9 РЕЦЕПТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПРАЗДНИКА....  
  
Шикарное оформление!! Перед такой красотой мало кто устоит!!!   
Обязательно сохраняйте себе на стену чтобы не потерять такое сокровище!)   
  
1.Бутерброды "Божьи коровки"   
2. Зразы детям «Весёлые ёжики»   
3 .Салат "Колобок"   
4. Салат «Ежик»   
5.Салат "Мышка"   
6.Салат «Золотая рыбка»   
7.Салат   
8.Салат "Грибочек"   
9.Желейный торт "Апельсины в йогурте"   
  
\_\_1.Бутерброды "Божьи коровки"  
  
Вам понадобится:   
  
Батон нарезной   
Красная рыба (лосось, форель, горубша, семга)   
Масло сливочное   
Помидоры   
Маслины без косточек   
Петрушка   
  
Приготовление:   
  
1. Отделить красную рыбу от костей и кожицы, нарезать тонкими ломтиками.   
  
2. Взять батон, разрезать каждый нарезанный ломтик батона пополам.   
  
3. Смазать сливочным маслом каждую половинку ломтика.   
  
4. Сверху положить кусочек красной рыбы.   
  
5. Взять помидоры, разрезать их пополам. Каждую половинку надрезать не до конца, так, чтобы получились крылышки божье коровки.   
  
6. Сделать голову у божьей коровки с помощью маслины, разрезанной пополам.   
  
7. Пятнышки для божьей коровки сделать с помощью мелкорубленых кусочков маслин.   
  
8. Положить божьих коровок на красную рыбы и украсить веточкой петрушки!Вкусно и красиво! Особенно удивляет гостей!   
  
\_\_\_2. Зразы детям «Весёлые ёжики»  
Приготовление:   
  
Зразы можно готовить с разными начинками.   
В этом рецепте мы приготовим зразы, начиненные фаршированными яйцами.   
Сварим яйца "вкрутую" и, разрезав их пополам, выберем из них желтки.   
  
Теперь делаем панцирь.   
Бутербродный или любой другой сыр нарежем полосками и сеточкой уложим на котлетку.   
  
Желтки разминаем вилкой, добавляем к ним тертый сыр, тертую вареную морковь, раздавленный чеснок, немного сметаны (или майонеза) и подсаливаем по вкусу.   
Этой смесью наполняем половинки яичных белков.   
  
Попарно соединяем наполненные смесью половинки белков - у нас получились фаршированные яйца.   
  
Готовим обычный мясной котлетный фарш с луком, солью, перцем и размоченным в воде хлебом.   
Фарш хорошенько разминаем до получения пластичной массы. Затем фарш следует немного выбить, скатывая его в шар и с силой бросая об стол (раз 10-15) - котлеты из выбитого фарша более сочные.   
  
Берем кусочек фарша и разминаем его в небольшую лепешку, достаточную, чтобы завернуть в нее яйцо.   
Закатываем яйцо в фарш, придаем зразе немного продолговатую форму и слегка обваливаем в разболтанном яйце.   
  
Немного вытягиваем мордочку будущему "ежику" и вставляем "глазки" и "носик" или из черного перца, или вырезанные из маслинки или из горбушечки черного хлеба.   
"Носик" приподнимаем немного вверх, чтобы ежик не получился сердитый, уткнувшийся носом в землю.   
  
Вставляем в "ежиков" "иголочки" из вермишелек.   
Маленьким детям эти вермишельки уже на тарелочке надо вытащить и положить рядом.   
Детям постарше поджаристые вермишельки очень нравятся, и они хрустят ими, как сухариками.   
  
Ёжики готовы к отправке в духовку.   
  
Готовых "ежиков" выкладываем на гарнир и сразу подаем к столу.   
Зразы получаются красивые на разрезе и очень сочные за счет расплавившейся начинки из сыра и сметаны (майонеза).   
  
Приятного аппетита! ( смотрите пошаговое приготовление блюда)   
  
\_\_\_3 .Салат "Колобок"  
  
Ингредиенты:   
-2 свежих огурца,   
-2 отварные картофелины,   
-луковица,   
-200 г сыра,   
-2 сырые морковки,   
-300 г колбасы вареной или мяса,   
-6 яиц,   
-2-3 зубчика чеснока,   
-майонез.   
  
Готовим:   
Салат выкладывать слоями, перемазывая майонезом.   
1. огурцы нарезать кубиком   
2. картофель натереть на крупной терке   
3. лук мелко резаный   
4. сыр на мелкой терке   
5. морковь натертая на мелкой терке + давленый чеснок + майонез   
6. колбаса кубиком   
7. натертые белки   
8. натертые желтки.   
Приятного аппетита!   
  
\_\_4. Салат «Ежик»  
  
Очень красивый и необычный праздничный салат в виде ежика будет хорошо смотреться на новогоднем столе. Попробуйте приготовить этот салатик.   
  
