

ПРАЗДНИЧНЫЕ САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



РИПОЛ КЛАССИК

Коллектив авторов

Праздничные салаты и закуски

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=439355

Праздничные салаты и закуски. : РИПОЛ классик; Москва; 2006

ISBN 5-7905-4898-9

Аннотация

Страсть русского человека к шумным и изобильным застольям известна с незапамятных времен. Эта книга станет незаменимым помощником и великолепным подарком для каждой хозяйки, которая хотела бы украсить праздничный стол поразительно вкусными блюдами, приготовленными своими руками. В ней вы найдете несколько сот рецептов оригинальных салатов и закусок, а также небольшую главу, посвященную праздничным десертам. Обратитесь к помощи нашей книги, и вы сможете доставить своим гостям и домашним ни с чем не сравнимое удовольствие.

Содержание

Предисловие	5
Вступление	8
Салаты	11
Мясные салаты	11
Салат «Дары природы»	11
Салат «Ярославна»	11
Салат «Бон вояж»	12
Овощной салат «Будь здоров»	13
Комбинированный салат по-болгарски	13
Салат «К ужину»	14
Салат «Цюрих»	15
Салат «Фантазия»	15
Салат «Влашский»	16
Салат «Датский»	16
Салат «Виват, король!»	17
Салат мясной	18
Салат мясной по-французски	18
Салат «Искушение»	19
Салат по-таджикски	20
Салат «Лукоморье»	21
Салат «Отрада»	21
Салат «Утро»	22
Салат «Богатырь»	22

Салат по-узбекски	23
Салат «Шедевр»	23
Салат «Желание»	24
Салат «Витязь»	25
Винегрет мясной «Ассорти»	25
Салат «Сан-Ремо»	26
Комбинированный салат «Мечта миллионера»	27
Комбинированный салат «Банкетный»	28
Салат «Оригинальный»	29
Салат овощной «Солнце юга»	29
Салат по-деревенски	30
Салат с кроликом «Звездопад»	31
Салат «Ласточкино гнездо»	32
Салат из языка	33
Салат «Славянский»	33
Конец ознакомительного фрагмента.	34

Коллектив авторов

Праздничные салаты и закуски

Предисловие

Уважаемые читатели!

Страсть русского человека к шумным и изобильным застольям известна с незапамятных времен. Ни в одной другой стране мира Новый год и Рождество, 23 Февраля и 8 Марта, дни рождения и свадьбы не празднуются так хлебосольно и широко. Накрыть богатый праздничный стол, уставленный самыми разнообразными блюдами, мы и любим, и умеем!

Книга, которую вы держите в руках, призвана познакомить вас с новыми рецептами и помочь приготовить небывало вкусные блюда для праздничного стола. Написанная в сотрудничестве с лучшими отечественными шеф-поварами, она станет незаменимым помощником и прекрасным подарком для каждой умелой хозяйки.

Вы найдете в нашем издании множество оригинальных и изысканных салатов, которые по праву считаются главным кулинарным украшением русского праздничного застолья. Вас ожидают несколько сот оригинальных рецептов сала-

тов, которые можно и нужно подавать к праздничному столу – вместе с традиционными и излюбленными для россиян «оливье» и «селедкой под шубой». Вы узнаете, как, используя различные ингредиенты в оригинальных сочетаниях и пропорциях, применяя разнообразные приправы и соусы, можно создать неповторимый вкус того или иного салата.

Холодные и горячие закуски – еще один важнейший атрибут новогоднего, рождественского, свадебного застолья. Эта книга познакомит вас с закусками, традиционными для русской кухни, а также с «коронными номерами» французских, грузинских, немецких, польских, скандинавских поваров, с некоторыми закусками украинской и белорусской кухни. Красиво оформленные, сопровождаемые соответствующим гарниром, потрясающе аппетитные и вкусные закуски из мяса и рыбы, грибов и овощей, яиц и сыра, творога и брынзы, вне всякого сомнения, доставят вашим гостям ни с чем не сравнимое гастрономическое удовольствие.

