

МИЛЛИОН РЕЦЕПТОВ

Любой праздник станет ярче!



**УКРАШЕНИЕ
ПРАЗДНИЧНЫХ БЛЮД**

УДК 641/642
ББК 36.997
У 45

Фото: *В. Кугаевский*

Дизан переплета: *В. Чемякин*

Фото на обложке:
© Thelma & Louise / StockFood / Fotodom.ru

Украшение праздничных блюд. — М. : Эксмо, 2013. — 220 с. : ил. —
У 45 (Кулинария. Миллион рецептов).

ISBN 978-5-699-59376-7

Украсить праздничный стол можно не только оригинальными блюдами, но и эффектной подачей. Изысканные бутерброды, необычное оформление супов или горячего, художественное исполнение десерта – все это поможет украсить ваш стол. В нашей книге вы найдете советы по оформлению и украшению, а также новые рецепты праздничных блюд. А удобный разрезной блок поможет вам с легкостью составить меню для вашего ужина. Пробуйте, фантазируйте, и ваш праздник станет незабываемым!

УДК 641/642
ББК 36.997

Издание для досуга

УКРАШЕНИЕ ПРАЗДНИЧНЫХ БЛЮД

Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *А. Мусин*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 127299, Мәскеу, Клара Цеткин көшесі, 18/5 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.

Home page: www.eksmo.ru . E-mail: info@eksmo.ru.

Қазақстан Республикасындағы Өкілдігі: «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қаласы,
Домбровский көшесі, 3«а», Б литері, 1 кеңсе. Тел.: 8(727) 2 51 59 89,90,91,92,
факс: 8 (727) 251 58 12 ішкі 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Қазақстан Республикасының аумағында өнімдер бойынша шағымды Қазақстан
Республикасындағы Өкілдігі қабылдайды: «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қаласы, Домбровский көшесі, 3«а», Б литері, 1 кеңсе.
Өнімдердің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Подписано в печать 14.02.2013.
Формат 62x84¹/₈. Печать офсетная. Усл. печ. л. 26,52.
Тираж 5000 экз.

Отпечатано в типографии Шеньчжень Бестивелл Принтинг Ко Лтд
Нанькень, 3-я индустриальная зона, Бантьянь, район Лоньгань, Шеньчжень, Китай



Содержание

Закуски и салаты

- 100 Белый масляный соус
- 101 Красный соус
- 102 Морковное печенье
- 103 «Корзиночки» из теста фило
- 104 «Чашечки» из теста фило
- 105 Крендельки
- 106 «Башенки»
- 107 «Горшочки» из песочного теста
- 108 Полумесяцы из слоеного теста
- 109 Хрустящая булочка
- 110 Формочки из слоеного теста
- 111 Сеточка из теста
- 112 Закусочные шашлычки
- 113 «Букет» из помидоров
- 114 Оформление риса в банановом листе
- 115 «Гнезда» из лапши
- 116 «Пирамида» из листьев салата
- 117 Масляные диски
- 118 «Корзиночки» из сыра
- 119 «Кнели» из сливочного масла
- 120 «Кнели» из мягкого сыра
- 121 Роллы-пилоны из зелени
- 122 «Яблоки» из картофеля
- 123 «Бабочки» из помидоров
- 124 «Кактусы» из моркови
- 125 Овощные «ежики»
- 126 Яичные «ежики»
- 127 Сырный «кубик»
- 128 Морковный «цветок»
- 129 Морковный «бант»
- 130 Ветчинный «ежик»
- 131 Резные «столбики» из огурцов
- 132 Капустный мешочек с грибами
- 133 «Колодец» из цукини
- 134 «Розочка» из помидора
- 135 «Цветы» из острого перца
- 136 «Папильотка»
- 137 «Цветок кактуса»
- 138 «Фонтан»
- 139 «Колыбелька»
- 140 Арбузная «корзинка»
- 141 «Чаша» из дыни
- 142 Пирамидка из тунца
- 143 «Ежик»
- 144 «Розочки» из моркови
- 145 «Спиральки» из огурца
- 146 Рыба в тесте
- 147 «Чаша» из капусты
- 148 Фаршированная редька
- 149 «Корона» из теста
- 150 «Божьи коровки» из редиса
- 151 «Мухоморы» из редиса
- 152 «Зайчик» из яйца
- 153 Лимон с завитком
- 154 Разноцветные шарики
- 155 Желтая «бабочка»
- 156 Апельсиновая «изгородь»
- 157 «Звезда» из лимона
- 158 Букет «тюльпанов»
- 159 Мусс «Шартрез» порционный
- 160 «Божья коровка»
- 161 «Роза» из редиса
- 162 «Чашка»
- 163 «Грибки»
- 164 «Мимоза»
- 165 Пестрые кружжик
- 166 Блинный мешочек
- 167 Канапе с ветчинными корнетиками
- 168 «Поросенок» из яйца
- 169 «Перепелиное гнездо»
- 170 Перепелиные яйца с гренок
- 171 Хлебный крутон
- 172 «Корзиночки» из тортильяс
- 173 Канапе с омлетом
- 174 «Виноград»
- 175 «Вишенки»




