

ГАРЯЧІ БУТЕРБРОДИ

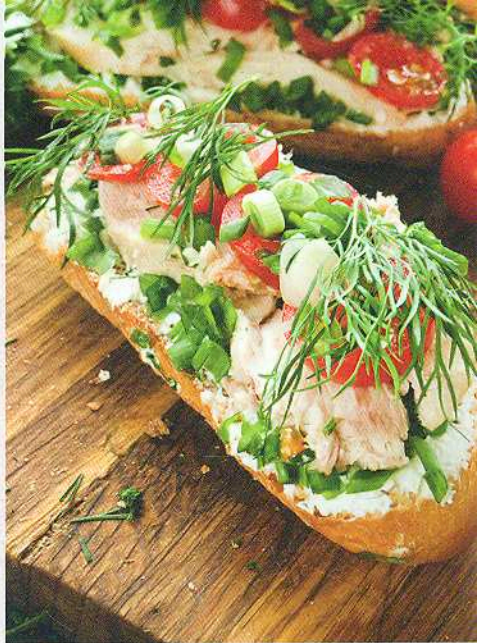
Білий хліб – 8 шматків;
відварна курятина – 200 г;
майонез – 2 ст. ложки;
помідор – 1 шт.;
твердий сир – 4 тонких шматка;
варене яйце – 1 шт.;
зелень – за смаком.



Яйце натерти на тертці, курятину дрібно нарізати, змішати з майонезом, трохи підсолити. За бажанням можна додати третій часник.

Усе ретельно перемішати. Отриману масу намазати на 4 шматки хліба, зверху покласти тонкі кружечка помідора, а потім сир, накрити хлібом.

Викласти на решітку гриля і запекти до готовності і розплавлення сиру. Прикрасити зеленню.



БРУСКЕТТА З КУРКОЮ

Куряче філе – 2 шт.; помідори – 2 шт.;
моцарелла – 80 г;
оливкова олія – 8 ст. ложок;
багет – 1 шт.; зелень – за смаком.



Філе обсмажити в олії на сковороді-гриль, охолодити і нарізати.

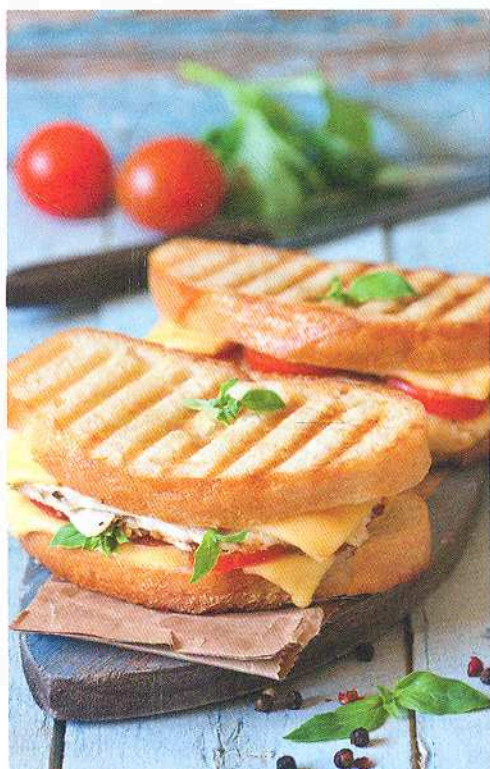
Помідори нарізати кружечками. Зелень посікти.

Моцареллу натерти.

Багет нарізати скибочками. Змастити оливковою олією з двох боків та викласти на застелене пергаментом деко.

Запікати скибочки багета при 180 °С протягом 3–4 хвилин з кожного боку. На запечені скибочки багета викласти трохи моцарелли, потім курятину, зверху помідори і зелень.

Поставити на кілька хвилин у духовку.



КУРЯЧИЙ САЛАТ В ТАРТАЛЕТКАХ

Куряче стегно – 1 шт.;
тарталетки – 1 упаковка;
мариновані огірки – 3 шт.;
печериці – 240 г;
цибуля – 1 шт.;
вершкове масло – 2 ст. ложки;
майонез – 2 ст. ложки;
мелена гвоздика – дрібка;
зелень петрушки – за смаком.



Тарталетка — це невеликий
кошик з тіста, у якому подаються
салати, паштети, овочеві пюре, со-
лодкий крем. Страву має французьке
походження. Тарталетки випікають
окремо і наповнюють начинками або
випікають відразу разом із вмістом.



Відварити стегенце до готовності. Цибулю очистити, нарізати півкільцями, обсмажити на вершковому маслі, не допускаючи зміни кольору, додати нарізані гриби і смажити під кришкою протягом 10 хвилин. Охолодити.

