ваш домашний повар

ЛУЧШИЕ блюда из ПОМИДОРОВ, ОГУРЦОВ, ПЕРЦА, КАПУСТЫ и КАБАЧКОВ

Ваш домашний повар

Лучшие блюда из помидоров, огурцов, перца, капусты и кабачков

«РИПОЛ Классик»
2013

Лучшие блюда из помидоров, огурцов, перца, капусты и кабачков /
«РИПОЛ Классик», 2013 — (Ваш домашний повар)

В этой книге вы найдете лучшие рецепты блюд из помидоров, огурцов, перца, капусты и кабачков. Специально для вас их подобрали и испробовали наши авторы. Закуски, салаты свежие и консервированные, икра, первые и вторые блюда, а также множество других оригинальных рецептов, приготовление которых не отнимет много времени, зато украсит и разнообразит ваш стол. Готовьте и наслаждайтесь!

, 2013
© РИПОЛ Классик, 2013

Содержание

Закуски 6
Сладкий перец с чесноком 6
Капуста с морковью 7
Огуречная горка 8
Огурцы с кольцами лука 9
Ароматные помидоры 10
Помидоры с огурцами и перцем 11
Помидоры, фаршированные печенью трески 12
Сладко-кислая капуста 13
Капуста с помидорами 14
Капуста с зеленым горошком 15
«Колючая» капуста 16
Фасоль с солеными огурцами 17
Вареники с капустой 18
Вареники с кабачками 19
Фаршированные помидоры 20
Помидоры с яйцами 21
Помидоры с кабачками 22
Кабачки с огурцами 23
Чесночные кабачки 24
Фаршированный перец 25
Хрен с помидорами 26
Хрен с квашеной капустой 27
Редька с кислой капустой 28
Редька с огурцом 29
Икра из помидоров и зелени 30
Икра из помидоров и черемши 31
Помидоры с луком в сметане 32
Закуска из помидоров и репчатого лука 33
Закуска из помидоров и сосисок 34
Закуска из помидоров, огурцов и хрена 35
Закуска из помидоров, огурцов и стручковой фасоли 36
Слоеная закуска из помидоров и огурцов 37
Помидоры под соусом из простокваши 38
Томатная закуска с баклажанами 39
Закуска из помидоров и чеснока 40
Закуска из помидоров, мяса курицы и маринованного винограда 41
Закуска из помидоров и кабачков 42
Закуска из помидоров и моркови 43
Закуска из помидоров и ветчины 44
Закуска из помидоров и топинамбура 45
Острая закуска из помидоров и огурцов 46
Помидоры, фаршированные печенью трески 47
Помидоры, фаршированные сельдереем и ананасом 48
Помидоры, фаршированные баклажанной икрой 49
Помидоры, фаршированные консервированной рыбой 50

Помидоры, фаршированные сыром 51
Помидоры, фаршированные брынзой 52
Помидоры, фаршированные мясом курицы 53
Помидоры, фаршированные говяжьим фаршем и запеченные в духовке 54
Помидоры, фаршированные маринованным луком 55
Помидоры, фаршированные редькой и зеленым горошком 56
Огурцы с горчицей 57
Закуска из огурцов и редиса 58
Соленые огурцы в томатном соусе 59
Закуска из огурцов по-литовски 60
Закуска из огурцов и печеных баклажанов 61
Закуска из огурцов и листьев одуванчика 62
Закуска из огурцов и репчатого лука 63
Закуска из огурцов и риса 64
Закуска из огурцов, листьев одуванчика и орехов 65
Закуска из огурцов и щавеля 66
Закуска из огурцов и мяса курицы 67
Закуска из соленых огурцов и макаронных изделий 68
Огурцы под сметанным соусом 69
Закуска из огурцов и брынзы 70
Огурцы с укропом в сметане 71
Закуска из огурцов, помидоров и яблок 72
Закуска «Колокольчики» 73
Лечо по-домашнему 74
Болгарский перец под яблочным соусом 75
Закуска из болгарского перца и чеснока 76
Закуска из отварного болгарского перца 77
Закуска из болгарского перца и соленых огурцов 78
Закуска из болгарского перца, зеленого горошка и риса 79
Закуска из болгарского перца и помидоров 80
Закуска из маринованного болгарского перца и лука 81
Закуска из болгарского перца по-татарски 82
Болгарский перец с маслинами 83
Конец ознакомительного фрагмента. 84

Составитель Сергей Павлович Кашин Лучшие блюда из помидоров, огурцов, перца, капусты и кабачков

Закуски

Сладкий перец с чесноком

Ингредиенты

8 сладких разноцветных перцев, 3 столовые ложки растительного масла, 3 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Перцы вымыть, удалить семенные коробочки, разрезать каждый на 5–6 частей и жарить в растительном масле в течение 10 минут. Перед подачей к столу с перцев снять кожицу, выложить на блюдо, посолить и посыпать натертым на крупной терке чесноком.

Капуста с морковью

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 1 морковка, $^1/_2$ стакана томатного сока (густого), 2 столовые ложки растительного масла, черный перец, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть и натереть на крупной терке. Капусту очистить от верхних листьев, мелко нашинковать и сложить в салатницу вместе с морковью. Посолить, поперчить, влить растительное масло, хорошо перемешать. Сверху капустную закуску полить томатным соком и перед подачей к столу выдержать в холодильнике не менее 1 часа.

