

## Вторая жизнь новогоднего стола: простые рецепты

31.12.2022



Новый год отпразднован, а на столе осталось море несъеденных блюд, которые грозят испортиться – такая ситуация знакома каждой хозяйке. НДН.инфо подготовил несколько рецептов, которые помогут продлить жизнь праздничным угощениям.

Если в качестве «второго» вы готовили запеченную птицу, оставшееся мясо и кости можно использовать для сытного супа. Также из мяса или мясной нарезки получаются вкусные горячие сэндвичи. Добавьте в них по вкусу сыр или овощи и получите нехитрый перекус.

Еще остатки нарезки могут послужить ингредиентами для пиццы или кесадии. Некоторые кладут начинкой даже остатки салата, а пиццу «Оливье» взяли на вооружение многие популярные рестораны. Главное – не забыть щедро посыпать тесто сыром.

Другой рецепт для остатков мяса – обжарить с натертым чесноком или в кисло-сладком соусе, а сверху растопить сыр. Подается такое блюдо обычно с запеченным картофелем.

Супом может стать и оставшийся холодец. Переложите смесь в кастрюлю, налейте воды и доведите ее до кипения. Затем добавьте к бульону картофель и вермишель, отварите до готовности и смело разливайте по тарелкам.

Недоеденная рыба или селедка, лишившаяся «шубы», найдет применение в паштете. Измельчите филе в блендере вместе с сыром и замесите в получившуюся массу любимый соус. Особенно хорошо такой паштет будет сочетаться с поджаренным хлебом или гренками.

- [Новогодний стол без вреда для здоровья: готовимся к празднику с советами диетолога](#)
- [Гид по похмелью – как предотвратить, или облегчить «новогодний» синдром](#)
- [Новогодний стол – 2023: изучаем, где были цены последние восемь лет и куда они пришли сегодня](#)

*Кира Данилова*