- 
- 176 Мясной рулет
 - 177 Яичное заливное с семгой
 - 178 Заливное из паштета с портвейном
 - 179 Рулет блинный
 - 180 «Петушки» из яиц
 - 181 Мусс порционный
 - 182 Овощное бутербродное масло
 - 183 Рулетики ветчинные
 - 184 Ветчинное бутербродное масло
 - 185 Икра на луковых «лодочках»
 - 186 Ложная икра
 - 187 Крабовые «рафаэлло»
 - 188 Салат из ленточек
 - 189 Салат-торт
 - 190 Сладкий перец, фаршированный сыром и яйцом
 - 191 Летний крем-суп «Вдвоем»
 - 192 Томатное бутербродное масло
 - 193 Лососевое бутербродное масло
 - 194 Горчичное бутербродное масло
 - 195 Сырное бутербродное масло
 - 196 Яичное бутербродное масло
 - 197 Грибное бутербродное масло

Основные блюда

- 
- 200 Помидоры по-болгарски
 - 201 «Ежики» с рисом
 - 202 «Краб» из огурца
 - 203 Картошка с сюрпризом
 - 204 Картофельные «лапти» с начинкой
 - 205 Тушеные яблоки к жаркому
 - 206 Картофельные шарики для гарниров
 - 207 Ломтики из печеного картофеля
 - 208 Картофельные крокеты
 - 209 Сельдерей в фужере
 - 210 Суфле из свеклы
 - 211 Кружки из овощей
 - 212 Овощи в «кармашках» из картофельной массы
 - 213 «Башенка» из кабачка
 - 214 «Тарелка» из цукини
 - 215 «Кораблик» из цукини
 - 216 Фаршированная шляпка шампиньона
 - 217 Картофельно-сырные палочки
 - 218 Картофель-«розочки»
 - 219 Морковь глазированная
 - 220 Сельдерей в пивном тесте
 - 221 Овощной крутон
 - 222 «Постамент» из фасоли
 - 223 Гарнир из слив к мясу
 - 224 Шарики картофельные с тмином
 - 225 Морковь в формочках
 - 226 Отваренные картофельные ломтики
 - 227 Украшение из картофеля и капусты
 - 228 Паста яблочная
 - 229 Арлезианский гарнир
 - 230 «Пирамидка» из щавеля
 - 231 Овощные бутербродики
 - 232 Кружки из горошка
 - 233 Подложка из яичницы с фасолью
 - 234 Подложка-кольцо из риса с грибами и травами
 - 235 «Вязанки» из спаржи с сыром
 - 236 Коренья петрушки под белым соусом
 - 237 Картофель фри
 - 238 Узоры из морковного пюре
 - 239 Полоски из пюре
 - 240 «Постамент» из морковного или свекольного пюре
 - 241 Полуломтики из огурца
 - 242 Огурец, нарезанный уголками
 - 243 «Спираль» из редьки
 - 244 Желе из свекольного или морковного пюре
 - 245 Сырное печенье
 - 246 Морковный «бутон»
 - 247 Шарики из овощной массы
 - 248 Огуречное «кружево»
 - 249 Фестоны из морковного или свекольного пюре
 - 250 «Наполеон» из овощей
 - 251 «Каннелони» из лука и куриного фарша
 - 252 Капустные шарики
 - 253 «Веер» из цукини
 - 254 Ленты из лука-порей
 - 255 Овощные квадратики
 - 256 Украшение из шампиньонов
 - 257 Чипсы из картофеля и свеклы
 - 258 «Кнели» из булочек
 - 259 Фестоны из овощей