Огуречная горка

Ингредиенты

4 огурца, 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 пучок петрушки, 2 столовые ложки сметаны, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Яйца очистить и мелко нарезать. Так же мелко нарезать предварительно вымытую зелень петрушки. Огурцы смешать с яйцами, посолить, выложить горкой на блюдо, заправить сметаной, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Огурцы с кольцами лука

Ингредиенты

4 огурца, 3 луковицы, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, 2 зубчика чеснока, черный или красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружками. Лук очистить, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом и оставить на 1 час. Чеснок очистить и растолочь. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Огурцы перемешать с кольцами лука, чесноком, зеленью петрушки, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и подать к столу.

Ароматные помидоры

Ингредиенты

6—7 помидоров, 3 зубчика чеснока, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Чеснок очистить, мелко нарезать, сбрызнуть уксусом, оставить на 30 минут, а затем перемешать с зеленью петрушки. Помидоры вымыть, нарезать кружками, посолить, поперчить, выложить на блюдо. На каждый кружок помидоров положить смесь из чеснока и зелени петрушки.

Помидоры с огурцами и перцем

Ингредиенты

4 помидора, 5 огурцов, 1 луковица, 1 стручок острого перца, по $^1/_2$ пучка зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, соль.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы вымыть и нарезать кружками. Лук очистить и нарезать кольцами. Стручок острого перца вымыть, запечь в духовке, очистить от кожицы и семян, а потом измельчить. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать и перемешать. Кружки помидоров и огурцов положить в салатник так, чтобы помидоры составляли верхний слой, чуть-чуть посолить и сбрызнуть уксусом. Сверху выложить лук, измельченный острый перец и зелень.

Помидоры, фаршированные печенью трески

Ингредиенты

5—6 помидоров, 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 соленый огурец,

150 г консервированной печени трески, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка томатного соуса, $^1/_2$ лимона, 5–6 листьев зеленого салата, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок петрушки, черный перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, разрезать пополам, извлечь семена. Каждую половинку посолить, поперчить и сбрызнуть уксусом. Яйца очистить и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, обсушить и тоже мелко нарезать. Соленый огурец очистить от кожицы и нарезать кубиками.

Лимон вымыть и нарезать очень тонкими кружками. Листья салата вымыть.

Печень трески пропустить через мясорубку, смешать с подготовленными яйцами, зеленью петрушки и соленым огурцом. Добавить в фарш томатный соус и майонез, все тщательно перемешать. Наполнить половинки помидоров фаршем и соединить вместе так, чтобы помидоры выглядели целыми. Выложить фаршированные помидоры на блюдо, на каждый положить кружок лимона. Готовую закуску украсить листьями зеленого салата.

Сладко-кислая капуста

Ингредиенты

600 г белокочанной капусты, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, $^1/_2$ чайной ложки сахара, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Капусту очистить от верхних листьев, нашинковать, положить в кастрюлю, влить уксус, добавить соль и, непрерывно помешивая, нагревать в течение 5–7 минут. Затем остудить, заправить смесью из растительного масла и сахара.

Капуста с помидорами

Ингредиенты

200 белокочанной капусты, 3 помидора, 2 яблока, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, $^1/_2$ чайной ложки сахара, соль.

Способ приготовления

Капусту очистить от верхних листьев, нашинковать, перетереть с солью и сахаром, сбрызнуть уксусом и оставить на 20 минут: из нее должен выделиться сок. Помидоры и яблоки вымыть и мелко нарезать. Лук очистить и нарезать так же мелко. Капусту смешать с помидорами, яблоками, луком, выложить на блюдо, заправить смесью из растительного масла и лимонного сока.

Капуста с зеленым горошком

Ингредиенты

400 г белокочанной капусты, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 морковка, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 100 г майонеза, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления

Капусту очистить от верхних листьев, нашинковать, перетереть с солью. Морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Очищенное яйцо измельчить. Зелень укропа вымыть.

Капусту смешать с морковью, добавить зеленый горошек, яйцо, выложить на блюдо, перед подачей к столу полить майонезом и украсить веточками укропа.

«Колючая» капуста

Ингредиенты

250 г белокочанной капусты, 2 стручка горького перца, 2 луковицы, 2 яблока, $^1/_2$ стакана растительного масла, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Стручки острого перца вымыть, очистить от семенных коробочек, мелко нарезать, обдать кипятком. Капусту вымыть, нашинковать, положить в кастрюлю, залить водой, нагревать в течение 3–4 минут, затем откинуть на дуршлаг и посолить. Лук очистить и мелко нарезать. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и измельчить. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Капусту перемешать с перцем, луком, яблоками, зеленью петрушки и укропа. Выложить острую фруктово-овощную смесь на блюдо, не забыв заправить растительным маслом.

Фасоль с солеными огурцами

Ингредиенты

200 г консервированной фасоли, 3 соленых огурца, 1 яблоко, 1 луковица, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 4 столовые ложкирастительного масла, 1 пучок укропа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы нарезать соломкой. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Яйцо очистить и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть. Консервированную фасоль смешать с огурцами, яблоком, луком и яйцом, выложить в блюдо, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Вареники с капустой

Ингредиенты

3 стакана муки, 6 горошин черного перца, сода на кончике ножа, жареный лук, сливочное масло, соль.

Для начинки

4 стакана квашеной капусты, 1 кг свежей капусты, 2 луковицы, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 $^{1}/_{2}$ столовой ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара.

Способ приготовления

Для приготовления начинки измельчить и смешать свежую капусту, добавить квашеную, после чего смесь потушить. В растительном масле тушить вымытую и натертую на крупной терке морковь, очищенные и мелко нарезанные лук и корень петрушки. Перед окончанием жаренья добавить томатную пасту и сахар. Соединив эту массу с капустой, снова тушить, чтобы начинка немного подсохла.