Ну и, конечно же, десерты – какой праздничный стол обойдется без них? В нашей книге вы обнаружите несколько десятков оригинальных рецептов тортов, пирожных, кексов, пасхальных куличей.

Для подавляющего большинства представленных здесь блюд понадобятся самые обычные продукты, доступные практически каждой российской хозяйке. Знакомясь с кулинарными премудростями по нашей книге, вы узнаете, как из одного продукта приготовить сразу несколько по-настоящему

му роскошных и потрясающе вкусных блюд. Так, к примеру, из одной рыбины вы сможете приготовить и прекрасный новогодний паштет, и заливное. У умелой хозяйки ведь все идет в дело, и из нескольких рыбьих голов и плавников в итоге получается настоящий кулинарный шедевр!

Обратившись к помощи нашей книги, вы сможете удивить своих гостей и домашних по-настоящему оригинальными и вкусными блюдами. Знайте, что вам предстоит выслушать немало комплиментов от восхищенных гостей, а ваши родные и близкие будут собираться за одним столом все охотнее и чаще, нетерпеливо предвкушая появление очередного кулинарного чуда!

Вступление

Отличительной особенностью русской кухни является обилие и разнообразие закусок. Как на праздничном, так и на будничном столе свое постоянное место занимают всевозможные салаты. Они могут не только предварять обед, но также быть самостоятельным блюдом или подаваться в качестве гарнира.

Многообразие салатов позволяет готовить их во все времена года. Они ежедневно снабжают нас необходимыми витаминами, микроэлементами, минеральными солями и клетчаткой.

Отварные салаты готовят в основном из овощей и различных вкусовых добавок. Но для салата как главного блюда меню можно использовать всевозможные комбинации продуктов. К ним относятся следующие ингредиенты: рис, картофель, макаронные изделия, бобовые, овощи, фрукты, мясо, рыба и птица.

Используя различные составляющие в оригинальных сочетаниях и пропорциях, применяя разнообразные приправы и соусы, можно создать неповторимый вкус этого замечательного блюда. Классические рецепты могут служить настоящим источником творческого вдохновения. На их основе любая хозяйка сможет создать свой кулинарный шедевр.

Готовьте с удовольствием, устраивайте праздничные обе-

ды, радуйте себя и своих близких.

Приятного вам аппетита!

Несколько полезных советов

- Листовой салат надо мыть под струей холодной воды, затем дать стечь воде и обсушить салат полотенцем.
- Чтобы сохранить витамины, которыми богаты салатные листья, нарежьте их непосредственно перед подачей на стол.
- Овощи необходимо тщательно мыть, лучше щеткой.
- Отваривать овощи лучше заранее, из теплых овощей салат получается невкусный и быстро портится.
- Каждый овощ варят отдельно, лучше в эмалированной посуде, обязательно под крышкой.
- Овощи отбирают одного размера, ровные и здоровые.
- Овощи для салата режут мелко, ломтики должны быть тонкими, почти прозрачными.
- Перемешивать салат нужно осторожно двумя ложками снизу вверх, чтобы не поломать ломтики.
- Если вы используете отварные продукты или ингредиенты с твердой консистенцией, оставьте их настаиваться в течение часа в салатном соусе. Картофель, макароны или сладкий перец приобретут за это время особый вкус и аромат.
- Салатную заправку можно приготовить самим. Основу такой заправки составляет растительное масло. Лучше всего – оливковое, имеющее удивительно многогранный вкус, что позволяет использовать его почти для всех салатов.

- Для тех, кто предпочитает легкое диетическое питание, советуем вместо майонеза использовать сметану с 1 ч. л. горчицы.
- В заправки для фруктовых салатов можно добавить немного ванильного сахара.

Салаты

Мясные салаты

Салат «Дары природы»

Требуется:

500 г картофеля, 200 г ветчины, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г соленых огурцов, 2 яйца, 50 г моркови, 150 г майонеза, по 25 г зеленого салата, зелени петрушки или укропа, соль, молотый черный перец

Способ приготовления.

