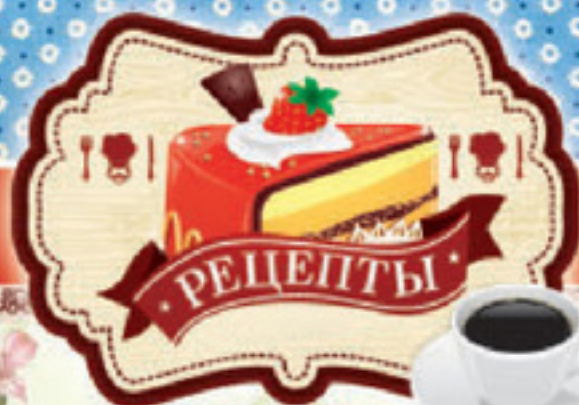


• САМЫЕ



ВКУСНЫЕ •

# ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ

Салаты, закуски, блюда из мяса и рыбы, десерты



Самые вкусные рецепты

# **Пасхальный стол**

«РИПОЛ Классик»

2015

Пасхальный стол / «РИПОЛ Классик», 2015 — (Самые вкусные рецепты)

В главный православный день Светлой Пасхи издревле люди готовили праздничный стол. Традиционные горячие и холодные блюда – неотъемлемая часть атмосферы этого торжественного праздника. Пусть хозяйственные хлопоты станут приятными и легкими вместе с нашей книгой, полной разнообразных рецептов!

, 2015

© РИПОЛ Классик, 2015

## Содержание

Введение	7
Холодные закуски	8
Салаты	8
Салат из куриного филе и белых грибов	8
Салат из птицы с апельсинами и ананасом	8
Салат из говядины	9
Салат «Изыск»	9
Салат из ветчины	9
Салат «Совершенство»	10
Салат «Надежда»	10
Салат «Оригинальный»	10
Салат «Язычок»	11
Салат из конины с редькой	11
Салат домашний	11
Салат из куриного мяса с томатной заправкой	11
Салат мясной с редькой	12
Салат из дичи с овощами	12
Салат мясной с овощами	12
Салат из копченой индейки	13
Индейка в йогурте	13
Салат «Ветчинный»	14
Салат «Мясные трубочки»	14
Салат «Городской»	14
Салат из куриного филе	14
Салат из лосятины с маринованными фруктами	15
Салат «Северный»	15
Салат из печени	16
Салат «Дружба»	16
Салат печеночный	16
Мясной салат с яблоками	16
Куриный салат с оливками	17
Салат грибной с ветчиной	17
Салат мясной с грибами	17
Горчичный салат с сыром	18
Грибной салат с курицей	18
Салат с черносливом и яблоком	18
Салат морковный с грецкими орехами	18
Салат с яблоком	19
Салат мясной с огурцами	19
Салат из капусты с яблоком и редькой	19
Салат куриный с ананасами	19
Салат с семгой	20
Грибной салат с ветчиной	20
Салат из курицы и кальмаров	20
Салат с яблоками и орехами	20
Салат с плавленым сыром	21

Салат из консервированной горбуши	21
Салат с говядиной и огурцами	21
Салат с маринованными шампиньонами	21
Салат из шампиньонов	22
Яблочный салат с фасолью	22
Салат с фасолью	22
Салат с ананасами	22
Салат из картофеля	23
Салат из курицы и апельсинов	23
Сладкий салат из зеленого перца	23
Салат рыбный с картофелем и рисом	23
Салат из капусты и картофеля	24
Салат из брюссельской капусты	24
Салат из помидоров с яйцами	24
Салат с капустой и яблоками	24
Салат из овощей и фасоли	25
Салат из тыквы	25
Салат из свеклы с лимонным соком	25
Салат из помидоров ореховый	25
Салат из помидоров с кислым молоком	26
Винегреты	27
Винегрет «Домашний»	27
Винегрет «Перчик»	27
Винегрет с цветной капустой	27
Винегрет с соевым соусом	28
Винегрет с солеными грибами	28
Винегрет грибной	28
Винегрет «Деревенский»	29
Винегрет мясной с фруктами	29
Винегрет с яблоками и краснокочанной капустой	29
Винегрет с филе сельди	30
Винегрет с брюссельской капустой	30
Винегрет с путассу	30
Винегрет со сметаной	30
Винегрет с вареными мидиями	31
Винегрет острый	31
Винегрет «Морской»	31
Винегрет томатный	32
Винегрет с квашеной капустой	32
Винегрет с маслинами	32
Винегрет с кукурузой	33
Винегрет мясной	33
Винегрет морковный со специями	33
Винегрет с мойвой и чесноком	33
Винегрет «Монастырский»	34
Винегрет «Столица»	34
Винегрет грибной с помидорами	34
Конец ознакомительного фрагмента.	35

**Пасхальный стол**  
***Составитель С. П. Кашин***

© ИП Крылова О. А., 2015

## Введение

Пасха – главный праздник всех православных христиан, который еще называют Светлым Христовым Воскресением. Празднику предшествует Великий пост, во время которого верующие употребляют только постную пищу, поэтому праздничный стол так разнообразен и обилен. Перед Пасхой принято закончить все начатые дела, привести в порядок дом и хозяйство, позаботиться о душе и заготовить традиционные для праздничного стола продукты.

Итак, пасхальный стол отличается особым светлым настроением, красочностью и изобилием. Главное место на нем занимают куличи, творожная пасха и крашеные яйца, имеющие символическое значение. Так, кулич представляет собой священный хлеб; крашеные яйца – это символ начала новой жизни, т. е. воскресения Христа; пасха из творога с добавлением сливочного масла, изюма, сметаны и других высококалорийных продуктов объединяет в себе идею земли, плодородия и достатка, о чем во все времена мечтали и заботились простые люди. Не случайно куличи обычно освящают перед Пасхой в церкви, а крашеными яйцами обмениваются при поздравлении.

Для пасхального стола по традиции выбирают самые вкусные и изысканные блюда, используют лучшие продукты, в том числе мясо и рыбу ценных сортов, деликатесы. Каждая хозяйка старается приготовить к этому празднику горячие блюда, разнообразные гарниры, горячие и холодные закуски. Многие выбирают оригинальные салаты, которые вряд ли увидишь на столе в будни. Они могут быть мясными, рыбными, грибными, с овощами и фруктами, разнообразными соусами и специями. Не обходится пасхальный стол без фруктов, сладостей и сдобной выпечки. Кроме традиционных куличей, в этот день угощают пирогами с разными начинками, тортами и прочими изделиями из теста.