Приготовить тесто по второму способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить капустную начинку, сложить кружки пополам и защипать края.

Варить в подсоленной, с горошинами перца, воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, густо смазывая каждый слой маслом. Подавая это блюдо к столу, вместо сметаны лучше предложить сливочное масло: в капустных варениках много его быть не может. Разложив по тарелкам, их вдобавок можно посыпать жареным луком.

Вареники с кабачками

Ингредиенты

3 стакана муки, сода на кончике ножа, сливочное масло, соль.
Для начинки 1 кабачок (небольшой), 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, соль.

Способ приготовления

Кабачок вымыть, очистить от кожуры и семян. Натереть на крупной терке и, получив довольно жидкую смесь, посолить. Откинуть ее на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость, а затем, добавив сахар и яйцо, перемешать.

Приготовить тесто по второму способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить кабачковую массу, сложить кружки пополам и защипнуть края. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, смазывая каждый слой маслом. К столу подавать со сливочным маслом.

Фаршированные помидоры

Ингредиенты

10 помидоров (небольших), 2 морковки, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, $^1/_2$ стакана сметаны, по 50 г зелени петрушки, укропа и сельдерея, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, вырезать из каждого сердцевину и семена. Вымытую и очищенную морковь натереть на крупной терке, а лук, мелко нарезав, обжарить в растительном масле. Примерно в середине жаренья добавить сердцевины помидоров, посолить и тушить около 5 минут.

Остудив, смешать морковно-помидорную смесь с вымытой и мелко нарезанной зеленью. Начинить ею помидоры, сложить в глубокую сковороду, залить сметаной. Покипев не больше 10 минут, это блюдо будет готово. Едят его как горячим, так и холодным, в качестве закуски.

Помидоры с яйцами

Ингредиенты

1 кг помидоров, 2 луковицы, 6 яиц, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка аджики, маринованный лук, перец, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить и растолочь. Лук очистить, нарезать кольцами, выложить в эмалированную посуду, сбрызнуть уксусом и оставить на 1 час. Помидоры вымыть, снять кожицу, нарезать дольками, положить в сковороду, добавить толченый чеснок, перец, соль, аджику, растительное масло, влить немного воды и тушить на слабом огне в течение 10 минут. Затем залить помидоры яйцами и тушить полученную смесь еще 15 минут. Закуску выложить на блюдо, оформить кольцами маринованного лука и подать в качестве гарнира к мясу.

Помидоры с кабачками

Ингредиенты

1 кг помидоров, 500 г кабачков, 1 стакан растительного масла (неполный), 3 яйца, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, выдержать в горячей воде 5 минут, после чего снять кожицу. Чеснок очистить и растолочь. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Кабачки вымыть, очистить, обжарить в растительном масле, после чего влить немного воды, добавить помидоры, толченый чеснок и нарезанную петрушку. Овощи тушить 15 минут, затем залить взбитыми яйцами, перемешать, посолить, поперчить, снова тушить на среднем огне в течение 5 минут. К столу подавать, выложив горкой на широкое блюдо.

Кабачки с огурцами

Ингредиенты

500 г кабачков, 4 огурца, 3 зубчика чеснока, 4 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить, нарезать небольшими ломтиками. Чеснок очистить и растолочь. Кабачки вымыть, очистить, нарезать кубиками, посолить, выложить в сковороду, добавить растительное масло, влить немного воды, тушить до готовности, затем остудить. Зелень петрушки вымыть. Кабачки смешать с огурцами и чесноком, выложить в широкую тарелку, полить майонезом. Подавая к столу, украсить веточками петрушки.

Чесночные кабачки

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки майонеза, 5 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки пшеничной муки, 2–3 яйца, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружками. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Яйца взбить. Кружки кабачков посолить, смазать каждый взбитыми яйцами, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле. Затем выложить в блюдо, посыпать чесноком, смазать майонезом и подавать к столу.

Фаршированный перец

Ингредиенты

10 сладких перцев, 3 морковки, 300–400 г белокочанной капусты, 3 луковицы, 500 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени (любой), соль.

Способ приготовления

Вымытую морковь, очищенный лук и капусту мелко нарезать и обжарить все вместе в растительном масле. Вымыть и также мелко нарезать зелень, которую в конце жаренья добавить к овощам.

Перец вымыть, удалить семена и перегородки, распарить в небольшом количестве подсоленной воды. Начинить каждый перец овощной смесью, сложить в жаровню, залить сметаной, заранее разведенной с водой (½ стакана). Тушить в духовке или на открытом огне примерно 20 минут. Фаршированный перец можно есть горячим или холодным, употребляя как самостоятельное блюдо или в качестве дополнения к домашним колбаскам, вареному или копченому мясу, яичнице. Его можно готовить впрок, сохраняя в течение нескольких дней в холодильнике.

Хрен с помидорами

Ингредиенты

200 г корня хрена, 3–4 помидора, 4 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Корень хрена вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Тертый хрен смешать с помидорами, посолить, заправить растительным маслом и подать к столу.

Хрен с квашеной капустой

Ингредиенты

200 г корня хрена, 150 г квашеной капусты, 1 яблоко, 3–4 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Корень хрена вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой.

Хрен смешать с капустой и яблоком, посолить, заправить растительным маслом и подать к столу.

