p=54976363)

**Ингредиенты для "Праздничный сырный рулет":**

* [Сырок плавленый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/4112/) (для теста 3 шт.(300 г), для начинки - 2 шт. (200 г)) — 5 шт
* [Мука](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1156/) (для теста) — 3 ст. л.
* [Майонез](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1030/) (для теста - 200 г, для начинки - 150 г) — 350 г
* [Яйцо](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2200/) (сырое для теста - 3 шт., вареное для начинки - 2 шт.) — 5 шт
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/) (для теста и начинки, по вкусу)
* [Зелень](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2213/)
* [Чеснок](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2036/) — 3 зуб.
* [Шампиньоны](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2861/) (готовые, жареные или маринованые) — 150 г
* [Балык](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/4626/) (можно ветчину) — 300 г
* [Маслины](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1065/) — 50 г
* [Сыр твердый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2273/) — 250 г
* [Масло сливочное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1068/) — 80 г
* [Перец сладкий](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2320/) (красный и зеленый) — 2 шт

|  |
| --- |
|  |

**Рецепт "Праздничный сырный рулет":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Праздничный сырный рулет ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013mar/12/06/210644_73103-640x480.jpg) | Сначла готовиться блинчик. Плавленые сырки трем на мелкой терке, добавляем хорошо взбитые яйца с солью, муку, майонез, хорошо вымешиваем и выкладываем на протвень, предварительно застеленный бумагой и смазанный растительным маслом. Равномерно распределить смесь на весь протвень(на всю величину духовки) тонким слоем. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Праздничный сырный рулет ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013apr/21/06/210645_44604-640x480.jpg) | Ставим в предварительно разогретую духовку на 10-15 минут 180 С (поглядывайте, как только зарумяниться, сразу вынимаем. Аккуратно отделяем и выкладываем на рабочую поверхность верхней румяной стороной вниз на чистую бумагу для выпекания. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Праздничный сырный рулет ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012oct/07/06/210646_65606-640x480.jpg) | Готовим начинку. Натереть на мелкой терке плавленный сырок, яйца, добавить мелко нарезанные зелень и шампиньоны, давленный чеснок, майонез, хорошо размешать и намазать на еще теплый блинчик. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Праздничный сырный рулет ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013apr/02/06/210647_63859-640x480.jpg) | Выложить слой тоненько-претоненько нарезанного балычка (ветчины), брать лучше нарезной, если порезать толще, не сможете завернуть красиво рулет. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Праздничный сырный рулет ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013mar/08/06/210648_54646-640x480.jpg) | Твердый сыр натереть на мелкой терке, добавляем мягкое сливочное масло, мелко нарезанные кубиками цветные перцы, размешиваем и распределяем на балык. Маслинки выложить цепочкой, как показано на рисунке. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Праздничный сырный рулет ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013may/03/06/210649_34367-640x480.jpg) | Теперь самое ответственное задание. Сворачиваем рулет (нужно делать все быстро, чтобы корж до конца еще не остыл), лучше делать это вдвоем, для того, чтобы начинка нигде не сдвинулась , и корж не порветься, так как начинки много и ему тяжело. Аккуратненко заворачиваем, очень сильно давить не надо, но все-равно легонько прижимайте, скручиваем до конца. Плотно заворачиваем в бумагу , в холодильник не меньше 3-4 часов, лучше на ночь. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Праздничный сырный рулет ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012oct/24/06/210650_13085-640x480.jpg) | Вынимаем, тоненько нарезаем. |

Угощаем и радуем своих родных, друзей и знакомых. Приятного аппетита!!!

