**Рождественская закуска «Сельдь стекольщика»**

* филе 1 сельди
* 2 луковицы
* 1 морковь
* зелень по желанию
* для заливки:
* 4 ст. л. воды
* 1,5-2 ст. л. сахара (не меньше!)
* 2 ст. л. уксуса 9%
* лавровый лист, душистый перец, зерна горчицы

Сварить маринад. Морковь, лук, зелень нашинковать:

В глубокую посуду выложить немного овощей. Сверху распределить сельдь, нарезанную ломтиками:

Накрыть овощами, залить маринадом. Оставить на 2 часа при комнатной температуре, затем перемешать и убрать в холодильник минимум на 8 часов:

Чем дольше закуска стоит, тем вкуснее получается:

**КОРЕЙСКИЙ САЛАТ с ФУНЧОЗОЙ.**

* На 300гр. мясного фарша:
* 200гр. фунчозы,
* 250гр. корейской моркови,
* 2 свежих огурца,
* 2 луковицы,
* растительное масло,
* кориандр, чёрный и красный молотый перец, соль, зеленый салат, петрушка.

Способ приготовления:

1.Лук нарезаем кубиками, обжариваем на растительном масле. Добавляем мясной фарш, солим, перчим, приправляем кориандром, перемешиваем. Слегка обжариваем, затем накрываем крышкой и тушим на слабом огне 15 минут.

2.Фунчозу заливаем кипятком, накрываем крышкой и оставляем на 15-20 минут. Затем воду сливаем, фунчозу нарезаем мелкими кусочками.

3.Огурцы нарезаем тонкими четверть-кружочками, слегка присаливаем, перемешиваем.

4.В чашку с фунчозой добавляем мясо с луком, корейскую морковь и огурцы. Всё хорошо перемешиваем, даём настояться 20 минут.

5.Перед подачей на стол салат красиво выкладываем на блюдо,

выстеленное листьями зеленого салата, украшаем листьями петрушки.

**Салат с охотничьими колбасками!**

* 6 колбасок
* 2 солёных огурца
* 3 яйца крупно по резаных(резала яйцо на 4 части)
* пол баночки горошка
* две луковицы по резаных тонкими полукольцами(не больших)маринованых в уксусе(я люблю крутой маринад пополам уксус с водой,что бы покрыло весь лук и чайная ложка сахара,мариную минимум 15 минут)

Посолить не много,заправить майонезом!!!

**Пирожки прибалтийские со шпротами**

* Нужна упаковка готового слоеного теста (лучше дрожжевого)
* банка крупных вкусных(!)шпротов
* несколько маринованных огурчиков,
* 2-3 шт. вареных вкрутую яиц,
* небольшая луковица

Тесто раскатать не очень тонко и разрезать на квадраты 10х10 см.

Луковицу нарезать на тонкие дольки, огурец тонкой соломкой, яйцо-вдоль на 4-6 частей.

На каждый квадратик из теста по диагонали выложить шпроту, кусочек лука, яйца, несколько полосок огурчика.

Свернуть противоположные концы теста (как на фото)

Смазать изделия маслом, оставшимся в банке после шпрот.

Выпекать пирожки в разогретой заранее духовке минут 15 до готовности.

**Утка с яблоками и черносливом. В пакете**

* Утка потрошеная
* Яблоки зеленые
* Чернослив
* Репчатый лук
* Растительное масло
* Лимонный сок

Пошаговое приготовление:

Тушку утки промыть снаружи и внутри. Посолить и поперчить снаружи и внутри. Яблоки, чернослив и репчатый лук мелко порубить, перемешать. Этой смесью нафаршировать утку, зашить или заколоть зубочистками, чтобы начинка не вываливалась. Приготовить смесь из растительного масла и лимонного сока (2 столовые ложки масла на 2 чайные ложки лимонного сока). Этой смесью натереть утку, завернуть в фольгу и оставить на два часа мариноваться. Выпекать в духовке в течении двух часов, затем развернуть фольгу, чтобы дать утке подрумяниться. Запекать еще примерно два часа. Если утка пропеклась, то при прокалывании ножом должен вытекать прозрачный сок без примеси крови. Утка с яблоками и черносливом готова.

**Утка с яблоками!**

* 1 утка (2 кг)
* 3 - 4 средних яблока
* соль
* перец черный молотый
* 2 чайные ложки паприки
* 3 дольки чеснока
* карри, базилик, розмарин и т.д. по желанию
* 2 столовые ложки майонеза

Приготовление утки с яблоками

У утки удалить лишний жир и верхние фаланги крыльев, вымыть, кожу проколоть зубочисткой довольно часто, чтобы жир вытапливался.

Натереть солью внутри и снаружи.

Чеснок потереть на мелкой терке, смешать с майонезом, паприкой, карри, базиликом и полученной смесью так же натереть утку со всех сторон. Положить утку в любую подходящую посуду, накрыть и убрать в холодильник на пару часов. Лучше конечно, если утка будет мариноваться часов 8.

Яблоки разрезать на четвертинки, удалить сердцевину.

Утку нафаршировать яблоками, поместить в пакет для запекания.

Запечь при температуре 180 градусов 2 часа. Время указываю для домашней утки, для магазинной, думаю 1,5 часа вполне достаточно.

После разрежьте пакет и запекайте до необходимой корочки.

В аэрогриле(духовке) запекать на нижней решетке 1 час, аккуратно перевернуть пакет и еще 1 час при температуре 170 градусов.