Пасхальный стол принято сервировать красивой праздничной посудой и украшать цветами. Традиционные и более современные блюда щедро выкладывают на широкие тарелки, в салатники, подают с различными соусами и обязательно украшают зеленью, орехами, кусочками овощей и т. п. Одним словом, все должно быть ярко, весело и радостно!

Для пасхального стола не обязательно готовить только жирную, тяжелую и высококалорийную пищу.

Существует множество более легких блюд, которые могут украсить праздничный стол тех людей, которые придерживаются вегетарианского или диетического питания.

Разнообразные горячие блюда и закуски можно приготовить из овощей, нежирных сортов мяса и рыбы, а сдобную выпечку заменить вкусными десертами из запеченных фруктов.

Не обходится пасхальный стол и без напитков, например, можно приготовить традиционный русский сбитень, компоты, кисели, коктейли из фруктов и свежесжатых соков, в том числе с добавлением алкогольных напитков, а также домашние настойки.

## Холодные закуски

### Салаты

#### Салат из куриного филе и белых грибов

##### *Ингредиенты*

150 г куриного филе, 150 г белых грибов, 20 г зеленого лука, 10 листьев салата, 10 г зелени петрушки, 10 г укропа, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

*Для заправки:* 1 столовая ложка оливкового масла, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка уксуса.

##### *Способ приготовления*

Куриное филе натрите перцем и солью, обжарьте в растительном масле до готовности, обсушите бумажной салфеткой и заверните в фольгу.

Грибы крупно нарежьте и обжарьте до мягкости в сливочном масле. Лук мелко порубите, добавьте в грибы и обжаривайте еще 3 минуты. Грибы с луком откиньте на дуршлаг, чтобы стекло масло. Куриное филе нарежьте тонкими кусочками.

Промойте и обсушите листья салата, порвите их на кусочки и выложите на дно салатницы.

Взбейте столовую горчицу и уксус, постепенно добавляя оливковое масло. Половиной заправки полейте листья салата, другую половину разделите еще пополам.

Одну часть смешайте с грибами и выложите их поверх салата. Сверху выложите кусочки курицы и полейте оставшейся заправкой.

Перед подачей к столу украсьте салат веточками зелени.

#### Салат из птицы с апельсинами и ананасом

##### *Ингредиенты*

500 г зажаренной на гриле курицы, 1 апельсин средней величины, 2 кружка ананаса, 50 г отварного риса, свежие листья перечной мяты.

##### *Для заправки:*

1 желток, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка ананасового сока, 1 столовая ложка апельсинового сока, ½ чайной ложки горчицы, 1 чайная ложка майонеза, ½ чайной ложки красного острого перца, ½ чайной ложки соли.

##### *Способ приготовления*

С мяса снимите кожу, очистите от костей и нарежьте небольшими одинаковыми кусочками. Очищенные от кожуры апельсины разделите на дольки и каждую из них разрежьте на 3–4 части. Ананас нарежьте кубиками. Смешайте куриное мясо с рисом, апельсином и ананасом.

Желток разотрите с горчицей, приправьте красным перцем и постепенно добавьте масло. Ананасовый сок смешайте с апельсиновым соком и солью, введите в получившийся соус, смешайте с майонезом, заправьте салат.

Листья мяты обдайте теплой водой, обсушите, нарежьте полосками и посыпьте ими салат.

## **Салат из говядины**

### *Ингредиенты*

200 г говядины (тушеной), 2 огурца (маринованных), 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 картофелины, ½ стакана майонеза со сметаной, зеленый лук, хрен (тертый), сахар, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Отварной картофель, тушеное мясо и 1 яйцо нарежьте тонкими полосками. Огурцы очистите от кожицы и тоже нарежьте.

Все осторожно перемешайте. В смесь сметаны и майонеза добавьте специи и залейте салат.

Готовый салат выложите в салатник и украсьте дольками огурца, кружочками оставшегося яйца и зеленью.

## **Салат «Изыск»**

### *Ингредиенты*

150 г утиных язычков, 20 г зеленого салата, 20 г огурцов (свежих) или 2 г грибов (любых, сушеных), 5 перьев зеленого лука, ½ чайной ложки кунжутного масла, соль.

*Для заправки:* 1 столовая ложка соевого соуса, ½ чайной ложки кунжутного масла, ½ чайной ложки горчицы, ½ чайной ложки уксуса.

### *Способ приготовления*

Язычки уток ошпарьте кипятком, сварите до готовности, очистите от кожицы и охладите. Салат переберите, промойте и разрежьте на 2–3 части. Грибы отварите и тщательно отожмите их от воды, огурцы же предварительно промойте, срежьте с концов кожицу, нарежьте небольшими ломтиками, ошпарьте кипятком. Салат нарвите руками и соедините с грибами или ломтиками свежих огурцов, заправьте кунжутным маслом и солью.

В салатницу горкой выложите салат, ломтики огурцов или грибы. Утиные язычки полейте соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, горчицей и уксусом, и выложите сверху в салатник, посыпьте нарезанным зеленым луком.

## **Салат из ветчины**

### *Ингредиенты*

150 г ветчины (вареной), 400 г сыра (любого), 80 г салями, 1 морковка, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 пучок салата, 1 столовая ложка растительного масла.

*Для заправки:* 6 столовых ложек растительного масла, 2 столовые ложки уксуса, белый свежемолотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Вареную ветчину, салями и сыр нарежьте соломкой. Морковь очистите, нарежьте кубиками, слегка обжарьте на растительном масле и смешайте с сыром. Все ингредиенты сложите в миску и перемешайте.

Из растительного масла, уксуса, соли и перца приготовьте заправку, полейте ей салат и дайте ему настояться 2 часа. Зелеными листьями салата выстелите блюдо и выложите поверх салат. Вареное яйцо разрежьте на 6 частей и украсьте ими блюдо.

### **Салат «Совершенство»**

#### *Ингредиенты*

200 г куриного мяса (жареного), 80 г сыра (любого), 80 г зеленого горошка (консервированного), зелень петрушки.

*Для заправки:* 150 мл сливок, уксус, хрен, соль.

#### *Способ приготовления*

Жареное мясо и сыр нарежьте брусочками.

Сливки взбейте и заправьте хреном, уксусом и солью.

Осторожно перемешайте мясо и сыр с заправкой.

Готовый салат выложите в стеклянную вазу, сверху посыпьте зеленым горошком, середину украсьте веточками зелени.

### **Салат «Надежда»**

#### *Ингредиенты*

40 г телячьего языка (вареного), 30 г свеклы, 30 г сельдерея, 30 г помидоров, 15 г салата, 7 г анчоусов, 40 мл майонеза, соль.

#### *Способ приготовления*

Телячий язык, притушенный сельдерей, салат и анчоусы нарежьте соломкой, вареную свеклу – кружочками.