**Ингредиенты для "Запеченный батон с сыром и чесноком":**

* [Батон](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2211/) (французский батон, лучше "вчерашний", можно обычный батон.) — 1 шт
* [Сыр твердый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2273/) — 100 г
* [Масло сливочное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1068/) (размягченное) — 100 г
* [Чеснок](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2036/) — 2-3 зуб.
* [Зелень](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2213/) (укроп, петрушка по вкусу)

|  |
| --- |
|  |

**Рецепт "Запеченный батон с сыром и чесноком":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Запеченный батон с сыром и чесноком ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012oct/24/44/317841_36440-640x480.jpg) | Сыр натереть на терке,  выдавить чеснок,  добавить мягкое масло и мелко порезанную зелень, все перемешать. Духовку нагреть до 200\*С. В батоне сделать надрезы наискосок, прорезая не до конца, заполнить их хорошо сырной начинкой. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Запеченный батон с сыром и чесноком ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jan/22/44/317842_52403-640x480.jpg) | Завернуть батон в фольгу, поставить в духовку на 20 минут. Затем фольгу приоткрыть и оставить еще на 5 минут, чтобы хлеб слегка подрумянился, можно под грилем. И все, вкусная закуска готова! |

**Ингредиенты для "Сырные батончики":**

* [Молоко](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1125/) — 0,5 л
* [Сыр твердый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2273/) (тертый) — 250 г
* [Мука](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1156/) (175 гр для теста + мука для панировки) — 175 г
* [Масло сливочное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1068/) — 75 г
* [Яйцо](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2200/) (3 желтка для теста + 2 целых для панировки) — 5 шт
* [Сухари панировочные](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2221/) (или неглазированные кукурузные хлопья)
* [Масло растительное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1067/) (для жарки)

**Рецепт "Сырные батончики":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Сырные батончики ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3207/320725.jpg) | Здравствуйте!!!! Сразу скажу, что тесто лучше делать накануне. Если я на завтра планирую делать батончики, то лучше 5 минут потратить с вечера, чтобы сделать тесто, а завтра только жарить. Но это не обязательно. Я это сказала к тому, что прежде чем начать жарить, тесто должно хорошо остыть. Начинаем. Масло выкладываем в кастрюлю. Нагреваем масло на огне ниже среднего. Как только масло растопится, всыпаем муку, постоянно перемешиваем. Не снимаем с огня, пока масса не станет однородной консистенции замазки. Снимаем с огня, вливаем молоко. Очень хорошо перемешиваем до однородного состояния (я это делаю с помощью миксера). Снова ставим на огонь. Нагреваем на огне чуть меньше среднего, постоянно мешаем. Масса должна хорошо загустеть, комков не должно быть. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Сырные батончики ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3207/320726.jpg) | Снимем с огня. По одному вбиваем желтки. Перемешиваем |

|  |  |
| --- | --- |
| [Сырные батончики ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3207/320727.jpg) | Добавим сыр. Хорошо перемешаем. По желанию можете добавить специи, или зелень, или мелко порезанные кусочки ветчины или болгарского перца...и т. д.. Я уже говорила, что огромный простор для вашей фантазии. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Сырные батончики ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3207/320728.jpg) | Готовое тесто можно выложить в форму, выкладываем высотой примерно 1,5 см, или, как я, просто в пленку, придав ему форму прямоугольника. Тесто отправляется в холодильник. До полного остывания. Вот почему я говорила, что лучше его сделать накануне. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Сырные батончики ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3207/320729.jpg) | Остывшее тесто режем на батончики. Или квадратики. Или треугольники...шарики...колечки..и т п... |

|  |  |
| --- | --- |
| [Сырные батончики ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3207/320730.jpg) | Подготовим все для панировки. Мука + яйца + панировочные сухари. Или неглазированные (несладкие кукурузные хлопья, которые надо предварительно немного измельчить). |

|  |  |
| --- | --- |
| [Сырные батончики ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3207/320731.jpg) | Сначала батончик отправляем в муку, обваляем, затем в яйцо. Затем в сухари или хлопья. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Сырные батончики ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/32/3207/320732.jpg) | Обжариваем в предварительно нагретом масле до золотой корочки со всех сторон. Выкладываем на решетку от гриля или просто на тарелку. Остудим! |