Редька с кислой капустой

Ингредиенты

2 редьки, 200 г квашеной капусты, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, $^1/_2$ чайной ложки сахара, соль.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нарезать. Квашеную капусту мелко нарезать и посыпать сахаром. Смешать редьку с капустой и луком, посолить, заправить растительным маслом, выложить в блюдо и подать к столу как гарнир, например к знаменитым киевским котлетам.

Редька с огурцом

Ингредиенты

1 редька (крупная), 1 огурец, 0,3 стакана сметаны, 1 пучок зелени (любой), соль.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке, посолить. Вымытый огурец также натереть на крупной терке, соединить с редькой, добавить измельченную зелень, заправить сметаной и хорошо перемешать.

Икра из помидоров и зелени

Ингредиенты

4—5 помидоров, 100 г молодой крапивы, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок петрушки, 2 зубчика чеснока, 1 столовая ложка измельченных ядер грецких орехов, 1 столовая ложка огуречного рассола, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду, добавить растительное масло и тушить на слабом огне в течение 15 минут.

Яйцо очистить и нарезать тонкими ломтиками. Крапиву, зеленый лук и зелень петрушки вымыть и нарубить.

Чеснок очистить, истолочь, смешать с нарубленной зеленью, добавить орехи, огуречный рассол и тушеные помидоры. Икру выложить в салатник, оформить ломтиками вареного яйца и подать к столу.

Икра из помидоров и черемши

Ингредиенты

5—6 помидоров, 200 г черемши, 1 пучок зеленого лука, 1 огурец, 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, мелко нарезать, сбрызнуть уксусом, посолить, поперчить, выложить на сковороду, добавить растительное масло и тушить на слабом огне в течение 15 минут.

Черемшу и зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Тушеные помидоры протереть через сито, добавить черемшу, зеленый лук и рубленые яйца.

Икру выложить в салатник и украсить кружочками огурца.

Помидоры с луком в сметане

Ингредиенты

6—7 помидоров, 2 луковицы, 100 г сметаны, 1 пучок петрушки, $^1/_2$ болгарского перца, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить семена и нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень петрушки вымыть. Сметану взбить с солью и красным молотым перцем. Кружочки помидоров выложить на блюдо, оформить кольцами лука и болгарского перца, полить сметаной, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из помидоров и репчатого лука

Ингредиенты

6—7 помидоров, 3 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок укропа, 3 чайные ложки 3 %-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, залить смесью растительного масла и уксуса и оставить на 30 минут. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать.

Кружочки помидоров посолить, поперчить, выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа, оформить кольцами лука и подать к столу.

Закуска из помидоров и сосисок

Ингредиенты

5—6 помидоров, 4 сосиски, 1 луковица, 100 г майонеза, 2 клубня картофеля, $^1/_2$ лимона, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Сосиски отварить, охладить, нарезать кубиками. Лук очистить и нарезать кольцами. Картофель вымыть, сварить в мундире, остудить, очистить и нарезать кубиками.

Лимон очистить от кожуры и нарезать тонкими ломтиками.

Картофель перемешать с сосисками и майонезом. Кружочки помидоров посолить, поперчить, выложить на блюдо, на каждый кружок положить по 1–2 чайные ложки приготовленной смеси. Закуску украсить кольцами лука, ломтиками лимона и подать к столу.

Закуска из помидоров, огурцов и хрена

Ингредиенты

5—6 помидоров, 2 огурца, $^1/_2$ корня хрена, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3—4 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы вымыть и нарезать кружочками. Корень хрена очистить, вымыть и натереть на крупной терке. Чеснок очистить и растолочь. Лук очистить и нарезать кольцами.

Кружки помидоров, огурцов и кольца лука выложить на блюдо, посыпать толченым чесноком, посолить, поперчить и полить растительным маслом. Сверху положить тертый хрен и подать к столу.

Закуска из помидоров, огурцов и стручковой фасоли

Ингредиенты

5—6 помидоров, 2–3 огурца, 150 г стручковой фасоли, 100 г листьев салата, 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 столовые ложки растительного масла, $^1/_2$ банки майонеза, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка томатной пасты, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок укропа, $^1/_2$ чайной ложки сахарной пудры, соль.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы вымыть и нарезать кружочками.

Листья салата вымыть и разрезать каждый на 2–3 части. Стручки фасоли вымыть, положить в глубокую сковороду, добавить соль, растительное масло, влить немного воды и тушить на слабом огне до готовности.

Зеленый лук и зелень укропа вымыть и нарубить. Яйца очистить и разрезать каждое на четыре части.

Для приготовления соуса в майонез добавить уксус, сахарную пудру, томатную пасту, рубленые зелень укропа и зеленый лук.

Листья салата выложить на блюдо, сверху положить горкой тушеную фасоль, а вокруг нее, чередуя, уложить кружочки помидоров и огурцов.

Подготовленные овощи полить соусом, украсить яйцами и подать к столу.

Слоеная закуска из помидоров и огурцов

Ингредиенты

5—6 помидоров, 3–4 огурца, 1 луковица, 100 г сметаны, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кружочками и выложить на блюдо слоями, посыпая каждый солью и перцем. Лук очистить, помыть, нарезать кольцами и положить поверх помидоров и огурцов.

Для приготовления соуса зелень петрушки вымыть, нарубить, смешать со сметаной. Подготовленные овощи залить соусом и подать к столу.

