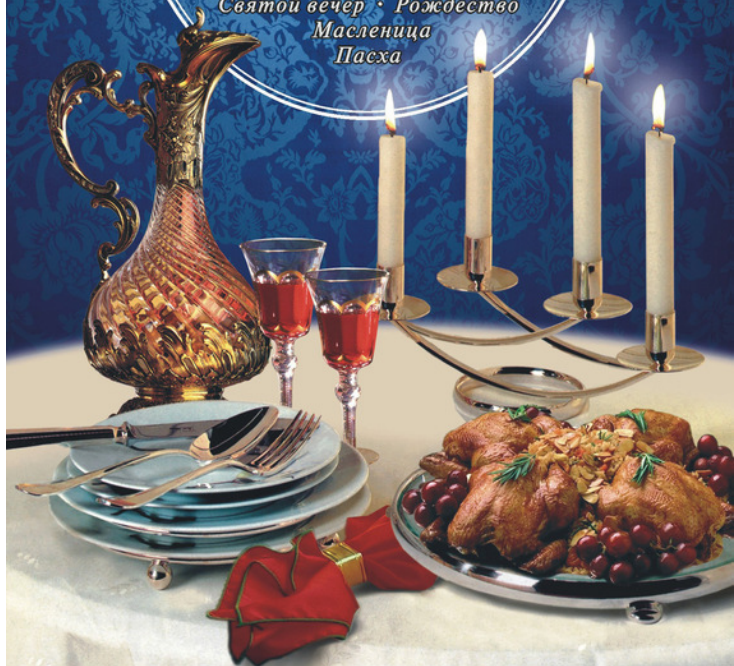


хозяйке
на
заметку

Праздничный стол

День рождения • Свадьба
Юбилей • Новый год
Святой вечер • Рождество
Масленица
Пасха



Дмитрий Таболкин
Татьяна Васильевна Иовлева
Праздничный стол
Серия «Хозяйке на заметку»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=4419265

Праздничный стол: Фолио; Харьков; 2005
ISBN 966-03-3077-4

Аннотация

Ни один праздник, как известно, не обходится без застолья. Сделать его торжественным и запоминающимся поможет наша книга, в которой собраны лучшие рецепты блюд для праздничного стола.

Мы предлагаем приготовить вкусные и оригинальные блюда для семейных торжеств – дней рождений, юбилеев, свадеб, новоселий; также даем рецепты блюд, которые украсят ваш стол в дни народных и христианских праздников – Нового года, Рождества, Масленицы, Пасхи и др. С помощью этой книги вы сможете приятно удивить и порадовать ваших гостей.

Содержание

Прелюдия праздника	7
Блюда для семейных праздников	10
Бутерброды	10
Бутерброд с маслинами	10
Бутерброд с печеными шампиньонами	10
Бутерброды с лососем	11
Бутерброд-рулет с мясными изделиями	11
Многослойные бутерброды с ветчиной и сыром	12
Многослойные бутерброды с копченой рыбой и сыром	12
Многослойные бутерброды с зеленым маслом и мясным паштетом	13
Многослойные бутерброды с сельдью и яичным маслом	14
Бутербродный торт с печеночным паштетом (двухслойный)	14
Бутербродный торт с сыром и ветчиной (трехслойный)	15
Бутербродный торт с языком, яйцами и овощами	16
Бутербродный торт с мягким основанием (сельдью)	17

Канопе с семгой	18
Канопе с икрой	19
Канопе со шпротами	19
Канопе с осетриной	20
Канопе с балыком	20
Горячие сырны бутерброды с ветчиной	20
Горячие бутерброды с рыбой, яйцом и сыром	21
Горячие бутерброды со свиным жарким и сметаной	21
Горячие бутерброды с яйцом и ветчиной	22
Горячие бутерброды с печеночным паштетом и грибами	23
Горячие бутерброды с грибами и помидорами	23
Горячие бутерброды с рыбой и сыром	24
Горячие бутерброды с яйцом, килькой и цветной капустой	24
Горячие бутерброды с грибами	25
Горячие сырны закуски	25
Салаты	27
Салат с мандаринами	27
Салат из моркови и клубники	27
Салат с апельсинами	28
Салат с бананами	28
Салат с белыми грибами	29

Салат из грибов с картофелем и сельдью	29
Салат из грибов с рисом	30
Салат с шампиньонами	30
Салат из шампиньонов	31
Савойская капуста со свеклой	32
Салат с капустой и черной смородиной	32
Салат из цветной капусты, зеленого горошка, фасоли	33
Салат с индейкой и ананасом	33
Салат с кольраби и виноградом	34
Салат из свеклы и грибов	34
Салат с креветками и огурцами	34
Салат со спаржей	35
Салат с кукурузой	36
Салат с сельдью и грибами	36
Сельдь с дыней	37
Салат с рольмопсами	38
Салат с осетриной	38
Рыбный деликатесный салат	39
Салат из рыбы горячего копчения	39
Салат с лососем	40
Сыр из лосося	40
Салат из осетрины с грибами	41
Салат с печенью трески	41
Салат из консервированного тунца	42
Салат из горбуши	42

Салат из креветок	43
Салат с креветками и грибами	43
Салат с креветками и мандаринами	44
Салат «Оливье» с кальмарами и крабами	44
Салат с мидиями	45
Салат из мидий с орехами	45
Салат с креветками в груше авокадо	46
Салат из крабов с грибами	46
Салат из раков	47
Ананас, фаршированный морепродуктами	49
Ананас, фаршированный креветками	49
Морской салат в креманках	50
Креветки с салатом	51
Салат из морской капусты	51
Конец ознакомительного фрагмента.	53

Дмитрий Таболкин, Татьяна Иовлева Праздничный стол

Прелюдия праздника

Если театр начинается с вешалки, то каждый праздник – с кухни, где ведутся все приготовления к застолью, без которого не обходится ни одно торжество. Здесь рождаются те оригинальные и любимые блюда, которыми заботливые хозяйки порадуют в день праздника своих гостей и близких.

Но прежде чем приступить к созданию всех этих кулинарных чудес, надо, конечно, решить, что лучше приготовить на тот или иной праздник, отобрать из всего многообразия блюд наиболее соответствующие поводу праздничного застолья. Сделать это порой не просто. Ведь современную хозяйку ежедневно окружает масса всевозможных кулинарных соблазнов. Одни рецепты предлагают модные журналы, другие звучат с телеэкрана, третьи записываются со слов знакомых и коллег по работе. Но вся эта информация, как правило, разнородна и случайна – вроде бы с миру по нитке, а рубашку, то бишь праздничное меню, из нее сшить трудно.

Поэтому проще и полезнее обратиться к этой книге, ко-

торая содержит 500 лучших рецептов для праздничного стола. В первой части ее помещена рецептура блюд для семейных праздников. Их меню не требует строгой регламентации. Главное, чтобы оно было более домашним, учитывало вкусы и кулинарные предпочтения членов семьи и, прежде всего, «виновников» торжества. Так, отмечая день рождения или юбилей, в праздничное меню желательно включить любимые блюда именинника, а те, что приготовлены специально для него, назвать его именем. К новоселью принято подавать на стол национальные блюда, традиционные для данной местности. Ну а свадебный стол невозможно представить без каравай или свадебного торта и пирогов.