Приятного аппетита!!!!!!!  
[](http://www.povarenok.ru/images/users/06_06_10/320706.jpg)  
[](http://www.povarenok.ru/images/users/06_06_10/320707.jpg)  
[](http://www.povarenok.ru/images/users/06_06_10/320708.jpg)  
[](http://www.povarenok.ru/images/users/06_06_10/320709.jpg)

[**Нежный рулет**](http://www.povarenok.ru/recipes/show/37160/)



[http://www.povarenok.ru/images/anket/27814/19703286804a3e1857b0de9.jpg](http://irrez.povarenok.ru/)

Автор: [иррез](http://irrez.povarenok.ru/" \o "Профиль пользователя)

**Поварёнок 7 уровня**

19 декабря 2009, 15:30 http://www.povarenok.ru/images/date.gif  Просмотров: 281222

**Категория:** [Закуски](http://www.povarenok.ru/recipes/category/15) -> [Рулеты](http://www.povarenok.ru/recipes/category/72) -> [Сырные рулеты](http://www.povarenok.ru/recipes/category/74)

**Описание:** Если кто-то к новогоднему столу уже собирает рецептики, берите на заметку, а пока есть время - попробуйте приготовить сейчас, чтобы не было сомнений, что это действительно понравится вашим гостям. Готовится за считанные минуты. Получается очень вкусно. Особенно тем, кто любит сыр с чесноком и майонезом, а там еще привкус яйца. Вкус, как у салата.

**Время приготовления:** 20 минут

**Предназначение:**   
[На завтрак](http://www.povarenok.ru/recipes/destiny/5/): [Быстрый завтрак](http://www.povarenok.ru/recipes/destiny/14/)   
[На обед](http://www.povarenok.ru/recipes/destiny/2/): [На закуску](http://www.povarenok.ru/recipes/destiny/24/)   
[На праздничный стол](http://www.povarenok.ru/recipes/destiny/16/)   
[На ужин](http://www.povarenok.ru/recipes/destiny/3/): [На закуску](http://www.povarenok.ru/recipes/destiny/9/)   
[Неожиданные гости](http://www.povarenok.ru/recipes/destiny/25/): [На закуску](http://www.povarenok.ru/recipes/destiny/27/)

**Ингредиенты для "Нежный рулет":**

* [Яйцо](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2200/) — 4 шт
* [Майонез](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1030/) (125г - для омлета; 50г - начинка) — 175 г
* [Сыр плавленный](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2369/) — 2 шт
* [Чеснок](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2036/) (через чеснокодавку) — 2 зуб.
* [Укроп](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1842/) (мелко порезанный) — 1/2 пуч.
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/) (по вкусу)

**Рецепт "Нежный рулет":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Нежный рулет ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013mar/24/17/348436_53229-640x480.jpg) | Берем 4 яйца и взбиваем с майонезом, солим по вкусу. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Нежный рулет ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jun/19/17/348437_42494-640x480.jpg) | Полученную массу выливаем на пергаментную бумагу, на противень и выпекаем в горячей духовке большой омлетный лист, до светло-золотистого цвета, минут 10 при температуре 180 градусов (когда начал пузыриться, значит готов). Даем немного остыть и аккуратно, вместе с пергаментом переворачиваем. Перевернуть просто: накройте противень большой разделочной доской и переверните, пласт окажется на доске. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Нежный рулет ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013mar/11/17/348438_99747-640x480.jpg) | 2 плавленых сырка трем на крупной терке. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Нежный рулет ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012oct/10/17/348439_64690-640x480.jpg) | Добавляем чеснок, любую мелко нарезанную зелень( у меня укроп), заправляем майонезом. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Нежный рулет ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2012oct/10/17/348440_87690-640x480.jpg) | Намазываем рулет начинкой. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Нежный рулет ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013jun/20/17/348441_62854-640x480.jpg) | Аккуратно сворачиваем рулетом, заворачиваем в пищевую пленку и отправляем в холодильник. Можно сверху посыпать нарезанной зеленью или еще как-нибудь украсить. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Нежный рулет ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013mar/05/17/348442_85769-640x480.jpg) | Готовить лучше накануне вечером, а потом на стол нарезать кружочками. Приятного аппетита!!!! |