Помидоры под соусом из простокваши

Ингредиенты

4—5 помидоров, $^1/_2$ стакана простокваши, 1 столовая ложка майонеза, 1 луковица, 1 пучок укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать дольками, посолить и выложить на блюдо. Зелень укропа вымыть и нарубить. Лук очистить и нарезать полукольцами.

Для приготовления соуса простоквашу перемешать с майонезом, добавить перец и зелень укропа.

Помидоры оформить полукольцами лука, полить соусом и подать к столу.

Томатная закуска с баклажанами

Ингредиенты

1 кг помидоров, 2 баклажана, 1 луковица, 1 пучок укропа, 3 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, очистить от кожицы и нарезать кубиками.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, мелко нарезать, выложить в сковороду, добавить баклажаны, растительное масло, перец, соль, влить немного воды и тушить в течение 15 минут.

Томатную закуску выложить горкой на блюдо, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из помидоров и чеснока

Ингредиенты

6—7 помидоров, 3 зубчика чеснока, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Чеснок очистить, мелко нарезать, сбрызнуть уксусом, оставить на 30 минут, затем перемешать с зеленью петрушки.

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, посолить, поперчить, выложить на блюдо. На каждый кружочек помидоров положить смесь чеснока и зелени петрушки и подать к столу.

Закуска из помидоров, мяса курицы и маринованного винограда

Ингредиенты

5—6 помидоров, 300 г отварного мяса курицы, 100 г маринованного винограда, 5 столовых ложек майонеза, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 пучок зеленого лука, $^1/_2$ лимона, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать тонкими дольками, уложить горкой в салатник, посолить и поперчить.

Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо нарезать ломтиками. Яйцо очистить и нарубить. Лимон очистить и нарезать тонкими дольками.

Вокруг помидоров разложить ломтики мяса, маринованный виноград и рубленый зеленый лук.

Помидоры полить майонезом, украсить дольками лимона, рубленым яйцом и подать к столу.

Закуска из помидоров и кабачков

Ингредиенты

1 кг помидоров, 500 г кабачков, 200 мл растительного масла, 3 яйца, 2 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, положить в кипяток на 5 минут, после чего снять с них кожицу.

Чеснок очистить и истолочь. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кабачки вымыть, очистить, обжарить в растительном масле, после чего влить немного воды, добавить помидоры, толченый чеснок и нарубленную петрушку. Овощи тушить 15 минут, затем залить взбитыми яйцами, перемешать, посолить, поперчить, нагревать на среднем огне в течение 5 минут, после чего выложить горкой на блюдо и подать к столу.

Закуска из помидоров и моркови

Ингредиенты

5—6 помидоров, 2 морковки, 1 зубчик чеснока, 3 столовая ложка растительного масла, 2 чайные ложки консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 1 столовая ложка майонеза, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Чеснок очистить и истолочь. Лук очистить и нарубить. Морковь очистить, натереть на крупной терке, выложить на сковороду, добавить соль, лук, растительное масло, влить немного воды, тушить до готовности, затем смешать с чесноком, зеленым горошком и майонезом.

Кружочки помидоров выложить на блюдо, на середину каждого положить горкой по 1–2 чайной ложки морковной икры.

Закуска из помидоров и ветчины

Ингредиенты

4—5 помидоров, 200 г ветчины, 100 г сметаны, 1 яблоко, $^1/_2$ пучка петрушки, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками и посолить. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить семена и натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Ветчину нарезать кубиками.

На блюдо выложить слоями ветчину, тертое яблоко, помидоры. Сверху полить сметаной, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из помидоров и топинамбура

Ингредиенты

5—6 помидоров, 200 г топинамбура, 100 г зеленого консервированного горошка, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть. Топинамбур очистить, вымыть и натереть на крупной терке.

Лук очистить, нарезать полукольцами и обжарить в растительном масле. Помидоры посолить, смешать с топинамбуром, зеленым горошком, луком, майонезом, выложить горкой на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Острая закуска из помидоров и огурцов

Ингредиенты

4—5 помидоров, 3–4 огурца, 1 луковица, 1 стручок острого перца, $^1/_2$ пучка зелени укропа, $^1/_2$ пучка зелени петрушки, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, соль.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить и нарезать кольцами. Стручок острого перца вымыть, запечь в духовке, очистить от кожицы и семян и измельчить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить и перемешать.

Кружочки помидоров и огурцов положить в салатник так, чтобы помидоры были сверху, посолить и сбрызнуть уксусом.

Сверху положить лук, измельченный острый перец и зелень.

Помидоры, фаршированные печенью трески

Ингредиенты

5—6 помидоров, 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 соленый огурец, 150 г консервированной печени трески, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка томатного соуса, $^1/_2$ лимона, 5–6 листьев зеленого салата, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, разрезать пополам, вынуть чайной ложкой семена. Каждую половинку посолить, поперчить и сбрызнуть уксусом. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть, обсушить и мелко нарезать. Соленый огурец очистить от кожицы и нарезать кубиками. Лимон вымыть и нарезать тонкими кружочками. Листья салата вымыть.

Печень трески пропустить через мясорубку и смешать с подготовленными яйцами, зеленью петрушки и соленым огурцом.

Добавить в фарш томатный соус и тщательно перемешать. Наполнить половинки помидоров фаршем и соединить вместе для получения целого помидора.

Выложить фаршированные помидоры на блюдо, на каждый помидор положить тонкий ломтик лимона.

Готовую закуску украсить листьями зеленого салата и подать к столу.

