2016-07-28 **РЕЦЕПТЫ ИЗ ЯИЦ**



Яйца, фаршированные луком

2 яйца, 2 луковицы, сметана, горчица, сливочное масло, зелень.

Лук мелко нарезать и спассеровать с маслом, добавить часть сметаны, горчицу, соль и тщательно перемешать. Наполнить половинки белков подготовленной массой. Вокруг яиц положить протёртый через сито желток. Яйца украсить зеленью и полить сметаной.

Яйца, фаршированные грибами

5 яиц, 200 г грибов, 50 г ветчины, 2 ст. ложки сметаны, соль, сахар, горчица, перец, лимонный сок, майонез, зелень.

Отваренные вкрутую яйца разрезать вдоль на две части, вынуть желтки и измельчить. Грибы нарезать, протушить в сметане, затем охладить. Смешать их с измельчёнными желтками, ветчиной, сметаной и заправить солью, сахаром, горчицей, перцем, лимонным соком. Если смесь получится слишком сухой, добавить майонез.

Яйца, фаршированные маринованными грибами

5 яиц, 1 ст. ложка сметаны, 100 г маринованных грибов, зелень петрушки, сахар, соль.

Сваренные вкрутую яйца разрезать вдоль на половинки, вынуть желтки. Растереть их со сметаной, добавить рубленные грибы, заправить солью и сахаром по вкусу. Получившейся массой наполнить с горкой белки. Каждое яйцо украсить веточкой петрушки.

Яйца, фаршированные печёнкой

5 яиц, 150 г печёнки, 1 небольшая луковица, 1 зубок чеснока, 25 г сливочного масла, зелень петрушки.

Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать пополам, вынуть желток, протереть через сито, смешать с припущенной в масле и пропущенной через мясорубку печенью, добавить мелко нарезанный репчатый лук, чеснок, всё смешать со сливочным маслом, заполнить яйца, уложить их на блюдо и украсить зеленью петрушки.

Фаршированные яйца с морской капустой и кальмарами

6 варёных яиц, 150 г морской капусты, 100 г консервированных кальмаров, майонез, зелень укро-па,
специи и соль
по вкусу.

Варёные яйца очистите, раз-режьте вдоль две половинки. Отделите желтки и смешайте их с мелко нарезанными кальмарами и морской капустой. Половинки яиц заполните фар-шем, уложите на блюдо. Полейте майонезом и посыпьте укропом.

Для фарша можно ис-пользовать и свежие кальмары, которые нужно предварительно отварить.

Яйца по-турецки

На 8 яиц: 150 г куриной печёнки, 80 г маргарина, 3 помидора, соль.

Куриную печень нарежьте небольши-ми ломтиками, припустите на маргарине. Добавьте два мелко нарезанных поми-дора, слегка потушите. Затем залейте взбитыми с солью яйцами и запекайте в разогретой духовке до готовности. Перед подачей к столу украсьте гото-вое блюдо дольками помидора.

Яйца, фаршированные мойвой

На 5 варёных яиц – 150-200г мойвы горячего или холодного копчения, 1 небольшая головка лука, 2 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка зелени.

Яйца разрезать поперёк пополам, надрезая основание для устойчивости, извлечь желток, мелко его порубить с репчатым луком. Мякоть рыбы без костей так же мелко порубить. Желтки, лук, мякоть мойвы смешать, заправить майонезом, полученным фаршем заполнить половинки яиц. Выложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Яйца по-царски

Яйца – 10 шт., майонез – 100 г, печень трески – 1 банка, каперсы – 1 ч.л., красная икра – ½ стакана, чёрный перец, сахар – по вкусу.

Разрезать сваренные вкрутую яйца пополам, вынуть желток. Желток измельчить, добавить печень трески, каперсы, майонез, половину красной икры. Приправить смесь сахаром и перцем, наполнить половинки белка, сверху положить горочкой икру.

Яйца с сельдью под майонезом.

3 яйца, 1 небольшая селёдка, 2-3 ложки майонеза, 3 ч. ложки нарезанного зелёного лука.

Сельдь очистить от кожи и костей Яйца сварить, охладить и разрезать на две половинки. На блюдо положить яйца разрезом вверх, на них – ломтик сельди, сверху полить майонезом и посыпать нарезанным луком.

Яйца, фаршированные сельдью.

 8 яиц, 300 г сельди, 1-2 луковицы, 1 зубок чеснока, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, зелень петрушки или укропа.

Яйца отварить вкрутую, очистить, разрезать пополам, вынуть желток, смешать его с пропущенной через мясорубку сельдью, добавить мелко нарубленный сырой репчатый лук, чеснок, размягчённое сливочное масло, всё тщательно перемешать, заполнить обе половины яйца, уложить на блюдо и украсить зеленью петрушки. Так же делают с копчёной сельдью, но без чеснока.

Омлет по-английски

3 яйца, 100 г сыра, 1 ст. ложка муки, 1/3 стакана газированной воды, 150 г острого томатного соуса, растительное масло для жаренья, соль по вкусу.

Сыр натрите на терке, соедините с мукой, посолите по вкусу и хорошо перемешайте. Разведите газированной водой. Яйца взбейте с солью и, продолжая взбивать, соедините с сырной массой. На сковороде разогрейте растительное масло, аккуратно вылейте омлетную смесь и жарьте на медленном огне под крышкой, Готовый омлет подавайте с горячим томатным соусом.

Омлет «Грибная поляна»

10 яиц, 0,5 л молока, 100 г топлёного масла, 1 кг мелких грибов, 2 луковицы, соль.

Обжарить грибы на топлёном масле с луком, посолить. Яйца перемешать с молоком и мукой, посолить. Залить в горшочки яичную массу, положить туда же грибы, поставить в духовку и запечь.

Омлет рыбный с зелёным горошком

5 *яиц, 300 г филе камбалы, 2/3 стака-на молока, 2 ст. ложки муки, 300 г*

кон-сервированного зеленого горошка, 1-2 ст. ложки топленого масла, расти-тельное масло для фритюра, рубле-ная зелень укропа и петрушки, крас-ный молотый перец и соль по вкусу.

Рыбное филе промойте, обсушите и за-панируйте в муке. Обжарьте во фритюре с обеих сторон и дайте остыть. После че-го нарежьте на маленькие кусочки. Яйца взбейте, добавьте молоко, рубленую зе-лень укропа и петрушки, посолите и по-перчите по вкусу. Полученной смесью за-лейте кусочки рыбы и жарьте на топле-ном масле, следя, чтобы омлет равно-мерно пропекался, Готовый омлет на-режьте порционными кусками и подавай-те с зеленым горошком.