- 
- 260 Фестоны из сладкого перца
 - 261 Сладкий перец ломтиками
 - 262 Сладкий перец для фарширования
 - 263 Фестоны из картофельного пюре
 - 264 Двухцветные кружочки
 - 265 Двухцветный соус
 - 266 «Сердечки»
 - 267 «Зеркало»
 - 268 Цветные узоры из овощей
 - 269 Цветные кубики из овощей
 - 270 Соломка из овощей
 - 271 Овощные «спагетти»
 - 272 «Вязанки»
 - 273 Подложка из овощей
 - 274 Шарики из овощей
 - 275 Овощное ассорти
 - 276 «Лотос» из огурца
 - 277 «Гроздь винограда»
 - 278 «Мак»
 - 279 Картофельная «башня»
 - 280 «Фрукты» из пюре
 - 281 «Орешки» из моркови
 - 282 Картофельные «пружинки»
 - 283 Овощи во фритюре
 - 284 Чипсы
 - 285 Сырная «галета»
 - 286 «Кисточки» из сельдерея
 - 287 Рулетики из бекона
 - 288 Фаршированные окорока
 - 289 Паровые баклажаны с карри
 - 290 Запеченные баклажаны
 - 291 Морковное суфле
 - 292 Морковные клецки
 - 293 Морковные лепешки
 - 294 Зеленый соус
 - 295 Картофельные лепешки
 - 296 Картофельное пюре «Байрон»
 - 297 Жюльен из лука-порее

Десерты

- 
- 300 Фрукты в карамели
 - 301 Итальянская меренга
 - 302 Кремовое печенье
 - 303 Крем пралине
 - 304 Украшение печенья на тарелочке
 - 305 Баварский крем
 - 306 Трехслойное баварское пирожное
 - 307 Украшение мороженого
 - 308 Шоколадные меренги
 - 309 Фруктово-ягодный мусс
 - 310 Тюли
 - 311 Крем «Шантильи»
 - 312 Пирожное «Пчелиный улей»
 - 313 Шоколадный крем
 - 314 Пирожное «Ежик»
 - 315 Ягодный соус
 - 316 Карамельный соус
 - 317 Шоколадный соус
 - 318 Ледяная чаша с ягодами
 - 319 Фруктовые вафли
 - 320 «Бокал» из ананаса
 - 321 «Вафли» из карамели
 - 322 Карамельная крошка
 - 323 Двухцветные палочки
 - 324 Двухцветные «свечки»
 - 325 «Косичка»
 - 326 «Тюльпан» из марципановой массы
 - 327 «Весенняя листва»
 - 328 «Осенняя листва»
 - 329 «Ландыш»
 - 330 «Роза»
 - 331 «Гвоздика»
 - 332 «Груша»
 - 333 Торт «Буква»
 - 334 «Банан»
 - 335 Бисквитный рулет
 - 336 «Лягушка»
 - 337 Красочная палитра
 - 338 Пряный десерт
 - 339 Сахарная вата
 - 340 Литые изделия из сахарного сиропа
 - 341 «Веер»
 - 342 Бисквит с «инкрустацией»
 - 343 «Водоросли»
 - 344 «Кружево» с миндалем
 - 345 «Листья остролиста»
 - 346 «Кружево» с пряностями
 - 347 «Елочки»