[](http://www.povarenok.ru/images/users/19_12_09/247174.jpg)[](http://www.povarenok.ru/images/users/19_12_09/247175.jpg)[](http://www.povarenok.ru/images/users/19_12_09/247184.jpg)

**Ингредиенты для "Три быстрые закуски из яиц":**

* [Яйцо куриное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3562/) (Для закуски "Яйца с сельдью и свеклой") — 5 шт
* [Яйцо перепелиное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/5849/) (Для закуски "Мухоморы" - 10 шт и для закуски "Яйца в беконе" - 8 шт) —18 шт
* [Майонез](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1030/) (Для закуски "Яйца с сельдью и свеклой" - 2 ст.л. Для закуски "Мухоморы" - 2 ст.л. Для закуски "Яйца в беконе" - 4 ст.л.) — 8 ст. л.
* [Свекла](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1608/) (отварная. Для закуски "Яйца с сельдью и свеклой") — 1/2 шт
* [Пармезан](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2335/) (Для закуски "Яйца с сельдью и свеклой") — 100 г
* [Чеснок](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2036/) (Для закуски "Яйца с сельдью и свеклой") — 3 зуб.
* [Лук репчатый](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1011/) (Для закуски "Яйца с сельдью и свеклой")
* [Сельдь](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1620/) (малосольная. Для закуски "Яйца с сельдью и свеклой") — 1 шт
* [Кетчуп](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/786/) (Для закуски "Яйца в беконе") — 1 ст. л.
* [Бекон](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/161/) (Для закуски "Яйца в беконе") — 8 шт
* [Горчица](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/442/) (зернистая. Для закуски "Яйца в беконе") — 1 ст. л.

**Рецепт "Три быстрые закуски из яиц":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Три быстрые закуски из яиц ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013nov/22/23/569170_93940-640x480.jpg) | Пожалуй, по вкусу эта закуска имеет много общего со знаменитой сельдью под шубой. Но добавление пармезана и чеснока делают ее вкус более пикантным, а порционная подача, несомненно, украсит ваш праздничный стол. Итак, отвариваем куриные яйца и свеклу. Я сейчас запекаю свеклу в мультиварке, жаль гонять ради одного-двух корнеплодов огромную духовку. Заворачиваю в фольгу, кладу в мультю, ставлю режим Выпечка, 1 час. Очень удобно и экономно, попробуйте!   Отварные яйца разрезать на две половины, свеклу очистить и натереть, отжать лишнюю влагу и добавить натертый пармезан. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Три быстрые закуски из яиц ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013nov/22/23/569171_53572-640x480.jpg) | Достать желтки, натереть и добавить к свекле и сыру. Выдавить через пресс очищенные зубочки чеснока. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Три быстрые закуски из яиц ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013nov/22/25/569173_54345-640x480.jpg) | Перемешать свекольную массу и добавить майонез. Я воспользовалась оливковым от Махеевъ. Еще раз тщательно перемешать массу и добавить по вкусу соль. Делайте поправку на соленость сельди, я соль добавлять не стала. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Три быстрые закуски из яиц ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013nov/22/25/569174_94230-640x480.jpg) | Каждую половинку яйца наполнить свекольной массой, положить по колечку репчатого лука и сверху водрузить кусочек сельди. Украсить зеленью и колечком лука. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Три быстрые закуски из яиц ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013nov/22/45/569178_54027-640x480.jpg) | Вот и готова первая закуска - "Яйца с сельдью и свеклой". |