Вторая часть книги включает рецепты блюд, входящих в меню праздничного стола для народных и православных праздников. Они связаны с различными обычаями и традициями, поэтому обязательным элементом таких трапез должны быть обрядовые блюда. Однако это вовсе не означает, что при отборе рецептов следует ограничиваться только ими. Рецепты любых, соответствующих времени и характеру праздника, постных или скоромных блюд из первой части книги будут не менее уместны. Ведь главные требования к праздничному столу – обилие и оригинальность блюд. В сочетании с их искусным приготовлением и оформлением это создаст настоящую праздничную атмосферу и хорошее настроение, сделает ваше застолье торжественным и запоминающимся.

Предлагаемые рецепты рассчитаны в основном на 4 персоны (за исключением некоторых мучных блюд и кондитерских изделий). Если предвидится большее число гостей, то умелая хозяйка легко может подсчитать необходимое ей количество ингредиентов в пересчете на одну персону.

Меню для праздничного стола – своеобразная прелюдия застолья. От того, насколько удачно оно подобрано, во многом будет зависеть успех самого праздника. И каждый из 500 рецептов книги может вам в этом помочь.

Блюда для семейных праздников

Бутерброды

Бутерброд с маслинами

300 г хлеба, 100 г маслин, 70 г репчатого лука, 1 яйцо, 1 ст. л. подсолнечного масла, черный молотый перец по вкусу.

Маслины хорошо размять, предварительно удалив косточки. Добавить мелко нарезанные репчатый лук и вареное яйцо, подсолнечное масло, черный молотый перец. Смесь хорошо размешать и намазать на ломтики хлеба.

Бутерброд с печеными шампиньонами

300 г хлеба, 250 г шампиньонов, 75 г сливочного масла, соль по вкусу.

Шампиньоны почистить и хорошо промыть. Ножки удалить, а шляпки посолить и испечь. Затем мелко нарезать и растолочь в ступке. Сливочное масло тщательно размять, смешать с грибами и взбить. Полученную массу намазать на тонкие ломтики хлеба. Бутерброды украсить дольками маслин, мелко нарезанными крутыми яйцами, ломтиками ли-

Бутерброды с лососем

Ломтики соленого лосося, хлеб, 100 г сливочного масла, 15 г зелени, лимонный сок, соль по вкусу.

Круглые ломтики белого не очень свежего хлеба намазать зеленым маслом. Сверху положить ломтик соленой рыбы лососевых пород. В центре ломтика рыбы – «пуговку» сливочного масла, ягодку брусники. Зеленое масло готовить из петрушки без корней, обсушенной полотенцем. Мелко нарезать, растереть с солью, подливая лимонный сок, и смешать с маслом.

Бутерброд-рулет с мясными изделиями

1 белый батон, 150 г сливочного масла, 2–3 ст. л. томатной пасты, 0,5–1 ст. л. тертого лука, 2 ч. л. острого соуса, 200 г языка, ветчины, темной колбасы или мясных консервов, 1 небольшой соленый огурец, крыжовник, перец, соль по вкусу.

Батон разрезать вдоль, обе половины выскоблить длинным ножом, чтобы осталась ровная корка толщиной около 1 см. Масло взбить, добавить приправы, нарезанные мелкими кубиками мясные изделия, мякиш, желателно сырой крыжовник (целые ягоды). Начинку положить в выскоблен-

ный батон, плотно прижать и сложить обе половины. Завернуть батон в целлофан или пергамент и держать до следующего дня в холодном месте.

Нарезать тонкими кусочками непосредственно перед подачей на стол.

Многослойные бутерброды с ветчиной и сыром

4 кусочка черного или белого хлеба, 50 г сливочного масла, 100 г ветчинного масла, 50 г сырного масла.

Большие тонкие кусочки хлеба (без корочки) намазать маслом: один – равномерным слоем ветчинного, другой – сливочного, сложить их намазанными сторонами, сверху покрыть сырным маслом, прикрыть их третьим куском, намазанным с одной стороны сливочным маслом и с другой, верхней, – оставшимся ветчинным маслом. Придавить четвертым ломтем. Дать постоять несколько часов на холоде и нарезать – получатся бутерброды с двумя розовыми полосками.

Многослойные бутерброды с копченой рыбой и сыром

4 кусочка белого или ржаного хлеба, 50 г сливочного масла с хреном, 100 г сливочного масла с копченой рыбой, 50 г

плавленного сыра, 50 г розового сырного масла.

Одинаковые тонкие кусочки (без корки) белого или рижского хлеба намазать хренным маслом. Два кусочка покрыть маслом с копченой рыбой и положить на них оставшиеся кусочки стороной, смазанной хренным маслом, вниз. Один двухслойный бутерброд покрыть светлым плавленным сыром, другой – розовым сырным маслом. Сложить бутерброды намазанными сторонами. Придавить, поставить на холод, разрезать.

Чтобы получить более красочные бутерброды, можно вместо хренного масла использовать зеленое, добавив в него немного тертого хрена.

Многослойные бутерброды с зеленым маслом и мясным паштетом

5 кусочков ржаного хлеба, 100 г зеленого масла, 150 г паштета из жареного мяса или ветчины.

Большие тонкие кусочки хлеба (без корочки) покрыть толстым слоем зеленого масла. На один кусочек намазать мясной паштет или уложить ровным слоем тонкие кусочки ветчины. Другой кусочек хлеба положить сверху, маслом вниз. Намазать его верхнюю сторону зеленым маслом и мясным паштетом или положить слой ветчины. Таким образом уложить весь хлеб. Верхний кусочек слегка придавить. Дать постоять несколько часов на холоде и затем разрезать попе-

рек на тоненькие кусочки.

Многослойные бутерброды с сельдью и яичным маслом

3 кусочка ржаного хлеба, 2 кусочка рижского хлеба, 200 г сливочного масла, 200 г сельди, 3 яйца, горчица, перец, соль, зеленый лук, зелень укропа или петрушки по вкусу.

Одинаковые тонкие кусочки хлеба (без корки) покрыть толстым слоем масла. Часть масла смешать с рублеными яйцами и заправить. На два кусочка ржаного хлеба (верхний и нижний) положить тоненькие широкие кусочки сельди или селедочного масла. Покрыть их двумя кусочками рижского хлеба, намазанными снизу яичным маслом. Между двухслойными бутербродами положить третий кусочек ржаного хлеба, обе стороны которого покрыть толстым слоем масла. Таким образом получится пятислойный бутерброд с темными крайними и средними слоями и светлыми промежуточными. Посыпать зеленью как сельдь, так и яичное масло. Слегка придавить сверху. Дать постоять несколько часов на холоде, разрезать на тоненькие полосатые кусочки.

Бутербродный торт с печеночным паштетом (двухслойный)

1 большой тонкий кусочек черного хлеба (250 г), 1 кусо-

чек белого хлеба (250 г), 80—100 г сливочного масла (можно томатного или зеленого), 250 г печеночного паштета, 1 яичный желток, 1 ст. л. коньяка, 0,5 лимона, маринованные фрукты, чернослив по потребности.

Оба кусочка покрыть маслом, намазать яичным желтком и слоем растертого с коньяком паштета, сложить намазанными сторонами. Сверху покрыть торт паштетом, украсить его черносливом, предварительно вымоченным в горячей воде, маринованными фруктами и ломтиками лимона. Если использовать формовой черный и белый хлеб, то такой бутерброд можно оформить в виде шахматной доски. Для этого разрезать готовый бутерброд на одинаковые квадратные кусочки, половину их перевернуть и разложить в шахматном порядке. Паштетом смазать только бока торта, украсить торт так, чтобы были видны квадратики. Чтобы еще больше подчеркнуть разноцветные квадратики, нужно украсить черный хлеб темными продуктами, а белый – светлыми.

