
Новогодние рецепты

САЛАТЫ. ГОРЯЧИЕ БЛЮДА.
ЗАКУСКИ



Людмила Дубровская

**Новогодние рецепты. Салаты.
Горячие блюда. Закуски**

«Издательские решения»

Дубровская Л.

Новогодние рецепты. Салаты. Горячие блюда. Закуски /
Л. Дубровская — «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-939194-0

Новый год — один из самых ожидаемых праздников. Считается, что в праздничную ночь все должно быть идеально. Поэтому наряду с дилеммой о месте встречи и наряде всегда возникает вопрос, что приготовить на Новый год. Мы рады предложить вам новогодние рецепты на любой вкус и постарались подобрать самые интересные варианты, чтобы помочь вам сделать новогодний стол самым красивым, вкусным и незабываемым. Не секрет, что хороший новогодний стол — это залог успеха всего праздника!

ISBN 978-5-44-939194-0

© Дубровская Л.
© Издательские решения

Содержание

Салаты	6
Салат «Оливье»1	6
Салат «Мимоза»2	7
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Новогодние рецепты

Салаты. Горячие блюда. Закуски

Составитель Людмила Дубровская

ISBN 978-5-4493-9194-0

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Салаты

Салат «Оливье»¹



Одним из символов новогоднего застолья является Салат «Оливье», который как ни как лучше подходит для зимних праздников. Превосходное сочетание ингредиентов, доступность продуктов сделали блюдо на столько популярным, что теперь мясной салат с майонезом готовят повсеместно, по случаю и без.

Ингредиенты:

- Колбаса вареная – 200 гр.;
- Картофель – 5—6 шт.;
- Куриные яйца – 6 шт.;
- Морковь – 4—5 шт.;
- Соленые огурцы – 4 шт.;
- Укроп, петрушка и лук зеленый – 1 небольшой пучок;
- Майонез – 300 гр.;
- Консервированный зеленый горошек – 1 баночка;
- Соль – по вкусу.

Способ приготовления:

1. Отварить в подсоленной воде картофель и морковь до готовности. Старайтесь не разваривать, лучше слегка не доварить, чтобы овощи при нарезке и размешивания не разваливались.

2. Далее, рекомендуется остудить, затем порезать их на не слишком мелкие кубики.

3. Отваренные вкрутую яйца поделить также не мелко, как и овощи.

4. Все нарезанные ингредиенты поместить в глубокую посуду, добавить нарезанный кусочками соленый огурец и консервированный зеленый горошек.

5. Остается добавить рубленый лук и укроп, заправить майонезом, по вкусу посолить и соединить продукты.

Невероятно простой и при этом очень вкусный салат «Оливье» можно быстро приготовить к праздничному столу, чем собственно и объясняется популярность данного блюда.

¹ <http://salatof.com/olive-salat-recept-obychnyj.html>

Салат «Мимоза»²



Казалось бы, что тут можно ещё добавить, ведь салат Мимоза уже стал обыденным праздничным блюдом, рецепт которого прописан не стираемыми буквами. Праздничный салат «Мимоза» принято готовить в новогоднюю ночь и по торжествам.

В отличии от прочих известных салатов, Мимоза появилась не так уж давно. Но за такой короткий промежуток времени заслуженно завоевал быть среди лучших и главных блюд на нашем изысканном столе. И теперь, этот «советский салат» жалуют всегда и по возможности часто.

Ингредиенты:

- 6 шт. отваренных яиц;
- 1 банка рыбной консервы;
- 150 граммов твёрдого сыра;
- около 200 г. майонеза;
- 100 г. сливочного масла;
- 3 головки репчатого лука;
- 4—5 веточек свежей зелени.

Способ приготовления:

1. В первую очередь, перед тем как приступить к приготовлению, необходимо сливочное масло поставить в морозильник на заморозку.
2. Предварительно отваренные в крутую яйца отделите желтки от белков.
3. Белки пропустите через крупную тёрку, а желтки следует размять вилкой.
4. Затем, порезать лук кубиками, натереть сыр на крупной тёрке.
5. Консервированную рыбу переложить без масла в отдельную посуду, отделить от заметно крупных косточек и вилкой размять.
6. На плоское блюдо первым нижним слоем выложить натёртые белки, сверху них выложить тёртого сыра.
7. Далее, поверх сыра наложить слоем рыбу, подравнять и поверхность смазать частью майонезом указанных в ингредиентах, это примерно 100 грамм.
8. Добавить сверху порезанный репчатый лук. Натереть на крупной тёрке хорошо охлаждённое сливочное масло.

² <http://vseretsepti.ru/salat-mimozha-kak-prigotovit-salat-mimozha>

9. Твёрдое масло выложить на слой лука, полить оставшуюся часть майонеза. 10. И наконец, последним слоем нашего салата Мимоза, присыпать равномерно желтками и переложить в холодильник.

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.