Помидоры, фаршированные сельдереем и ананасом

Ингредиенты

5—6 помидоров, 100 г мякоти ананаса, 1 корень сельдерея, 2 столовые ложки майонеза, 5–6 листьев салата, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, срезать верхушки, вынуть чайной ложкой семена и часть мякоти. Сельдерей вымыть, очистить и натереть на терке. Мякоть ананаса мелко нарезать. Листья салата вымыть. Мякоть помидоров протереть через сито, смешать с подготовленными сельдереем и ананасом, посолить, поперчить, добавить майонез и перемешать.

Помидоры наполнить приготовленным фаршем и выложить на блюдо, покрытое листьями салата.

Помидоры, фаршированные баклажанной икрой

Ингредиенты

800 г помидоров, 800 г баклажанов, 1 луковица, 150 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, удалить плодоножки, вынуть мякоть, посолить.

Для приготовления икры баклажаны вымыть, замочить на 1 час в подсоленной воде, затем испечь в духовке, очистить от кожицы и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить и обжарить в 1 столовой ложке растительного масла. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке.

Подготовленные баклажаны и лук выложить в глубокую сковороду, добавить мякоть помидоров, соль, влить оставшееся растительное масло и тушить на слабом огне в течение 25–30 минут. Затем добавить чеснок, перемешать, остудить и наполнить приготовленной икрой помидоры.

Помидоры, фаршированные консервированной рыбой

Ингредиенты

3—4 помидора, 100 г консервированной рыбы, $^1/_2$ лимона, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 8—10 листьев салата, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, разрезать пополам, удалить семена, положить половинки в эмалированную посуду, посолить, поперчить, залить смесью уксуса и растительного масла и оставить на 1–2 часа. Лимон очистить от кожуры и нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Консервированную рыбу размять вилкой. Наполнить фаршем каждую половинку помидоров.

Выложить помидоры на блюдо, покрытое салатными листьями, украсить ломтиками лимона, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Помидоры, фаршированные сыром

Ингредиенты

4—5 помидоров, 100 г сыра (любого),2 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть и семена. Сыр натереть на крупной терке, смешать с майонезом. Наполнить приготовленной смесью помидоры, выложить их на блюдо и подать к столу.

Помидоры, фаршированные брынзой

Ингредиенты

4—5 помидоров, 100 г брынзы, 2 столовые ложки сметаны, $^1/_2$ пучка петрушки, перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть и семена. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Брынзу натереть на крупной терке, поперчить и смешать со сметаной.

Наполнить приготовленной смесью помидоры, выложить их на блюдо и подать к столу.

Помидоры, фаршированные мясом курицы

Ингредиенты

4—5 помидоров, 100 г куриного фарша, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 луковица, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть и семена.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Куриный фарш выложить на сковороду, влить немного воды, добавить лук, сливочное масло, соль, перец и тушить до готовности, затем остудить.

Наполнить куриным фаршем помидоры, выложить их на блюдо и подать к столу.

Помидоры, фаршированные говяжьим фаршем и запеченные в духовке

Ингредиенты

6—7 помидоров, 150 г говяжьего фарша, 1 луковица, 100 г сыра (любого), 1 столовая ложка топленого масла, 2 чайныеложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть и семена.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Говяжий фарш выложить на сковороду, посолить, поперчить, добавить лук, топленое масло, влить немного воды и тушить на слабом огне до готовности. Сыр натереть на крупной терке.

Помидоры наполнить приготовленным фаршем, выложить на смазанный растительным маслом противень, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 3–5 минут.

Помидоры, фаршированные маринованным луком

Ингредиенты

4—5 помидоров, 3 луковицы, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 столовая ложка растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть и семена.

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать, положить в эмалированную посуду, посолить, поперчить, залить смесью уксуса и растительного масла и оставить на 1 час.

Яйцо очистить и натереть на крупной терке.

Наполнить маринованным луком помидоры, выложить их на блюдо, украсить тертым яйцом и подать к столу.

Помидоры, фаршированные редькой и зеленым горошком

Ингредиенты

6—7 помидоров, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 2 столовые ложки майонеза, 100 г редьки дайкон, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, $^1/_2$ пучка петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой мякоть и семена.

Редьку вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Зелень петрушки вымыть. Редьку смешать с луком, зеленым горошком, солью, перцем и майонезом.

Наполнить приготовленной смесью помидоры, выложить их на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Огурцы с горчицей

Ингредиенты

5—6 огурцов, 1 столовая ложка горчицы, 2 столовые ложки майонеза, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить от кожицы и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы посолить, заправить смесью майонеза и горчицы, выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из огурцов и редиса

Ингредиенты

4—5 огурцов, 100 г редиса, 3 яйца (сваренных вкрутую), 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы и редис вымыть и нарезать кружочками. Яйца очистить и разрезать каждое на четыре части. Кружочки огурцов выложить на блюдо, посолить, поперчить, смазать каждый сметаной, оформить кружками редиса и четвертинками яиц, смазанных майонезом.

Соленые огурцы в томатном соусе

Ингредиенты

5 соленых огурцов, 100 мл острого томатного соуса, 2 яйца (сваренных вкрутую).

Способ приготовления

Огурцы помыть холодной водой и нарезать дольками. Яйца очистить и разрезать на четыре части. Огурцы выложить в салатник, залить томатным соусом, оформить четвертинками яиц и подать к столу.

Закуска из огурцов по-литовски

Ингредиенты

4 огурца, 3 яйца (сваренных вкрутую), 6 столовых ложек растительного масла, сок 1 лимона, 1 луковица, 1 столовая ложка меда, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Огурцы, зелень петрушки и укропа вымыть и мелко нарезать. Лук очистить и натереть на мелкой терке. Яйца очистить, отделить белки от желтков. Белки нарубить.