Відокремити м'ясо від кісток. Курятину і мариновані огірки нарізати тонкою соломкою, змішати з грибами, майонезом і гвоздику.

Перед подачею наповнити тарталетки приготованою начинкою, викласти на блюдо та прикрасити зеленню петрушки.





ДОМАШНЯ ШАУРМА З КУРКОЮ



Куряче філе – 1 шт.;
майонез – 4 ст. ложки;
кетчуп – 4 ст. ложки;
зелений салат – 0,5 качана;
помідор – 1 шт.;
огірок – 1 шт.;
тонкий лаваш – 2 шт.



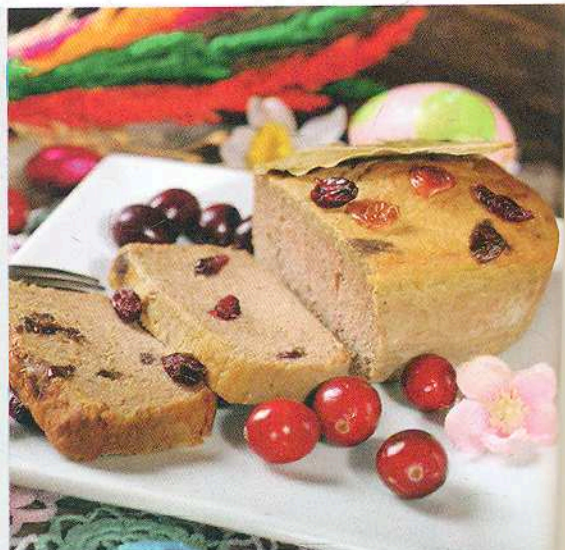
Куряче філе нарізати невеликими шматочками, посолити, поперчити й обсмажити в олії до золотистої скоринки.

Салат розібрати на листя, помити й обсушити. Огірок і помідор нарізати тонкими кружечками. Змішати кетчуп з майонезом.

Розрізати лаваш на 4 частини. На кожную частину викласти лист салату і курку, зверху полити соусом, додати помідори та огірки. Акуратно загорнути кожную шаурму й обсмажити на сухій сковороді з двох боків.

ЗАПЕЧЕНИЙ ПАШТЕТ ІЗ ЖУРАВЛИНОЮ

Куряче філе – 300 г;
куряча печінка – 500 г;
морква – 1 шт.;
цибуля – 2 шт.;
вершкове масло – 70 г;
ковбасний сир – 100 г; яйця – 3 шт.;
вершки – 150 мл;
цукор – 1 ч. ложка;
лавровий лист, чорний перець, сіль,
журавлина – за смаком.



У каструлю покласти вершкове масло, нарізані печінку, філе, цибулю, моркву, перець і лавровий лист. Тушкувати близько 30 хвилин. Подрібнити все за допомогою блендера, ввести яйця і вершки. Потім додати цукор, сіль, натертий сир і підготовлену журавлину ретельно перемішати.

Форму для випічки змастити маслом і наповнити паштетною масою. Запікати в духовці, розігрітій до 200 °С, 35 хвилин. Перед подачею охолодити і поставити в холодильнику на 1 годину.

ПАШТЕТ ІЗ ФУА-ГРА

Гусяча печінка (фуа-гра) – 300 г;
вершкове масло – 150 г; цибуля-шалот – 3 шт.;
часник – 3 зубчики; портвейн – 100 мл;
шеррі – 100 мл;
сіль, чорний перець – за смаком.



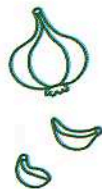
Гусячу печінку промити, нарізати й обсмажити в 50 г вершкового масла протягом 3-4 хвилин, викласти на тарілку. Додати ще 50 г масла, подрібнені цибулю-шалот і часник та обсмажити протягом кількох хвилин. Додати алкоголь і тушкувати на невеликому вогні, поки він майже весь не випарується. Напикінці додати решту масла.

Змішати отриманий соус із гусячою печінкою, блендером збити до однорідної консистенції, посолити і поперчити. Поставити в холодильник. Подавати паштет з фуа-гра в тарталетках.



ТАРТАЛЕТКИ З КУРКОЮ І СИРОМ

Куряче філе – 400 г;
твердий сир – 200 г;
яйце – 1 шт.;
часник – 2 зубчики;
тарталетки – 12-15 шт.;
майонез, сіль, чорний перець –
за смаком.



Яйце і куряче філе відварити окремо. Курятину подрібнити в блендері. Сир і відварене яйце натерти на тертці.

Змішати курятину, сир, яйце і часник, пропущений через прес.

Посолити, поперчити, заправити начинку майонезом і наповнити тарталетки.