Помидоры очистите от семян и кожицы, мелко порубите и введите в майонез.

Подготовленные ранее ингредиенты тщательно перемешайте, посолите и заправьте майонезом с помидорами.

### **Салат «Оригинальный»**

#### *Ингредиенты*

100 г свинины, 120 г репчатого лука, ½ кг моркови, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 столовая ложка сахарного песка, 1/3 чайной ложки смеси молотого черного и красного перцев, ½ чайной ложки толченого чеснока, 1 чайная ложка кунжута, соль.

#### *Способ приготовления*

Репчатый лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Свинину нарежьте брусочками и, положив в лук, обжарьте. Морковь нашинкуйте и добавьте смесь перцев, соевый соус.

Сварите сахарный сироп, добавив на указанное количество сахара 2 столовые ложки воды.

Свинину с луком и маслом переложите в морковь, все перемешайте, добавьте сахарный сироп, толченый чеснок и кунжут.

Еще раз все тщательно перемешайте.

## Салат «Язычок»

### *Ингредиенты*

200 г говяжьего языка, ½ стакана грибов (любых, маринованных), 2 помидора, 1 редис, 1 корень сельдерея.

Для заправки: ½ стакана майонеза смешанного со сметаной, лимонный сок, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Язык и корень сельдерея отварите, нарежьте полосками и соедините с грибами. В смесь майонеза со сметаной добавьте лимонный сок, перец и соль, залейте смесью нарезанные продукты и все перемешайте.

Выложите салат в салатницу и украсьте ломтиками помидоров и редисом.

## Салат из конины с редькой

### *Ингредиенты*

250 г конины, 300 г редьки, 1 луковица, зелень петрушки, черный перец горошком, соль.

### *Способ приготовления*

Отварите конину в подсоленной и перченой воде. Готовое мясо и редьку нарежьте соломкой и смешайте, добавьте нарезанный кольцами лук и посыпьте зеленью.

## Салат домашний

### *Ингредиенты*

150 г мяса (любого, вареного или жареного), ветчины или колбасы, ½ стакана нарезанного кубиками картофеля или макарон, 1 стакан фасоли или гороха (консервированных), 1–2 огурца (соленых), 1 морковь, 1 яйцо, ½ стакана нарезанной кубиками тыквы (маринованной), ½ стакана нарезанного кубиками яблока, ½ стакана нарезанных кубиками слив, ½ луковицы, 1 столовая ложка тертого хрена.

Для заправки: 2 столовые ложки сметаны, ½ чайной ложки горчицы, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Мясо нарежьте кубиками, выложите на блюдо.

Картофель или макароны, огурцы, вареное яйцо, вареную морковь, фасоль или горох, маринованные овощи и фрукты перемешайте, выложите на блюдо. Сметану заправьте солью, горчицей, перцем, хорошо перемешайте и взбейте.

Затем добавьте рубленый лук и тертый хрен. Заправьте полученной смесью салат.

## Салат из куриного мяса с томатной заправкой

### *Ингредиенты*

250 г курятины (вареной), 5 соцветий цветной капусты, 4 картофелины, 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 огурец (маринованный), ½ стакана зеленого горошка (консервированного),

½ стакана майонеза, 1 ½ столовой ложки томатной пасты, лимонный сок или уксус, зеленый салат, сахар, соль.

*Способ приготовления*

Вареное куриное мясо отделите от костей и нарежьте тонкими полосками. Картофель отварите и вместе с маринованным огурцом нарежьте тонкими полосками.

Подготовленные продукты осторожно перемешайте и заправьте майонезом, смешанным со специями и соком (уксусом), томатной пастой и вареной цветной капустой.

Выложите блюдо в салатник и оформите листьями салата, зеленым горошком и яйцом.

## **Салат мясной с редькой**

*Ингредиенты*

50 г говядины или баранины, 50 г редьки, 15 г репчатого лука, 4 г зелени укропа, 4 г зеленого лука, 1 яйцо, 30 мл майонеза или сметаны, ½ чайной ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*

Редьку нарежьте соломкой и замочите на 10–15 минут в холодной воде. Затем воду слейте и соедините редьку с нарезанным и обжаренным на растительном масле репчатым луком.

Мясо отварите и нарежьте небольшими кубиками.

Все продукты перемешайте, заправьте майонезом, добавьте перец и соль.

Готовый салат уложите горкой в салатник и оформите дольками вареного яйца, зеленью и кусочками вареного мяса, полейте майонезом.

## **Салат из дичи с овощами**

*Ингредиенты*

200 г дичи (любой, вареной или жареной), 5 соцветий цветной капусты, 3 картофелины, 3 помидора, 1 огурец, 150 г спаржи, ½ стакана зеленого горошка (консервированного), ½ стакана стручковой фасоли, корень сельдерея, листья зеленого салата.

*Способ приготовления*

Мякоть дичи (фазана, рябчика, тетерева, куропатки) нарежьте длинными ломтиками. Овощи обварите, картофель и морковь нарежьте кружочками, цветную капусту разделите на маленькие кусочки.

Вареную спаржу и стручки зеленой фасоли нарежьте дольками.

Свежие помидоры и огурцы нарежьте кружками, салатный сельдерей – тонкой соломкой.

Листья салата мелко нарежьте и положите в центр салатницы, вокруг кучками выложите овощи, затем пирамидкой ломтики дичи, центр украсьте зеленью сельдерея или листьями салата.

## **Салат мясной с овощами**

*Ингредиенты*

250 г мяса (любого, отварного), 5 картофелин, 3 огурца (свежих или соленых), 3 яйца (сваренных вкрутую), 1 яблоко, ½ стакана зеленого горошка (консервированного), ½ стакана майонеза, листья зеленого салата.

*Способ приготовления*

Мясо сварите, охладите и мелко нарежьте. Вареный картофель, огурцы и 2 яйца мелко порубите.

Смешайте ингредиенты, добавьте консервированный зеленый горошек и заправьте майонезом.

Готовый салат выложите в салатницу и оформите дольками оставшегося яйца и листьями салата.

## **Салат из копченой индейки**

*Ингредиенты*

200 г грудки индейки (копченой), 150 г черешкового сельдерея, 1 желтый перец.

*Для заправки:* ½ головки репчатого лука, ½ упаковки йогурта (нежирного, объемом около 150 мл), 2 столовые ложки салатного майонеза 50 %-ной жирности, 1 чайная ложка кленового сиропа, свежемолотый белый перец, соль.

*Способ приготовления*

Грудку индейки нарежьте полосками толщиной 1 см. Перец разрежьте пополам, удалите семена и перегородки, промойте, обсушите и нарежьте полосками. Сельдерей разберите на черешки, отделите зеленые листья, обдайте теплой водой и стряхните.