Картофель и морковь, очищенные, отваренные и охлажденные, яйца, сваренные вкрутую, огурцы, ветчину нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, майонез, посолить и перемешать. Выложить в салатницу, украсить листьями зеленого салата, ломтиками ветчины, кружочками огурца и яйца, посыпать зеленью.

Салат «Ярославна»

Требуется:

150 г ветчины, по 100 г огурцов, помидоров, яблок, бело-

кочанной капусты и картофеля, 150 г майонеза, 40 г клюквы, зелень петрушки.

Способ приготовления.

Яблоки очистить от кожицы, удалить семенную коробочку. Картофель отварить в мундире, очистить. Ветчину, картофель, яблоки, свежие огурцы, капусту нашинковать соломкой. Помидоры нарезать кружочками. Все продукты уложить слоями в стеклянную салатницу, полить майонезом, украсить огурцами, помидорами, яблоками, зеленью, клюквой.

Салат «Бон вояж»

Требуется:

150 г ветчины, 150 г соленых грибов, 80 г картофеля, 80 г свежих огурцов, 60 г растительного масла, 60 г консервированной кукурузы, 1 луковица, 20 г зеленого салата, 1 яйцо, зелень, соль, перец,

Способ приготовления.

Отварной картофель, огурцы, репчатый лук, ветчину и яйцо нарезать ломтиками. Огурцы перемешать с солью и выдержать 1 час. Кукурузу отцедить. Грибы перебрать, крупные нарезать. Все продукты (кроме грибов) заправить растительным маслом и перцем и выложить в салатник. Мелкие грибы воткнуть в салат, резаные разложить горками. Украсить блюдо листьями салата и зеленью.

Овощной салат «Будь здоров»

Требуется:

150 г ветчины, по 100 г свежих огурцов, помидоров, редиса, сладкого перца, кресс-салата и салатной заправки, 40 г репчатого лука, 40 г маслин, тмин.

Способ приготовления.

Красный и зеленый перец, сладкий салатный лук, редис, помидоры и огурцы нарезать кружочками, ветчину – брусочками. Маслины очистить от косточек. Подготовленные продукты перемешать и выложить в стеклянный или хрустальный салатник. Заправку смешать с тмином и подать отдельно.

Комбинированный салат по-болгарски

Требуется:

1 кг картофеля, 500 г моркови, 1 банка консервированного горошка, 7—8 соленых огурчиков, 200 г ветчины, колбасы или жареного мяса, 3 яйца, 450 г растительного масла, 2 лимона (или разведенная лимонная кислота), 1 ст. л. горчицы, черный перец, соль, маслины,

Способ приготовления.

Очищенный картофель нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде, после чего выложить в дуршлаг. Затем

картофель смешать с отцеженным горошком и отварной морковью, солеными огурчиками, ветчиной или колбасой, нарезав все кубиками. Смесь выдержать в холодном месте. Приготовить майонез из яичных желтков и растительного масла и разделить его на две части. Одну часть заправить горчицей, черным перцем и лимонным соком по вкусу, развести картофельным отваром и осторожно прибавить к нарезанным овощам. Салат распределить на порции, украсить каждую порцию подкисленным и посоленным по вкусу майонезом (другой частью), маслинами без косточек, кружочками лимона и веточками петрушки.

Салат «К ужину»

Требуется:

1 крупный кочан свежего зеленого салата, 200 г сыра, 150 г ветчины (или копченой грудинки), 4—5 помидоров, 1 небольшой свежий огурец, 1 головка репчатого лука, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. л. уксуса, $1/2$ ч. л. горчицы, соль и петрушка.

Способ приготовления.

Листья зеленого салата нарезать тонкими полосками, а остальные продукты кубиками. Хорошо размешать и заправить приготовленной предварительно заправкой из растительного масла, горчицы, уксуса с добавлением соли. Смесь снова размешать и распределить на порции; каждую порцию

посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Салат «Цюрих»

Требуется:

100 г ветчины, 150 г риса, 100 г помидоров, 60 г сыра, 60 г майонеза, 30 г маслин, 30 г зеленого салата, 2 яйца, зелень, горчица.

Способ приготовления.