Бутербродный торт с сыром и ветчиной (трехслойный)

2 больших кусочка белого хлеба (300–400 г), 1 большой кусочек черного хлеба (200 г), 150 г зеленого масла, 150 г мягкой ветчины, 150 г сыра.

Для украшения: 125 г взбитых сливок, 50 г майонеза, 2–3 яйца, 2–3 помидора или один огурец, укроп и зелень петрушки.

ки по вкусу.

Кусочки черного и белого хлеба намазать зеленым маслом. В основание торта положить белый хлеб, покрыть его равномерным слоем рубленой или пропущенной через мясорубку ветчины и затем черным хлебом, маслом вниз. На бутерброд положить груз и держать под прессом в холоде несколько часов, чтобы масло и начинка полностью застыли, скрепив бутерброд. Сливки взбить, добавляя постепенно майонез.

Покрыть бутерброд сверху и по краям толстым слоем полученного крема, украсить кружочками яйца, помидора или огурца и зеленью.

Бутербродный торт с языком, яйцами и овощами

1 буханка белого или черного хлеба, 150 г сливочного масла, 400 г вареного языка, 100 г плавленого сыра или 80 г твердого сыра, 25 г сметаны, 6 яиц, 12 редисок,

5 помидоров, 1 яблоко, свежий или соленый огурец, 100 г соленого сига или 10 килек, 120 г майонеза, 100 г салата, укроп или зелень петрушки, перец, соль, горчица, хрен, зеленый лук или резанец по вкусу.

Обрезать корку с буханки хлеба так, чтобы все стороны были гладкие. Нарезать хлеб на 4–5 кружков толщиной в 1 см, намазать их толстым слоем масла. На нижний кусочек

уложить нарезанные полосками листья зеленого салата и тоненькие кусочки языка, сверху выложить «пуговики» взбитого масла и майонеза. На следующий кусочек хлеба положить кусочки крутого яйца, помидора и огурца, посыпать солью, перцем и зеленью. Для закрепления выложить снова «пуговики» из масла и майонеза. Уложенный сверху третий кусочек хлеба покрыть, как и первый, листьями салата и языком, добавить тертый хрен и зелень, скрепить взбитым маслом и майонезом. Следующий слой повторяет второй. Верхний слой оставить сначала непокрытым, придавить торт легким грузом (тяжелый может выдавить начинку) и на несколько часов поставить на холод. Холодный бутербродный торт смазать по краям и сверху плавленым сыром. Твердый сыр натереть и смешать со сметаной. Украсить целыми, но прорезанными редисками, трубочками из кильки или кусочков сига, кружочками яйца, огурца и помидора, салатом и зеленью. Сверху можно выложить «пуговики» майонеза или сметаны или какого-либо заправленного масла.

Бутербродный торт с мягким основанием (сельдью)

*400 г ржяного хлеба, 1 сельдь, 200 г сметаны, 4 яйца, 50–70 г репчатого лука, 10 редисок или соленый огурец, 4 помидора или стручка консервированного перца,
100 г зеленого салата, укроп или зелень петрушки, 10 ки-*

лек, 100 г зеленого или розового масла.

Вчерашний хлеб натереть. Очищенную сельдь и луковичку мелко изрубить или пропустить через мясорубку, одно крутое яйцо размять вилкой или нарубить. Все продукты перемешать со сметаной. Полученную густую массу раскатать как тесто и придать ей форму круга толщиной 1,5–2 см, уложить на тарелку. При желании торт можно сделать четырехугольным. При раскатывании посыпать стол и массу тертым хлебом, иначе смесь приклеится к столу и скалке. Смазать основание торта по краям и сверху зеленым или розовым маслом.

Украсить маленькими кусочками редиса и огурца и кружочками яиц и помидоров или перца, свернутыми в трубочку, очищенными кильками и салатом, укропом или листиками петрушки.

Канapé с семгой

320 г хлеба, 160 г семги, 40 г сливочного масла, 4 яйца, зелень петрушки по вкусу.

Ломтики обжаренного пшеничного хлеба смазать сливочным маслом, растертым с крутым желтком. Сверху положить кусочек семги. Украсить зеленью петрушки и маслом.

Канapé с икрой

Вариант 1

320 г ржаного хлеба, 200 г кетовой икры, 40 г сливочного масла, 20 г мелко нарезанного зеленого лука.

Ломтики обжаренного хлеба смазать маслом, выложить на середину кетовую икру, вокруг положить мелко нарезанный зеленый лук.

Вариант 2

320 г пшеничного хлеба, 200 г паюсной икры, 40 г сливочного масла, 4 яйца, 20 г петрушки.

Нарезанный маленькими прямоугольными кусочками хлеб обжарить, смазать сливочным маслом, выложить на них в виде тоненьких полосочек паюсную икру. Между полосками разместить мелко изрубленное крутое яйцо, посыпать измельченной зеленью петрушки.

Канapé со шпротами

320 г пшеничного хлеба, 180 г шпрот, 40 г сливочного масла, 20 мл лимонного сока, 60 г свежего огурца.

Прямоугольные ломтики обжаренного хлеба смазать маслом, положить на них по кусочку шпрот, сбрызнуть лимонным соком, украсить полосками свежего огурца.

Канapé с осетриной

320 г пшеничного хлеба, 180 г осетрины, 40 г сливочного масла, 20 г натертого хрена, 80 г майонеза, 12 маслин.

Подготовленные ломтики обжаренного хлеба смазать смесью сливочного масла с натертым хреном. Сверху положить кусочек осетрины отварной или горячего копчения, украсить выпущенным из бумажной трубочки майонезом и кусочком маслины.

Канapé с балыком

320 г пшеничного хлеба, 180 г балыка или теши осетровой рыбы, 20 г сливочного масла, 5 г зелени.

Ломтики обжаренного хлеба смазать маслом. На каждый положить кусочек балыка или теши, украсить маслом, смешанным с тонко измельченной зеленью петрушки.

Горячие сырны́е бутерброды с ветчиной

6–8 кусочков белого или черного хлеба, 40 г сливочного масла или маргарина, 6–8 тоненьких жирных кусочков ветчины, 100 г сыра, перец по вкусу.

Хлеб намазать тонким слоем масла или маргарина. На каждый кусок положить по тонкому ломтю жирной ветчины,

сверху посыпать перцем и покрыть сыром – куском или тертым. Запекать в горячей духовке до тех пор, пока ветчина и сыр немного не расплавятся и у хлеба не появится хрустящая корочка. Ветчину можно класть на бутерброд также мелко нарезанную и перемешанную с тертым сыром – это придаст бутерброду иной вкус. Меняется вкус и от того, кладется сыр на или под ветчину.

Горячие бутерброды с рыбой, яйцом и сыром

6–8 кусочков белого хлеба, 200 г рыбы, 1–2 яйца, 100 г сыра, 50 г сливочного масла или маргарина, укроп, перец, соль по вкусу.

