



# Сетт из 5 закусок к Новому году

ОТ СОФИ ПОГОСЯН

@ABRICOSOFICO



ДВУХЦВЕТНЫЙ ЛОСОСЬ ГРАВЛАКС

ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА

НЕСЕЛЁДКА ПОД ШУБОЙ

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ

КРЕВЕТКИ В МЕДОВОМ ЧИЛИ СОУСЕ



# Список покупок

НА КОМПАНИЮ ИЗ 4-5 ЧЕЛОВЕК

750 г свеклы  
500 г красного лука  
75 г репчатого лука  
45 г сельдерея  
300 г картошки  
300 г моркови  
70 г зеленого лука  
100 г кинзы  
2 больших зубчика чеснока  
1 перец чили длиной ~5 см  
1 гранат  
1 лайм  
300 г свежего или замороженного шпината  
100 г грецких орехов

500 г свежего филе лосося  
350 г солёного лосося или скумбрии  
холодного копчения  
1 кг свежемороженой тигровой  
креветок (серого цвета)  
300 г куриной печени  
1 багет для подачи

200 г молока  
40 г сливочного масла  
80 г сливочного сыра  
(типа альметте/филадельфии)  
240 г майонеза

2 ст. л. соли  
0.5 ч. л. молотого тимьяна  
0.3 ч. л. молотого черного перца  
0.5 ч. л. молотого мускатного  
ореха  
1 ч. л. дробленого перца чили  
(или свежего)

0.5 ст. л. белого сахара  
75 г коричневого сахара  
2 ст. л. цветочного меда

5 ст. л. растительного масла  
4 ст. л. яблочного уксуса 4-6%  
100 мл белого вина  
75 г коньяка



# Двухцветный лосось Травлакс

ИНТЕРЬЕР

ТЕХНОЛОГИЯ

500 г филе лосося  
1 ст. л. соли  
0.5 ст. л. сахара  
2 крупных сырых свеклы  
50 г коньяка



1. Сырую свеклу натереть на мелкой терке.
2. Сахар и соль объединить в чашке и перемешать.
3. Лосось помыть и промокнуть бумажным полотенцем.
4. По дну емкости, где будете оставлять рыбу на засолку, распределить тонкий слой натертой свеклы: площадью с наш кусок филе, толщиной 2-3 мм.
5. Кладем филе лосося на слой свеклы. Если филе на шкурке, то кладем шкуркой на свеклу.
6. Поливаем лосось коньяком, посыпаем смесью соли и сахара и немного растираем рыбу, чтобы соль распределилась по всему кусочку.
7. Распределяем оставшуюся натертую свеклу по поверхности рыбы тонким слоем со всех сторон.
8. Убираем в холодильник на 24 часа.
9. Через сутки убираем маринад и протираем рыбу влажным полотенцем.
10. Нарезаем тонкими слайсами и подаем к столу!





# Пхали из шпината

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 300 г свежего или замороженного шпината
- 100 г кинзы
- 2 больших зубчика чеснока
- 100 г грецких орехов
- 3 ч. л. яблочного уксуса
- 1 ч. л. специй хмели-сунели
- 1 ч. л. мелко нарубленного свежего перца чили
- 1 ч. л. соли
- 2 ст. л. гранатовых зерен



ТЕХНОЛОГИЯ

1. Шпинат помыть и положить в кастрюлю с кипящей водой. Дождаться повторного закипания воды, снять с огня и откинуть на дуршлаг.
2. Орехи помыть и поместить в чашу блендера вместе с чесноком, перцем чили и уксусом. Пробить до состояния крошки.
3. Кинзу помыть, отрезать грубые стебли, а оставшийся пучок добавить к орехам. Пробить блендером до однородности.
4. Добавить к массе соль, хмели-сунели и шпинат. Пробить блендером до однородности, периодически останавливая и перемешивая содержимое ложкой. При необходимости добавьте соли, специй и перца по вкусу.
5. Убрать в холодильник на час.
6. Подавать пхали можно просто в салатнике, на тарелке в форме шариков или даже разложить в форме елки :) Сверху украсить зернами гранат.