- 348 Шоколадные листья
- 349 Рожки
- 350 «Тюльпан» из теста
- 351 «Собачка»
- 352 «Клипсы»
- 353 Шоколадные «сигары»
- 354 Шоколадные «опилки»
- 355 Шоколадная стружка
- 356 «Уточка»
- 357 Ободок из «инея»
- 358 Украшение стенок бокала ананасом
- 359 Украшение тарелки сахарной массой
- 360 Экзотический «подсвечник»
- 361 Резное яблоко
- 362 «Звездочки»
- 363 «Корона» из апельсина
- 364 Фигурные ломтики
- 365 Спирали из апельсина
- 366 «Цветок» из апельсина
- 367 Апельсиновые дольки «сюпрем»
- 368 «Лукошко» из лимона
- 369 «Корзиночка» из лимона
- 370 Завитушки из кожуры
- 371 Фрукты в шоколаде
- 372 Фрукты веером
- 373 Ягоды в желе
- 374 Яблочные «кораблики»
- 375 «Кошачьи язычки»
- 376 Мини-«сигары»
- 377 «Корзинка» из арбуза
- 378 «Серпантин»
- 379 «Корзинка»
- 380 «Шляпка»
- 381 «Косичка» из теста
- 382 Канапе из бриоши
- 383 Булочки из дрожжевого теста
- 384 Бриоши-пирожки
- 385 Витой крендель
- 386 «Улитка»
- 387 «Подсолнух»
- 388 «Венец»
- 389 «Алмазные кольца»
- 390 Печенье из песочного теста
- 391 «Листья» из апельсина и лимона
- 392 «Цветок лотоса»
- 393 «Треугольники» из заварного теста
- 394 Профитроли
- 395 Кольцо из теста
- 396 «Черепаша» из дыни
- 397 «Лебедь» из яблока



Белый масляный соус

4 головки лука-шалот
100 мл уксуса (3%)
250 г сливочного масла
100 мл воды
Перец черный молотый
Соль

Лук мелко нарезать. Положить в кастрюлю, залить водой, уксусом и варить на сильном огне.

Охлажденное сливочное масло нарезать кубиками и опустить в соус, тщательно размешать.

Когда соус загустеет, снять его с огня и добавить соль и перец.

Подавать к блюдам из мяса и рыбы. Перед подачей подогреть соусники, керамические горшочки или тарелки, прежде чем наливать в них соус: перед заполнением залить емкость кипятком и оставить на некоторое время, затем слить воду и вытереть насухо.



Помидоры по-болгарски

0,5 кг помидоров
2 ст. л. сливочного масла
Перец черный молотый
Соль

Отобрать мелкие, крепкие помидоры и с помощью острого ножа сделать небольшое отверстие со стороны плодоножки.

В отверстие положить соли и черного перца по вкусу, а также кусочек сливочного масла, величиной с лесной орех.

Помидоры уложить на небольшой противень и запечь в сильно нагретом жарочном шкафу в течение 15–20 минут.

Подавать к запеченному и жареному мясу, птице, рыбе и овощам.



Фрукты в карамели

100 мл сахарного сиропа
200 г фруктов или ягод на ваш вкус

Фрукты промыть. Сироп разогреть до консистенции карамели в кастрюле с толстым дном.

Сухую клубнику насадить на вилку и погрузить до половины в карамель.

Переложить клубнику на тарелку, для того чтобы карамель застыла.





100



200



300

Красный соус

1 красный сладкий перец
0,5 л белого винного соуса
2 ст. л. сливочного масла
Перец черный молотый
Соль



Опустить красный перец целиком в подсоленную воду и варить 10 минут. Вынуть, стряхнуть воду.