Рис отварить и охладить. Ветчину и сыр нарезать соломкой, помидоры – кубиками. Все компоненты перемешать, добавив $\frac{2}{3}$ части майонеза или горчицу, выложить горкой в салатник на листья салата, полить оставшимся майонезом и украсить маслинами, яйцом и зеленью.

Салат «Фантазия»

Требуется:

50 г вареной колбасы, 50 г ветчины, 600 г картофеля, 1 луковица, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 маринованных огурца, растительное масло, 1 ст. ложка майонеза, разбавленного соком лимона, соль, черный молотый перец,

Способ приготовления.

Отварить картофель в кожуре, остудить, очистить, нарезать кубиками. Добавить ветчину, колбасу, лук, нарезанные тонкими ломтиками, крупно нарезанные яйца с огурцами.

Заправить небольшим количеством растительного масла, солью, перцем. Все выложить в салатник, добавить майонез, тщательно перемешать, поставить на 1 час в холодильник.

Салат «Влашский»

Требуется:

100 г ветчины, 130 г мяса, 30 г яблок, 50 г картофеля, 40 г огурцов, 20 г зеленого горошка, 1 яйцо, 50 г майонеза, зелень, перец, соль,

Способ приготовления.

Ветчину, вырезку, отварной картофель, яблоки, соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, нашинковать соломкой, заправить майонезом, выложить в салатницу, украсить вареным яйцом, зеленым горошком, огурцом и зеленью петрушки.

Салат «Датский»

Требуется:

200 г макарон, 1 небольшой кочан цветной капусты, 1 маленький корень сельдерея, 2 средние моркови, 200 г ветчины или копченой колбасы, 2 ст. ложки уксуса или разведенной лимонной кислоты, 2—3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка горчицы, 3 ст. ложки майонеза.

Способ приготовления.

Макароны разломать на небольшие кусочки и сварить в подсоленной воде. Подготовленную цветную капусту разделить на кочешки. Морковь и сельдерей нарезать тонкой соломкой. Все эти овощи сварить в слегка подсоленной воде (но не переваривать!), откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. Охлажденные овощи и макароны, нарезанную ветчину или колбасу сложить в миску и осторожно перемешать, чтобы не размять кочешки капусты. Взбить вилкой в отдельной посуде уксус, растительное масло и горчицу. Заправить салат этой смесью и майонезом.

Салат «Виват, король!»

Требуется:

1/2 стакана отварного риса, 100 г зеленого горошка, 50 г ветчины, зелень петрушки, майонез, соль, черный молотый перец,

Для украшения: листья зеленого салата, помидоры,

Способ приготовления.

Тщательно перемешать рис с отварным зеленым горошком, мелко нарезанной ветчиной, заправить солью, перцем, мелко нарезанной зеленью петрушки, майонезом. Украсить листьями салата и кружочками помидоров.

Салат мясной

Требуется:

300 г отварной говядины, 3 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, соль, черный молотый перец,

Для соуса: горчица, кусочки анчоусов, очищенные от костей

Для украшения: сваренные вкрутую яйца, маринованные огурцы,

Способ приготовления.

Мясо нарезать очень тонкими ломтиками. Приготовить маринад из растительного масла, уксуса, соли, перца, опустить в него мясо на 2 часа, процедить. Выложить мясо на блюдо, украсить ломтиками яиц и огурцов. Соус подать отдельно.

Салат мясной по-французски

Требуется:

250 г вареного мяса, 400 г картофеля, сваренного в мундире, 400 г свежих помидоров, 1 сваренное вкрутую яйцо.

Для заправки: 2 желтка из сваренных вкрутую яиц, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сухой горчицы, $\frac{3}{4}$ ч. ложки соли, $\frac{1}{4}$ ч. ложки молотого черного перца, 2 ч. ложки мелко рубленного репчатого лука, 2 ч. ложки мелко нарезанной зелени укропа, 2 ч.

ложки мелко нарезанных каперсов, 1/2 стакана уксуса (или разведенной лимонной кислоты), 3/4 стакана растительного масла.

Способ приготовления.

Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками. Так же нарезать вареное мясо и помидоры. В салатник положить ровным слоем помидоры, посолить и поперчить их. Сверху положить слой мяса, на него – слой картофеля, также поперчить и посолить. Полить заправкой и украсить яйцом, разрезанным на 4 части.

Приготовление заправки.

Яичные желтки протереть через сито, смешать с сухой горчицей, солью, перцем, луком, зеленью укропа и каперсами (маринованными или солеными бутонами настурции). Залить смесью уксуса и растительного масла, хорошо взбить в отдельной посуде. Перемешать.

Салат «Искушение»

Требуется:

200 г любого вареного мяса или вареной колбасы (ветчины), 200 г вареного картофеля, 200 г соленых огурцов, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г консервированного зеленого горошка, ¹/2—1 банка майонеза. По желанию – 100 г мелко нарезанного зеленого лука, по 2 ст, ложки мелко нарезанной зелени укропа и петрушки,

Способ приготовления.

Охлажденное отварное мясо нарезать поперек волокон на мелкие кубики или ломтики, картофель вареный и соленые огурцы также нарезать кубиками или ломтиками, добавить мелко рубленные яйца, зеленый горошек, майонез, если нужно, соль, все перемешать. Выложить в салатник и посыпать зеленью. При желании можно добавить мелко нарезанный зеленый лук, растолченный с рубленой зеленью укропа и петрушки.

Салат по-таджикски

Требуется:

200 г баранины, 150 г редьки или редиса, 40 г репчатого лука, 40 г сыра, 20 г моркови, 5 долек чеснока, 100 г майонеза, 1 яйцо, маринованный перец или помидоры, зелень, соль,

Способ приготовления.

Холодную отварную баранину нарезать соломкой. Сыр, редьку или редис натереть на терке, добавить мелко рубленные чеснок, обжаренный репчатый лук, перемешать все компоненты, посолить и заправить частью майонеза. Выложить горкой в салатницу и полить оставшимся майонезом. Сверху украсить яйцом, вареной морковью, маринованным перцем или свежими помидорами, зеленью.

Салат «Лукоморье»

Требуется:

300 г говядины, 100 г белокочанной капусты, 200 г вареного картофеля, 200 г яблок, 3 яйца, 200 г майонеза, соль,

Способ приготовления.

Капусту нашинковать тонкой соломкой, посолить, прогреть при непрерывном помешивании, охладить. Вареное мясо нарезать соломкой, картофель – кубиками. Подготовленные продукты соединить, добавить нарезанные кубиками свежие яблоки, рубленые яйца, соль, майонез и перемешать. Оформить зеленью.

Салат «Отрада»

Требуется:

300 г мяса, 100 г белокочанной капусты, 200 г вареного картофеля, 100 г зеленого консервированного горошка, 200 г майонеза, 100 г яблок, 2 яйца.

Способ приготовления.

Свежую капусту нашинковать и прогреть. Вареное мясо нарезать соломкой, картофель – кубиками и соединить с охлажденной капустой. Заправить майонезом, солью, добавить свежие яблоки (предварительно очищенные и нарезанные кубиками), зеленый горошек, рубленые яйца, зелень и

перемешать. Выложить в салатницу горкой и украсить зеленью.

Салат «Утро»

Требуется:

200 г отварной говядины, 500 г квашеной капусты, 50 г репчатого лука, 60 г растительного масла, зелень,

Способ приготовления.

Капусту мелко порубить, лук мелко нарезать. Часть говядины нарезать кубиками. Все продукты перемешать, заправить маслом. Готовый салат выложить на тарелку горкой, украсить ломтиками оставшейся говядины, посыпать зеленью.

Салат «Богатырь»

Требуется:

200 г свинины, 150 г картофеля, по 100 г помидоров, огурцов, моркови и квашеной капусты, 150 г сметаны, 1 яйцо, 50 г зеленого консервированного горошка, 80 г чернослива, 10 г сахара, зеленый лук, перец, соль,

Способ приготовления.