# Неселёдка под шубой

ИНТЕРЕСНЫЕ

350 г солёного лосося или скумбрии холодного копчения  
300 г картошки  
300 г моркови  
300 г свеклы  
70 г зеленого лука  
240 г майонеза



ТЕХНОЛОГИЯ

1. Картошку, морковь и свеклу помыть, обернуть каждый корнеплод в фольгу и поставить в духовку на 1-1.5 ч на 180 градусов до мягкости.
2. Овощи остудить и почистить. Зеленый лук мелко порезать.
3. Рыба: вы можете выбрать между солёным лососем, копченой скумбрией или все же приготовить салат с селёдкой. Мой фаворит - скумбрия! Рыбку очистить от костей и нарезать кубиком 1х1 см.
4. По дну посуды распределить рыбу. Сверху на крупной терке натереть и распределить картофель. Посыпать зеленым луком и смазать 4 ст. л. майонеза (120 г).
5. Далее натираем и распределяем морковь. Смазываем 2 ст. л. майонеза (60 г)
6. На самый верх выкладываем натертую свеклу, которую снова смазываем 2 ст. л. майонеза (60 г).
7. Убираем в холодильник на час для стабилизации. И подаем к столу!





# Паштет из куриной печени с луковым мармеладом

## ЧАСТЬ 1. ЛУКОВЫЙ МАРМЕЛАД.

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г красного лука  
0.5 ч. л. молотого мускатного ореха  
4 ст. л. растительного масла  
0.5 ч. л. соли  
75 г коричневого сахара  
1 ст. л. яблочного уксуса  
100 гр сухого белого вина



ТЕХНОЛОГИЯ

1. Лук тонко нарезать полукольцами.
2. В кастрюльке с толстым дном разогреть растительное масло и положить туда весь лук.
3. На средне-слабом огне тушить лук 15 минут, помешивая. В итоге весь лук должен стать мягким и прозрачным.
4. Добавить к луку соль, мускатный орех и сахар. Тушить, помешивая, еще минут 7.
5. Влить уксус и вино. Тушить до полного выпаривания жидкости. Должна получиться густая луковая масса.
6. Переложить в баночку и остудить в холодильнике.



# Паштет из куриной печени с луковым мармеладом

## ЧАСТЬ 2. ПАШТЕТ.

300 г куриной печени  
200 г молока  
0.5 ч. л. соли  
0.5 ч. л. молотого тимьяна  
0.3 ч. л. молотого черного перца  
75 г репчатого лука  
45 г сельдерея  
1 ст. л. растительного масла  
20 г сливочного масла  
25 г коньяка  
80 г сливочного сыра (типа альметте/филадельфии)  
1 багет для подачи



1. Печень хорошо промыть и удалить ножом все пленочки. Залить её молоком и оставить в холодильнике на 30 мин. После снова промыть.
2. Лук и сельдерей нарезать как можно тоньше и слегка обжарить на растительном масле.
3. Добавить к овощам сливочное масло, печень, тимьян, черный перец и соль. На сильном огне обжаривать печень 3 мин. Затем снизить огонь до среднего и тушить под крышкой еще 5 мин.
4. Снять крышку, влить коньяк и поджечь содержимое сковороды спичкой. НЕ НАКЛОНЯТЬСЯ над сковородой! Вспыхнет огонь, нужно подождать, пока он прогорит, а затем выключить плиту. Этот пункт необязательный, но фламбирование придаст печени особенный аромат и при этом не оставит спирты в составе.
5. Печень остудить, загрузить в блендер вместе с творожным сыром и пробить до гладкости. Убрать в холодильник на час.
6. На поджаренный ломтик багета намазать паштет, сверху нанести ложечку лукового мармелада. Можно посыпать гранатовыми зернами - они сбалансируют сладость, добавив кислинку.





# Креветки в медовом чили соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 кг свежемороженных тигровых креветок (серого цвета)
- 20 г сливочного масла
- 2 ст. л. цветочного меда или сиропа агавы
- 2 ст. л. яблочного уксуса
- 1 ч. л. дробленого сушеного перца чили или 0.5 ч. л. свежего
- 1 лайм



ТЕХНОЛОГИЯ

1. Креветки разморозить и очистить от панциря. Сделать неглубокий надрез по животику, удалить черную полосу, промыть, обсушить.
2. Смешать мед, уксус и чили. Если используете свежий перец, то нарежьте его как можно мельче.
3. Сковороду хорошо разогреть, растопить в ней сливочное масло и обжарить креветки по 1 мин с каждой стороны.
4. Вылить в сковородку соус и обжарить в нем креветки в течение еще 1-2 мин.
5. Насадить готовые креветки по 2-3 штучки на шпажки. Подавать с дольками лайма!







Вы восхитительны!

Приятного аппетита  
и с наступающим Новым Годом!