Жареную или вареную рыбу изрубить и смешать с сырым яйцом, заправить мелко рубленным укропом, солью и перцем. Уложить смесь толстым слоем с одной стороны подсушенного или покрытого жиром кусочка хлеба. Сверху положить сыр (можно тертый), рекомендуется швейцарский или зеленый сыр. Запекать в горячей духовке до тех пор, пока яйцо не свернется.

Горячие бутерброды со свиным жарким и сметаной

4–6 кусочков ржаного хлеба, 300 г свиного жаркого или

одна банка свиных консервов (тушенка), 1 соленый огурец, 1–2 яйца, 25 г томатного пюре, 25 г сметаны, 2 ст. л. тертого сыра, перец, соль по вкусу.

Мясо и соленый огурец изрубить, смешать с сырыми яйцами и томатным пюре, заправить. Хлеб покрыть получившейся массой, положить на сковороду или крышку стеклянной миски, смазать сверху сметаной. При использовании мясных консервов налить на бутерброды немного жидкости из консервов. Сверху можно посыпать твердым сыром. Запекать в духовке при температуре 220 °С, пока яйцо не свернется.

Горячие бутерброды с яйцом и ветчиной

4–6 кусочков белого или черного хлеба, 20 г сливочного масла или маргарина, 4–6 яиц, 150 г нежирной ветчины или колбасы, перец, соль, томатное пюре или острый соус по вкусу.

Хлеб обжарить с одной стороны, пока он слегка не подрумянится. Разбить яйца так, чтобы желтки остались целыми. Белки взбить, смешать с мелко изрубленной ветчиной или колбасой и заправить солью, перцем и томатным пюре или острым соусом. Смесь горкой уложить на обжаренную сторону хлеба, в середине сделать углубление и поместить туда целый желток. Каждый желток посыпать солью и перцем. Запечь бутерброды в духовке при 230–240 °С. Ветчи-

ну или колбасу можно заменить копченой рыбой, холодным жарким, вареным мясом, жареной или вареной рыбой.

Горячие бутерброды с печеночным паштетом и грибами

6–8 кусочков белого хлеба, 40 г сливочного масла или маргарина, 100 г печеночного паштета, 100 г грибов, 10 г жира, 1 ч. л. пшеничной муки, 30–50 г сметаны, 2 ст. л. тертого сыра, перец, соль по вкусу.

Хлеб покрыть тонким слоем масла, сверху намазать печеночным паштетом. Грибы размельчить, потушить в жире, добавить муки, несколько минут подержать на огне, затем добавить сметану и варить в густом соусе. На каждый бутерброд уложить горкой приготовленные грибы, сверху посыпать тертым сыром и запекать в духовке, пока бутерброды не подрумянятся.

Горячие бутерброды с грибами и помидорами

4–6 кусочков черного или белого хлеба, 150–200 г грибов, 1 ст. л. сливочного масла или маргарина, 1–2 ч. л. пшеничной муки, 100 мл молока или сметаны, 1 помидор, 1–2 ст. л. тертого сыра, 50–70 г репчатого лука, перец, соль по вкусу.

Грибы изрубить, потушить в маргарине, добавить муку и

пассеровать; затем смешать с молоком или сметаной и варить, пока соус не загустеет, заправить. На каждый кусочек нанести толстый слой грибов, сверху положить кружочки помидора и кольца лука, посыпать тертым сыром. Лук можно также изрубить и потушить вместе с грибами. Бутерброды запекать в горячей духовке (250 °С), пока не подрумянятся сверху.

Горячие бутерброды с рыбой и сыром

4 кусочка белого хлеба, 30 г маргарина или масла, 50 г сыра, 1 яичный желток, 1 ч. л. сметаны, 4 шпроты (сардины, жареные салаки).

Хлеб намазать маргарином. Сыр натереть, перемешать с желтком и сметаной. Половину сырной смеси намазать на хлеб, на каждый кусочек положить по одной рыбке и сверху снова слой сыра. Запекать в горячей духовке, пока бутерброд не подрумянится сверху.

Подать на стол сразу, в горячем виде.

Горячие бутерброды с яйцом, килькой и цветной капустой

4 кусочка белого хлеба, 20 г сливочного масла, 2 яйца, 4–6 килек, 1–2 ст. л. томатной пасты, 1 головка цветной капусты, зелень петрушки, соль по вкусу.

Хлеб обжарить в масле до светло-желтого цвета. Желток крутого яйца изрубить, смешать с мелко изрубленной зеленью петрушки, килькой и томатной пастой. Получившуюся массу положить толстым слоем на хлеб. Каждый бутерброд покрыть половинкой белка, углубление в нем посыпать солью и положить туда кочешок маринованной или сваренной в соленой воде цветной капусты. Запечь в горячей духовке.

Горячие бутерброды с грибами

4–6 кусочков белого или черного хлеба, 20 г маргарина, 150–200 г грибов, 1 ст. л. маргарина, 2 ч. л. пшеничной муки, 100 мл молока или 100 г сметаны, 30 г репчатого лука, 1–2 ст. л. тертого сыра, перец, соль по вкусу.

Хлеб обжарить в маргарине. Из грибов приготовить густой соус: грибы прожарить в жире, добавить муки, еще прожарить, добавить молоко или сметану, потушить, заправить солью, перцем и протертым луком. Горячий грибной соус положить на горячие бутерброды.

Подать на стол сразу же.

Горячие сырные закуски

4–6 кусочков белого хлеба, 50 г плавленого сыра, 1 ст. л. картофельного крахмала, 1 яйцо, 2 ст. л. вина, немного молока, маргарин или подсолнечное масло, перец, соль по вкусу.

Плавленный сыр смешать с крахмалом, взбитым яйцом и вином, заправить солью и перцем, затем намазать на хлеб. Обжарить в большом количестве жира с обеих сторон до приобретения светло-желтого цвета. В первую очередь обжаривать сторону, намазанную сыром.

Салаты

Салат с мандаринами

200 г мандаринов, 200 г сельдерея, 80 г миндаля, 80 мл оливкового масла, 20 г листового салата, 12 г сахара, 1 лимон, 8 г соли, 0,5 г молотого черного перца.

Миндаль ошпарить, очистить от пленки, обжарить и растолочь. Мандарины разобрать на дольки и очистить от пленки. Стебли сельдерея нашинковать. Выложить продукты слоями в салатник на листья салата и полить заправкой, приготовленной из оливкового масла, сока лимона, сахарного песка, соли и молотого перца.

Салат из моркови и клубники

160 г моркови, 160 г клубники, 120 мл кефира, 100 г грецких орехов, 24 г меда, 20 г листового салата, 8 г укропа.

Молодую морковь хорошо промыть и нашинковать соломкой. Орехи крупно порубить. Клубнику промыть, обсушить и нарезать крупными дольками. В салатник на листья салата выложить слоями морковь, клубнику и орехи, полить соусом, приготовленным из кефира с медом, и украсить веточкой укропа.

Салат с апельсинами

120 г апельсинов, 120 г сельдерея, 120 г яблок, 80 г грецких орехов (или миндаля), 80 г майонеза, 60 г листового салата, 16 г зелени, 8 мл уксуса, 4 г молотой корицы.

Сельдерей нашинковать соломкой, припустить в воде с солью и уксусом до готовности, откинуть на сито и охладить. Яблоки и апельсины очистить и нашинковать пластинками. Орехи обжарить и порубить. Уложить продукты слоями на листья салата, полить майонезом, посыпать орехами и корицей и украсить зеленью.

