

СОДЕРЖАНИЕ

От автора	5
БРУСКЕТТЫ	7
Брускетта с жареным филе цыпленка и брусничным джемом	9
Брускетта с запеченным Камамбером и гранатом	10
Брускетта с кавказской аджикой, бастурмой и кинзой	11
Брускетта с кавказской аджикой, цуккини и жареным цыпленком	13
Брускетта с креветкой, нори и цуккини на гриле	15
Брускетта с лососем, авокадо и творожным сыром	17
Брускетта с миксом салатов Фриллис и Романо и пастой из лосося	19
Брускетта с огуречной лапшой, икрой и перепелиными яйцами	21
Брускетта с отварными креветками, творожным сыром и рукколой	23
Брускетта с пастой из авокадо и свиной шейкой	25
Брускетта с пастой из авокадо, жареными креветками и перепелиными яйцами	27
Брускетта с перцем гриль и жареным Халуми	28
Брускетта с хамоном, персиком и сыром Камамбер	29
Брускетта с прошутто, вялеными томатами и пастой из маслин	31
Брускетта с пряным кальмаром и домашней икрой из баклажанов	33
Брускетта с рикоттой, зеленым песто и вялеными томатами	34
Брускетта с лососем, соусом песто и вялеными томатами	35
Брускетта с рикоттой, кальмаром на гриле и красным песто	37
Брускетта с сыровяленой грудинкой, вялеными томатами и камамбером	39
Брускетта со свекольной намазкой и авокадо	41
ЗАКУСКИ	43
Домашние такос	45
Грузинские пхали	46
Закуска а-ля Капрезе	47
Закуска из слоеного теста, лосося и творожного сыра с зеленью	49
Гавайские шашлычки	50
Курочка в тесте	51
Закуска с пряными креветками и пастой из авокадо	53
Закусочные шашлычки	55
Кабачки с томатным соусом под шапкой из пармезана	57
Капрезе с баклажанами	58
Овощные шашлычки	59
Праздничная закуска из лосося и моцареллы со сметанно-луковым соусом	61
Праздничные шпажки	62
Теплая закуска из груши и Дор-блю	63
Пряные куриные шашлычки с сырным соусом «Чеддер»	65
Самая сочная куриная грудка в духовке	66
Сырно-ореховые шарики с зеленью и чесноком	67
Теплая закуска из телятины и картофеля фри	69
Теплые куриные рулетики с беконом и моцареллой	71
Яйца, фаршированные беконом и куриным филе	73
Шашлычки из сосисок с томатами черри	75

САЛАТЫ 77

Оливье со слабосоленой семгой и красной икрой	79
Порционный салат с креветками, авокадо и шпинатом	81
Порционный салат с маринованным кальмаром и печеным перцем	83
Порционный салат с печенью трески и вареными овощами	84
Суши-торт	85
Порционный салат с теплыми мидиями и томатами черри	87
Праздничный салат с морепродуктами и томатами черри	89
Салат из апельсинов с фетакой, фисташками и пряным маслом	91
Праздничный салат на морской лад	92
Салат с грушей и копченой курицей	93
Салат с жареной говядиной и беконом на гриле	95
Салат с маринованным тунцом и яйцом пашот	97
Салат с печеной свеклой, орехом пекан и сыром Дор-блю	99
Салат с пряной курицей, мандарином и творожным сыром	101
Салат с ролетиками из семги и творожного сыра	102
Слоеный салат с куриной грудкой, фундуком и гранатом	103
Теплый салат с гречкой, хамоном и печеным перцем	105
Теплый салат с баклажанами и брынзой	107