Снять с перца кожицу и очистить от семян.

Перец измельчить в пюре. Добавить к пюре винный соус и тщательно перемешать с помощью миксера до получения однородной массы.

Процедить через сито, поперчить и посолить.

Добавить немного сливочного масла и перемешать. Залить блюдо соусом.

Подавать к овощным блюдам, а также к блюдам из рыбы и мяса.



«Ежики» с рисом

300 г говяжьего фарша
2 ст. л. длиннозерного риса
Перец горошком
Специи



Фарш смешать с любимыми специями и солью, сформовать «ежиков». Спинку «ежиков» обвалить в длиннозерном рисе.

Сделать «носик» и «глазки» из горошин перца.

Сложить в чашу пароварки и поставить вариться на 40 минут (как приготовится рис).

Выложить на лист салата, украсив зеленью укропа или кинзой.



Итальянская меренга

200 мл сахарного сиропа
5 яиц (белки)
1 лимон
1 щепотка соли



Подогреть сахарный сироп до температуры 120 °С.

В обезжиренной посуде взбить яичные белки в густую пену.

Взбивая белки, добавить горячий сахарный сироп и, не прекращая взбивать, остудить до комнатной температуры.

Заполнить кондитерский мешок и отсадить смесь на противень, покрытый пергаментом.

Запекать при температуре 120 °С в течение 20 минут.





101



201



301

Морковное печенье

- 50 г тертого сыра пармезан
- 2 ст. л. оливкового масла
- 2–3 ст. л. пшеничной муки
- 1 морковь



Смешать венчиком тертый сыр, оливковое масло и муку. Добавить мелко нарезанную бланшированную морковь.

Выложить полученную массу на противень, смазанный сливочным маслом, в форме небольших кружков. Поместить противень в духовку, нагретую до 240 °С. Готовое печенье вынуть из духовки.



«Краб» из огурца

- 1 огурец (длиной 9–10 см)



Резать огурец вдоль пополам. Отрезать от одной части с каждой стороны наискосок по 2 см. На нижней линии должно остаться 7 см.

Надрезать параллельно скошенным сторонам по четыре тонкие пластины. Надрез не должен доходить до верхнего края. Осторожно отвести в сторону четыре полоски для «клешней» и отделить от центральной части продольную полоску шириной 1 см, оставив по бокам выступы.

Затем на обоих выступах вырезать заостренные смыкающиеся «клешни». Ножом с тонким лезвием вырезать два «глаза». Завернуть каждую вторую полоску «клешней» внутрь.



Кремовое печенье

- 250 г заварного крема (см. дополнительные рецепты)
- 1 ч. л. какао-порошка
- 10 г орехового масла
- Сливочное масло

Добавить к заварному крему какао-порошок и ореховое масло. Тщательно перемешать.

Выложить массу на противень, смазанный сливочным маслом, в виде кружков. Поставить в духовку, нагретую до температуры 220 °С, на несколько минут.

Готовое печенье хранить в сухом месте. Выложить горкой на круглую тарелку и украсить листочками мяты.





«Корзиночки» из теста фило

100 г сливочного масла
0,5 кг теста фило
(см. дополнительные рецепты)

Тесто расстелить на рабочей поверхности и смазать растопленным сливочным маслом.

Разрезать тесто на квадраты. Положить квадраты в выемки, отгибая края.

Разогреть духовку до температуры 180 °С. Выпекать «корзиночки» 15 минут.

Остудить, не вынимая из формы. Извлечь «корзиночки», стараясь не повредить.

Можно подавать с любым наполнителем.



Картошка с сюрпризом

0,5 кг картофеля
10 оливок
3–4 помидора
100 г сыра
Зелень по вкусу

Очистить картофель и разрезать пополам, чайной ложкой вынуть сердцевину. Посыпать все солью и приправой, сложить в мешок для запекания или завернуть в фольгу. Готовить в духовке около 30 минут.