Салат с бананами

160 г бананов, 160 г яблок, 140 г грецких орехов, 80 г сельдерея, 60 г сметаны, 60 г майонеза, 40 г листового салата.

Бананы очистить и нарезать пластинками толщиной 1 см. Очищенные сладкие яблоки и стебли сельдерея нашинковать кубиками. Орехи обжарить в духовке и крупно порубить. Подготовленные продукты перемешать с майонезом и сметаной, выложить в салатник на листья салата и посыпать орехами.

Салат с белыми грибами

160 г грибов, 80 г картофеля, 80 г свежих огурцов, 80 г консервированной фасоли, 60 мл оливкового масла, 40 г листового салата, 20 г зелени, 20 мл уксуса, 8 г чеснока, 4 г горчицы, 2 яйца, лавровый лист, черный перец горошком, кардамон, гвоздика по вкусу.

Листья салата нашинковать шашечками. Отварной картофель, вареное яйцо и огурцы нарезать кружочками, фасоль – кусочками. Чеснок мелко порубить, специи прокипятить 2 мин. в уксусе, охладить и процедить. Подготовленные продукты выложить слоями в салатник на листья салата, чередуя с маленькими шляпками соленых грибов, полить заправкой, приготовленной из уксуса, горчицы и чеснока, и украсить зеленью.

Салат из грибов с картофелем и сельдью

300 г маринованных грибов, 300 г отварного картофеля, 120 г соленых огурцов, 2 сваренных вкрутую яйца, 200 г сельди, 100 г яблок, 200 г помидоров, 80 г репчатого лука, зелень укропа и петрушки, 1 ст. л. горчицы, 200 г сметаны, соль, сахар по вкусу.

Сельдь предварительно вымочить, разделить на филе и

нарезать тонкими полосками. Добавить грибы, картофель, огурцы, яйца, яблоки, помидоры, лук, нарезанные кубиками, измельченную зелень укропа и петрушки. Все перемешать и залить сметаной, заправленной горчицей, солью, сахаром. Украсить зеленью, ломтиками огурца и помидора.

Салат из грибов с рисом

150 г риса, 300 г маринованных грибов, 2 сваренных вкрутую яйца, 300 г репчатого лука, 200 г сметаны, 250 г майонеза, 2 ст. л. измельченной зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Из риса сварить рассыпчатую кашу, охладить и добавить грибы и яйца, нарезанные кубиками, репчатый лук, нарезанный тонкими кольцами, зелень укропа и петрушки, залить все майонезом и сметаной, посолить, перемешать. Украсить зеленью.

Салат с шампиньонами

120 г шампиньонов, 120 г картофеля, 120 г свежих помидоров, 120 г сельдерея, 80 г салатной заправки, 40 г листового салата, 12 г зелени, 2 яйца.

Корень сельдерея отварить, охладить и нашинковать тонкими пластинками. Сырые шампиньоны очистить и нарезать пластинками. Вареное яйцо, картофель и помидоры наре-

зать кружочками. Уложить все компоненты слоями в салатник на листья салата, полить заправкой и украсить зеленью.

Салат из шампиньонов

Вариант 1

800 г шампиньонов, 6 яиц, 250 г огурцов, 250 г майонеза, по 10 г укропа и сахара, соль, черный молотый перец по вкусу.

Отваренные шампиньоны, сваренные вкрутую яйца, свежие огурцы нарезать кубиками, посолить, поперчить, перемешать, положить в вазочку, залить майонезом, смешанным с сахаром, сверху посыпать укропом.

Вариант 2

500 г свежих шампиньонов, 60 г сливочного масла, 2 сваренных вкрутую яйца, 200 г помидоров, 100 г яблок, 200 г сметаны, 2 ст. л. оливкового или кукурузного масла, 2 ст. л. лимонного сока, 80 г репчатого лука, зелень укропа и петрушки, соль, сахар по вкусу.

Грибы нарезать тонкими ломтиками и тушить на сливочном масле до готовности, охладить. Очищенные яйца и помидоры нарезать кружочками, яблоки – дольками, репчатый лук – кольцами, выложить на большое круглое блюдо рядами или слоями, залить сметаной, заправленной маслом, лимонным соком, солью, сахаром, посыпать зеленью.

Савойская капуста со свеклой

200 г савойской капусты, 160 г свеклы, 80 г яблок, 60 г сметаны, 40 г листового салата, 40 г сливок, 12 г зелени, 12 г хрена, 8 г горчицы, 2 яйца, 0,5 г черного молотого перца.

Для маринада: 450 мл уксуса, 350 мл воды, 160 г сахара, 100 мл подсолнечного масла, 16 г соли, 1–2 горошины черного перца, лавровый лист, гвоздика, кайенский перец по вкусу.

Свеклу очистить, нарезать пластинками поперек, залить маринадом на 1 сутки и откинуть на сито. Листья савойской капусты перебрать и промыть. Яблоки очистить от кожуры. Подготовленные продукты нашинковать соломкой, уложить слоями в салатник и украсить дольками вареного яйца, листьями салата и другой зеленью. Сметанный соус, приготовленный из тертого хрена, горчицы, черного молотого перца, сметаны и взбитых сливок подать отдельно.

Салат с капустой и черной смородиной

160 г белокочанной капусты, 120 г яблок, 120 г черной смородины, 40 г репчатого лука, 40 мл подсолнечного масла, 20 г листового салата, 12 г зелени, 8 г сахара, 2 лимона, 8 г соли, черный молотый перец по вкусу.

Капусту, яблоки и репчатый лук нашинковать соломкой. Черную смородину промыть и обсушить, подготовленные

продукты уложить слоями в салатник на листья салата и украсить зеленью. Салатную заправку, приготовленную из подсолнечного масла, сахарного песка, сока лимона, соли и перца, подать отдельно в соуснике.

Салат из цветной капусты, зеленого горошка, фасоли

300 г цветной капусты, 180 г вареного зеленого гороха, 180 г фасоли, 2 яйца, 250 г сметаны, соль по вкусу.

Вареную цветную капусту разобрать на соцветия, смешать с зеленым горохом и фасолью, мелко измельченными яйцами, посолить и залить сметаной.

Салат с индейкой и ананасом

200 г индейки, 160 г ананаса, 120 г майонеза, 80 г чернослива, 20 г листового салата, 8 г зелени, 4 г пудры «Кэрри».

Филе жареной индейки нарезать пластинками. Чернослив ошпарить и очистить от косточек. С ананаса снять кожуру, удалить сердцевину и нарезать кружочками. Все продукты красиво уложить в салатник на листья салата, полить сверху соусом, приготовленным из майонеза и пудры «Кэрри», и украсить зеленью.

Салат с кольраби и виноградом

200 г капусты кольраби, 140 г винограда, 120 г яблок, 120 г редиса, 80 мл подсолнечного масла, 20 г кресс-салата, 8 г сахара, 8 г соли, 0,5 г черного молотого перца.

Кольраби очистить от кожуры, промыть и нарезать соломкой. У яблок удалить семенное гнездо и нашинковать мякоть тонкими брусочками. Виноград без косточек очистить от веточек и нарезать половинками. Все продукты перемешать с салатной заправкой, приготовленной из подсолнечного масла, сока лимона, соли и перца, и выложить в салатник на листья салата. Сверху блюдо украсить веточками кресс-салата и нарезанным редисом.

