

Меню на Новий рік: чеклист на 30 і 31 грудня

Те, що подається холодним, печемо за день; у новорічний день у духовці лишається одна страва. Відмічайте зроблене.

30 ГРУДНЯ

- ☐ Буженина: спекти (1,5 кг: 1,5-1,8 год при 180 °C), остудити, подавати холодною
- ☐ Наполеон: спекти коржі, зварити заварний крем, накрити плівкою впритул
- ☐ Олів'є і мімоза: зварити картоплю, моркву, яйця; нарізку тримати окремо від майонезу
- ☐ Тарталетки: приготувати й остудити начинки
- ☐ Качка: замаринувати мінімум на 2 години

31 ГРУДНЯ

- ☐ Качка 2-2,5 кг: у духовку не пізніше ніж за 4 години до подачі (20 хв при 200 °C, далі 180 °C)
- ☐ Мімоза: зібрати шари й поставити в холодильник
- ☐ Тарталетки з густими начинками: наповнити за 30-60 хв до гостей, з рибою в останню чергу
- ☐ Картопля на гарнір: 20-25 хв у шкірці перед подачею
- ☐ Олів'є: заправити майонезом перед самим столом
- ☐ Салати у дві миски: друга виходить із холодильника через 2 години, першу прибрати