



**Горячие закуски
к новому году**

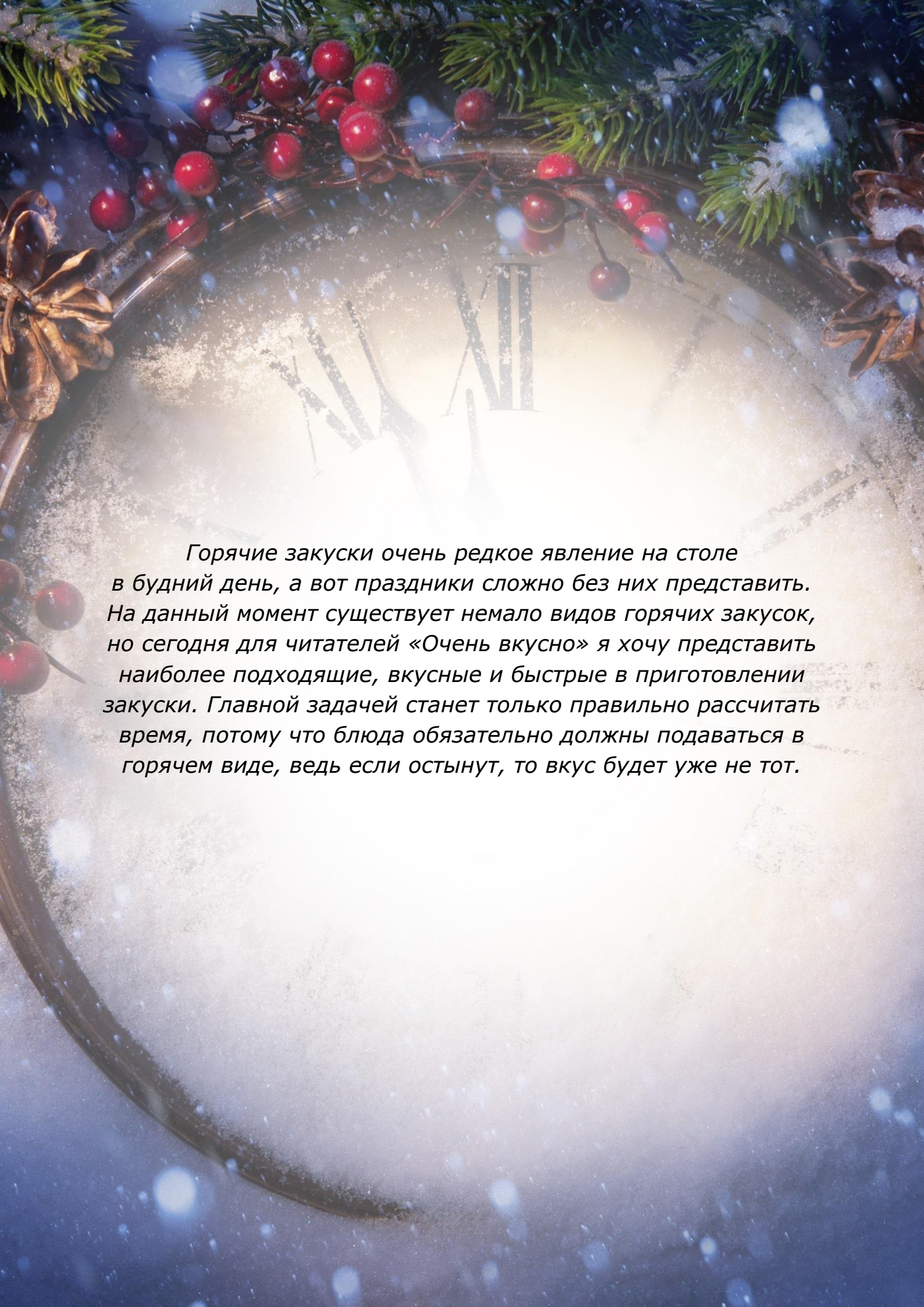
**15 Хитов
застолья!**

www.ochenvkusno.com



Оглавление

1. Горячая закуска куриное филе с баклажаном	4
2. Ватрушки из мяса	5
3. Жюльен Французский.....	6
4. Шампиньоны в сметанном соусе.....	7
5. Колбасные шарики	8
6. Творожные лепешки	9
7. Окунь со шпинатом и сливочным сыром.....	10
8. Закуска Помидоры с креветками	11
9. Закуска из брынзы.....	12
10. Закуска Горячие шашлычки	13
11. Закуска Экзотический Новый Год	14
12. Жюльен в булочке	15
13. Расстегаи с картофельно-мясной начинкой	16
14. Эклеры с начинкой из креветок	17
15. Курица на морковной подушке.....	18



