

detkityumen.ru

Блюда на Хэллоуин

Ужасная пицца

Что приготовить для вечеринки на Хэллоуин? Блюда на Хэллоуин: "Пицца с пауками" и "Пицца - Джек".

Замесите тесто для пиццы по своему любимому рецепту.

Теперь раскатайте тесто тонко, смажьте кетчупом и выложите плоскую начинку (тонкие колечки колбасы, пластики грибов...).

Сыр нарежьте полосками и выкладывайте в виде паутины. Сверху разложите половинки оливок (паучьи туловища) и ставьте выпекаться в духовку.

После того, как достанете пиццу, разложите паучьи лапки (каждому по восемь), сделанные тоже из оливок.

Еще один вариант блюда на Хэллоуин - пицца со страшной физиономией. Как ее делать, понятно из фото.

Пирог на Хэллоуин

400 грамм филе индейки,
1 банка консервированной фасоли в томате,
160 грамм сыра чеддер,
полкило слоено: дрожжевого теста,
одна ст.ложка растительного масла,
соль и перчик чили на свой вкус.

Способ приготовления блюда:

Моя очень хорошая знакомая увлеклась приготовлением блюд из Американской кухни. Когда я прихожу к ней в гости она угощает меня очень вкусной и оригинальной едой, на этот раз это был потрясающе вкусный пирог на Хэллоуин. Я очень хочу поделиться с Вами кулинарным рецептом этого пирога.</p><p>Филе индейки обжариваю на неглубокой сковороде, на среднем огне, около восьми минут, при этом его необходимо периодически переворачивать. Разогрев фасоль, выливаю её в форму для выпечки, туда же отправляю обжаренные кусочки филе и перчик чили. Хорошенечко все перемешиваю, сверху натираю сыр.

Слоеное тесто раскатываю и вырезаю на нем фигурки, если Вы будете готовить этот пирог на Хэллоуин, то можно вырезать фигурки летучих мышей. А если же просто решили порадовать своих родных чем-то вкусненьким, то можете вырезать любые фигурки, все зависит от Вашей фантазии. Этим тестом накрываю пирог, смазываю маслом и отправляю в духовку, минуток на 20, пока он не станет насыщенно золотистого цвета. Это блюдо будет отличным и оригинальным ужином, как для Вас так и для Ваших гостей.</p><p>Автор рецепта: GeRa

Тыква свежая – 1 кг;
яйца – 6 шт;
сахар: песок – 1 ст;
масло сливочное – 100 г;
панировочные сухари – 1 ст;
свежие яблоки – 5 шт;
вареный картофель – 5 шт;
корица молотая – 0,5 ч.л.;
сода – щепотка;
соль – по вкусу.

Способ приготовления блюда:

Разрешите поделиться: кулинарный рецепт американской кухни – тыквенная запеканка, приготовленная с любовью и хорошим настроением. Блюдо одинаково хорошо для малых детей, их родителей, будущих мамочек и так далее. А встречать таким Хэллоуин и вовсе сплошное удовольствие.

Берем сахар, добавляем в него размягченное сливочное масло и растираем хорошенько. В процессе докладываем молотую корицу и соль. Трем до тех пор, пока смесь не станет пениться. Как только пена появилась, вбиваем одно яйцо и снова растираем. После второе яйцо и так далее. Отдельно натираем на крупной терке очищенную тыкву. С яблок снимаем кожуру и тоже трем на крупной терке, равно как и отварной картофель. Теперь смешиваем тыкву, яблоки и картофель, всыпаем в них панировочные сухари и щепотку соды, перемешиваем. И соединяем с масляно-яичной массой. Все, что осталось, это нагреть духовой шкаф до приемлемой температуры (не менее 180-ти градусов) и отправить запеканку в прямоугольной форме запекаться. Такая еда хорошо идет после сытного обеда в качестве отличного десерта. Кроме того, ею можно украсить собственное утреннее чаепитие.