Салат из свеклы и грибов

600 г свеклы, 150 г сушеных грибов, 100 г репчатого лука, 250 г майонеза.

Вареную свеклу нарезать соломкой, смешать с вареными и нарезанными соломкой грибами, репчатым луком, нарезанным полукольцами, заправить майонезом.

Салат с креветками и огурцами

200 г консервированных креветок, 140 г репчатого лука,

120 г маринада, 100 г свежих огурцов, 100 г майонеза, 20 г листового салата, 20 г маслин, 8 г зелени.

Крупные креветки порезать, мелкие использовать целиком. Огурцы и листья салата нашинковать соломкой. Сладкий репчатый лук нарезать полукольцами, залить на 4–6 часов горячим маринадом, приготовленным из воды, уксуса, сахарного песка, соли и специй, затем отцедить. Все компоненты перемешать, залить майонезом, выложить в салатник и украсить листьями салата, маслинами без косточек и зеленью.

Салат со спаржей

160 г спаржи, 80 г свежих помидоров, 80 г свежих огурцов, 80 г зеленой консервированной фасоли, 80 г зеленого консервированного горошка, 80 г цветной капусты, 40 г листового салата, 40 мл подсолнечного масла, 12 г зелени, 1 грейпфрут, 8 г соли, черный молотый перец по вкусу.

Спаржу очистить от наружных волокон, связать в пучки, отварить до готовности в подсоленной воде, охладить (консервированную отцедить) и нарезать на куски длиной 2 см. Цветную капусту отварить в подсоленной воде, охладить и разделить на кочешки. Помидоры и огурцы нарезать кружочками. Фасоль и горошек отцедить через сито. Подготовленные продукты уложить слоями в салатник на листья салата, полить заправкой, приготовленной из подсолнечного масла,

сока грейпфрута, соли и перца, и украсить зеленью.

Салат с кукурузой

200 г кукурузы, 120 г свежих помидоров, 80 г зеленой фасоли, 40 г репчатого лука, 40 г оливок, 40 г маслин, 40 г кресс-салата, 40 мл подсолнечного масла, 40 г чеснока, 20 мл винного уксуса, 1 яйцо, 8 г соли, черный молотый перец по вкусу.

Молодые початки кукурузы длиной 6–8 см отварить до готовности в подсоленной воде и использовать целиком (крупные разобрать по зернам, консервированные откинуть на сито). Фасоль отварить до готовности. Фиолетовый лук нашинковать кольцами, оливки и маслины очистить от косточек. Помидоры нарезать кружочками. Уложить все продукты горкой в салатник на листья салата и украсить дольками вареного яйца и веточкой кресс-салата. Заправку, приготовленную из подсолнечного масла, винного уксуса, чеснока, соли и перца, подать отдельно.

Салат с сельдью и грибами

160 г белых соленых грибов, 120 г соленой сельди, 80 г горчичной заправки, 40 г картофеля, 40 г репчатого лука, 40 г соленых огурцов, 40 г листового салата, 40 г свеклы, 40 г яблок, 2 яйца, 12 г зелени.

Отварной картофель, свеклу, очищенные яблоки, огур-

цы и лук нашинковать мелкими кубиками. Сельдь разделить на чистое филе и нарезать широкими пластинками. Подготовленные овощи перемешать с горчичной заправкой, выложить горкой в салатник на листья салата и украсить мелкими шляпками грибов, сельдью и зеленью.

Сельдь с дыней

200 г соленой сельди, 120 г свежих дынь, 80 г свежих шампиньонов, 80 г свежего перца, 40 г листового салата, 40 г маслин, 40 мл подсолнечного масла, 1 лимон, 12 г сахара, 8 г зелени, 8 г соли, черный молотый перец по вкусу.

Сельдь средних размеров разделить на чистое филе, если она очень соленая – вымочить в молоке. Несладкую дыню очистить от корки и семян и нарезать тонкими дольками, красный перец – кружочками. В центр плоского блюда на листья салата уложить высокой горкой перец и радиусами от него – дольки дыни, пространство заполнить шляпками свежих или отварных шампиньонов. Сельдь разделить на чистое филе, скрутить рулетиками, внутрь положить по маслинке, уложить по периметру блюда и украсить веточками зелени. Заправку, приготовленную из воды, сока лимона, подсолнечного масла, сахарного песка, соли и перца, подать отдельно.

Салат с рольмопсами

200 г рольмопсов, 120 г картофеля, 80 г зеленого консервированного горошка, 80 г горчичной заправки, 60 г репчатого лука, 2 яйца, 40 г листового салата, 40 г маслин, 12 г зелени.

Картофель и яйцо отварить и нарезать кружочками, репчатый лук – кольцами, листья салата – шашечками, рольмопсы – кружочками. Горошек отцедить через сито. Подготовленные продукты выложить в салатник, на листья салата, полить горчичной заправкой и украсить пластинами яйца, кулечком рольмопса, маслинами и зеленью.

Салат с осетриной

200 г осетрины горячего копчения, 120 г яблок, 120 г ананаса, 40 г майонеза, 40 г кетчупа, 30 г листового салата, 20 г хрена, 0,5 лимона, 12 г петрушки, красный молотый перец по вкусу.

Осетрину разделить на чистое филе и порезать небольшими пластинками. Яблоки и ананасы очистить от кожуры и сердцевины, разрезать вдоль и крупно нашинковать. В стеклянный салатник на листья салата выложить вперемешку рыбу и фрукты, полить соусом, состоящим из майонеза, лимонного сока, тертого хрена и кетчупа. Сверху посыпать

перцем, украсить дольками лимона и веточками петрушки.

Рыбный деликатесный салат

160 г осетрины, 120 г цветной капусты, 120 г свежих помидоров, 160 г майонеза, 40 г консервированной кукурузы, 40 г зеленой консервированной фасоли, 20 г листового салата, 20 г маслин, 12 г зелени, 8 г соли, черный молотый перец по вкусу.

Сырое филе осетрины, не снимая кожу, натереть солью, посыпать молотым перцем, смазать майонезом, запечь в духовке до готовности, охладить и нарезать мелкими кубиками. Кукурузу и фасоль отцедить через сито. Цветную капусту отварить в подсоленной воде, охладить и разделить на маленькие кочешки. Помидоры нарезать длинными тонкими дольками. В центр салатника на листья салата уложить слоями дольки помидоров и другие продукты. Украсить блюдо маслинами, овощами и зеленью. Майонез подать отдельно в соуснике.

Салат из рыбы горячего копчения

500 г рыбы, 150 г картофеля, 100 г цветной капусты, 100 г зеленой фасоли, 2 сваренных вкрутую яйца, 150 г свежих огурцов, 2 мелких помидора, 120 г майонеза, 3 ст. л. измельченной зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Отварить отдельно картофель, цветную капусту, зеленую фасоль, яйца. Цветную капусту разделить на отдельные соцветия. Фасоль, картофель, яйца, очищенные огурцы нарезать тонкими ломтиками. Рыбу очистить от кожи и костей, измельчить, выложить на середину тарелки, полить майонезом. Вокруг расположить овощной салат, заправленный майонезом и солью. Украсить кружочками яиц, помидоров, длинными ломтиками огурцов, посыпать зеленью укропа и петрушки.