Горячие закуски очень редкое явление на столе в будний день, а вот праздники сложно без них представить. На данный момент существует немало видов горячих закусок, но сегодня для читателей «Очень вкусно» я хочу представить наиболее подходящие, вкусные и быстрые в приготовлении закуски. Главной задачей станет только правильно рассчитать время, потому что блюда обязательно должны подаваться в горячем виде, ведь если остынут, то вкус будет уже не тот.

1. Горячая закуска куриное филе с баклажаном



Закуска должна пробуждать аппетит, с чем идеально справляется блюдо под название куриное филе с баклажаном. В меру острое блюдо, которое отличается идеальным сочетанием ингредиентов.

Ингредиенты:

- баклажаны — 4 штуки;
- куриное филе — 480 грамм;
- лук — 2 штуки;
- российский сыр — 180 грамм;
- масло сливочное — 100 грамм;
- сметана — 1 стакан;
- соль, специи — по 0,5 чайной ложки.

Пошаговый рецепт

1. Баклажаны порезать кубиками и посолить, оставить на 40 минут. Промыть и выложить на салфетку, чтобы обсушить.
2. На сливочном масле пожарить измельченный лук и баклажаны, в конце добавить зелень.
3. Куриное филе порезать и также пожарить до золотистой корочки.
4. Емкость для запекания помазать маслом и выложить баклажаны, посыпать сыром и полить сметанной, затем мясо и также посыпать сыром и полить сметаной.
5. Запекать при 190 градусов до золотистого цвета.
6. Подавать порезанную на кусочки.

Куриное филе с баклажаном — это прекрасное дополнение торжественного стола, поможет украсить ваш банкет и удивить гостей!

2. Ватрушки из мяса



Котлеты уже приелись, потому что присутствуют на любом празднике, но в этом году предлагаю заменить эту старую закуску на абсолютно новое блюдо — ватрушки из мяса.

Ингредиенты:

- свино-куриный фарш — 750 грамм;
- яйца — 3 штуки;
- творог — 180 грамм;
- сливочное масло — 35 грамм;
- зелень, соль, специи — по вкусу.

Пошаговый рецепт

1. В свино-куриный фарш вбить 2 яйца, добавить соль, специи и перемешать.
2. Творог блендером перетереть с яйцом и солью.
3. Из фарша делаем шарики, такие как котлеты, и выкладываем на противень смазанный маслом. В каждой котлетке сделать углубление и положить туда начинку из творога.
4. Выпекать при 180 градусов около 25-35 минут.
5. Подать в горячем виде с зеленью.

Ватрушки из мяса получаются сочными и нежными. Приготовьте и убедитесь, что лучшей закуски не существует.

3. Жюльен Французский



Известное блюдо во всем мире будет очень кстати на новогоднем столе. Сытная и ароматная закуска не оставит равнодушных.

Ингредиенты:

- копченый куриный окорочок — 3 штуки;
- яйцо — 2 штуки;
- сметана 25 % — 350 грамм;
- сливочное масло — 45 грамм;
- мука — 2 чайных ложки;
- соль — по вкусу;
- твердый сыр — 120 грамм;
- шампиньоны — 580 грамм.

Пошаговый рецепт

1. Куриное мясо поджарить до золотистого цвета.
2. Грибы нарезать слайсами и обжарить с луком.
3. Выложить в форму мясо, сверху грибы с луком.
4. Муку пожарить с маслом на сковороде, влить сметану и взбитые яйца, перемешать.
5. Соусом залить мясо с грибами.
6. Сыр натереть и посыпать сверху.
7. Выпекать до золотистой корочки в духовке при 180 градусов.

Жюльен подается в отдельных горшочках или в общем блюде. Простое, но в то же время изысканное блюдо под сырной корочкой поразит всех!

4. Шампиньоны в сметанном соусе



Предлагаю вам простой рецепт шампиньонов в сметане, но с изюминкой, которая прекрасно оттенит вкус блюда и подарит новые ощущения.

