



Все известно: тихие и романтические посиделки за трапезой очень сближают людей. И совсем не обязательно дожидаться особого повода. Почему бы не устроить праздничный семейный ужин прямо сегодня? Работа, заботы, быт, дети – это все лишь мелочи и причины, которые вы придумываете себе сами. Вы только представьте удивленные и очень довольные лица ваших домочадцев, когда они войдут на кухню, а их там будет ждать красиво убранный стол, цветы, возможно – свечи и вы, с искренней улыбкой на лице.

Чтобы приготовить праздничный ужин для всей семьи, мы вам предлагаем отличную подборку рецептов, которые, при желании, можно успеть приготовить всего за 2-3 часа. И так...

### Закуска: ***Пикантные сырные рулетики***

Берем 400гр. твердого сыра, 4 сваренных яйца, 40 гр. сливочного масла, 200 гр. ветчины, стакан мягкого творога, соль, укроп, 2 зубчика чеснока и 0,5 сладкого перца.

Нужно протереть творог, добавить измельченный чеснок, зелень, мелко порезанный перец, яйца и специи. Сыр порезать ломтиками, положить в пищевую пленку, плотно обмотать и опустить в горячую воду, пока он не станет кремообразным. Вынуть сыр, раскатать пласт в 2-3мм., намазать мягким маслом, ровным слоем выложить творожную начинку, затем – тонкие ломтики ветчины и быстро скрутить плотным рулетом. Остывает он несколько часов, хотя можно поставить на 40 мин. В морозильную камеру. Нарезаем кружочками и подаем на листьях салата.

### Салат: ***Греческая классика***

Греческий салат – это вкусно, легко, красиво и питательно. Крупными кубиками режим

## Праздничный ужин для всей семьи

Автор: Sevlalo

14.06.2013 03:34

---

помидоры, болгарский перец, сир Фета, огурец. Лук нарезаем полукольцами и 15 мин. Вымачиваем в уксусе с солью. Добавляем в салат, заправляем оливковым маслом и добавляем сушеную зелень (есть ассорти, в пакетиках) либо свежую (укроп, кинза, базилик).

### Основное: *Запеченная курица с овощами*

Запечь курицу, наверное, - это самое быстрое, вкусное и легкое на ужин, тем более, если это сделать с целой тушкой. И так, берем курицу, натираем ее смесью из сметаны, горчицы, зеленого хрена и кетчупа внутри и снаружи. По желанию, посолить, поперчить, добавить 1 ст.л. паприки и измельченный чеснок. Кладем ее в рукав. По бокам укладываем средние кусочки яблок, баклажанов, болгарского перца, несколько кусочков лимона или мандарина. Внутри курицы можно положить слегка проваренный рис, заправленный сметаной и зеленью. Запекать курицу 1-1,5 ч. Зато объеденье какое! Ведь рецепт приготовления курицы на сайте, где вы сейчас пребываете проверенный временем и многими гурманами! Есть и другие интересные рецепты приготовления курицы на сайте.

### Сладкий стол: *быстро вкусно и красиво*

Сделайте легкий молочный шейк. Возьмите мороженое, молоко, дробленый лед, измельченный банан/клубнику/чернику/малину и 1 ст.л. какао. Взбейте в шейкере. Украсить сливками и шоколадным сиропом. Для себя и мужа можно добавить в такой коктейль 50 гр. любимого ликера.

Нет времени на выпечку? Купите развесной тортик, красиво порежьте и украсьте фруктами или ягодами. Также можете добавить в эту «сладкую композицию» красивые конфеты-трюфели.

Вот и все, осталось немного приукрасить интерьер – и праздник для души готов!