ГОРЯЧЕЕ 109

Грибной жульен в булочках с беконом	111
Домашние буррито с говяжьим фаршем и томатной пастой	113
Жареный на гриле лосось со сметанно-луковым соусом	115
Индюшачьи голени с картофелем и шампиньонами	117
Картофельные пирожки из лаваша с беконом	119
Куриное филе в сливочно-сырном соусе с королевскими шампиньонами	121
Куриные крылышки терияки с рисом и гранатом	123
Куриные крылья в пряной корочке	125
Куриные окорока с аджикой, томатной пастой и острым перцем	127
Мясная запеканка с картофелем и томатами черри	129
Перепелки в беконе с запеченным картофелем	131
Рис с креветками в ананасе	132
Чебуреки из лаваша	133
Слоеный пирог с семгой, шпинатом и творожным сыром	135
Сочные ребрышки барбекю	137
Стейки из форели с прованскими травами и спаржей	139
Филе лосося в медовом соусе на ананасах	141
Цветная капуста с куриным филе и ароматными травами	143
Шашлычки из куриной печени и цуккини	144
Шашлычки из семги с ароматными травами	145
ПП-наггетсы	147

НАРЕЗКИ И БРАНЧИ 149

Бранч №1	151
Бранч №2	153
Тарелка с морскими деликатесами	155
Тарелка с мясными деликатесами	157
Праздничная сырная тарелка	159



БРУСКЕТТА С РИКОТТОЙ, КАЛЬМАРОМ НА ГРИЛЕ И КРАСНЫМ ПЕСТО

Более продвинутый вариант предыдущей брускетты для гурманов. Кальмар на гриле в сочетании с соусом песто вызовут у вас новые эмоции.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Для 2 брускетт

Тушка кальмара крупная	2 шт.
Сыр рикотта	1 упаковка
Руккола	1 пучок
Красный песто	1 баночка
Серый хлеб	
Соль и специи	по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Кальмар промыть, посолить и добавить любимые специи.
2. Далее обжарить на его **гриле** либо на сковороде гриль.
3. На хлеб выложить сыр, рукколу, готовый кальмар.
4. Сверху добавить красный песто.



ПРЯНЫЕ КУРИНЫЕ ШАШЛЫЧКИ С СЫРНЫМ СОУСОМ «ЧЕДДЕР»

Всемирно известный вкус с добавлением насыщенного сырного соуса станет любимчиком домочадцев.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Филе курицы	300 г
Соль и специи	по вкусу (у меня копченая паприка, сушеный чеснок, розмарин)
Для сырного соуса	
Сыр чеддер	250 г
Сливочное масло	100 г
Муки	2 ст. л.
Молоко	100 мл
Шпажки	

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Приготовить соус. Теплое молоко перемешать с мукой, чтобы не было комочков, туда же добавить растопленное масло, поставить смесь на плиту и варить до загустения. Далее добавить тертый чеддер и продолжать варить на маленьком огне. Когда сыр полностью растает, соус нужно остудить.
2. Филе курицы нарезать на полоски и обмазать их солью и специями, нанизать на шпажки и обжарить на **гриле** или на сухой сковороде.
3. Готовые шашлычки подавать с сырным соусом «Чеддер».



ДОМАШНИЕ БУРРИТО С ГОВЯЖЬИМ ФАРШЕМ И ТОМАТНОЙ ПАСТОЙ

Блюдо, переносящее в Мексику. Его появление на столе не останется незамеченным. Уверяю, что тарелки останутся пустыми.



ИНГРЕДИЕНТЫ

Говяжий фарш	400 г
Красный лук	1 шт.
Консервированная кукуруза	1 банка
Консервированная красная фасоль	1 банка
Твердый сыр	100 г
Лаваш	2 шт.
Томатная паста	1 банка
Соль и специи	по вкусу
Болгарский перец	1 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Лук и болгарский перец нарезать мелкими кубиками, смешать с фаршем, кукурузой, фасолью, солью и специями и обжаривать на антипригарной сковороде до готовности начинки.
2. Лаваш разложить, смазать готовой начинкой, свернуть в рулет и разрезать на порционные куски.
3. Выложить их в форму для запекания, сверху полить томатной пастой и присыпать тертым сыром.
4. Поместить в разогретую до 200°C духовку до момента, пока сыр не расплавится.