Ингредиенты:

- грибы шампиньоны — 580 грамм;
- белое вино — 70 грамм;
- сметана — 3 столовые ложки;
- российский сыр — 130 грамм;
- сливочное масло — 20 грамм;
- чеснок — 3 зубчика;
- соль, специи — по вкусу.

Пошаговый рецепт

1. Грибы нарезать слайсами и пожарить на масле 7 минут. Потом влейте вино в грибы и протушите около 15 минут на медленном огне.
2. Измельчите чеснок и бросьте к грибам. Грибы перелаживаем в форму, заливаем сметаной и засыпаем сыром.
3. Выпекать при температуре 180 градусов до румяной корочки.

Найдите на новогоднем столе место для шампиньонов в сметанном соусе, и вы не пожалеете. Готовить так просто, что справится даже ребенок.

5. Колбасные шарики



Простая и быстрая закуска, которую вы можете начать готовить за двадцать минут до нового года и ничего не пропустите. Все настолько просто, что вы удивитесь.

Ингредиенты:

- колбаса варенка — 700 грамм;
- картошка — 3 штуки;
- яйцо — 1 штука;
- сметана — 3 столовые ложки;
- подсолнечное масло — 20 миллилитров;
- соль, специи — по вкусу.

Пошаговый рецепт

1. Колбасу натереть на терке, также поступить и с картошкой, вбить яйцо, добавить сметану, соль, специи и перемешать.
2. Формируем шарики, жарим на сковороде до золотистого цвета, перекладываем на противень и запекаем 15 минут при температуре 150 градусов. По желанию можно посыпать тертым сыром и запечь еще несколько минут до золотистой корочки.

Закуска Колбасные шарики заменит вам множество блюд, потому что вкус настолько потрясающий, что никто не сможет устоять.

6. Творожные лепешки



Творожные лепешки — идеальная закуска для праздника нового года. Легкие, нежные, сочные и необычные удовлетворят вкус любого человека.

Ингредиенты:

- мука — 400 грамм;
- творог 15 % — 400 грамм;
- подсолнечное масло — 35 миллилитров;
- соль — по вкусу.

Для начинки:

- фарш свиной — 200 грамм;
- сыр фета — 250 грамм;
- помидор — 2 штуки;
- болгарский перец — 1 штука;
- лук — 1 штука;
- зелень — 15 грамм;
- подсолнечное масло — 30 грамм;
- соль, специи — по вкусу.

Пошаговый рецепт

1. В творог добавить муку и подсолнечное масло с солью, замешиваем тесто.
2. Поделить на 8 кружочков и раскатать их в лепешки. Отставить на полчаса.
3. Готовим начинку. Зелень и сыр порезать.
4. Репчатый лук измельчить и обжарить, добавить к нему фарш и пожарить, разминая вилкой.
5. Перец и помидоры нарезать кубиком.
6. На половину лепешек положить сыр фета с зеленью, а на другую половину фарш, помидоры и перец.
7. Запечь при 190 градусах 25-30 минут.

Готовьте творожные лепешки и удивляйте всех гостей нежным и интересным блюдом.

7. Окунь со шпинатом и сливочным сыром



Горячая рыба на столе — это непревзойденный аромат в доме и довольные гости. Окунь со шпинатом и сливочным сыром — это нежнейшее блюдо, которое тает во рту.

Ингредиенты:

- филе окуня — 350 грамм;
- сливочный сыр — 200 грамм;
- яйца перепелок — 6 штук;
- шпинат — 60 грамм;
- подсолнечное масло — 3 столовые ложки;
- зелень, соль, специи — по вкусу.

Пошаговый рецепт

1. Филе порезать кусочками, посолить, поперчить и поджарить до готовности.
2. Шпинат ошпарить кипятком, порезать, добавить сыр и помешать.
3. Каждую порцию подавать на отдельной тарелке.
4. Положить пару кусочков рыбки, положить шпинат с сыром и украсить половинкой перепелиного яичка.

Нежное сливочное мясо рыбки не оставит равнодушных.

8. Закуска Помидоры с креветками



Закуска Помидоры с креветками — несложная, аппетитная и вкусная. Идеально подходит к новогоднему столу.