Картофель и морковь, сваренные в кожуре, охладить, очистить и нарезать кубиками. Зеленый лук, укроп и квашеную капусту мелко нашинковать. Помидоры и огурцы нарезать

ломтиками или дольками. Вареное мясо – небольшими тонкими дольками. Подготовленные продукты соединить, положить половину нормы сметаны, соль, сахар и перец, перемешать, уложить в салатницу горкой. В центре горки сделать небольшое углубление, в которое поместить разрезанное дольками вареное яйцо, полить оставшейся сметаной, украсить сверху и по бокам тушеным черносливом, зеленым горошком, луком, морковью.

Салат по-узбекски

Требуется:

200 г отварного мяса, 400 г помидоров, 200 г огурцов, 200 г репчатого лука, $1\frac{1}{2}$ стакана отварного риса, 200 г сметаны, зелень, соль, перец.

Способ приготовления.

Нарезать тонкими кружками лук, помидоры, огурцы, отварить рис, нашинковать крупной соломкой отварное мясо. Добавить по вкусу соль, перец, сметану или майонез, перемешать. Затем уложить горкой в салатник и украсить зеленью. Отварное мясо можно заменить сосисками или обезжиренной колбасой.

Салат «Шедевр»

Требуется:

300 г отварного мяса, 2 моркови, 1/2 корня сельдерея, 10—12 штук грибов, 1 свежий помидор, 1 кусок копченой колбасы, 1/2 стакана майонеза, 2—3 яйца, сваренных вкрутую, 500 г макарон, лимонный сок, черный перец, 2 ст. ложки растительного масла, 3—4 ст. ложки натертого сыра, соль.

Способ приготовления.

Макароны отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Очищенную морковь, сельдерей и грибы нарезать кубиками, отварить в слегка подсоленной воде, добавив растительного масла, затем воду слить, а овощи охладить. Мясо нарезать кубиками и посыпать черным перцем. Майонез развести овощным отваром (одной частью), заправить по вкусу лимонным соком и посолить. Соединить соус (половину количества) с нарезанными овощами, макаронами и мясом. Затем распределить салат на порции, залить разведенным майонезом (не размешивая с продуктами), украсить помидорами и яйцами, нарезанными кружочками, и посыпать натертым сыром.

Салат «Желание»

Требуется:

250 г шампиньонов, 300 г мяса, 1 луковица, по 1 ст. ложке лимонного сока, горчицы, перец, соль.

Способ приготовления.

Подготовленные шампиньоны нарезать пластинками, по-

тушить, соединить с нарезанным вареным мясом, добавить мелко нашинкованный лук, горчицу, лимонный сок, посолить, поперчить.

Салат «Витязь»

Требуется:

100 г жареной говядины, 50 г ветчины куском, 2—3 маринованных огурца, 2 ст, ложки майонеза, сок лимона, 1 ст, ложка зелени петрушки, соль,

Для украшения: 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 помидор,

Способ приготовления.

Нарезать полосками мясо, ветчину, огурцы, добавить майонез, перемешать с соком лимона и мелко нарезанной петрушкой. Выложить на блюдо, украсить кружочками яйца и помидора.

Винегрет мясной «Ассорти»

Требуется:

200 г вареного мяса, 200 г ветчины, 150 г соленых огурцов, 100 г вареного картофеля, 50 г вареной свеклы, 100 г вареной моркови, 1 банка майонеза, зелень,

Способ приготовления.

Отваренную со специями и охлажденную нежирную говядину и ветчину без жира нарезать мелкими ломтиками. Со-

ленные огурцы, сваренные и очищенные картофель, свеклу, морковь также нарезать ломтиками и соединить с мясными продуктами. Заправить все майонезом, выложить в салатник или тарелку горкой и украсить мелко нарезанной зеленью и, если есть, моченой брусникой и мочеными и маринованными яблоками. При желании, можно сделать бордюр из мелко нарезанных свеклы, моркови, зелени, чередуя их.

Салат «Сан-Ремо»

Требуется:

300 г картофеля, 200 г жареной говядины, 100 г соленых огурцов, 2 яйца, 1 морковь, 2 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 1 яблоко, 200 г майонеза, 100 г сметаны, соль.

Способ приготовления.