Черешки вымойте, удалите грубые волокна, высушите, нарежьте кусочками длиной 1 см. Лук очистите, натрите на терке или измельчите в блендере и смешайте с йогуртом, майонезом, сиропом, солью и перцем.

Все подготовленные продукты перемешайте, залейте йогуртно-майонезным соусом, накройте крышкой и оставьте пропитаться на 10 мин при комнатной температуре.

## **Индейка в йогурте**

*Ингредиенты*

1 ножка индейки (весом около 500 г), 1 банан, 1 яблоко (кислых сортов), 100 г черного винограда, ½ ананаса (небольшого), сок 1 лимона, 4 веточки перечной мяты, ½ л воды, соль.

*Для заправки:* 100 мл сливок, 1 упаковка молочного йогурта (объемом 250 мл), ½ рюмки коньяка, ½ чайной ложки соли, белый перец.

*Способ приготовления*

Обработанную ножку индейки варите в подсоленной воде 1 час под крышкой. Ананас нарежьте кружочками, твердую сердцевину удалите, а мякоть нашинкуйте мелкими кубиками. Яблоко вымойте, удалите сердцевину и нарежьте кубиками, бананы очистите, также нарежьте кубиками, смешайте с яблоком и сбрызните лимонным соком. Виноград помойте, обсушите, разрежьте пополам и удалите косточки.

Ножку индейки выньте из бульона, снимите кожу, отделите мясо от костей и нарежьте небольшими кубиками, охладите.

Для приготовления заправки сливки взбейте, смешайте с йогуртом и коньяком, добавьте соль и перец. Фрукты и мясо смешайте с соусом, украсьте листочками мяты.

## Салат «Ветчинный»

### *Ингредиенты*

100 г ветчины (вареной) или колбасы, 3 яйца, 1 огурец (свежий или соленый), 80 г редиса или 1 помидор, 80 г листового салата или шпината, 1 стакан майонеза, зелень (любая).

### *Способ приготовления*

Ветчину или колбасу, огурцы, сваренные вкрутую яйца, редис или помидоры нарежьте мелкими кубиками.

Салат или шпинат измельчите руками или ножом.

Готовые продукты слоями или группами выложите в салатник, полейте майонезом и посыпьте рубленой зеленью.

## Салат «Мясные трубочки»

### *Ингредиенты*

100 г говяжьего языка, 40 г кресс-салата, 20 г моркови, 20 г яблока, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка майонеза, 10 г зелени укропа, 10 г зелени петрушки, 10 г тертого хрена, ½ лимона, сахар.

### *Способ приготовления*

Язык очистите, отварите и нарежьте поперек волокон тонкими ломтиками. Яблоко очистите от кожуры, удалите семенные гнезда и вместе с вареной морковью нарежьте соломкой, добавьте тертый хрен, мелко нарезанную зелень, перемешайте и заправьте смесью майонеза со сметаной и сахаром.

При подаче к столу салат уложите горкой и оформите кружочками яблок, неочищенного лимона, зеленью петрушки и укропа, листьями кресс-салата. Сбоку выложите свернутые в трубочку ломтики вареного языка.

## Салат «Городской»

### *Ингредиенты*

150 г говядины, свинины или телятины (нежирной, отварной), 1 луковица (небольшая), зелень (любая), душистый перец, соль.

*Для заправки:* 3 столовые ложки кукурузного масла, 1 ½ столовой ложки яблочного уксуса, 1 столовая ложка горчицы.

### *Способ приготовления*

Мясо нарежьте небольшими кусочками, посолите, поперчите, добавьте мелко нарезанный лук, перемешайте и заправьте смесью кукурузного масла, яблочного уксуса и горчицы.

Перед подачей к столу украсьте салат мелко нарезанной зеленью.

## Салат из куриного филе

### *Ингредиенты*

250 г куриного филе, 150 г мидий (консервированных), 150 г риса, 150 г зеленого горошка, 70 г ядер грецких орехов, 30 г шпината, 10 г петрушки, 1 красный сладкий перец (небольшой), растительное масло.

*Для заправки:* 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 столовая ложка оливкового масла, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*

Куриное филе обжарьте в минимальном количестве масла, охладите и нарежьте крупными кубиками. Мидии обсушите на бумажном полотенце и мелко порубите.

Болгарский перец нарежьте кубиками.

Ядра ореха разделите на четвертинки и смешайте с отварным рисом, мидиями, курицей и красным перцем.

Все перемешайте и полейте смесью из уксуса, лимонного сока, толченого чеснока, оливкового масла, перца и соли.

Украсьте готовый салат листьями шпината и зеленью петрушки.

## **Салат из лосятины с маринованными фруктами**

*Ингредиенты*

250 г жаркого из лосятины или мяса косули, 300 г яблок (маринованных), 1 морковь, 1 луковица, зелень петрушки, ½ чайной ложки уксуса, фрукты (любые, маринованные, для украшения).

*Для заправки:* ½ стакана майонеза, ½ стакана томатной пасты, мускатный орех, сахар, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*

Маринованные яблоки и вареную морковь аккуратно нарежьте тонкими полосками.

Лук мелко порубите, обдайте крутым кипятком, подкисленным уксусом, и остудите.

Жаркое из дичи сначала разрежьте поперек мышечных волокон на ломти, а затем на тонкие полоски.

В майонез добавьте специи и томатную пасту.

Салат перемешайте, полейте соусом и выложите в салатник.

Перед подачей к столу украсьте салат зеленью и маринованными фруктами.

## **Салат «Северный»**

*Ингредиенты*

1 рябчик или ½ курицы, 6 картофелин, 3 огурца (свежих или соленых), 1–2 яблока, 4 яйца, 1 помидор, 1 пучок зеленого салата, ½ стакана майонеза, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка сахарной пудры, соль.

*Способ приготовления*

Филе птицы отварите, охладите и нарежьте ломтиками.

Яблоки и огурцы вымойте, очистите от семян и нарежьте ломтиками вместе с вареным картофелем и половиной яиц.

Подготовленные продукты соедините, добавьте листья салата, разрезанные на 3 части каждый, и заправьте майонезом, смешанным с солью, уксусом и сахарной пудрой.

Выложите салат в салатник и украсьте дольками оставшихся яиц и ломтиками помидора.

## **Салат из печени**

### *Ингредиенты*

150 г свиной или говяжьей печени, 200 г редиса, 100 г муки, 80 мл сметаны, молотый черный перец, соль.