|  |  |
| --- | --- |
| [Три быстрые закуски из яиц ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013nov/25/38/571896_98502-640x480.jpg) | Еще один очень вкусный и быстрый вариант закуски - "Яйца в беконе". Готовим соус - 4 ст. л. майонеза смешать с 1 ст. л. зернистой горчицы и 1 ст. л. кетчупа. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Три быстрые закуски из яиц ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013nov/25/38/571897_10847-640x480.jpg) | Перепелиные яйца отварить, очистить и каждое завернуть в полоску бекона. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Три быстрые закуски из яиц ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013nov/25/38/571898_78826-640x480.jpg) | На сковороде разогреть 1 ст. л. растительного масла и положить яйца так, чтобы край бекона оказался на сковороде, таким образом он прижарится и впоследствии не развернется. Обжарить яйца со всех сторон, чтобы бекон стал румяным и хрустящим. Положить яйца в соус, аккуратно перемешать, чтобы каждое яйцо было покрыто соусом, накрыть пленкой и убрать в холодильник для маринования.  В оставшемся жире от бекона обжарить небольшие кусочки хлеба. Их можно будет подать вместе с яйцами, очень вкусно макать гренки в оставшийся соус. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Три быстрые закуски из яиц ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013nov/25/17/571965_49943-640x480.jpg) | Подавать так - на блюдо выложить яйца и полить соусом. Рядом положить гренки и шпажки. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Три быстрые закуски из яиц ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013nov/25/35/571893_10749-640x480.jpg) | Третий вариант - "Мухоморы". Несмотря на то, что рецепт достаточно известен, не смогла удержаться, чтобы не напомнить вам о нем, потому что он настолько же прост, насколько и эффектен, а, главное - вкусен! На столе эти мухоморчики не задерживаются, каждый хочет попробовать такой шашлычок.) А понадобится нам всего ничего - отварные перепелиные яйца, помидоры черри и оливковый майонез от Махеевъ.  Кстати, приготовление мухоморов вполне можно поручить детям. И им забава, и маме лишняя пара рук.)  Итак, перепелиные яйца отвариваем в течение 3-х минут после закипания, перекладываем в холодную воду и сразу же разбиваем скорлупу. Ждем 5 минут. Вода попадает под скорлупу и яйца очищаются без всяких усилий. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Три быстрые закуски из яиц ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013nov/25/35/571894_68976-640x480.jpg) | У черри срезаем тоненький слой у плодоножки и кофейной ложкой выбираем мякоть. Переверните помидорки после этой процедуры срезом вниз, чтобы стек лишний сок. Посолите и поперчите их внутри. При желании внутрь можно положить колечко маслины, маринованный грибочек или колечко лука. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Три быстрые закуски из яиц ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013nov/25/41/571902_82523-640x480.jpg) | Каждую помидорку наполнить на 2/3 майонезом. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Три быстрые закуски из яиц ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013nov/25/41/571903_70307-640x480.jpg) | Надеть шляпку-черри на ножку-яйцо и проткнуть насквозь шпажкой. Украсить листиками петрушки "ножки" мухоморов и поставить пятнышки на "шляпку" при помощи спички и майонеза. Можно низ каждого грибочка смазать майонезом и обмакнуть в мелко нарезанный укроп. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Три быстрые закуски из яиц ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2013nov/26/38/572500_57250-640x480.jpg) | Получаются такие импровизированные шашлыки. Их можно подать на тарелке, посыпанной зеленью, а можно поставить в высокий стакан - сэкономите место на столе и поразите гостей оригинальной подачей. Можно подать традиционно - посыпать тарелку мелко нарезанной зеленью и "посадить" сверху мухоморы. Можно украсить салат - мухоморы надеваете на короткие шпажки и втыкаете их в салат, посыпанный зеленью Гости сначала съедают закуску, а потом приступают, собственно, к самому салату.  В общем, простор для фантазии огромен, все в ваших руках! |

С наступающим, друзья! Пусть ваш новогодний стол будет ярким и вкусным! http://www.povarenok.ru/i/smiles/14.gif http://www.povarenok.ru/i/smiles/14.gif http://www.povarenok.ru/i/smiles/14.gif   
  
