



*Столѣ накрыты.
Угощенье
Давно заждалось.
Приглашеньѣ*

ХР

Пасха с изюмом и орехами

Для подготовки основы этого блюда нужно взять 1 кг творога (жирность 9%-18%) и пропустить его через мелкое сито.

1. Промываем 200 г изюма. Сливочное масло (200 г) достаем из холодильника и даем нагреться до комнатной температуры.

Измельчаем его

2. Сливки (250 г) жирностью не меньше 33% нужно вскипятить

3. В отдельную кастрюлю нужно поместить 300 г сахара, 5 желтков и 1 ч. ложку ванильного сахара. Взбиваем ингредиенты до получения белой массы

4. Продолжаем взбивать и вливаем в массу прокипяченные сливки. Затем измельченное сливочное масло

5. Взбивать массу нужно до такой степени пока она не станет однородной. Добавляем перетертый творог и половину изюма

6. Полученную творожную массу нужно равномерно разместить в форме для пасхи. Дать стечь лишней жидкости

7. Поставить в холодильник на 7 часов. После того как пасха сформируется, ее нужно извлечь из формы и украсить изюмом или другими ингредиентами

8. Оставшийся изюм можно высыпать в блюдо вокруг пасхи



Пасхальный кулич

1. Промываем и перебираем изюм, заливаем его водой и оставляем набухать
2. Разводим дрожжи. Для этого в чашку наливаем 50 мл теплого молока, добавляем 2 ст. ложки сахарного песка перемешиваем и разводим дрожжи (20 г). Накрываем емкость салфеткой и даем забродить
3. Переходим к муке. Просеиваем 500 – 700 г муки. Для обогащения ее кислородом этот процесс можно повторить еще раз. Это поможет сделать тесто воздушным
4. В глубокую емкость наливаем 200 мл теплого молока. Добавляем 3 – 4 яйца и перемешиваем. Добавляем в полученную смесь 150 г сахара и соль (по вкусу). В емкость выливаем дрожжи и перемешиваем
5. Растапливаем 150 г сливочного масла и добавляем в емкость. Добавляем ванилин (по вкусу). Перемешиваем
6. Добавляем половину просеянной муки. Начинаем замешивать и постепенно засыпаем изюм. Для того чтобы он хорошо вмешался в тесто, изюм можно предварительно обвалить в пшеничной муке. Вымешиваем тесто и добавляем оставшуюся часть муки. Тесто дойдет до кондиции, когда не будет прилипать к рукам
7. Тесто скатываем в ком, присыпаем мукой и накрываем салфеткой. Помещаем его в емкость, оборачиваем полотенцем и оставляем доходить. Обычно это занимает два часа. За это время нужно будет несколько раз обмять тесто.
8. Смазываем формы для кулича сливочным маслом и помещаем в них тесто. В процессе выпечки кулич увеличится в размерах. Поэтому, уровень теста не должен превышать $\frac{2}{3}$ формы
9. Формы с тестом накрываем салфеткой и оставляем на 20 минут. Затем помещаем их в заранее разогретую до 200 градусов духовку. В среднем один кулич выпекается 30-40 минут



Греческие пирожки калицуния традиционно используются во время пасхальных празднований.

1. Чтобы приготовить такую выпечку нужно смешать в миски сахар (0,5 стакана), разрыхлитель (1 ч. ложку) и муку (2,75 стакана). Добавляем оливковое масло (0,5 стакана), яйца (2 шт) и творог (0,5 стакана). Вливаем бренди и замешиваем тесто в течение 10 мин
2. Начинку готовим из мягкого творога (700 г), муки (1 ст. ложка), сахара (2 ст. ложки), молотой корицы (1 ч. ложка), желтка и тертой цедры лимона (1 ч. ложка). Перемешиваем ингредиенты до однородной массы
3. Раскатываем тесто и вырезаем из него кружки 8-10 см в диаметре. В середину каждого кружка кладем начинку (1 ч. ложку). Слегка приминаем ее и загибаем края пирожка и защепляем их
4. Перед выпеканием пирожки смазывают взбитым яйцом



Рулет с яйцом

Говядину (500 г) и свинину (500 г) пропускаем через мясорубку. В фарш добавляем одно яйцо, вымоченный в воде и отжатый ржаной хлеб (100 г).

1. Мелко режем лук (1-2 шт.) и добавляем в фарш. Молотый черный перец и соль также нужно добавить в фарш. Все тщательно перемешиваем
2. Форму для выпечки застилаем фольгой, смазываем растительным маслом и выкладываем часть полученного фарша. Четыре отваренных и очищенных яйца кладем в центр рулета и накрываем их остальной частью фарша. Трамбуем
3. Выпекаем рулет в духовке, разогретой до 180 градусов, 30 минут



Курица

Курица на пасхальном столе также частый гость. Ее можно приготовить по такому «монастырскому» рецепту.

Филе (1 кг) разделяем на несколько частей и слегка отбиваем чищенные и жареные грецкие орехи (2 стакана), кешью (1 стакан) и лесные орехи (1 стакан) измельчаем

Готовим три вида кляра. В одну миску насыпаем столовую ложку муки. Во второй смешиваем яйца (4 шт), муку (1 ст. ложку), соль, перца и сахар. В третью высыпаем измельченные орехи

Стейки из куриного филе перед обжаркой нужно обвалить в каждом из трех кляров с двух сторон. Для обжарки лучше использовать оливковое масло



Праздничная рыба

1. Потрошим скумбрию (4 небольшие рыбы) и тщательно промываем. Удаляем плавники и с каждого бока делаем четыре глубоких косых надреза. В каждый кладем 2-3 небольшие веточки укропа. Помещаем рыбу в холодильник
2. Измельчаем лук (1 шт) и чеснок (1 зубчик). В небольшую сковороду наливаем растительное масло (2 ст. ложки) и обжариваем лук с чесноком. Консервированные томаты (200 г) нужно размять вилкой, переложить в сковороду и готовить 15 минут
3. В другую сковороду наливаем красный винный уксус (2 ст. ложки), добавляем сахар (1 ст. ложку) и увариваем на слабом огне пока объем не уменьшится вдвое. Вливаем уксус в томаты. Перемешиваем и пропускаем через сито. Для полной готовности соуса нужно влить в него растительное масло (100 г – 120 г)
4. Мелко рубим укроп и зеленый лук. Добавляем их в соус. Солим, перчим и перемешиваем
5. Скумбрию нужно смазать растительным маслом, посолить и поперчить. Противень застилаем пекарской бумагой и выложить на него рыбу. Разогреваем духовку до 190 градусов. Запекаем скумбрию около 15 минут. В процессе приготовления рыбу нужно будет один раз перевернуть для равномерного запекания



Пасхальный салат

1. Нарезаем капусту (400 г) тонкой соломкой. Мнем руками. Нарезаем полосками отварной язык (1 шт). С маринованных огурцов (100 г) сливаем рассол и нарезаем их соломкой
2. Смешиваем капусту, язык, огурцы и нарезанный зеленый лук (10 г). Если есть желание можно добавить и другую зелень. Заправляем салат оливковым маслом (50 мл). Солим, перчим и перемешиваем
3. Сверху салат украшаем орехами кешью и зеленью