Ингредиенты:

- помидоры — 8 штук;
- креветки — 500 грамм;
- вареный рис — 0,5 стакана;
- сыр российский — 150 грамм;
- яйца — 1 штука;
- масло сливочное — 75 грамм;
- сухари для панировки — 50 грамм;
- соль, перец — по вкусу.

Пошаговый рецепт

1. Креветки отварить в подсоленной воде. Почистить. 8 штук отложите в сторону для декора, остальные измельчите.
2. С помидоров посрезать шляпы и вырезать мякоть. Рис смешать с креветками, яйцом и сухарями, добавить 70 грамм тертого сыра, перемешать и начинить помидоры.
3. Выложить помидорчики на противень, засыпать остальным сыром. На каждый помидор сверху положить креветку.
4. Выпекать в духовке при 190 градусах 15 минут. Украсить зеленью.

Помидоры с креветками удачно дополняют торжество, ведь эта закуска легкая и оригинальная. Креветки по желанию можно заменить другими морепродуктами, но как по мне — это самое удачное сочетание с креветками.

9. Закуска из брынзы



Простая, несложная и вкусная закуска из брынзы достойна вашего внимания. Предлагаю вам попробовать новый, нестандартный рецепт, который покорит вкусом даже самых больших гурманов.

Ингредиенты:

- брынза — 600 грамм;
- яйца — 3 штуки;
- мука — 2,5 столовые ложки;
- подсолнечное масло — 25 грамм;
- соль, специи — по вкусу.

Пошаговый рецепт

1. Яйца венчиком взбить, добавить в смесь соль и перец. Засыпаем муку, должно выйти жидковатое тесто.
2. Брынзу нарезаем квадратиком.
3. Каждый квадратик окунаем в тесто и жарим на сковороде до золотого цвета. Положить на салфетки, чтоб впитался лишний жир.
4. Подавать в горячем виде, посыпать зеленью.

Никому не нужно рассказывать, каким прекрасным вкусом обладает брынза, но жаренная в кляре брынза — это поистине королевское блюдо.

10. Закуска Горячие шашлычки



Мясо на столе должно быть в любом случае, но не обязательно в виде основного блюда, можно его подать как аппетитную горячую закуску Горячие шашлычки.

Ингредиенты:

- куриная грудка — 680 грамм;
- твердый сыр — 45 грамм;
- адыгейский сыр — 120 грамм;
- кефир — 250 грамм;
- курага — 7 штук;
- уксус — 10 грамм;
- соль, перец — по вкусу.

Пошаговый рецепт

1. Кефир перемешать с уксусом, добавить соль, перец и положить в эту смесь нарезанную на кубики куриную грудку. Мариновать пару часов.
2. Выложить мясо на противень, на каждый кусок положить курагу, полить маринадом от курицы и посыпать сыром.
3. Запекать в духовом шкафу при 190 градусов 45 минут.
4. Надеть мясо на шпажки, между ними курагу и кусочки адыгейского сыра.
5. Украсить зеленью.

Приготовьте Горячие шашлычки и гости будут рады этому блюду больше чем остальным, потому что настолько нежный вкус, что невозможно оторваться.

11. Закуска Экзотический Новый Год



Необычного вкуса добавит закуска Экзотический Новый Год, которая надолго оставит пикантное послевкусие.

Ингредиенты:

- ананас — 1 штука;
- фарш свино-куриный — 300 грамм;
- сыр российский — 180 грамм;
- соль, перец, зелень — по вкусу.

Пошаговый рецепт

1. Ананас почистить от шкуры и порезать кольцами.
2. Фарш посолить, поперчить, пожарить, и положить на куски ананаса.
3. Сыр натереть.
4. Ананасы с фаршем положить на противень и засыпать сыром.
5. Запечь в духовке при 190 градусов 25 минут.
6. Украсить зеленью.

Горячая закуска Экзотический Новый Год — это ноу-хау на новогоднем столе. Вы еще такого не пробовали, поэтому приступайте к готовке, потому что будет очень вкусно.

12. Жюльен в булочке



Жюльен в булочке необычный тем, что тарелку, в которой он будет готовиться, нужно есть, в этом есть главный плюс, посуду не нужно будет мыть.

Ингредиенты:

- круглые булочки — 5 штук;
- куриное мясо — 500 грамм;
- репчатый лук — 1 штука;
- шарики моцареллы — 200 грамм;
- сливки — 180 грамм;
- мука — 1 столовая ложка;
- подсолнечное масло — 30 миллилитров;
- соль, специи — по вкусу.