### *Способ приготовления*

Печень промойте, нарежьте небольшими кусочками, запанируйте в муке, посолите, поперчите и обжарьте. Редис вымойте и нарежьте кусочками. Печень пропустите через мясорубку, смешайте с редисом. Готовый салат заправьте сметаной.

## **Салат «Дружба»**

### *Ингредиенты*

120 г говядины (баранины, телятины, свинины), 1–2 картофелин, 2 яйца, 1 огурец, 3 столовые ложки зеленого горошка (консервированного), ½ стакана майонеза, зелень укропа и петрушки, листья салата, соль.

### *Способ приготовления*

Мясо отварите в подсоленной воде, охладите и нарежьте поперек волокон на ровные ломтики. Огурец, картофель и одно яйцо нарежьте тонкими ломтиками. Подготовленные продукты смешайте, заправьте майонезом и добавьте консервированный зеленый горошек, еще раз тщательно перемешайте и выложите в салатницу горкой.

Перед подачей к столу украсьте салат ломтиками оставшегося яйца, листьями зеленого салата и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

## **Салат печеночный**

### *Ингредиенты*

250 г печени трески, 150 г сыра (любого, твердых сортов), 7 зубчиков чеснока, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Печень трески измельчите, сыр натрите на крупной терке.

Соедините измельченную печень и тертый сыр. Оставшееся в банке масло заправьте мелко нарубленным чесноком, добавьте соль и перец.

Приготовленной смесью залейте печеночно-сырную смесь и аккуратно перемешайте.

Перед подачей к столу украсьте салат зеленью петрушки.

## **Мясной салат с яблоками**

### *Ингредиенты*

300 г говядины, 300 г яблок, 100 г огурцов (соленых), 50 г репчатого лука, 30 г хрена, 1 чайная ложка уксуса, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Мясо вымойте, нарежьте кубиками и потушите до готовности. Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину, нарежьте вместе с огурцами кубиками, лук измельчите. Хрен натрите на крупной терке.

Яблоки, огурцы и хрен смешайте с тушеным мясом, добавьте уксус, соль и перец, хорошо перемешайте.

Перед подачей к столу украсьте салат мелко нарубленной зеленью.

## **Куриный салат с оливками**

### *Ингредиенты*

2 куриные грудки, 2 яйца (сваренных вкрутую), 200 г оливок (консервированных, без косточек), 130 г зеленого горошка (консервированного), 3 столовые ложки майонеза, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Куриные грудки отварите в слегка подсоленной воде, остудите, снимите кожицу, мелко нарежьте. Оливки нарежьте тонкими колечками, яйца натрите на крупной терке.

Соедините курицу, оливки, яйца и зеленый горошек, перемешайте, добавьте соль и перец.

Заправьте салат майонезом и еще раз тщательно перемешайте.

## **Салат грибной с ветчиной**

### *Ингредиенты*

200 г шампиньонов, 100 г ветчины, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, зелень (любая), соль.

*Для заправки:* сок ½ лимона, 1 столовая ложка майонеза, 1 чайная ложка сахара, соль.

### *Способ приготовления*

Шампиньоны разрежьте на 4 части. Сливочное масло растопите на сковороде, выложите грибы и тушите до готовности. Готовые грибы смешайте с нарезанной кубиками ветчиной, перемешайте, посолите. Яйцо сварите, очистите и разрежьте на 4 части, зелень мелко порубите.

Майонез смешайте с сахаром, солью и лимонным соком, заправьте салат. Сверху украсьте блюдо яйцами и зеленью.

## **Салат мясной с грибами**

### *Ингредиенты*

300 г свинины, 300 г грибов (любых), 2 морковки, 2 огурца (соленых), 1 луковица, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла.

### *Способ приготовления*

Свинину отварите и нарежьте мелкими кубиками. Овощи очистите и вымойте. Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите на крупной терке и обжарьте на растительном масле.

Огурцы и грибы мелко нарежьте и добавьте вместе с мясом к овощам, тушите на слабом огне 3 минуты. Готовую массу выложите в салатницу и заправьте майонезом.

Подавайте салат к столу в горячем или холодном виде.

## **Горчичный салат с сыром**

### *Ингредиенты*

5 яиц, 300 г сыра (любого), 120 мл сметаны, 20 листьев салата, 1 чайная ложка сухой горчицы, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Сваренные вкрутую яйца очистите и измельчите. Сыр натрите на средней терке. Соль, перец и сухую горчицу смешайте, добавьте сметану и тщательно перемешайте.

Добавьте сыр и снова перемешайте. Листья салата вымойте, обсушите, сверните из них кулечки и заполните каждый приготовленной смесью.

## **Грибной салат с курицей**

### *Ингредиенты*

300 г шампиньонов, 300 г куриного филе, 250 г зеленого горошка (консервированного), 150 г репчатого лука, 150 г адыгейского сыра, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Шампиньоны вымойте, отварите в подсоленной воде, нарежьте кубиками. Лук очистите, измельчите и обжарьте до золотистого цвета. Куриное филе отварите и измельчите, сыр нарежьте кубиками. Все ингредиенты смешайте, посолите и поперчите, заправьте майонезом.

## **Салат с черносливом и яблоком**

### *Ингредиенты*

320 г говядины (отварной), 250 г белокочанной капусты, 150 г зеленого горошка (консервированного), 100 г чернослива, 2 картофелины (отварные), 2 яйца (сваренных вкрутую), 1 яблоко, 200 мл майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, лимонная кислота, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Капусту тонко нашинкуйте, добавьте соль, перец, лимонную кислоту, перемешайте, поставьте на огонь и влейте растительное масло. Подождите, чтобы капуста осела.

Говядину нарежьте соломкой, картофель кубиками, яблоко натрите на терке. Картофель и говядину перемешайте, добавьте к ним капусту, нарезанные чернослив и яйца, горошек, яблоко.

Салат заправьте майонезом, перемешайте.

## **Салат морковный с грецкими орехами**

### *Ингредиенты*

500 г моркови, 150 г грецких орехов, 5 зубчиков чеснока, 150 мл майонеза, листья салата, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Морковь очистите, вымойте, натрите на крупной терке, чеснок – на мелкой, грецкие орехи измельчите.

Все перемешайте, оставив часть орехов для украшения, добавьте соль, перец и заправьте майонезом. На блюдо выложите листья салата, на них готовый морковный салат, посыпьте орехами.

## **Салат с яблоком**

### *Ингредиенты*

3 морковки, 3 яблока, 2 столовые ложки зеленого горошка (консервированного), ½ стакана майонеза, соль.

### *Способ приготовления*

Морковь отварите, очистите, нарежьте кубиками. Яблоки вымойте, нарежьте соломкой, соедините с морковью, добавьте зеленый горошек, посолите и заправьте майонезом.

