**Люля-кебаб в овощах -** Если вы собираетесь на природу, на шашлыки, попробуйте приготовить и это блюдо. Оно разнообразит ваш пикник. Все, кто хоть раз попробовал это блюдо, хотят знать, как готовить люля-кебаб. Лучше всего на этот вопрос ответит Люля-кебаб рецепт с фото. По сути, люля-кебаб – это продолговатые котлетки, запеченные на шампуре.

Куриное ассорти и куриное филе на шпажках - [Шашлычки из куриного филе](https://4allwomen.ru/kulinarija/vtorye-blyuda/shashlyk/shashlyk-iz-kuricy-v-duxovke-20-luchshix-receptov/) на шпажках в духовке готовятся элементарно из минимального количества продуктов. Такая аппетитная и сочная курица на бамбуковых шпажках станет изюминкой любого застолья. Белое мясо, приготовленное с овощами, насытится их ароматами и станет намного сочнее.

**Мини** - пицца на **баклажанах** **с** **моцареллой**. Ароматные, запечённые кружки **баклажанов** **с** помидорами и **моцареллой** вызывают ассоциацию с традиционной итальянской пиццей. **Баклажаны** слегка замаринованы в соусе из нерафинированного оливкового масла, чеснока, сушёного базилика и соли.

Рулетики из кабачков и баклажанов - Рулетики из кабачков или баклажанов с разными начинками бывают овощными, мясными, сырными. Это одна из лучших закусок на праздничный стол.  
Душу отведут и вегетарианцы, и мясоеды. Вот лишь неполный список: куриное филе, мясной фарш, малосольная рыба, помидоры, морковь, лук, сладкий перец, огурцы, сельдерей, свекла, сыр, творог, майонез и чеснок.

**Запеченный судак в кляре с овощами** - блюдо нежное и диетическое. Для повседневного меню подойдет судак запеченный в фольге с помидорами, судак запеченный в духовке с картофелем или пряный судак запеченный в духовке. Рецепт с фото судак запеченный в духовке в фольге целиком - это уже вариант для праздника.

Семга на шпажках - Красная рыба не нуждается в рекламе. Всем и так известно, что это один из самых вкусных, питательных и полезных для здоровья продуктов. Рыбку можно просто пожарить, но лучше сделать из нее оригинальное блюдо — шашлычки из семги на шпажках в духовке.

Разносолы - Совокупность пищевых продуктов, заготовляемых впрок различными способами: соленья (консервированные в растворе соли овощи, грибы и т.п.), маринады (плоды, овощи, грибы и т.п. в соусе, приготовленном из уксуса, сахара, пряностей, масла), употребляемых обычно в качестве закуски, а также еда, состоящая из разнообразных блюд, кушаний, закусок, отличающихся утонченностью и изысканностью вкуса.

Судак с овощной начинкой. Судак – рыба, которая невероятно полезна, насыщена витаминами, минералами, а главное в ней мало косточек. Такая рыбка относится к диетическим продуктам, поскольку в ней всего лишь 84 Ккал на 100 грамм.

**Утиное филе в апельсиновом маринаде - Это сочетание одно из самых удачных — оно используется во многих ресторанных меню. С помощью этого блюда можно побаловать своих близких красивым блюдом и удивить гостей своими кулинарными способностями.**

### **Цыпленок корнишон. Цыплята-корнишоны – самая полезная птица!**

Ассорти сырное – универсальная закуска на все случаи жизни, которая украсит любой праздничный стол и дополнит скромную встречу с друзьями за бокалом вина.

Рулет из цыпленка с чесноком с курагой - Это интересное блюдо, которое может быть подано к столу как в качестве основного горячего с гарниром, так и закуской, например. Сочетание курицы, сладких и острых ноток — это фантастика!

Нарезка из свежих овощей. 1. Chopping - нарубка, **нарезка** продукта крупными кусками примерно одинакового размера. Обычно так обрабатывают **овощи**, которые затем будут измельчены в пюре и мясо, которое будет пропущено через мясорубку. 2. Mincing - измельчение, **нарезка** продукта очень мелкими кусочками. Обычно так работают с зеленью, луком.

У рукколы очень своеобразный вкус с легкой горечью. Этот ее вкус очень хорошо оттеняет вкус других овощей в салатах. Если у вас есть козий сыр, не меняйте его на другой.

Нежная перепелка - Перепелиное мясо готовили на Руси с древних времен. Жареные перепелки – блюдо, без которого не обходилось ни одно русское застолье. Не зря приготовленные перепела всегда были на царском столе.

Сохранилось бессметное количество рецептов приготовления перепелиного мяса, записанных в старинных книгах по кулинарии: знаменитые перепела по-царски, перепела с вишней, тушки перепелов, обжаренные на решетке, перепела, фаршированные сухарями. Продолжать можно до бесконечности.