Пошаговый рецепт

1. Срезать шапки булочек и достать середину.
2. Мясо измельчить и обжарить, добавить также измельченный лучок и поджарить.
3. Влить сливки и закипятить смесь, добавить специи, посолить и перемешивая всыпать муку.
4. Начинку положить в булочки.
5. Моцареллу порезать и разложить на начинку.
6. Запечь жюльен на противне в духовке нагретой до 180 градусов 15 минут.

Если приготовите Жюльен в булочке, то внимание и похвала вам гарантированы. Очень вкусная и оригинальная закуска с куриным мясом и сливочным вкусом приведет гостей в восторг.

13. Расстегаи с картофельно-мясной начинкой



Расстегаи с картофельно-мясной начинкой понравятся всем за хрустящее тесто и восхитительную начинку.

Ингредиенты:

- тесто слоеное — 500 грамм;
- картошка — 700 грамм;
- фарш мясной — 450 грамм;
- яйца — 1 штука;
- сыр — 100 грамм;
- репчатый лук — 1 штука;
- огурцы маринованные — 4 штуки;
- соль, перец — по вкусу.

Пошаговый рецепт

1. Из картошки сделать пюре.
2. Мясо и лук измельчить.
3. Пожарить мясной фарш, добавить к нему лук, соль и перец, потушить минут десять.
4. Огурцы измельчить.
5. Тесто поделить на части. На каждую положить пюре, мясо, и огурцы, залепить, но посредине оставить отверстие.
6. Запечь при температуре 180 градусов 30-35 минут.

Закуска Расстегаи с картофельно-мясной начинкой имеет очень презентабельный вид, и непревзойденный вкус. Удивите приятно ваших гостей вкусной выпечкой.

14. Эклеры с начинкой из креветок



Эклеры — прекрасная закуска, которая на столе не задержится, потому что выглядит аппетитно и имеет потрясающий вкус!

Ингредиенты:

- мука — 180 грамм;
- яйца — 4 штуки;
- вода — 180 мл;
- сливочное масло — 130 грамм;
- кунжут — 15 грамм;
- соль.

Для начинки:

- креветки мелкие — 350 грамм;
- творог — 150 грамм;
- сливки 33 % — 50 миллилитров;
- укроп — 15 грамм;
- соль, перец.

Пошаговый рецепт

1. Воду посолить, добавить 120 грамм масла и закипятить.
2. Прикрутить огонь, засыпать муку и перемешивать пока не начнет отлипать от стенок.
3. Выключить огонь и вбивать по одному яйца, перемешивая.
4. Сливочным маслом смазать противень и выложить чайной ложкой кружочки из теста, или кондитерским шприцом, обсыпать кунжутом.
5. Испечь в духовке при температуре 200 градусов, 20 минут.
6. Каждый готовый эклер надрезать.
7. Креветки отварить, почистить, порезать.
8. Добавить творог, посолить, бросить сюда же измельченный укроп. Перемешать.
9. Каждый эклер начинить начинкой и подавать к столу.

Эклеры с начинкой из креветок несложная задача, но положительных эмоции добавит не на один день. Всего за 40 минут вы сможете приготовить обалденную закуску.

15. Курица на морковной подушке



Курица на морковной подушке — закуска, которая идеально подойдет для новогоднего банкета. Нежная, пикантная и праздничная закуска порадует ваших гостей.

Ингредиенты:

- куриное мясо (филе) — 350 грамм;
- болгарский перец (зеленый и желтый) — 2 штуки;
- морковь — 3 штуки;
- соевый соус — 15 миллилитров;
- уксус 9 % — 1 столовая ложка;
- подсолнечное масло — 30 миллилитров;
- соль, перец — по вкусу.

Пошаговый рецепт

1. Морковь натереть, добавить соль, перец, подсолнечное масло и немного уксуса.
2. Перемешать.
3. Филе нарезать и обжарить, добавить соевый соус и протушить.
4. Перец измельчить и пожарить в соусе, в котором готовилось мясо.
5. Морковь обжарить отдельно, выложить на большую тарелку, сверху на нее куриное филе и перец.
6. Украсить зеленью.

Закуска, которая не требует никаких хлопот, — это Курица на морковной подушке. Готовьте вкусно и с удовольствием.