## **Салат мясной с огурцами**

### *Ингредиенты*

250 г курицы, 3 огурца, 4 столовые ложки майонеза, соль.

### *Способ приготовления*

Курицу отварите, мелко нарежьте, огурцы вымойте, нарежьте кружочками, соедините с курятиной, посолите и заправьте майонезом.

## **Салат из капусты с яблоком и редькой**

### *Ингредиенты*

½ кочана капусты, 2 морковки, 1 яблоко, 1 огурец, 1 луковица, 1 помидор, 1 редька, 1 сладкий перец, 3 столовые ложки майонеза, зелень (любая).

### *Способ приготовления*

Овощи очистите, вымойте.

Капусту нашинкуйте, морковь, редьку и яблоко натрите на терке, перец, лук, огурец и помидор мелко нарежьте, зелень порубите.

Все тщательно смешайте и заправьте майонезом.

## **Салат куриный с ананасами**

### *Ингредиенты*

1 куриный окорочок (отварной), 1 банка ананасов (консервированных кубиками), 3 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка мелко нарубленной зелени укропа, карри, соль.

### *Способ приготовления*

Куриное мясо отделите от костей и мелко нарежьте. Из банки с ананасами слейте сок. Перемешайте ананасы с курицей, посолите, добавьте карри, заправьте сметаной и небольшим количеством ананасового сока.

Перед подачей к столу посыпьте салат мелко нарубленной зеленью.

## Салат с семгой

### *Ингредиенты*

300 г копченой семги, 200 г яблок, 300 мл сливок, 1 пучок салата, сок 1 лимона, зеленый лук, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Яблоки вымойте, очистите от кожуры, удалите сердцевину и нарежьте тонкими ломтиками.

Салат промойте и обсушите, крупные листья порвите на 3 части, переложите в салатницу и добавьте нарезанные ломтиками яблоки.

Рыбу нарежьте тонкими ломтиками и выложите в салатницу на яблоки.

Смешайте сливки, мелко нарезанный зеленый лук, соль, перец, заправьте полученной массой рыбу и яблоки.

## Грибной салат с ветчиной

### *Ингредиенты*

500 г шампиньонов, 200 г ветчины, 1 банка кукурузы (консервированной, объемом около 200 г), 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

### *Способ приготовления*

Ветчину нарежьте тонкой соломкой, из банки с кукурузой слейте рассол. Шампиньоны вымойте, нарежьте и обжарьте. Смешайте все ингредиенты, посолите, заправьте майонезом.

## Салат из курицы и кальмаров

### *Ингредиенты*

200 г куриного филе, 200 г кальмаров, 2 огурца (соленых), 2 яблока, 1 столовая ложка мелко нарубленной зелени петрушки, майонез, молотый черный перец, соль.

### *Способ приготовления*

Кальмары и филе отварите в подсоленной воде, мелко нарежьте.

Яблоки и огурцы нарежьте соломкой. На большую тарелку выложите слои салата в следующей последовательности: курица, огурцы, кальмары, яблоки. Каждый слой промазывайте майонезом и перчите. Верхний слой украсьте зеленью.

## Салат с яблоками и орехами

### *Ингредиенты*

4 яблока, ½ стакана грецких орехов, ½ стакана сметаны, ½ стакана изюма, ½ стакана сливок, 2 столовые ложки сока красной смородины.

### *Способ приготовления*

Яблоки очистите, нарежьте брусочками, полейте соком.

Орехи измельчите, смешайте с яблоками, добавьте изюм, заправьте сметаной и сливками.

## **Салат с плавленым сыром**

### *Ингредиенты*

200 г плавленого сыра, 300 г чернослива, 120 г грецких орехов, 4 яйца, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зеленого лука, 250 мл майонеза.

### *Способ приготовления*

Плавленый сыр натрите на крупной терке, чеснок – на мелкой, смешайте. Сваренные вкрутую яйца и зеленый лук также измельчите и смешайте. Чернослив отделите от косточек и нарежьте полосками. Орехи измельчите.

В салатницу выложите слой сыра с чесноком и смажьте майонезом, затем выложите рубленые яйца с зеленым луком и снова майонезом.

Далее – слой чернослива, слой майонеза, слой толченых грецких орехов и слой майонеза. Если хотите, слои можете повторить.

## **Салат из консервированной горбуши**

### *Ингредиенты*

1 банка горбуши в масле (весом около 180 г), 1 огурец, 2 картофелины (отварные), 3 яйца (сваренных вкрутую), ½ банки зеленого горошка (консервированного), 100 мл майонеза, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Горбушу отделите от костей и разомните вилкой. Яйца, картофель и огурец натрите на крупной терке. Все смешайте, добавьте горошек, заправьте майонезом, посолите и поперчите.

## **Салат с говядиной и огурцами**

### *Ингредиенты*

300 г говядины, 200 г шампиньонов, 2 морковки, 2 огурца (соленых), 2 столовые ложки растительного масла, майонез, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Говядину отварите и нарежьте маленькими кусочками. Шампиньоны вымойте, нарежьте и обжарьте на масле, смешайте с говядиной. Морковь очистите, нарежьте тонкой соломкой и обжарьте на растительном масле. Огурцы мелко нарежьте, смешайте их с морковью, говядиной и шампиньонами, заправьте майонезом, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

## **Салат с маринованными шампиньонами**

### *Ингредиенты*

250 г шампиньонов (маринованных), 150 г риса (вареного), 100 г плавленого сыра, 100 г репчатого лука, 2 яйца (сваренных вкрутую), 2 картофелины (отварной), 300 мл майонеза, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Грибы нарежьте кубиками, лук – полукольцами.

Желтки отделите от белков, белки, сыр и картофель натрите на крупной терке, желтки – на мелкой. Салат выложите в салатницу слоями: грибы, майонез, рис, майонез, тертые желтки, майонез, картофель, майонез, тертый сыр, майонез, тертые яичные белки, майонез, измельченная зелень укропа. Каждый слой посолите и поперчите.

## **Салат из шампиньонов**

### *Ингредиенты*

500 г шампиньонов, 4 яйца, 3 огурца (небольших), 125 мл майонеза, 1 столовая ложка измельченного укропа, сахар, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Отварные шампиньоны, сваренные вкрутую яйца и огурцы нарежьте кубиками, тщательно перемешайте и заправьте майонезом, смешанным с сахаром, солью и перцем.

Перед подачей к столу посыпьте салат укропом.

## **Яблочный салат с фасолью**

### *Ингредиенты*

300 г яблок (кисло-сладких сортов), 300 г красной фасоли, 200 г свеклы (вареной), 2 столовые ложки уксуса, 2 столовые ложки оливкового масла, 600 мл воды, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Фасоль вымойте, замочите на ночь в холодной воде и сварите до готовности. Очищенные яблоки натрите на крупной терке, свеклу очистите и нарежьте тонкой соломкой.