Желтки растереть с медом, добавить растительное масло, лимонный сок и лук.

Огурцы посолить, перемешать с зеленью и приготовленной заправкой из яичных желтков, посыпать рублеными белками и подать к столу.

Закуска из огурцов и печеных баклажанов

Ингредиенты

5—6 огурцов, 2 баклажана, 1 пучок зелени укропа, 4 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать соломкой.

Баклажаны вымыть, запечь в духовке и нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Огурцы перемешать с баклажанами, посолить, поперчить, выложить горкой на блюдо, заправить растительным маслом, посыпать зеленью укропа и подать к столу.

Закуска из огурцов и листьев одуванчика

Ингредиенты

500 г огурцов, 100 г листьев одуванчика, 100 г листьев салата, 100 г щавеля, 100 г сливок, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 чайные ложки меда, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок укропа, соль.

Способ приготовления

Листья одуванчика, салата, щавеля, зеленый лук и зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Огурцы вымыть, нарезать кубиками, сбрызнуть лимонным соком и посолить.

Сливки размешать с медом, добавить зеленый лук и укроп.

Огурцы соединить с нарезанными листьями салата, одуванчика и щавеля, заправить сливками и подать к столу.

Закуска из огурцов и репчатого лука

Ингредиенты

5—6 огурцов, 3 луковицы, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, 2 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружочками.

Репчатый лук очистить, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом и оставить на 1 час. Чеснок очистить и истолочь. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Огурцы перемешать с кольцами лука, чесноком, зеленью петрушки, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и подать к столу.

Закуска из огурцов и риса

Ингредиенты

4—5 огурцов, 300 г отварного риса, 1 яблоко, 1 помидор, 100 г сметаны, 1 пучок петрушки, $^1/_4$ чайной ложки сахара, соль.

Способ приготовления

Рис смешать со сметаной, сахаром и солью и выложить горкой на середину блюда.

Зелень петрушки вымыть, нарубить и посыпать ею рис.

Огурцы, яблоко и помидоры вымыть, нарезать тонкими ломтиками и уложить по краям блюда.

Закуска из огурцов, листьев одуванчика и орехов

Ингредиенты

500 г огурцов, 100 г листьев одуванчика, 4 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка меда, соль.

Способ приготовления

Огурцы и листья одуванчика вымыть, мелко нарезать, перемешать, добавить грецкие орехи, посолить.

Для приготовления соуса смешать растительное масло с медом. Смесь огурцов и листьев одуванчика выложить горкой на блюдо, полить соусом и подать к столу.

Закуска из огурцов и щавеля

Ингредиенты

500 г огурцов, 2 столовые ложки майонеза, 100 г листьев щавеля, соль.

Способ приготовления

Огурцы и щавель вымыть, мелко нарезать, посолить, перемешать, заправить майонезом и подать к столу.

Закуска из огурцов и мяса курицы

Ингредиенты

5—6 огурцов, 200 г отварного мяса курицы, 150 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружочками.

Мясо нарезать маленькими кусочками, смешать с огурцами, майонезом, посолить и подать к столу.

Закуска из соленых огурцов и макаронных изделий

Ингредиенты

4 соленых огурца, 100 г макаронных изделий (мелких), 1 столовая ложка растительного масла, 2 луковицы, 2 помидора, 1 морковка, 100 г майонеза, 50 г сыра, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Лук очистить и нарубить, огурцы нарезать тонкими ломтиками. Помидоры вымыть и нарезать кубиками. Морковь очистить и натереть на мелкой терке. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

В смазанную растительным маслом форму выложить слоями лук, морковь, макароны, огурцы, помидоры, тертый сыр.

Каждый слой полить майонезом и посыпать зеленью петрушки. Форму поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут.

Огурцы под сметанным соусом

Ингредиенты

4 огурца, 200 г листьев салата, 3–4 яйца (сваренных вкрутую), 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 100 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружочками.

Листья салата вымыть и мелко нарезать.

Яйца очистить и нарубить. Сметану взбить с уксусом и солью. Огурцы смешать с листьями салата, заправить сметанным соусом и подать к столу.

Закуска из огурцов и брынзы

Ингредиенты

5—6 огурцов, 200 г брынзы, 3 помидора, 1 пучок зеленого лука, 40 г сливочного масла, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Огурцы и помидоры вымыть, нарезать кружочками и посолить. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть и нарубить. Брынзу нарезать ломтиками, сливочное масло – кусочками.

В салатник положить ломтики брынзы, на брынзу – кусочки сливочного масла, вокруг разложить кружочки огурцов и помидоров, посыпать зеленым луком и петрушкой.

Огурцы с укропом в сметане

Ингредиенты

5—6 огурцов, 2 пучка укропа, 100 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить и нарезать тонкими кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Огурцы посолить, выложить на блюдо, полить сметаной и посыпать зеленью укропа.

Закуска из огурцов, помидоров и яблок

Ингредиенты

4—5 огурцов, 2 помидора, 2 яблока, 1 болгарский перец, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Огурцы, помидоры и яблоки вымыть и нарезать дольками. Болгарский перец вымыть, удалить семенную коробочку и нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Дольки огурцов выложить на середину блюда, посолить, залить майонезом, по краям блюда разложить дольки помидоров и яблок, посолить, украсить болгарским перцем, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска «Колокольчики»

Ингредиенты

6 огурцов, 4 помидора, 1 пучок петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы и помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками (2 огурца оставить для оформления) и положить на тарелку чередующимися рядами. Зелень петрушки вымыть.

