**Голубцы из осетрины к Пасхе.**

***Для одной порции: 120 г обработанной осетрины, 20 г репчатого лука, 1/2помидора, 30 г шампиньонов, 1 большой лист «Китайской» капусты, масло растительное 20 г, 50 г сметаны, соль и перец по вкусу.***

Сначала приготовим начинку для голубца. Для этого лук и грибы нужно нарезать мелким кубиком и обжарить на растительном масле. Помидор надрезают крест-накрест, на 1-2 минуты опускают в кипяток, очищают от кожицы и семечек. Затем нарезают кубиком, добавляют в грибы с луком, соль и перец черный молотый и тушат на медленном огне 15-20 минут.

Капустный лист зашпаривается. Два кусочка осетрины хорошо отбиваются. На подготовленный капустный лист укладывается кусок осетрины, сверху - слой фарша, затем еще один кусочек рыбы. Заворачивается конвертиком.

Голубец обжаривается с двух сторон до образования румяной корочки, заливается сметаной, досаливается по вкусу и тушится до готовности (примерно 15 минут).

Готовый голубец выкладывается на тарелку, поливается сметанным соусом, украшается веточкой зелени. К этому блюду подойдут любые овощи по Вашему выбору.

**Греческий пасхальный пирог.**

***Дрожжи 60 г, молоко 120 г, сахар 100 г, мука 1 кг, щепотка соли, натертая цедра 1 апельсина, стакан теплой воды, 200 г кунжутного семени, 5 сваренных вкрутую и окрашенных ярко-красной краской яиц, желток 1 яйца, масло растительное и кунжутное семя для противня.***

Развести дрожжи с молоком и сахаром и дать подойти 10 минут. Добавить 125 г муки, размешать, поставить в теплое место и дать подойти до следующего дня. Смешать опару с оставшейся мукой, добавить соль, цедру, воду и месить полчаса. Из двух третей теста сформировать длинный гладкий батон толщиной пять сантиметров. Противень смазать маслом и посыпать семенем кунжута. Уложить тесто на противень. Из остального теста скатать два тонких валика такой же длины, как батон на противне. Обвалять в кунжутном семени валики и уложить их вокруг батона, прижимая, чтобы тесто скрепилось. Яйца наклонно вложить в тесто, смазать батон яичным желтком и посыпать кунжутом. Дать пирогу подойти три часа в теплом месте. Выпекать в духовке около часа при температуре 200 градусов.

**Желе из молока.**

***500 г молока, 5 ст. ложек сахарного песка, 25 г желатина, щепотка ванилина.***

Желатин залить 1/2 стакана холодной воды и дать набухнуть, откинуть на сито, чтобы слилась лишняя влага. Молоко с сахаром вскипятить и добавить ванилин. В горячем молоке растворить набухший желатин, немного охладить и взбить в густую пену. Наполнить массой формы и дать застыть.

Молоко с растворенным желатином нужно процедить, а затем взбивать.

**Желе разноцветное.**

***1 стакан клюквенного сока или красной смородины, 1 стакан тыквенного или мандаринового сока, 25 г желатина (1 пакетик), 1 стакан сахара.***

Половину желатина залить красным соком, другую половину – желтым соком и дать набухнуть. Затем прогреть каждую жидкость отдельно, добавляя по полстакана сахара, до растворения желатина. Наполнить желе формы и дать застыть в холодильнике.

Чтобы желе хорошо вынималось из формы, опустите ее в теплую воду, или слегка смочите форму перед заполнением.

**Лосось, маринованный в апельсиновым сиропе.**

***Для одной порции: 100 г лосося, 100 г апельсина с коркой, 20 г горчицы, 10 г укропа и 5 г соли.***

Лосось замариновать в прокрученных через мясорубку вместе с корками апельсинах и оставить на холоде на 12 часов. Затем очистить от апельсиновой массы, намазать горчицей, рубленым укропом и оставить на холоде еще на 12 часов.

Готовую рыбу нарезать тонкими пластинками и красиво уложить на тарелку. К лососю прекрасно подойдет мягкий сыр «Хови».

Украсить блюдо можно листочками салата, долькой помидора и ломтиком лимона. Обязательно положите также маслину и веточку укропа.

**Пасхальная грудка (ком) по-словацки.**

***1 л молока, 15 яиц, молотый черный и душистый перец, соль.***

К разболтанным в молоке яйцам добавить немного молотого перца и соли. Довести до кипения, и варить, помешивая, пока яйца в молоке не свернутся. Снять с огня, процедить через полотняную салфетку. Связать углы салфетки и оставить в подвешенном состоянии, чтобы стекла жидкость. Готовый остывший сыр нарезать ломтиками и подать с тертым хреном и хлебом.

**Пасхальная корзинка для яиц.**

***Немного сдобного теста, мука, 30 г сливочного масла, 1 яйцо.***

Возьмите немного сдобного теста и втирайте в него муку, чтобы получилось крутое тесто. Металлическую тарелку переверните дном вверх и смажте маслом. Из теста сделайте донышко корзинки и несколько жгутиков (в зависимости от размера корзинки). Сначала закрепите вертикальные жгутики и прижмите их донышком. Затем протяните горизонтальные жгутики (в виде переплетения корзины). Смажте корзину яйцом и сразу выпекайте. Ручку делают из двух половинок, выпеченных на противне. Когда корзина остынет, ручка закрепляется с помощью деревянных палочек.

Готовую корзинку можно украсить тонкими ленточками и **бантиками**. В корзинку положить крашенные яйца.

**Пасхальные яйца из желе.**

***Несколько куриных яиц, готовое желе, взбитые сливки и ягоды для украшения.***

Взять несколько яиц с плотной скорлупой, осторожно сделать отверстие с тупого конца и вылить содержимое (которое можно использовать для приготовления прирогов, куличей и других сладостей). Скорлупку нужно хорошенько промыть кипятком. Приготовить разноцветное желе. Наполнить скорлупки от яиц разноцветным желе и поставить в холодильник. Когда масса застынет, разноцветные яички нужно очистить от скорлупы, выложить на тарелку или в креманку, украсить взбитыми сливками и ягодками.

Желе можно приготовить различными способами (см. наши рецепты [«Желе разноцветное»](http://pasxa.eparhia.ru/about/pasxafood/pas_kushanja/#zhel_color) и [«Желе из молока»](http://pasxa.eparhia.ru/about/pasxafood/pas_kushanja/#zhel_milk))