

ЗАКУСКИ

Смажна їжа - універсальна мова людства.

БАКЛАЖАНИ, ФАРШИРОВАНІ СИРНИМ САЛАТОМ

1 кг баклажанів, олія для смаження, 300 г плавленого сиру, 6 варених яйця, кілька зубків часнику, майонез. Баклажани почистити від шкірки, нарізати повздовжніми пластинами, посолити, залишити так на 1 годину. Потім відтиснути, промити від гіркоти, обсушити і обсмажити на олії. Коли охолонуть, загорнути у баклажани сирний салат рулетками і скріпити кожний шпажкою. Для приготування сирного салату усі компоненти натерти на дрібній тертці і змішати.

ГРИБИ (БАКЛАЖАНИ) МАРИНОВАНІ

2 кг грибів (маслюків, глив, баклажанів), 2 ст. ложки цукру, десертна ложка солі (при варці грибів), 150 г оцту (цитрини), 150 г олії, 3 ст. ложки води, зелень петрушки, головка часнику, солодкий перець (до смаку), 1 велика тонко нарізана цибулина.

МАСЛО З ОСЕЛЕДЦЯ ПОРЦІЙНЕ

Оседець почистити, вимочити у воді або молоці, перемолоти і розтерти з 200 г масла. Додати дрібно посічену цибулину, зелень кропу або петрушки, кілька ложок мелених сухарів із булки. Виробити кульки розміром з грецький горіх, обкачати їх спочатку у посіченій зеленій цибулі, потім — в зернятах граната. Така закуска виглядає дуже декоративно.





МАСЛО З СИРОМ

Розтерти 100 г масла, додати 1 ст. ложку тертого гострого сиру, 0,5 ст. ложки столової гірчиці і 1 ст. ложку рому. Все це розтерти, викласти у форму, охолодити і подати на стіл.

МАСЛО З ХРІНОМ

Розтерти 100 г масла, додати 1 ст. ложку тертого хрину, 0,5 ст. ложки лимонного соку. Все це розтерти, викласти у форму, охолодити і подати на стіл.

ОСЕЛЕДЕЦЬ ІЗ ЯБЛУКАМИ

На 1 оселедець – 2 кислі яблука, по 1 ст. ложці сметани і масла, 200 г мелених сухарів (гірчичних або канапкових).

Оселедець вимочити і почистити, дрібно посікти, додати посічені яблука, мелені сухарі, сметану і масло, вимішати, надати форму оселедця і викласти в оселедницю.

ОСЕЛЕДЕЦЬ МАРИНОВАНИЙ

Маринад: 400 г води, 100 г оцту, 2 ч. ложки цукру, 1 ч. ложка солі, перець духмянний, 1 лавровий лист. Закип'ятити, охолодити, додати 3 ст. ложки сметани.

Оселедець почистити, перекласти у посуд пошарово із тонко нарізаною цибулею (і часником при бажанні), залити маринадом, зверху прикласти пресом. Через годину виставити в холод, вживати через 10–12 годин.

ОСЕЛЕДЕЦЬ ЗІ СМЕТАНОЮ І СИРОМ

2–3 оселедці, 200 г свіжого сиру, 200 г сметани, зелень петрушки, зелена цибуля, сіль, 1 маринований солодкий перець.

Оселедець почистити, відділити філе від кісток, залити його на 2 год. молоком. Нарізати смужками, викласти в салатницю і полити сметаною, вимішаною з сиром, зеленню петрушки та зеленою цибулею. Посолити і прикрасити маринованим солодким перцем.

ОСЕЛЕДЕЦЬ ІЗ ЦИБУЛЕЮ

2–3 оселедці, 2 цибулини, 1 ст. ложка оцту, 2 ст. ложки олії, 1 ч. ложка гірчиці, зелень. Оселедці почистити і залити на ніч молоком. Тоді відділити філе від кісток, порізати на невеличкі шматочки, викласти на тарілку. Полити оселедець заправкою з оцту, олії і гірчиці. Прикрасити кружальцями цибулі, вимоченими в томатному соусі, і листочками петрушки. Подавати з печеною картоплею.