Автор рецепта: nakabluchka

Пирог с тыквой «Хэллоуин»

Ингредиенты:

300 г тыквы,
200 г сахара,
250г муки,
1 яйцо,
50 г сливочного масла,
¼ ч. ложки соды.

Глазурь:

3 ст. ложки сливок,
3 ст. ложки сахара,
2 ст. ложки какао,
2 ст. ложки сливочного масла.

Для паутинки:

30 г мягкого сливочного масла,
3 ст. ложки сахарной пудры.

Приготовление: Взять самую спелую и сочную тыкву, очистить от кожуры и семян.

Натереть на терке. Должно получиться около стакана тертой массы (можно пропустить через блендер).

Добавить сахар, яйцо, размягченное сливочное масло. Хорошо перемешать, добавить муку и соду погашенную уксусом.

Перемешивать, пока масса не приобретет однородность. Выложить в смазанную маслом форму и выпекать в духовке 30-35 минут при температуре 180 градусов С.

Сливки, масло, сахар и порошок какао смешать и поставить на огонь. Немного остудить глазурь и полить всю поверхность пирога.

Кусочек масла взбить с сахарной пудрой, выложить в шприц и украсить поверхность пирога в виде паутинки.

Закуска "Тыквочки"

- творожный сыр сливочный 200 г
- твердый сыр мраморный 100 г
- жареный арахис уже измельченный 2 ст л
- хлебные палочки 4 шт
- сметана 1 ст л
- петрушка для украшения
- вишня вяленая 60 г
- куркума

Данная закуска объединяет в себе вкус и аромат творожного сыра, а также пикантный вкус сыра мраморного, а здесь еще орехи и вяленая вишня. Превосходная праздничная закуска к слабоалкогольным напиткам!

Способ приготовления блюда:

Добавляем сметану к творожному сыру, а также куркуму. Все перемешиваем и ставим в холодильник на 15-20 мин.

Сыр натираем на терке мелкой.

Охлажденный творожный сыр делим на части - по числу будущих тыковок.

Формируем лепешки, кладем сверху тертый сыр. В центр лепешечки опускаем вяленую вишню и лепим шарик.

Насыпаем на блюдо арахис измельченный, поверху раскладываем шарики. Зубочисткой рисуем по бокам тыковок полоски, придавая им внешний вид этого овоща.

Хлебные палочки вставляем в центр тыковок и все украшаем петрушкой.

Прежде чем подавать на стол, лучше закуску охладить.

Автор рецепта: Ellisa

Пирог на Хэллоуин "Волосатый паук"

Рецепт пирога на Хэллоуин "Волосатый паук" станет истинным украшением стола в этот праздник. Для дополнительного эффекта "волосатости" посыпьте ноги паука маком.

Ингредиенты:

тесто для пиццы - 1 кг

яйцо - 1 шт.

тертый сыр пармезан - 1/4 стакана

черные оливки - 1 шт.

соус Маринара - 1 стакан

Приготовление </p><rp> Рецепт пирога "Волосатый паук" готовится так. Шар теста разрезаем на 2 части. Одну часть катаем в шарик - это будет тело паука. Вторую часть делим еще на две и из одной делаем голову. Оставшееся тесто разрезаем на 8 полосок и прикрепляем их к туловищу паука - получаются ноги.

Выкладываем паука на противень, смазанный маслом и смазываем взбитым яйцом. Теперь посыпем паука тертым сыром, а из оливок сделаем глаза. Выпекать нашего "волосатого паука" нужно 25-30 минут при температуре 190С.

Когда паук будет готов, аккуратно срежьте верхнюю часть туловища ножом и выложите в получившуюся лунку соус Маринара. Отрывайте лапки паука и макайте в соус. Приятного аппетита!

Автор: CherryMe

Желаем ужасно классно отметить Хэллоуин!

по материалам сайтов pesochnizza.ru, eda-recepty.com, namenu.ru, kedem.ru

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/biblio/category144/category146/846/