Салат с лососем

160 г риса, 160 г консервированного лосося, 80 г майонеза, 80 г свежих помидоров, 80 г свежих огурцов, 40 г репчатого лука (зеленого или порея), 40 г маслин, 16 г зелени, 8 г горчицы, 8 г соли, черный молотый перец по вкусу.

Рис отварить и охладить. Лук нарезать соломкой. Огурцы нашинковать отдельно соломкой, посолить и выдержать 2–3 часа. Подготовленные продукты перемешать, добавив лосось и майонез с горчицей, выложить в салатник и украсить зеленью, маслинами и дольками помидоров.

Сыр из лосося

120 г консервированного лосося, 60 г сыра, 40 г сливочного масла, 40 г сливок, 8 г укропа, 1 лимон.

Мясо лосося отделить от костей и кожи. Сыр натереть на мелкой терке. Во взбитое масло добавить мясо лосося, сыр, сливки, мелко порубленный укроп и хорошо перемешать. На гарнир подать лимон и свежие овощи.

Салат из осетрины с грибами

600 г рыбы, 250 г маринованных грибов (белых или маслят), 250 г картофеля, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г маринованных или соленых огурцов, 120 г майонеза, 2 ст. л. измельченного укропа, соль по вкусу.

Грибы промыть кипяченой холодной водой, дать воде стечь. Вареную рыбу, картофель, огурцы и грибы нарезать ломтиками. Заправить все майонезом и солью, перемешать, выложить в салатник; украсить ломтиками рыбы, кружочками яйца, мелкими шляпками грибов, посыпать укропом.

Салат с печенью трески

200 г печени трески, 130 г свежих помидоров, 120 г свежих огурцов, 120 г яблок, 120 г салатной заправки, 40 г салата-латука, 40 г маслин, 12 г зелени, 2 яйца, гвоздика по потребности.

Салат-латук перебрать и промыть. Помидоры, яблоки и огурцы нарезать пластинками. Яйцо отварить и нарезать дольками. Консервированную печень трески отделить от

масла. Уложить все продукты в салатник горками и украсить зеленью и маслинами без косточек.

Полить блюдо заправкой на отваре гвоздики или подать ее отдельно в соуснике.

Салат из консервированного тунца

2 банки тунца, 3 яблока, 3 небольших корня сельдерея, 100 г молотых грецких орехов, 250 г майонеза, 1 ст. л. лимонного сока, соль по вкусу.

Рыбу разделить на небольшие кусочки. Очищенные яблоки нарезать мелкими кусочками, сбрызнуть лимонным соком. Корни сельдерея натереть на крупной терке, осторожно смешать с кусочками орехов и рыбой, заправить майонезом и солью по вкусу.

Салат из горбуши

250 г горбуши в собственном соку, 2 яйца, 200 г сыра плавленого, 50–70 г репчатого лука, 120 г майонеза, зелень по вкусу.

Горбушу, консервированную в собственном соку, размять вилкой. Яйца, сваренные вкрутую, и сыр измельчить на терке. Лук нарезать кубиками. Продукты соединить и заправить майонезом. Украсить зеленью.

Салат из креветок

600 г креветок, 300 г картофеля, 3 яйца, 150 г зеленого горошка, 250 г майонеза, лимонный сок, соль по вкусу.

Мясо отваренных креветок сбрызнуть лимонным соком. Вареный картофель и крутые яйца нарезать кусочками, добавить зеленый горошек, мясо креветок, заправить майонезом, посолить, осторожно перемешать. Выложить в салатник, украсить листьями зеленого салата, кружочками вареного яйца и креветками.

Салат с креветками и грибами

200 г креветок, 120 г спаржи, 120 г белокочанной капусты, 80 г шампиньонов, 80 г свежих помидоров, 100 мл подсолнечного масла, 20 г укропа, 20 г чеснока, 20 г маслин, 8 мл винного уксуса, 4 г сахара, 2 яйца, 1 лимон, 8 г соли, черный молотый перец и анис сушеный по вкусу.

Креветки отварить в подсоленной соде с уксусом и очистить. Сырые шампиньоны и помидоры нарезать пластинками. Спаржу отварить и нарезать на куски длиной 3–4 см. Капусту нашинковать соломкой и заправить солью, сахаром, уксусом, растительным маслом и толченым анисом. В центр салатника большой горкой уложить белокочанную капусту, а вокруг поочередно мелкими горками разместить шампиньо-

ны, помидоры, креветки и спаржу. Украсить блюдо веточками укропа, дольками вареных яиц и маслинами. Заправку, приготовленную из подсолнечного масла, сока лимона, толченого чеснока, соли, сахарного песка, рубленой зелени и перца, подать отдельно.

Салат с креветками и мандаринами

240 г креветок, 160 г мандаринов, 80 г яблок, 80 г сельдерея, 60 г майонеза, 40 г листового салата, 8 г зелени, 0,5 лимона.

Креветки отварить в подсоленной воде с уксусом и очистить. Из 1/3 части мандаринов отжать сок и соединить его с майонезом. Оставшиеся дольки очистить от пленки. Яблоки без сердцевины нарезать дольками, стебли сельдерея мелко нашинковать. Выложить все продукты в салатник на листья салата, полить соусом (или подать его отдельно), украсить дольками лимона и посыпать зеленью.

Салат «Оливье» с кальмарами и крабами

По 100 г крабов, кальмаров, сметаны и майонеза, 250 г картофеля, по 80 г свежих и соленых огурцов, 4 яйца, зелень, 100 г зеленого горошка, 40 г репчатого лука, 40 г помидоров.

Вареный картофель нарезать мелкими кубиками, добавить нарезанные также кубиками свежие и соленые огурцы,

рубленые вареные яйца, зеленый консервированный горошек, квадратики вареных кальмаров и крабов. Все перемешать, заправить смесью сметаны и майонеза. Украсить кольцами репчатого лука, листиками петрушки или сельдерея, кружочками помидора.

Салат с мидиями

200 г консервированных мидий, 100 г свежих помидоров, 80 г картофеля, 80 г зеленой консервированной фасоли, 60 г репчатого лука, 20 г листового салата, 20 г маслин, 8 г зелени.

Молодой картофель очистить, отварить и нарезать пластинками. Фасоль процедить через сито (свежую отварить в подсоленной воде). Помидоры и фиолетовый репчатый лук нарезать кружочками. Мидии отделить от томатного соуса. Уложить овощи слоями в салатник на листья салата, сверху разместить мидии и полить томатным соусом. Украсить блюдо зеленью и маслинами, очищенными от косточек.

Салат из мидий с орехами

250 г мидий, 250 г майонеза, 30 г ядер грецких орехов, 1 г черного перца, 50 г лимона, 50 г яблок кислых сортов, 10 г коньяка, 90 г консервированных черешен, 20 г петрушки.

Сваренные мидии нарезать на кусочки и поставить в холо-

дильник. Ядра грецких орехов измельчить. Очищенные яблоки нарезать на кусочки, потушить, протереть через сито. К охлажденному яблочному пюре добавить майонез, орехи, мидии, коньяк, соль, все перемешать, выложить в салатник, украсить лимоном, ягодами черешен без косточек, зеленую петрушки.

Салат с креветками в груше авокадо

4 груши авокадо, 240 г креветок (или хвостиков лобстеров), 120 г майонеза, 60 г свежих помидоров, 1 грейпфрут, 30 г петрушки, маслины для украшения.