   
  
   
  
   
  


**Ингредиенты для "Гужеры из сыра":**

* [Вода](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/351/) (полстакана в 250мл) — 125 мл
* [Масло сливочное](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1068/) (либо кулинарный маргарин) — 50 г
* [Яйцо](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2200/) — 2 шт
* [Мука](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1156/) (стакан в 250 мл) — 1/2 стак.
* [Розмарин](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1538/) (сухой) — 1/2 ч. л.
* [Сыр голландский](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/5510/) — 150 г
* [Пармезан](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2335/) — 1 ст. л.
* [Соль](http://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1681/) (и перец по вкусу)

**Рецепт "Гужеры из сыра":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Гужеры из сыра ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014mar/18/45/687894_15189-640x480.jpg) | Разогрейте духовку до 220 град. Подготовьте противень, застелив его бумагой для выпечки. Масло (маргарин) растопить в воде. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Гужеры из сыра ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014mar/18/45/687896_17946-640x480.jpg) | Сыр натираем на терке, смешиваем. Примерно 2 ст. л. отложите для украшения. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Гужеры из сыра ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014mar/18/47/687904_67108-640x480.jpg) | В растопленное масло с водой добавить молотый сушеный розмарин, соль, перец. Перемешайте и доведите до кипения. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Гужеры из сыра ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014mar/18/47/687905_67501-640x480.jpg) | Всыпьте муку, перемешайте до однородной массы, снимите с огня и капельку остудите. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Гужеры из сыра ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014mar/18/53/687933_37019-640x480.jpg) | В теплое тесто быстро вбейте по одному яйца, тщательно перемешивая до однородности. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Гужеры из сыра ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014mar/18/53/687934_15717-640x480.jpg) | Добавьте смесь сыров и также быстро перемешайте. Не забудьте оставить 2 ст. л. сыра для украшения. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Гужеры из сыра ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014mar/18/59/687943_72072-640x480.jpg) | Выкладываем ложкой шарики на застеленный бумагой противень (один шарик - примерно 1 столовая ложка теста). Стандартных шариков получается 12 штук. Но я вам советую попробовать сделать несколько шариков поменьше (примерно по полстоловой ложки). Они получаются такие прелестные - на один укус. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Гужеры из сыра ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014mar/18/59/687945_53971-640x480.jpg) | Посыпаем шарики отложенным сыром. И ставим в горячую духовку (220 град). И тут - внимание! В хорошей электрической духовке наши шарики зазолотятся уже через 10 мин. В моей же (старая и газовая), только через 35 мин. Следите за шариками, старайтесь не открывать духовку! |

|  |  |
| --- | --- |
| [Гужеры из сыра ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014mar/18/03/687954_34241-640x480.jpg) | Когда шарики зазолотятся, осторожно откройте духовку и быстро проколите каждый шарик ножом. Затем уберите обратно - допекаться. Минут на 10-15. Я свою первую порцию гужеров "запорола" - открыв слишком рано, в результате чего профитрольки осели, а моя духовка взяла и погасла.. Но я не расстроилась и сразу замесила тесто на вторую порцию. Благо - рецепт очень простой. У меня получилось сделать гужеры с маленьким непоседой на руках. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Гужеры из сыра ингредиенты](http://www.povarenok.ru/data/cache/2014mar/18/03/687958_85252-640x480.jpg) | Ну вот и все, замечательные сырные шарики, маленькие воздушные гужеры, чудо-профитрольки с сыром готовы! |

   
  
Я, действительно, позабыла про свою диету, пробуя эти маленькие сырные шарики. Мелькнула мысль - начинить их моим любимым плавленным сыром и красной рыбой. Но эту мысль я сразу отмела. Ведь получится нереально вкусно, и я совсем не смогу устоять...   
  
   
  
Попробуйте. Это очень просто и очень вкусно!   
  