К фасоли добавьте тертые яблоки и нарезанную свеклу, заправьте салат маслом, уксусом, солью и перцем, все хорошо перемешайте и подавайте к столу.

## **Салат с фасолью**

### *Ингредиенты*

400 г фасоли, 3 морковки, 2 луковицы, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

### *Способ приготовления*

Овощи очистите, фасоль отварите в подсоленной воде до мягкости.

Морковь нарежьте тонкой соломкой, лук – полукольцами и обжарьте на масле.

Смешайте все ингредиенты, посолите и заправьте майонезом.

## **Салат с ананасами**

### *Ингредиенты*

1 банка ананасов (консервированных кубиками), 400 г крабовых палочек, 300 г сыра (любого), 1 зубчик чеснока, 3 столовые ложки майонеза.

### *Способ приготовления*

Крабовые палочки нарежьте кубиками, сыр натрите на терке, ананасы откиньте на дуршлаг, чеснок измельчите.

Соедините все ингредиенты и заправьте майонезом.

## **Салат из картофеля**

### *Ингредиенты*

350 г картофеля (отварного), 400 г репчатого лука, 250 г грибов (любых, маринованных), 250 г сметаны, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Грибы вымойте и нарежьте полосками, картофель – брусочками, лук – мелко. Все смешайте и заправьте сметаной, перцем и солью.

## **Салат из курицы и апельсинов**

### *Ингредиенты*

200 г куриного мяса, 100 г сыра (любого), 2 огурца, 2 яблока, 2 апельсина, 3 столовые ложки майонеза, зелень (любая).

### *Способ приготовления*

Мясо отварите и мелко нарежьте. Огурцы и яблоки очистите и нарежьте тонкой соломкой. Апельсин очистите, разделите на дольки и нарежьте. Сыр натрите на крупной терке. Все смешайте, заправьте майонезом и мелко нарезанной зеленью.

## **Сладкий салат из зеленого перца**

### *Ингредиенты*

400 г сладкого зеленого перца, 400 г помидоров (небольшого размера), 3 яйца, 2 столовые ложки майонеза, соль.

### *Способ приготовления*

Сварите яйца вкрутую и крупно нарежьте. Свежие помидоры разделите на 4–6 частей. Промытый и очищенный зеленый перец нарежьте соломкой. Все перемешайте, добавьте соль и майонез.

## **Салат рыбный с картофелем и рисом**

### *Ингредиенты*

1 банка сардин (весом около 250 г), 5 картофелин, 3 помидора, 2 болгарских перца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки риса, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки белого вина, 1 столовая ложка растительного масла, сахар, молотый черный перец, соль.

### *Способ приготовления*

Картофель и рис отварите до отдельности. Картофель очистите, нарежьте кубиками и смешайте с рисом. Помидоры нарежьте кубиками, перец очистите от семян и нарежьте соломкой. Рыбу разомните, лук нарежьте кольцами, обжарьте на масле, добавьте томатную пасту, сахар, вино, измельченный чеснок, соль и перец, потушите. Помидоры, перец и поджарку смешайте с картофелем и рисом.

Перед подачей к столу поставьте салат в холодильник на 15–20 минут.

## **Салат из капусты и картофеля**

### *Ингредиенты*

150 г картофеля, 150 г капусты, 150 г огурцов, 3 яйца, 3 столовые ложки сметаны, зелень, соль.

### *Способ приготовления*

Огурцы и вареный картофель нарежьте небольшими кубиками, капусту тонко нашинкуйте.

Смешайте все ингредиенты, добавьте сваренные вкрутую яйца, также нарезанные кубиками, заправьте сметаной и украсьте свежей зеленью.

## **Салат из брюссельской капусты**

### *Ингредиенты*

1 кг брюссельской капусты, соль.

### *Для заправки:*

100 г фундука, 75 г сливочного масла, 5 г мускатного ореха, цедра 1 лимона, 1 зубчик чеснока, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Отварите нарезанную брюссельскую капусту в подсоленной воде. Обжарьте фундук на раскаленной сковороде, дайте остыть и мелко порубите.

Смешайте орехи с маслом, натрите цедру лимона, пропустите чеснок через пресс, добавьте тертый мускатный орех, соль и перец. Получившейся смесью заправьте капусту.

Готовое блюдо украсьте орехами и подавайте горячим.

## **Салат из помидоров с яйцами**

### *Ингредиенты*

400 г помидоров, 3 яйца, 4 столовые ложки майонеза, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Сварите яйца вкрутую и нарежьте их достаточно крупными кубиками, таким же образом нарежьте и помидоры.

Соедините помидоры и яйца в салатнике, залейте сверху майонезом, посолите и поперчите, украсьте крупными листьями петрушки и укропа.

## **Салат с капустой и яблоками**

### *Ингредиенты*

500 г капусты, 1 черешок сельдерея, 1 яблоко, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, соль.

### *Способ приготовления*

Яблоко очистите, разрежьте на четыре части, удалите сердцевину, нарежьте небольшими ломтиками. Овощи очистите, капусту нашинкуйте, а затем перетрите, пока не появится сок, сельдерей нарежьте тонкой соломкой. Все ингредиенты смешайте, добавьте сахар, посолите, заправьте маслом и уксусом.

## **Салат из овощей и фасоли**

### *Ингредиенты*

200 г огурцов, 200 г помидоров, 200 г фасоли, 1 корень сельдерея, 50 г хлебных корок, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, зелень петрушки, укропа и кинзы, зеленый лук, соль.

### *Способ приготовления*

Фасоль замочите на ночь, сварите в подсоленной воде, добавьте в отвар немного кинзы или натертый корень сельдерея. Дайте ей хорошо пропитаться ароматом отвара, затем слейте воду и поставьте фасоль охлаждаться. Огурцы и помидоры нарежьте крупными кубиками, лук – кольцами или полукольцами. Натрите на мелкой терке хлебные корочки, нашинкуйте зелень, смешайте все ингредиенты.

Заправьте салат растительным маслом и уксусом, посолите.

Перед подачей к столу украсьте блюдо листьями петрушки и укропа.

## **Салат из тыквы**

### *Ингредиенты*

400 г тыквы, 200 г яблок, 1 репка, 4 столовые ложки меда.

### *Способ приготовления*

Тыкву очистите, нарежьте мелкими кубиками, смешайте с медом и оставьте на 40 минут.

Яблоки и репу нарежьте небольшими кубиками, добавьте к тыкве и тщательно перемешайте.