Грушу авокадо разрезать по окружности на две половинки и удалить большую косточку. Креветки отварить в подсоленной и подкисленной воде, охладить и очистить от панциря, нарезать соломкой, грейпфрут очистить от кожи и нарезать пластинками. Помидоры и зелень петрушки порубить и смешать с майонезом. В половинки груши горками или вперемешку уложить креветки и грейпфруты, полить соусом и украсить маслинами без косточек и веточками зелени.

Подать на полотняной салфетке.

Салат из крабов с грибами

250 г крабов, 1,5 стакана жареных грибов, 5 яиц, 100 г майонеза, зелень, черный молотый перец по вкусу.

Вареные крабы не очень мелко порубить с жареными на сливочном масле грибами и рублеными вареными яйцами. В салатнике заправить майонезом и молотым черным перцем, украсить зеленью сельдерея.

Салат из раков

Вариант 1

12 раков, 75 г моркови, 140 г картофеля, 80 г огурцов, 80 г зеленого горошка, 40 г зеленого салата, 60 г майонеза, черный молотый перец, соль по вкусу.

Мясо отваренных раков отделить от клешней, шейки очистить от панцирей, вынуть внутренности. Сваренные морковь и картофель, свежий огурец, раковое мясо нарезать мелкими кубиками, все смешать, заправить соусом майонез.

Готовый салат уложить в салатницу горкой. Украсить панцирем, фаршированным салатом, по краям оформить очищенными клешнями, консервированным зеленым горошком и зеленью.

Вариант 2

30 раков, 200 г кабачков, 100 г сельдерея, 250 г картофеля, 2 яйца, 250 г майонеза, сахарная пудра, 250 г зеленого горошка, 250 г огурцов, 200 г яблок, зелень, салат по вкусу.

Промытых щеткой раков залить соленым кипятком, добавить зелень петрушки и укропа, сварить (раки должны быть совершенно красными, а между каркасом и шейкой долж-

на появиться белая трещинка). Очистить клешни и шейки, вынуть средние плавники. Кабачки очистить, нарезать полосками толщиной в палец, положить в дуршлаг и опустить в кастрюлю с подсоленной кипящей водой. Сварить, следя за тем, чтобы кабачки не переваривались (они должны быть прозрачными, но не совсем мягкими).

Картофель, сельдерей и яйца отварить до готовности, остудить и нарезать мелкими кубиками. Так же нарезать огурцы, яблоки. Добавить консервированный зеленый горошек. Кабачки и раковые шейки нарезать более крупными кубиками. Все продукты перемешать, сложить в стеклянный салатник, залить майонезом, размешанным с 15 г сахарной пудры. Сверху украсить маленькими фунтиками из зеленого салата, в которые положить раковые шейки.

Вариант 3

20 раков, 150 г зеленого горошка, 200 г свежих огурцов, 200 г картофеля и 70 г сельдерея, 100 г яблок, 250 г майонеза, соль, сахар, зелень петрушки по вкусу.

Картофель отварить в кожуре, почистить, охладить и нарезать тонкими ломтиками. Очищенные корень сельдерея и яблоко натереть на терке. Огурцы нарезать ломтиками. Мякоть раковых шеек и клешней нарезать кусочками. Все подготовленные продукты соединить, добавить зеленый горошек, заправить майонезом, солью, сахаром. Выложить в салатник, украсить раковыми шейками и веточками петрушки.

Ананас, фаршированный морепродуктами

1 свежий ананас, 240 г креветок, 160 г шампиньонов, 160 г консервированных мидий, 80 г майонеза, 80 г кетчупа, 20 г коньяка, 8 г соли, 8 мл уксуса, 8 г мяты, 4 г сахара, 4 маслины, 1 лимон.

Мелкий ананас обмыть, разрезать вдоль и вырезать из половинки сердцевину. Мякоть нарезать дольками или кубиками. Креветки отварить в воде с солью и уксусом и очистить от панцирей. Сырые шампиньоны нарезать пластинками. Консервированные мидии отцедить (свежие вынуть из раковин и отварить со специями). В половинку ананаса выложить вперемешку все продукты и полить сверху соусом, приготовленным из майонеза, кетчупа, соли, сахара, коньяка и сока лимона. У основания листьев ананаса воткнуть пластмассовую шпажку с маслиной и долькой лимона. Украсить блюдо маленькими веточками мяты.

Ананас, фаршированный креветками

1 свежий ананас, 240 г креветок, 100 г кокосовых орехов, 80 мл оливкового масла, 40 г майонеза, 20 г коньяка, 12 г готовой горчицы, 12 г сахара, 8 г зелени, 1 лимон, 8 г соли, красный и черный молотый перец по вкусу.

Маленький ананас с зелеными листьями разрезать вдоль, вырезать мякоть, оставив 1,5–2 см у стенок, и нарезать ее пластинками. Креветки сварить в подсоленной и подкисленной воде и очистить. Полость фрукта заполнить креветками с мякотью ананаса, посыпать тертым кокосовым орехом и украсить зеленью. У основания зеленых листьев ананаса приколоть шпажкой дольку лимона и положить на закусочную тарелку с салфеткой. Горчицу растереть с сахарным песком, солью и перцем, добавить коньяк, влить тонкой стружкой оливковое масло и ввести майонез. Готовый густой соус подать отдельно.

Морской салат в креманках

140 г креветок, 120 г копченой сельди (или шпротов), 120 г дыни, 80 г свежих помидоров, 60 г свежего перца, 60 мл подсолнечного масла, 40 г сыра, 40 г маслин, 10 г репчатого лука, 8 г листового салата, 8 г укропа, 1 лимон, 8 г сахара, черный молотый перец, молотый сушеный анис по вкусу.

Креветки отварить в подсоленной и подкисленной воде и осторожно очистить, сохранив в целостности панцири. Копченую сельдь разделить на чистое филе и нарезать наискосок длинными ромбами (шпроты отцедить от масла). Маслины очистить от косточек. Сыр нарезать брусочками, зеленый перец и сладкий салатный лук – полукольцами, помидоры – дольками. Отрезать два-три тоненьких ломтика дыни

без корки и семечек. Подготовленные продукты выложить в широкую стеклянную креманку на лист салата. Зелень, креветки и сельдь положить поверх овощей и украсить панцирем креветок.

Заправку, приготовленную из подсолнечного масла, сока лимона, рубленого укропа, сахара, перца и аниса, подать отдельно.

Креветки с салатом

500 г креветок, 3 яйца, 100 г зеленого салата, 150 г майонеза, 2 ст. л. лимонного сока, соль по вкусу.

Свежие креветки отварить в воде без специй и приправ, мороженные – с лавровым листом, перцем и солью. Мясо креветок сбрызнуть лимонным соком. Зеленый салат нарезать крупными кусочками, сваренные вкрутую яйца – дольками, смешать, посолить, заправить майонезом. Креветки выложить на середину салатника, вокруг разместить салат. Украсить зеленым салатом. Для данного блюда можно использовать консервированные креветки.

Салат из морской капусты

300 г белокочанной капусты, 300 г морской капусты, 100 г сладкого перца, 100 г свежих огурцов, 50 г зеленого лука, 125 г майонеза, соль по вкусу.

Капусту нашинковать, растереть с небольшим количеством соли, смешать с мелко нарезанным сладким перцем, добавить нашинкованный зеленый лук, нарезанный огурец и консервированную морскую капусту. Заправить майонезом и хорошо перемешать.

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.