Для оформления половинки разрезанного поперек огурца разрезать еще на несколько частей и поставить их в середину тарелки. На верхнюю часть долек огурца надеть колокольчики, вырезанные из тонко нарезанного огурца. Блюдо посолить, поперчить и украсить веточками петрушки.

Лечо по-домашнему

Ингредиенты

6—7 болгарских перцев, 1 кг помидоров, 6–7 зубчиков чеснока, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, $^1/_2$ стакана сахара, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать. Перец вымыть, удалить семена и нарезать кольцами, чеснок очистить и измельчить.

Помидоры, перец и чеснок положить в кастрюлю, влить немного воды, добавить растительное масло, соль, сахар, уксус и тушить в течение 30 минут.

Болгарский перец под яблочным соусом

Ингредиенты

5—6 болгарских перцев, 2 яблока, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатного соуса, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить семенные коробочки, обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кольцами.

Яблоки вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Чеснок и лук очистить и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Растительное масло смешать с томатным соусом, тертыми яблоками, луком и чесноком. Перец выложить на блюдо, посолить, полить приготовленным соусом и украсить рубленой петрушкой.

Закуска из болгарского перца и чеснока

Ингредиенты

5—6 болгарских перцев, 3–4 зубчика чеснока, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, запечь в духовке, затем удалить сердцевину и снять кожицу. Зелень петрушки вымыть. Чеснок очистить и мелко нарезать.

Разрезать каждый перец на четыре части, выложить на блюдо, посолить, посыпать чесноком, полить смесью растительного масла и уксуса, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из отварного болгарского перца

Ингредиенты

5—6 болгарских перцев, 2–3 помидора, 2 яйца (сваренных вкрутую), 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок петрушки, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Зелень петрушки вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить семенные коробочки, нарезать небольшими кусочками и варить до готовности в подсоленной воде. Затем откинуть на дуршлаг, остудить, выложить на блюдо, посолить, сбрызнуть уксусом, заправить растительным маслом, перемешать, украсить кружочками помидоров, яиц и веточками петрушки.

Закуска из болгарского перца и соленых огурцов

Ингредиенты

4—5 болгарских перцев, 3–4 соленых огурца, 2 помидора, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, 100 мл растительного масла, 2 чайные ложки уксуса, $^1/_4$ чайной ложки сахара, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить семенные коробочки и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Соленые огурцы помыть холодной водой и нарезать соломкой. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса растительное масло смешать с солью, сахаром, уксусом и молотым перцем.

Болгарский перец и огурцы соединить, выложить на блюдо, полить соусом, оформить кружками помидоров, посыпать зеленым луком и зеленью петрушки и подать к столу.

Закуска из болгарского перца, зеленого горошка и риса

Ингредиенты

6—7 болгарских перцев, 200 г риса (вареного), 100 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца (сваренных вкрутую), 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 100 мл растительного масла, $^1/_4$ чайной ложки сахара, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, испечь в духовке, снять кожицу, удалить семенные коробочки, нарезать длинными полосками, посолить, посыпать сахаром и сбрызнуть уксусом. Яйца очистить и нарезать кружочками.

Рис перемешать с зеленым горошком, выложить горкой на блюдо, сверху положить перец, полить растительным маслом, украсить кружочками вареных яиц и подать к столу.

Закуска из болгарского перца и помидоров

Ингредиенты

5—6 болгарских перцев, 3–4 помидора, 1 луковица, 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка майонеза, перец красный молотый, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, обдать кипятком, удалить семенные коробочки, снять кожицу и нарезать крупной соломкой. Помидоры вымыть и нарезать дольками, отложить несколько штук для украшения. Лук очистить и нарезать кольцами.

Для приготовления соуса сметану взбить с майонезом и молотым перцем.

Болгарский перец соединить с помидорами, выложить на блюдо, посолить, заправить соусом, украсить дольками помидоров и кольцами лука и подать к столу.

Закуска из маринованного болгарского перца и лука

Ингредиенты

3—4 маринованных болгарских перцев, 1 луковица, 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза, 1 пучок петрушки, соль.

Способ приготовления

Маринованный перец мелко нарезать. Лук и чеснок очистить и измельчить. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть.

Перец смешать с рублеными яйцами, луком и чесноком, посолить, заправить майонезом, перемешать, выложить на блюдо, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Закуска из болгарского перца по-татарски

Ингредиенты

5—6 болгарских перцев, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, 100 г белой фасоли, 1 пучок кинзы, 1 столовая ложка томатной пасты, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить семенные коробочки, мелко нарезать. Лук и чеснок очистить, помыть и натереть на мелкой терке. Зелень кинзы вымыть и нарубить. Фасоль замочить в теплой воде на 2 часа, затем варить до полуготовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, выложить на сковороду, добавить растительное масло, влить немного воды и тушить в течение 30–40 минут.

Для приготовления соуса смешать сметану с томатной пастой и красным молотым перцем.

Готовую фасоль смешать с болгарским перцем, луком, чесноком, выложить на блюдо, полить соусом, посыпать зеленью кинзы и подать к столу.

Болгарский перец с маслинами

Ингредиенты

4—5 болгарских перцев, 10 маслин, 2 помидора, 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 чайные ложки лимонного сока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 огурец, 1 луковица, перец, соль.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.