Рыбная нарезка (рыбное ассорти, рыбная тарелка), как мясная, овощная нарезка или красивая нарезка фруктов, занимает важное место на праздничном столе. В большинстве ресторанов рыбная тарелка – это обязательная закуска. Красивая нарезка рыбы, как мясная нарезка (мясная тарелка), готовится очень просто, и никаких ограничений в использовании основных и украшающих ингредиентов нет – все делается по фантазии кулинара и по наличию продуктов.

Сырные шарики прекрасно подойдут к банкетному, фуршетному или любому другому праздничному столу. Это широкий простор для фантазии, кулинарных экспериментов и импровизации, ведь рецептов приготовления этой незатейливой закуски очень много, а главное, она всегда разлетается с тарелки на ура.

Конское ассорти - Спросите у любого казаха, долго находящегося за рубежом, по чему он больше всего скучает? Большинство, конечно, скажет – по родным и близким, но немалая часть отметит и свою национальную кухню. Таких, как у нас, деликатесов реально нет нигде! Жал, жая, карта – от одних только названий у жителя Казахстана разыгрывается нешуточный аппетит. Очень вкусно, натурально, можно попробовать несколько видов мясных кушаний.

**Салат** Капрезе – простое, но в то же время элегантное и вкусное блюдо. Это мировой символ средиземноморской кухни. В нём словно воплотился маленький кусочек рая, который можно увидеть на **острове** **Капри** (**Capri**). Помидоры, моцарелла и базилик – всего лишь три простых компонента, покоривших мир своей гармонией.

Green салат по французски - Салат из листьев зеленого салата. Особенный вкус ему дает приготовленная остренькая заправка.

**Классический нежный салат с говяжьим языком**  — это нежный мясной салат, который не только придаст изюминку любому столу, но и удовлетворит настоящих гурманов.

Семга со шпинатом и роллами - в этой оригинальной холодной закуске превосходно сочетается нежный шпинатный бисквит необычного зеленого цвета, ароматная намазка из сливочного сыра с цитрусовыми нотками и пикантная соленая красная рыба.

Салат от шефа - тот красивый и нарядный салат съедается в числе первых. Хрустящие листья салата, мясная нарезка и сыра еще вкусная и нежная заправка… ну, кто устоит перед такой вкуснятиной? Особую пикантность салату придает обжаренный до хруста бекон, его стараются расхватать в первую очередь. Приготовить такой салат несложно, на праздничном столе он смотрится очень даже богато. А еще такой салат прекрасно подходит для перекуса.

Салат итальянский с вялеными помидорами - вкус вяленых помидоров, более насыщенный по сравнению со свежими плодами. Приготовить салат с вялеными помидорами можно с разными добавками, но в основном используются простые рецепты, чтобы за многообразием ингредиентов не «потерять» вкус томатов. Приведем несколько проверенных рецептов вкусных салатов

Салат с кониной и вялеными томатами - Простой в приготовлении и легкий салат Элегант можно подать не только к обеду, но и к праздничному столу.

Салат престиж с куриным утиным филе - Удивительно нежный и лёгкий вкус салата покорит вас. Им можно порадовать не только гостей, но и себя любимых. Сочный, хрустящий, красивый, ароматный, с вкусной заправкой, это всё он - салат "Престиж".

**Салат цезарь** в нашу жизнь вошёл недавно, но за короткое время успел завоевать наши сердца и желудки. Салат "Цезарь" можно попробовать чуть ли не в каждом ресторане.

Микс салата с угрем - Настоящим деликатесом для гурмана являются блюда из угря, правильное приготовление которых способствует получению в итоге изысканного и роскошного кушанья. В особенности огромным количеством рецептов может похвастаться кухня Японии и Европы. Стоит только упомянуть о японском салате, в состав которого вошел угорь и европейском салате из морепродуктов.

Руккола с креветками и моцареллой - Вообще итальянские салаты красиво выглядят. Чаще всего для заправки итальянских салатов используется оливковое масло и бальзамический уксус.

Салат азиатский с телятиной - Для любителей корейской кухни этот салатик должен прийтись по вкусу. Остренький, свежий, сытный и очень ароматный. Также им можно заменить и основное блюдо на ужин.

Салат теплый из вырезки конины с айсбергом - вырезка конины, огурцы, перцы бол, руккола, с фунчозой, с пикантным соусом, айсберг

Салат теплый с кониной и шпинатом - конина, шпинат, перцы бол, черри, руккола,с фунчозой, с пикантным соусом

Стейк салат в европейском стиле - Хороший стейк обладает концентрированным мясным вкусом и глубоким ароматом. Потому он прекрасно обходится без всяких сложных гарниров и дерзких сочетаний. Если уж так хочется обязательно чем-нибудь дополнить мраморное мясо, то выбор стоит ограничить деликатным соусом или овощами. Причем можно подобрать гармонирующую между собой зелень и подать стейк ни как второе, а в составе салата. Овощной микс станет идеальным дополнением к любому отрубу, поможет быстрее переварить белковые волокна, а самое главное — подчеркнет естественный вкус и аромат любимого стейка.

