



10:55
30 декабря

«КУЛИНАРНЫЙ
ПОЕДИНОК»

НТВ

Рецепты
от Натальи Власовой

(певица)

Паста с морепродуктами

Паста (феттучини), креветки — 200 г,
сливки — 200 мл

Отварить пасту. Подогреть сливки в кастрюле на медленном огне. Добавить креветки. Варить все вместе, слегка посолив. На тарелку выложить пасту, а сверху — креветки со сливками.

Салат с креветками

Креветки — 100 г, помидоры черри,
руккола, масло оливковое, уксус
бальзамический, соус соевый

Креветки отварить с солью. Помидоры черри нарезать половинками. Салат рукколу порвать руками и выложить на тарелку.



В миску налить две трети оливкового масла, одну треть бальзамического уксуса и совсем немного соевого соуса. Выложить в миску креветки и помидоры. Все тщательно перемешать и замариновать в соусе на несколько минут. Готовый салат можно выкладывать на рукколу, украсив свежими половинками черри.

Десерт «Новогодняя
банана-фантазия»

Бананы — 1 шт.,
шоколад горький — 1 плитка,
песок сахарный — 1 ч. л.,
молоко — 100 мл, шпажки

Бананы очистить и нарезать толстыми кольцами. Шоколад растопить вместе с молоком в кастрюле. Добавить сахарный песок. Подержать на медленном огне, помешивая, чтобы мусс не пригорел. Каждый кружок банана проколоть шпажкой и обмакнуть в шоколад. Выложить на тарелку и поставить в холодильник, чтобы десерт застыл. Готовое блюдо станет новогодним, если добавить взбитых сливок.



10:10
30 декабря

«СМАК»

Первый канал

Рецепты
от Андрея Макаревича

Суп из бычьих хвостов

Хвосты бычьи — 6 шт., коньяк, лук
репчатый — 2 шт., морковь — 2 шт.,
масло подсолнечное, вино красное,
соус вудчестерский, соль

Обжарить бычьи хвосты, затем обжарить, полить их коньяком и поджечь. Затем выложить хвосты в кастрюлю с холодной водой, поставить на огонь. Обжарить лук и морковь. Когда хвосты почти готовы, добавить в кастрюлю лук, морковь, вино, соус и посолить.

Рыба под солью

Карп большой — 1 шт., яйцо — 3 шт.,
соль крупная — 1 кг, вино сухое белое,
укроп, масло сливочное — 200 г

Поверхность разогретого противня засыпать солью, положить нечищенную рыбу, обильно засыпать ее солью. Запекать в духовке. С готовой рыбы снять специю соль вместе с чешуей. Для соуса: порезать вареные яйца и укроп, выложить их в соусник. Поставить сковороду на огонь, налить вино. В закипевшее вино понемногу добавлять сливочное масло, взбивая венчиком. Эту жидкостью залить яйца и укроп.

18:00
29 декабря

«ЗВАННЫЙ
УЖИН-2»

РЕН ТВ-Ростов

Рецепты от Михаила
Гребенщикова (музыкант)

Салат «Ушки на макушке»

Уши свиные — 4 шт., морковь — 2 кг,
масло подсолнечное — 300 мл, паста
томатная — 1-2 ст. л., чеснок — 1 шт.,
соль — 1 ст. л., сахарный песок — 1 ст. л.

Уши варить 4 часа, порезать соломкой и обжарить. Лук мелко порезать, обжарить на масле, добавить томатную пасту. Чеснок мелко порезать. Морковь измельчить на терке. Все ингредиенты перемешать, добавив соль и сахарный песок.

Жареное «рыбье достоинство»
с картофелем

Молоки — 1,5 кг, панировка — 200 г,
перец черный, приправа для рыбы,
картофель — 2 кг, молоко — 200 мл,
масло — 200 г, яйца — 1 шт.

Молоки обвалять в панировке, добавив приправу, и пожарить. Картофель сварить, воду слить, добавить теплое молоко, масло, яйцо. Взбить венчиком.

Рецепты
от Алексея Лебединского

(певец)

Фреш из банана с лимоном
и апельсином

Бананы — 2 шт., лимон, апельсин

Банан, а затем лимон и апельсин пропустить через соковыжималку. Затем мякоть банана и полученный сок взбить в блендере.

Паста с морепродуктами
и помидорами

Паста (феттучини),
морской коктейль — 300 г,
помидоры черри



Отварить пасту в кипящей воде. На сковороде выложить морепродукты, посолить, поперчить и обжарить в оливковом масле. Помидоры черри разрезать пополам и добавить к морскому коктейлю. Через несколько минут в сковороду выложить пасту и перемешать.