Вареный картофель и морковь, огурцы, очищенные от кожицы, яблоко нарезать тонкими ломтиками. Добавить нарезанное кубиками жареное мясо, горошек, перец. Заправить салат сметаной и майонезом, посолить, тщательно перемешать, выложить горкой в салатницу, украсить ломтиками жареного мяса, яблока и кружочками вареного яйца.

Комбинированный салат

«Мечта миллионера»

Требуется:

250 г жирного жареного мяса говядины,

1 кг картофеля, 600 г моркови, 500 г консервированного горошка, 800 г соленых огурцов, 3 яйца, 2 стакана растительного масла, 1 стакан майонеза, 2 ст. ложки разведенной лимонной кислоты, зелень петрушки, ягоды черешни или вишни без косточек, соль.

Способ приготовления.

Очищенный картофель нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде, после чего выложить в дуршлаг. Затем картофель смешать с отцеженным горошком и отварной морковью, солеными огурцами, жареным мясом (можно заменить колбасой или ветчиной), нарезав их кубиками. Смесь выдержать в холодном месте. Майонез, предназначенный для салата, разделить на две части. Одну часть заправить горчицей, черным перцем и разведенной лимонной кислотой по вкусу, развести картофельным отваром и осторожно прибавить к нарезанным овощам. Салат распределить на порции, украсить каждую порцию второй частью майонеза, черешней без косточек или вишней, петрушкой.

Комбинированный салат «Банкетный»

Требуется:

300 г жареной говядины, 1 кг картофеля, 300 г моркови, 500 г консервированного горошка, 300 г печеной свеклы, 4 яйца, $\frac{3}{4}$ стакана растительного масла, 1 стакан майонеза, 100 г репчатого лука, 400 г соленых огурцов, 1 ч. ложка тмина, 1 ст. ложка горчицы, 300 г помидоров, черешня без косточек, соль.

Способ приготовления.

Картофель, нарезанный кубиками, отварить в подсоленной воде, ароматизированной тмином. Морковь, нарезанную кубиками, отварить в подсоленной воде, добавив 1 ст. ложку растительного масла. Нашинковать лук, слегка посолить и растереть рукой, затем прибавить к нему $\frac{1}{3}$ часть картофеля. Смесь выложить в глубокий салатник и залить 3 ст. ложками растительного масла. Последовательно прибавить горошек, смешанный с оставшимися $\frac{2}{3}$ картофеля, и нарезанные кубиками соленые огурцы, морковь, свеклу и мясо. Половину майонеза развести частью картофельного отвара, заправить разведенной лимонной кислотой и посолить. Залить приготовленный салат, затем распределить на порции и каждую порцию украсить оставшимся количеством майонеза, заправленного разведенной лимонной кислотой, доль-

ками помидоров, сваренных вкрутую яиц, ягодами черешни или вишни и петрушкой.

Салат «Оригинальный»

Требуется:

200 г зелени и 300 г корней сельдерея, $\frac{1}{4}$ стакана нарубленного поджаренного мяса, столько же поджаренных свежих грибов, по 200 г вареного картофеля и свеклы, 200 г майонеза, зелень петрушки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сухой горчицы, 3 ст. ложки 3%-ного уксуса, 120 г растительного масла.

Способ приготовления.

Горчицу, уксус и растительное масло хорошенько взбивают. Корни сельдерея моют, очищают и мелко рубят вместе с зеленью. Заливают сельдерей заправкой и выдерживают в течение часа. Затем добавляют нарезанные тонкой полоской поджаренные или отваренные грибы, рубленое жареное мясо (или колбасу, ветчину), майонез и все вместе осторожно перемешивают. Укладывают на блюдо, украшают кусочками картофеля, свеклы, зелени петрушки, поливают майонезом.

Салат овощной «Солнце юга»

Требуется:

250 г макарон, 250—300 г холодной жареной телятины или нежирной свинины, 250 г маринованных грибов, 8 неболь-

ших спелых помидоров, $\frac{1}{2}$ свежего огурца, 1—2 ст. ложки мелко нарезанного лука из соления, 4 ст. ложки растительного масла, лук-порей, сок 1 лимона, черный перец, соль.