**Рецепт "Ароматные сухарики по-домашнему":**

|  |  |
| --- | --- |
| [Ароматные сухарики по-домашнему ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4390/439043.jpg) | Слегка (а может быть и сильно) зачерствевший хлеб режем на кусочки. Размер - по желанию. У меня зачерствело 2/3 батона, поэтому процесс приготовления я разделила на 3 части. Чем меньше хлеба, тем меньше заходов (в следующих шагах это станет понятнее). |

|  |  |
| --- | --- |
| [Ароматные сухарики по-домашнему ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4390/439044.jpg) | В целлофановый пакет кладем раздавленный в прессе чеснок (1 зубчик), соль (1/3 ч.л.), любую пряность или свежую, или сухую зелень (у меня орегано (душица), добавляем неполную столовую ложку растительного масла. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Ароматные сухарики по-домашнему ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4390/439045.jpg) | В этот же пакет кладем 1 часть хлеба, слегка надуваем пакет, закручиваем верхнюю часть и начинаем встряхивать кусочки до полного распределения чесночно-масляной массы по хлебу. |

|  |  |
| --- | --- |
| [Ароматные сухарики по-домашнему ингредиенты](http://www.povarenok.ru/images/recipes/step/43/4390/439046.jpg) | Высыпаем обработанные кусочки на противень, повторяем процедуру с оставшимся хлебом столько раз, сколько частей хлеба у нас есть. Я уложилась в 3 захода. Противень ставим в разогретую до 200 градусов духовку и сушим, иногда перемешивая, чтобы сухарики равномерно зарумянились до нужной нам степени "хрусткости". |

Вот и все! Эти сухарики ничуть не хуже (мне кажется, что и лучше) по вкусу, чем покупные, а в смысле полезности - так им просто равных нет: никаких консервантов, стабилизаторов, красителей и ароматизаторов. Все натуральное!  
На сайте есть рецепты сухариков, в этом я не оригинальна, но рецепта с таким способом приготовления я не нашла, а способ этот помогает распределить "смазку" равномерно, со всех сторон и на всех кусочках.   
  
[](http://www.povarenok.ru/images/users/05_06_11/439029.jpg)   
  
[](http://www.povarenok.ru/images/users/05_06_11/439040.jpg)   
  
***ПРИЯТНОГО ХРУС...АППЕТИТА!!!***

Потрясающая закуска!!! Быстро, просто и вкусно! В интернете много подобных рецептов, но я решила показать Вам свой вариант. Делаю такую закуску практически на каждый праздник, съедается мигом! Очень надеюсь, что рецепт кому-нибудь пригодится!!!! Рекомендую! 

[](http://forum.say7.info/album_page.php?pic_id=44748)

**Ингредиенты**: 600гр. кальмаров, 4 средние моркови, 1 большая луковица, 2ст.л уксуса, 3ст.л соевого соуса, 4зубчика чеснока, 2ч.л кунжута, красный и черный молотый перец, соль, сахар по вкусу, 1ч.л хмели-сунели, растительное масло.   
  
Кальмары очистить от красной шкурки, промыть и залить кипятком на 1-2мин. Промыть холодной водой и нарезать соломкой. Залить соевым соусом и дать постоять ~30мин. 

Морковь натереть на специальной терке (или корейской), чтобы получилась длинная соломка. 

Добавить в морковь уксус (я брала винный), соль и сахар по вкусу (я положила 1ст.л соли и 1ч.л сахара). Перетереть руками. 

Лук порезать полукольцами, обжарить на растительном масле, добавить 1ч.л хмели-сунели. Подержать еще несколько минут на огне, чтобы специи прогрелись в масле. 

Морковь отжать от образовавшегося сока, смешать с кальмарами. 

Добавить кунжут, чеснок через пресс, красный и черный перец. Залить горячим маслом с луком и специями. 

Перемешать. Можно есть сразу, но лучше дать настояться в холодильнике ~ 2-3ч. 