Куриное филе с овощным жульеном - Нежное сочетание филе ножек и грибов.

[**Голень куриная**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/6906/)(у меня в упаковке было 7 ) — 7 шт

* [**Грибы**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/3076/)(свежие шампиньоны) — 300 г
* [**Сыр твердый**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2273/)— 100 г
* [**Сливки**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1649/)— 200 г
* [**Мука пшеничная**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/2339/)/ [**Мука**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1156/)
* [**Соевый соус**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1671/)
* [**Лук репчатый**](https://www.povarenok.ru/recipes/ingredient/1011/)— 1 шт

Колбаски по домашнему с куриным фаршем. Колбаски из куриного фарша – основные принципы приготовления. Если вы любите мясные деликатесы, однако предпочитаете не только вкусную, но и полезную еду, тогда вам просто необходим этот рецепт приготовления колбасок из куриного фарша.

Судак с овощным жулье - Жюльен, как правило, готовят из курицы, грибов, реже из морепродуктов. Но, уверяю вас, что из судака получается замечательное, вкусное блюдо, достойное любого праздничного стола. Тем более, что в этом рецепте у меня рыба с шампиньонами, сметаной и сыром. Готовится жюльен просто и быстро.

**Мясной микс** - это очень сложная закуска, которая готовится довольно долго и не просто. Но, поверьте, результат и потраченные силы стоят того. Принято считать, что на праздничном столе должны присутствовать блюда поистине уникальные и оригинальные. Ведь и меню играет важную роль в восприятии и ощущении праздника.

Ростбиф под соусом демиглас - Классика высокой кухни в упрощенном домашнем ее варианте. Сие великолепие можно подать как на каждый день так и на праздничный стол. Оно однозначно не оставит никого равнодушным.

Утка по европейский - Подготовленную утку натереть солью, перцем и тимьяном. Сердце, печень и желудок мелко нашинковать. Булочку замочить и хорошо отжать. Яблоко очистить, натереть, смешать с изюмом, яйцом, петрушкой, потрошками и булочкой. Наполнить утку и зашить отверстие. Выложить утку в жаровню, добавить 2 стакана воды, готовить в заранее разогретой до 220 градусов Цельсия духовке в течение 90 минут, время от времени поливая соком. Готовый сок вылить в сотейник, добавить сливки, довести до кипения, приправить солью и перцем.

Бараний окорок. Бараний окорок можно приготовить самыми разнообразными способами. Самый удачный — это запекать мясо целиком. Тогда оно получится максимально сочным. А если к нему добавить маринад, то будет лучше.

Дымляма - овощное рагу по-узбекски - обычно готовится на открытом огне и обязательно в большом казане. Для приготовления димлямы лучше всего брать баранину, хотя и говядина сюда так же хорошо подойдет. Хорошо такое блюдо готовить в казане.

Сырне — казахское национальное блюдо. Особенности его приготовления кроются в давних традициях. Когда резали барашка, мясо долго хранить было негде, готовили все сразу в большом казане

**Судак** з**апеченный целиком**- блюдо нежное и диетическое. Для повседневного меню подойдет судак запеченный в фольге с помидорами, судак запеченный в духовке с картофелем или пряный судак запеченный в духовке. Рецепт с фото судак запеченный в духовке в фольге целиком - это уже вариант для праздника.

Семга всегда считалась королевской рыбой. Поэтому и блюдо так называется. Правильно подобрать к блюду соус – это уже половина успеха. В рецепте нашего соуса все компоненты только усиливают вкус семги.

Пе́сто — соус итальянской кухни на основе базилика, семян пинии, сыра и оливкового масла. Его добавляют к различным блюдам, в том числе к макаронным изделиям, пицце, супу-пюре из авокадо или томатов, и намазывают на хлеб.

Соус премиум - этот соус, без преувеличения, является основой вкуса всех блюд восточной и азиатской кухни. Классический соевый соус в меру соленый и в меру густой.

Соус цезарь - в глубокой емкости смешиваем майонез, лимонный сок, перец и вустерский соус. Добавляем давленный чеснок. Тщательно перемешиваем, желательно блендером или миксером. Быстрый соус Цезарь готов.

Соус «white balsamic» - Белый бальзамик получают из белых сухих вин, он считается более легким по вкусу, чем красный.

Соус green - Зеленый соус (Green sauce) – классический соус из зелени, который является базовым при приготовлении других известных соусов. Классика мировой кулинарии, знать которую должен каждый неравнодушный.