Способ приготовления.

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и отцедить. Мясо, грибы и помидоры нарезать кубиками, а огурец – кружочками. Прибавить отцеженные макароны, нарезанные кусочками длиной 4—5 см. Все осторожно перемешать и выложить в салатник. Приготовить заправку из растительного масла, лимонного сока, черного перца с добавлением соли и залить салат. Сверху посыпать мелко нарезанным луком-пореем. Салат выдержать $\frac{1}{2}$ часа и подать. По желанию, можно дополнительно посыпать мелко нарезанной петрушкой или накрошенной брынзой.

Салат по-деревенски

Требуется:

500 г зеленого салата, 100 г копченой грудинки, нарезанной кубиками, 1 ст. ложка растительного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, немного зелени петрушки и базилика, 1 ст. ложка уксуса, соль, черный молотый перец.

Способ приготовления.

Очистить, промыть, обсушить зеленый салат, нарезать его, положить в салатник, добавить кубики грудинки, обжа-

ренные в растительном масле, и размельченные яйца. Заправить солью, перцем, петрушкой, базиликом, уксусом, тщательно перемешать.

Салат с кроликом «Звездапад»

Требуется:

200 г мяса кролика, 120 г свежих или соленых огурцов, 2 яйца, 100 г картофеля, по 80 г майонеза и сметаны, топленое масло, 20 г соуса «Кубанский», 40 г маринованных грибов, 40 г зеленого консервированного горошка, 3 дольки чеснока, 50 г зеленого лука, помидоры, зелень петрушки, листья зеленого салата, сахар, перец, соль.

Способ приготовления.

Подготовленного кролика натереть солью, сахаром, перцем, чесноком. Обжарить тщательно до румяной корочки в большом количестве топленого масла. Одновременно поставить варить картофель в мундире, еще теплым очистить, нарезать кубиками. Грибы, огурцы, яйца вкрутую, зеленый лук и листья салата мелко нашинковать и соединить с остуженным, освобожденным от костей мясом. Досолить, добавить черный молотый перец, заправить сметаной, майонезом и соусом «Кубанский», украсить листьями зеленого салата, веточками петрушки, помидорами, нарезанными кружочками, и зеленым горошком.

Салат «Ласточкино гнездо»

Требуется:

300 г мяса кролика, 2 яйца, 100 г белокочанной капусты, 60 г репчатого лука, топленое масло, 100 г помидоров, 30 г муки, зелень петрушки, перец, зелень, соль.

Способ приготовления.

Мясо кролика пропустить через мясорубку с белокочанной капустой, зеленью петрушки и репчатым луком. Добавить черный молотый перец, посолить по вкусу и тщательно вымесить. Разделить фарш на равные части, из которых мокрыми руками сформовать шарики. В каждом из них сделать углубление и положить по половине сваренного вкрутую яйца белком кверху. Подготовленные таким образом «гнезда» уложить в сотейник и залить соусом. Посуду плотно накрыть крышкой и поставить в умеренно горячий духовой шкаф. Подать к столу охлажденными.

Приготовление соуса.

В хорошо разогретом масле спассеровать муку. Сваренные помидоры протереть через сито и томатным соком развести мучную пассеровку, добавить мелко нарезанную зелень петрушки и перец горошком.

Салат из языка

Требуется:

1 телячий или говяжий язык, 2 моркови, 3 картофелины, 1 небольшой корень сельдерея, 1 соленый огурец, 3 ст. ложки сока лимона, 4 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, сваренные вкрутую яйца, соль.

Способ приготовления.

Язык тщательно промыть и отварить в подсоленной воде. Вынуть из бульона, очистить от кожицы и нарезать тонкими ломтиками. Отдельно отварить морковь, картофель, сельдерей, нарезать кубиками, добавить нарезанный кубиками огурец.

Перемешать овощи с языком, полить соком лимона, растительным маслом, посолить, снова слегка перемешать и выложить в салатник. Посыпать мелко нарезанными зеленью петрушки и яйцами.

Салат «Славянский»

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.