Готовую картошку достать из духовки, в серединку положить оливку, сверху – пластинку помидора, пластинку сыра и поверх – «пуговку», т. е. сердцевину картофеля.

Перед подачей поставить в духовку или микроволновую печь, чтобы сыр расплавился.

Выложить несколько картофелин на тарелку на лист салата. Подавать с зеленым горошком.



Крем пралине

75 г поджаренного фундука
150 г сливочного масла
500 г заварного крема
(см. дополнительные рецепты)

Измельчить фундук и смешать со сливочным маслом, добавляя его постепенно.

Понемногу ввести заварной крем и взбить массу венчиком.

Наполнить кремом кондитерский мешок и украсить сладкое блюдо.





«Чашечки» из теста фило

100 г сливочного масла
0,5 кг теста фило
(см. дополнительные рецепты)

Раскатать тесто и смазать его растопленным сливочным маслом. Нарезать на круги диаметром 7–8 см. Смазать их растопленным сливочным маслом.

Специальную алюминиевую форму для маффинов смазать маслом.

Тесто выложить в формы, плотно прижимая к стенкам. Лишнее тесто по краям формы обрезать и выпекать 15 минут при температуре 180 °С.

Подавать, заполнив начинкой.



Картофельные «лапти» с начинкой

0,5 кг картофеля
200 г шампиньонов
1 головка репчатого лука
3–4 ст. л. консервированного горошка

Из продолговатой картошки сделать абрис будущего «лаптя».

Вырезать ножом или ложкой серединку. Острым ножом вырезать декоративную сеточку на «носке лаптя».

Смазать сооружение растительным маслом, посолить, положить начинку и поместить в разогретую до 180–200 °С духовку на 20 минут.

Начинкой могут быть, например, обжаренные шампиньоны с луком. Выложить на плоскую тарелку, украсив консервированным горошком.



Украшение печенья на тарелочке

100 г кремового печенья
100 г крема пралине

Положить на середину тарелочки кремовое печенье.

Кондитерским мешком с фигурной насадкой нанести на него крем пралине в виде лепестков.

Накрыть вторым кружком и украсить его так же.





104



204



304

Крендельки

0,5 кг заварного теста
(см. дополнительные рецепты)
2–3 ст. л. сливочного масла
1 яйцо (желток)
Соль по вкусу

Надеть на кондитерский мешок насадку с самым маленьким отверстием. На предварительно смазанный сливочным маслом противень выпустить рисунки из заварного теста в виде крендельков.

Смазать желтком и выпекать 20 минут при температуре 200 °С. В конце приготовления изделия еще раз смазать желтком и посыпать солью.



Тушеные яблоки к жаркому

10 яблок
1 ст. л. сливочного масла
2 ст. л. сахара
3–4 ст. л. воды

Вырезать у яблок сердцевину, очистить от кожицы.

Разрезать на 4 части, потушить на масле.

Добавить сахар, воду. Готовить до мягкости.

Выложить по кругу в виде подложки. Подавать к жаркому из птицы, мяса.



Баварский крем

300 мл молока
500 мл сливок (35%)
4 яйца (желтки)
150 г мелкого сахара
15 г желатина

Приготовить английский крем из молока, сахара и яичных желтков. Добавить разбухший в холодной воде и хорошо отжатый желатин, размешать массу до его растворения.

Остудить крем до температуры 30 °С. Взбить сливки.

Вылить чуть теплый крем во взбитые сливки, ароматизировать и осторожно перемешать.





105



205



305

«Башенки»

- 0,5 кг заварного теста (см. дополнительные рецепты)
- 1 яйцо (желток)
- 2–3 ст. л. сливочного масла



Противень смазать сливочным маслом. Из кондитерского мешка выпустить шарики заварного теста. Верхушку каждого шарика вытянуть вверх конусом.

Смазать яичным желтком и выпекать 10 минут при температуре 200 °С, затем убавить жар до 180 °С.