Ингредиенты:   
  
200 г обжаренных грибов   
200 г отварной куриной грудки   
200 г твердого сыра   
1 лук-порей   
3 яйца   
400 г корейской моркови   
  
Приготовление:   
  
Салат готовиться слоями:   
  
1 слой: грибы и курица, промазать майонезом   
2 слой: обжаренный лук-порей и 3 измельченных яйца, промазать майонезом   
3 слой: натертый не мелкую терку сыр и корейская морковь   
  
Остальное украшение можно сделать из маслин, грибочков и листьев салата и редиски.   
  
\_\_\_5.Салат "Мышка"  
  
Ингредиенты:   
Плавленые сырки-4шт.;   
чеснок-2 зубчика;   
морковь по - корейски;   
майонез.   
  
Для украшения:   
колбаса вареная,   
маслины,   
зелень.   
  
Приготовление:   
1.Сырки натереть на тёрке.   
2.Чеснок пропустить через пресс.   
3.Морковь мелко порезать, всё заправить майонезом.   
4.Украсить в виде мышки   
  
\_\_\_6.Салат «Золотая рыбка»  
  
Ингредиенты:   
  
горбуша в масле (консервы) - 1 банка,   
лук репчатый - 1 шт,   
крекеры соленые - 50-60 г,   
сыр - 100-150 г,   
майонез,   
зелень укропа,   
яйцо - 1 шт (для украшения)   
  
Приготовление:   
  
Лук мелко порезать (можно обдать лук кипятком, чтобы убрать горечь).   
Сыр натереть на крупной терке.   
Рыбу размять вилкой.   
Яйцо отварить вкрутую и отложить для украшения.   
Выкладывать салат золотая рыбка слоями, каждый слой промазывая майонезом.   
1-й слой: лук   
2-й слой: половину нормы крекеров   
3-й слой: сыр   
4-й слой: оставшуюся половину крекеров   
5-й слой: горбуша   
  
Слой горбуши можно не покрывать майонезом, а посыпать его тертым на мелкой терке яйцом и украсить веточками укропа.   
Можно салат украсить на свой вкус.   
  
\_\_7.Желейный торт "Апельсины в йогурте"  
  
Ингредиенты:   
желатин 30г апельсины;   
бананы или консервированные ананасы;   
готовый бисквит йогурт 750 мл   
сок апельсиновый 250 мл.   
для украшения мята и любые ягодки.   
  
Залить желатин апельсиновым соком и оставить его набухать. Апельсины порезать кружочками и снять с них кожуру. Кубиками нарезать бананы и бисквит. Когда желатин набух, поставить его на огонь, пока он полностью не раствориться (но не кипятить).   
Остудить и добавить йогурт.   
Приготовить полукруглую миску и выстелить ее пищевой пленкой, а потом выложить туда приготовленные кружки апельсинов (по стенкам), небольшую часть бананов и бисквита, кружки апельсина, и так несколько слоев, после чего залить все йогуртом и поставить в холодильник. Когда желейный торт застынет, вынуть его из формы и украсьте ягодками и мятой   
  
\_\_\_ 8.САЛАТ "КЛОУН"  
  
Ингредиенты:   
300 г ветчины, 2 маслины, 300 г шампиньонов, 2 вареных яйца, 1 луковица, 1 болгарский перец, 2 вареные моркови, 1 помидор черри, пучок зеленого салата, майонез.   
  
Приготовление:   
Салат выкладываем слоями:   
  
-ветчина, порезанная тонкой соломкой   
-обжаренные с луком грибы   
-яичный желток   
-вареная морковь, натертая на мелкой терке   
  
Каждый слой промазать майонезом.   
  
Яичный белок натереть на мелкой терке и выложить по центру. Из маслин сделать глаза, нос-половинка черри, рот-красный болгарский перец, волосы-порезанный зеленый салат.По краю выложенную мордочку из яичного белка обвести мелко порезанными маслинами.   
  
Приятного Вам аппетита!   
  
\_\_\_9.Салат "Грибочек"  
  
Ингредиенты:   
-Куриная грудка-2 шт(800гр),   
-шампиньоны 600-700гр,   
-6 шт яиц варенных.   
-2-3 луковицы репчатых, среднего размера,   
-2-3 моркови средних,   
-сыр твёрдый 100гр,   
-майонез,   
-специи (карри),   
зелень.   
  
Приготовление:   
1. Обжарить грибы с луком и выложить на дуршлаг, (чтоб лишний жир ушёл).   
2. Грудку обжарить с карри,нарезать на кубики. яйца (желтки тоже нарезать) добавить майонез, или сметану, посолить по вкусу.   
3. Выложить на блюдо, придав форму грибочка, ножку оформляем тёртым на мелкой тёрке белком (присыпать укропом), шляпку-варенная морковь потёртая на мелкой тёрке, низ шляпки - тертый сыр.

