**Блюда на новогодний стол 2016 в Год Обезьяны: фото рецепты**

Новый год наступит совсем скоро, поэтому многие хозяйки уже начали продумывать меню для праздничного стола. Новогодние блюда должны быть очень вкусными, разнообразными и изысканными – ведь щедрый стол в эту ночь поможет привлечь в ваш дом благополучие в Новом году. К тому же покровительница наступающего года – красная обезьяна, которая очень любит полакомиться всевозможными яствами, особенно с присутствием фруктов. Помимо этого, новогодние блюда должны максимально охватывать вкусовые предпочтения всех ваших гостей, то есть состоять из рыбы, мяса, птицы, овощей и фруктов – тогда каждый сможет найти угощение по своему вкусу. Новогодние блюда должны быть необычными и красивыми, чтоб каждый гость непременно захотел их попробовать. Мы подобрали для вас рецепты необычных, очень вкусных, красивых и изысканных блюд, которые идеально подойдут для встречи Нового года 2016.

**Рецепты праздничных блюд для новогоднего стола 2016**

Салат «Гранатовый браслет»

Вам понадобится:

* Говяжий язык 600 гр.;
* Майонез 200 мл.;
* Картофель 4 шт.;
* Яйца 4 шт.;
* Гранат 2 шт.;
* Морковь 2 шт.;
* Перец;
* Соль.

1. Говяжий язык промойте и отварите до готовности в течение 3 часов.
2. Готовый язык почистите и нарежьте мелкой соломкой.
3. Картофель и морковь помойте и отварите до готовности в мундирах. После этого остудите, почистите и натрите на среднюю терку.
4. Яйца отварите вкрутую и также натрите.
5. Гранат почистите и отделите зерна.
6. На большое блюдо в центр поставьте перевернутый стакан и выкладывайте вокруг него слоями: картофель (посолить и поперчить), майонез, язык (посолить и поперчить), майонез, морковь, майонез, яйца, майонез. Сверху плотно выложите зерна граната и немного вдавите их в майонез.
7. Поставьте салат в холодильник на 1 час, после чего аккуратно достаньте стакан и подавайте салат к столу.

Ржаные тарталетки с пикантной сельдью

Вам понадобится:

* Филе селедки 300 гр.;
* Черный хлеб;
* Маринованные огурцы 2 шт.;
* Икра сельди или мойвы 100 гр.;
* Яблоко 1 шт.;
* Шнитт-лук 0,5 пуч.;
* Оливковое масло;
* Соль;
* Перец.

1. Черный хлеб нарежьте средними по толщине кусочками. Возьмите один кусочек, немного смочите его водой и оливковым маслом и вдавите мякиш в форму для тарталеток. Примните его руками и разровняйте по форме. Повторите это со всеми тарталетками.
2. Поставьте тарталетки в разогретую до 200 градусов духовку и пеките 10 минут. После этого тарталетки нужно остудить и аккуратно достать из форм.
3. Филе сельди порежьте мелкими кубиками.
4. Зеленое яблоко помойте и нарежьте еще более мелкими кубиками, чем сельдь.
5. Маринованные огурчики также порежьте мелкими кубиками.
6. Шнитт-лук мелко порубите.
7. Смешайте сельдь, лук, яблоко и огурчики. Немного посолите и поперчите.
8. Выложите тартар из сельди в тарталетки. Сверху положите по чайной ложке икры сельди или мойвы, украсьте зеленью и подавайте к столу.

Утка, запеченная с виноградом

Вам понадобится:

* Утка 1 шт.;
* Яблоки 2 шт.;
* Виноград 200 гр.;
* Мед 2 ст. л.;
* Соль;
* Перец.

1. Тушку утки тщательно промойте и обсушите салфетками.
2. Натрите ее со всех сторон солью и перцем по вкусу.
3. Яблоки помойте, почистите и нарежьте средними дольками.
4. Виноград помойте и отделите от веточек. Для этого блюда желательно брать виноград без косточек.
5. Смешайте яблоки и виноград, нафаршируйте этой смесью утку и зашейте кулинарной нитью.
6. Голени и крылья утки покройте папильотками из фольги.
7. Поставьте утку в предварительно разогретую до 190 градусов духовку на 1 час. Во время запекания ее нужно регулярно поливать вытопившимся жиром.
8. Через час утку нужно достать, смазать медом и поставить в духовку на 10 минут до зарумянивания. Готовую утку выложите на блюдо и подавайте к столу. Это блюдо идеально подойдет для Нового года и украсит любой стол.

Королевская запеканка с мясом

Вам понадобится:

* Картофель 1,5 кг.;
* Свинина 500 гр.;
* Сливки густые 300 мл.;
* Сыр 200 гр.;
* Молотый мускатный орех;
* Соль;
* Перец.

1. Картофель почистите и помойте. Нарежьте его тонкими кружочками.
2. Посолите и поперчите картофель, добавьте мускатный орех и перемешайте. Выложите 2/3 в форму для запекания.
3. Свинину помойте, обсушите и нарежьте небольшими кусочками. Посолите и поперчите, после чего выложите в форму и покройте оставшимся картофелем.
4. Сверху вылейте сливки и выложите натертый сыр.
5. Накройте форму фольгой и поставьте в разогретую до 180 градусов духовку на 1 час.
6. Через час снимите фольгу и подержите запеканку до зарумянивания сыра. Готовую запеканку подавайте горячей, украсив зеленью. Ее нежный сливочный вкус никого не оставит равнодушным, вызывая восхищение всех гостей.