Выпеченные изделия остудить и срезать верхушки острым ножом.

Наполнить полости креветочным соусом или любым другим густым соусом и накрыть «крышечками».



Картофельные шарики для гарниров

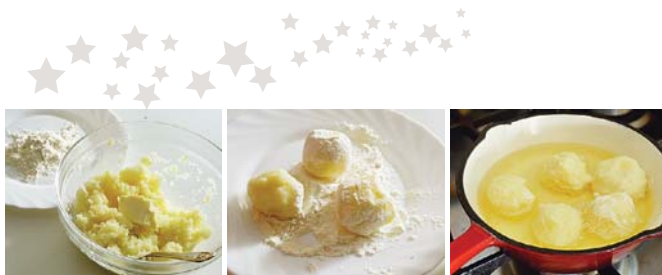
- 800 г картофеля
- 3 ст. л. сливочного масла
- 1 сырое яйцо для пюре
- 2 ст. л. пшеничной муки
- 3 ст. л. мелких панировочных сухарей
- Растительное масло
- Перец красный и черный молотый
- Соль



Картофель отварить, слить воду и растереть пестиком. Добавить предварительно растопленное горячее сливочное масло, сырое яйцо, посолить и поперчить по вкусу.

Сформовать из пюре небольшие шарики. Обвалять их в муке, затем во взбитом яйце и в панировочных сухарях.

Растительное масло разогреть до кипения и обжарить в нем картофельные шарики до золотистого цвета.



Трехслойное баварское пирожное

- 100 г баварского крема
- 100 г горького шоколада
- 100 г белого шоколада



На дно небольшой формы поместить немного баварского крема, приготовленного с белым шоколадом.

Дать застыть и сверху залить растопленным горьким шоколадом.

Снова дать застыть и залить растопленным молочным шоколадом.

Поставить в холодильник. Когда застынет, перевернуть форму и выложить пирожное на блюдо.





«Горшочки» из песочного теста

- 0,5 кг песочного теста (см. дополнительные рецепты)
- 1 горсть сухой фасоли
- 1 головка репчатого лука

Песочное тесто раскатать и вырезать из него кружки диаметром 8–10 см.

Разложить их в формы. Поверх теста положить сухую фасоль. Из оставшегося теста вырезать кружки чуть меньшего диаметра и ровные полоски шириной 0,5 см и длиной 12 см. В каждой полоске проделать одно отверстие. Дать тесту немного подойти, смазать яичным желтком и выпекать при температуре 160 °С в течение 10 минут. В конце приготовления вынуть фасоль.

Положить в «горшочки» начинку и закрыть «крышкой» – кружком меньшего диаметра, вставить полоску из теста в качестве «ручки».



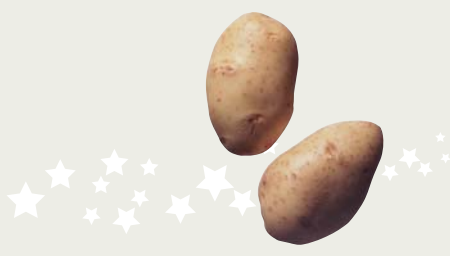
Ломтики из печеного картофеля

- 300 г картофеля
- Подсолнечное масло

Промытый картофель завернуть в фольгу и испечь в духовке или на углях.

Картофель или фольгу перед приготовлением смазать маслом, посыпать солью, завернуть, поместить на решетку или противень и испечь.

Готовый картофель нарезать ломтиками, выложить по краю тарелки, в центр выложить мясо, украсить красным соусом, посыпать рубленой петрушкой.



Украшение мороженого

- 1 ананас
- Мороженое разных цветов

Нарезать ананас поперек на части шириной 3–4 см. Использовать каждую как «постамент».

Перед подачей на «постамент» из ананаса выложить шарики разноцветного мороженого.

Украсить ломтиками и листьями ананаса.

