Листкові трубочки з рибним паштетом

2

Ця делікатна закуска поєднує хрумке тісто з ніжною рибною начинкою. Чудовий аромат копченої риби в дуеті з крем-сиром і свіжими лимонними нотками роблять частування легким, вишуканим і неймовірно апетитним.

продукти

- 300 г червоної риби холодного копчення;
- 50 г вершкового масла;
- 150 г крем-сиру;
- 30 мл лимонного соку;
- 300 г листкового бездріжджового тіста;
- 35 г кропу;
- сіль і мелений чорний перець — до смаку.

приготування

Червону рибу очистіть від кісток і дуже дрібно наріжте.

Вершкове масло кімнатної температури з'єднайте із крем-сиром і розітріть до однорідності. Додайте порізану рибу, влийте лимонний сік і здрібніть блендером до консистенції паштету, але з поодинокими вкрапленнями маленьких рибних шматочків. Приправте паштет сіллю та меленим чорним перцем, перекладіть у кондитерський мішок з насадкою «зірочка» і відправте в холодильник на 35 хвилин.

Тим часом листкове тісто розморозьте, злегка розкачайте в одному напрямку й наріжте смужками 3 × 25 сантиметрів. Металеві конуси для випікання обгорніть заготовками, починаючи від вузького краю, так, щоб кожен наступний виток злегка перекривав попередній. На один конус використовуйте одну смужку тіста.

Викладіть заготовки на деко швом донизу й випікайте за температури 180 °С приблизно 20–25 хвилин до золотистої скоринки. Дайте випічці охолонути та зніміть її з конусів. Безпосередньо перед подачею наповніть заготовки начинкою за допомогою кондитерського мішка. Дрібно посічіть кріп і занурте в нього краєчок паштету, що видно з вузького боку трубочки.

порада

Готуючи цю страву, не збивайте масу блендером занадто довго. Якщо вона стане цілком однорідною, начинка втратить текстуру й виглядатиме «пласкою» на зрізі. Краще залишіть невеликі шматочки риби — так трубочки будуть ефектнішими та смачнішими.



Курячий рулет із сиром

3

Ця яскрава закуска вдало поєднує ніжне м'ясо, вершкову основу та має солодкий акцент карамелізованих горіхів. Охайний зріз і насичена палітра смаків роблять рулет безпрограшним варіантом для новорічного меню.

продукти

* 100 г моркви;
* 400 г курячого філе;
* 70 г вершкового масла;
* 2 зубчики часнику;
* 1 лавровий лист;
* 3 горошини духмяного перцю;
* 4 горошини чорного перцю;
* 50 г волоських горіхів;
* 35 г меду;
* 150 г сиру твердих сортів;
* сіль, мелений мускатний горіх і чорний перець — до смаку.

приготування

Моркву почистьте й розріжте вздовж на 4–6 частин.

Промите куряче філе викладіть у каструлю, додайте лавровий лист, зубчики часнику, духмяні приправи та підготовлену моркву. Залийте філе водою так, щоб вона лише злегка його вкривала, і посоліть. Доведіть до кипіння та відваріть до готовності. Залиште м'ясо остигати в бульйоні — так воно не втратить своєї соковитості.

Волоські горіхи трохи підсушіть на розпеченій пательні, після чого додайте мед. Постійно перемішуйте масу протягом хвилини, доки вона прогріється.

Пропустіть куряче філе та карамелізовані горіхи через м'ясорубку. Додайте м'яке вершкове масло й ретельно все перемішайте. Приправте сіллю, меленим мускатним горіхом і чорним перцем.

З підготовленої маси сформуйте «ковбаску» діаметром 2,5–3 сантиметри, виклавши всередині по всій довжині шматочки моркви.

На прямокутник із фольги відповідного розміру рівномірно висипте сир, натертий на середній тертці. Покладіть заготовку на край і, обережно підіймаючи блискучий лист, загорніть її в сирну оболонку. Щільно обвиніть рулет і зафіксуйте краї. Покладіть у холодильник на 2–3 години.

Перед подачею зніміть фольгову обгортку та наріжте рулет кружальцями завтовшки 1 сантиметр.

порада

Обов'язково витримайте заготовку в холоді: за цей час сирна оболонка стабілізується, а м'ясна маса ущільниться, що дозволить легко та рівно нарізати закуску, зберігши її форму.

