**Салат "Гранатовый браслет"**



Состав

* свекла - 2 шт,
* лук репчатый - 1 шт,
* картофель - 2 шт,
* морковь - 2 шт,
* копченая или отварная курица - 200 г,
* яйца - 2 шт,
* гранат - 1-2 шт,
* грецкие орехи,
* чеснок - 1-2 зубчика,
* майонез,
* соль,
* перец

Приготовление

Свеклу, морковь, картофель и яйца отварить. Отваренные овощи и яйца потереть на крупной терке в отдельные миски.  
Майонез смешать с пропущенным через чесноковыжималку зубчиком чеснока.  
Куриное филе порезать соломкой или кубиками.  
Репчатый лук мелко порезать и обжарить.



На середину блюда, в котором собираемся подавать салат, поставить стаканчик. Слои салата выкладывать вокруг стаканчика, чтобы получить форму браслета. Некоторые слои салата, по желанию, можно слегка посолить и поперчить.  
**1-й слой:** картофель + чуть-чуть соли + свежемолотый перец + майонез  
**2-й слой:** половина свеклы + чуть-чуть соли + майонез  
**3-й слой:** морковь + чуть-чуть соли + майонез  
**4-й слой:** грецкие орехи  
**5-й слой:** половина курицы + майонез  
**6-й слой:** жареный лук  
**7-й слой:** яйца + майонез



**8-й слой:** половина курицы + майонез  
**9-й слой:** половина свеклы + чуть-чуть соли + майонез  
Вынуть стаканчик и сверху салат хорошо обмазать майонезом.



Всю поверхность салата покрыть зернами граната.  
Тарелку с салатом затянуть пищевой пленкой и убрать в холодильник.  
Дать салату настояться ~12 часов.

**Кулич пасхальный**



Состав

* **мука - 500-600 г,**
* **молоко - 1,5 стакана,**
* **яйца - 6 шт,**
* **сливочное масло 150-200 г,**
* **сахар - 1,5-2 стакана,**
* **дрожжи - 40-50 г,**
* **щепотка соли,**
* **изюм, цукаты, миндаль - по 50 г,**
* **ванилин или ванильный сахар**
* **для глазури**
* **белок - 1 шт,**
* **сахарная пудра - 0,5 стакана,**
* **сок лимона - 1 десертная ложка**

Приготовление

В теплом молоке растворить столовую ложку сахара и дрожжи.  
Постепенно добавить примерно 150-200 грамм просеянной муки, размешать, чтобы не было комков, накрыть чистым полотенцем и поставить опару в теплое место.



*опара*



*подошедшая опара*

Белки отделить от желтков. Белки убрать в холодильник.  
Желтки растереть с сахаром.  
Масло растопить и охладить.  
Когда объем опары увеличится вдвое, добавить в нее желтки растертые с сахаром (один желток оставить для смазывания), растопленное масло (охлажденное до температуры тела), соль, ванильный сахар или ванилин - все перемешать.  
Охлажденные белки взбить в пену.  
Осторожно ввести белки и оставшуюся муку.   
Тесто вымешивать миксером с винтовыми насадками (специальные насадки для теста), пока не появятся пузырьки воздуха в тесте - это значит, что тесто достаточно обогатилось кислородом и вымешивание можно прекратить.  
Тесто должно быть не очень густым, но хорошо вымешанным и свободно отставать от стенок посуды (по консистенции тесто жиже, чем на пироги, но гуще, чем на оладьи).  
Тесто накрыть и поставить в теплое место для подъема.



*подошедшее сдобное тесто*

Когда оно поднимется и увеличится в объеме в несколько раз, добавить изюм (промытый, просушенный и обваленный в муке), цукаты, нарезанные кубиками, и, очищенный и мелко нарубленный миндаль.   
Тесто вымесить ~5 минут и снова поставить в теплое место для подъема.  
  
*\* для того, чтобы очистить миндаль от кожицы, его нужно на 2 минуты залить кипятком, затем воду слить и снять кожицу - она будет легко отслаиваться*



Подготовить формы для выпечки куличей: на дно формы положить промасленный кружок пергаментной бумаги, а стенки смазать растительным или размягченным сливочным маслом и обсыпать мукой или молотыми сухарями.



Подошедшее тесто разложить в подготовленные формы, дать тесту еще раз подняться и смазать верх кулича желтком.



*подошедшее тесто*



*заполненная форма с тестом*



*кулич, готовый к выпечке (тесто поднялось до краев формы)*

*\* Для получения более пышного кулича форму надо заполнить на 1/3 высоты, для более плотного - на 1/2 высоты.*

Выпекать куличи при температуре 180 градусов в течение 40-60 минут (в зависимости от размеров куличей).  
Во время выпечки форму с куличом надо осторожно поворачивать, но не трясти.  
Чтобы верх кулича не подгорел, после того, как он зарумянился, надо накрыть его кружком бумаги, смоченным водой. Готовность кулича проверяют воткнув в него тонкую деревянную палочку: если воткнутая палочка сухая, то кулич готов, а если на ней будет тесто - кулич сырой.   
Готовые куличи осторожно извлечь из формы (будьте осторожны, чтобы не сломать) и положить бочком на, застеленную полотенцем, подушку или на кровать, прикрыть полотенцем и периодически, поворачивать, разными боками, пока куличи не остынут.  
После охлаждения кулич можно покрыть глазурью или взбитыми яичными белками, можно полить растопленным шоколадом а сверху украсить цукатами, ягодами, шоколадными фигурками.  
Готовые куличи сложить в большую, застеленную полотенцем, кастрюлю, накрыть крышкой и поставить к в теплое место на ночь (например, к батарее) - куличи должны дозреть.  
**Для** [**глазури**](http://gotovim-doma.ru/view.php?r=649): 1 охлажденный белок взбить, постепенно добавить 0,5 стакана сахарной пудры и 1 столовую ложку свежевыжатого лимонного сока.   
Нанести глазурь на куличи и оставить подсохнуть.