Курица с баклажанами на гриле

Филе курицы — 500 г, масло оливковое,
баклажаны — 1 шт., майонез,
кетчуп, хмели-сунели, карри

Баклажан очистить, нарезать кружками и посыпать солью, чтобы вышла горечь. Курицу нарезать полосками и замариновать в хмели-сунели с оливковым маслом и щепоткой соли. Все вместе обжарить на гриле и выложить на тарелку. Курицу слегка посыпать карри. Блюдо подавать с майонезом и кетчупом.

18:00
28 декабря

«ЗВАННЫЙ
УЖИН-2»

РЕН ТВ-Ростов

Рецепты от Оксаны
Барковской (телеведущая)

Салат «Иваси в мехах»

Филе сельди — 500 г, яйца — 3 шт.,
морковь — 500 г, картофель — 400 г,
свекла — 500 г, майонез — 250 г,
икра лососевая — 140 г

Сварить овощи и измельчить их. Сельдь порезать, выложить в салатник. Сверху слоями: картошку, икру, морковь, свеклу, майонез и т. д. Украсить тертым яйцом.

«Птица прекрасная запеченная»

Утка — 1 шт., яблоки — 500 г, масло
кунжутное, рис — 200 г, мед — 3 ст. л.,
лук — 200 г

Утку намазать смесью из меда, специй и измельченного лука и оставить на час. Внутри утки положить крупно порезанные яблоки и рис. Поместить в утятницу в духовку на 2 часа. Перед подачей смазать кунжутным маслом.

В программе возможны изменения по не зависящим от редакции причинам

18:00
27 декабря

«ЗВАННЫЙ
УЖИН-2»

РЕН ТВ-Ростов

Рецепты от Александра
Пескова (артист эстрады)

«Песковский борщ»

Курица — 1 шт., свинина (рулька) — 1 шт.,
телятина (филе) — 400 г, свекла — 1 шт.,
лук — 2 шт., морковь — 2 шт., перец
сладкий — 2 шт., помидоры — 2 шт.,
капуста — 1/2 кочана, изюм — 100 г,
чернослив — 100 г, водка — 1 ч. л., песок
сахарный — 3 ч. л., специи, соль, сок
томатный — 200 мл

Из мяса и птицы сварить бульон. Порезанный кольцами лук пожарить. Добавить мелко порезанную морковь, порезанные помидоры, перцы, чернослив, изюм и потушить. В кипящий бульон положить крупно

порезанный картофель, зажарку, нашинкованную капусту, сахарный песок, тертую свеклу, томатный сок и водку. Поварить 15 минут. Подавать со сметаной и зеленью.

«Алые паруса»

Печень трески — 500 г, яйца — 5 шт.,
лук — 1 шт.

Вареные яйца разрезать, вынуть желток. Желтки смешать с печенью и мелко порезанным луком, наполнить половинки яиц. Помидор порезать кольцами, насадить на зубочистку и воткнуть в «кораблик».

«Конфетти»

Шоколад белый — 300 г, шоколад чер-
ный — 300 г, вафли — 300 г

Шоколад растопить на водяной бане. Окунуть туда вафли, вытащить, положить на бумагу, посыпать кокосовой стружкой и кондитерской обсыпкой.

ЭРОТИЧЕСКИЙ
ГУРОСКОП

Отправьте SMS-сообщение с пометкой TNREZ и датой своего рождения на номер 5666 и узнайте, что приготовил 2007 год Вашему знаку Зодиака в ИНТИМНОЙ СФЕРЕ!

Самый эротичный и чувственный из всех зодиакалов подскажет, чего ожидать от Вашей второй половинки и воплощение каких фантазий станет праздником для вас обоих!

Например, Вы родились 25 декабря

SMS должно выглядеть так: TNREZ 2512

Услуга доступна для абонентов МТС, Билайн, МегаФон, Теле 2, Континент Урал, СМАРТс, Ярославль-GSM, Ульяновск GSM, Новороссийские телекоммуникации, НСС, Стэк GSM, БайкалВестКом, Мотив (Екатеринбург 2000), Стоимость запроса на номер 5666 - \$ 0,99 без учета налогов. В случае ошибочного заказа услуга считается предоставленной. Служба поддержки (495) 155-45-48 в рабочие дни с 10.00 до 18.00.

реклама