## **Салат из свеклы с лимонным соком**

### *Ингредиенты*

3 свеклы, 4 яблока, сок ½ лимона, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара, зелень (любая), соль.

### *Способ приготовления*

Свеклу сварите и натрите вместе с очищенными яблоками на крупной терке, добавьте лимонный сок, сахар, соль, полейте растительным маслом и хорошо перемешайте.

Перед подачей к столу украсьте салат мелко нарезанной зеленью.

## **Салат из помидоров ореховый**

### *Ингредиенты*

400 г помидоров, 200 г грецких орехов, 1 луковица, 2 зубчика чеснок, 3 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Орехи измельчите, помидоры нарежьте кубиками, лук – колечками, чеснок натрите на мелкой терке. Все смешайте, посолите, поперчите, заправьте растительным маслом и уберите в холодильник на 30 минут.

Подавайте салат к столу прямо из холодильника.

## **Салат из помидоров с кислым молоком**

### *Ингредиенты*

400 г помидоров, зелень укропа и петрушки, зеленый лук, несколько листьев салата.

*Для заправки:* 200 мл молока (кислого), 1 корень хрена, соль.

### *Способ приготовления*

Помидоры разрежьте на несколько частей и уложите на блюдо, покрытое листьями салата. Хрен натрите на мелкой терке, положите в молоко, посолите и немного взбейте.

Залейте помидоры получившимся соусом и посыпьте сверху измельченной зеленью.

## Винегреты

### Винегрет «Домашний»

#### *Ингредиенты*

1 свекла, 150 г белокочанной капусты, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка сахара, ½ чайной ложки лимонной кислоты, соль.

#### *Способ приготовления*

Белокочанную капусту мелко нарежьте, посолите, перетрите до появления сока и отожмите. Свеклу отварите и нарежьте небольшими кубиками. Соедините капусту и свеклу, добавьте сахар и лимонную кислоту, предварительно разведя их в небольшом количестве воды. Заправьте винегрет растительным маслом и переложите в блюдо.

### Винегрет «Перчик»

#### *Ингредиенты*

1 свекла, 1–2 огурца (соленых), 250 г картофеля, 100 г зеленого горошка (консервированного), 80 г сладкого перца (консервированного), 50 г репчатого лука, 50 г моркови, ½ стакана тонко нашинкованной квашеной капусты, 100 мл сметаны или майонеза, соль.

#### *Способ приготовления*

Свеклу отварите, очистите и нарежьте кубиками. Картофель и морковь отварите в кожуре, остудите, очистите и нашинкуйте тонкими ломтиками вместе с огурцами, перцем и луком.

Соедините подготовленные овощи с квашеной капустой и зеленым горошком, посолите и заправьте сметаной или майонезом.

### Винегрет с цветной капустой

#### *Ингредиенты*

100 г цветной капусты, 1 свекла, 1 морковка, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1–2 картофелины, 4–5 грибов (белые грибы, грузди или рыжики маринованные или соленые), 40 г зеленого горошка (консервированного), ½ стакана сметаны, листья салата, зелень укропа и петрушки, сахар, соль.

#### *Способ приготовления*

Свеклу, морковь и картофель отварите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Грибы промойте и нашинкуйте.

Цветную капусту тщательно промойте, отварите в подсоленной воде и разберите на соцветия.

Смешайте овощи с грибами и мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Заправьте винегрет майонезом, еще раз перемешайте и выложите на блюдо.

Перед подачей к столу украсьте винегрет грибами и листиками салата.

## **Винегрет с соевым соусом**

### *Ингредиенты*

2 свеклы, 2 луковицы, 80 г хрена, 3 столовые ложки квашеной капусты, 1 столовая ложка зеленого горошка, 150 мл сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки соевого соуса, зелень (любая), соль.

### *Способ приготовления*

Репчатый лук нарежьте кубиками, хрен натрите на мелкой терке, свеклу отварите, очистите и натрите на крупной терке.

Все смешайте и добавьте перец и квашеную капусту.

Заправьте винегрет смесью сметаны и горчицы, перемешайте.

Готовое блюдо выложите в салатник, полейте соевым соусом и украсьте зеленым горошком и веточками зелени.

## **Винегрет с солеными грибами**

### *Ингредиенты*

150 г грибов (любых, соленых), 150 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 свекла (небольшого размера), 1 луковица, 1 картофелина, 1 огурец (соленый), ½ стакана зеленого горошка (консервированного).

### *Способ приготовления*

Морковь, свеклу и картофель отварите, очистите и нарежьте вместе с луком и огурцом мелкими кубиками, соленые грибы нашинкуйте. Подготовленные ингредиенты соедините, добавьте зеленый горошек и квашеную капусту.

Растительное масло и лимонный сок смешайте и залейте полученной смесью листья салата, разложенные на тарелки. Сверху выложите винегрет и украсьте его веточками петрушки и сельдерея.

## **Винегрет грибной**

### *Ингредиенты*

250 г шампиньонов, ½ свеклы, 100 г квашеной капусты, 2 помидора, 1 столовая ложка растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль.

*Для заправки:* 3 столовые ложки растительного масла, сок ½ лимона, 1 морковь, 1 луковица, 1 чайная ложка сахара, ½ чайной ложки горчицы.

### *Способ приготовления*

Свеклу вымойте, отварите до готовности, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Шампиньоны тщательно промойте под струей воды, порубите, обжарьте на растительном масле и охладите. Помидоры помойте, очистите от кожуры и нарежьте небольшими кубиками.

Для приготовления соуса смешайте растительное масло с лимонным соком, всыпьте к ним измельченный репчатый лук, натертую на мелкой терке морковь, сахар и горчицу. Соедините подготовленную свеклу, квашеную капусту, шампиньоны и помидоры и заправьте приготовленным соусом.

Выложите винегрет в салатник, перемешайте и посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

## **Винегрет «Деревенский»**

### *Ингредиенты*

5 соцветий цветной капусты (отварных), 1 свекла, 1 морковь, 1 стручок красного перца, 1 огурец (соленый), 1 луковица, 5 грибов (любых, маринованных), 5 маслин, растительное масло.

### *Способ приготовления*

Свеклу и красный перец запекайте в духовке и мелко нарежьте, предварительно удалив семечки из перца. Огурец, морковь нарежьте кубиками или кружочками.

Цветную капусту измельчите, лук мелко порубите.

Крупные грибы разрежьте на несколько частей, а маслины очистите от косточек. Смешайте все подготовленные ингредиенты (кроме грибов) и заправьте растительным маслом.

Выложите винегрет в глубокое блюдо и украсьте кусочками грибов.

## **Винегрет мясной с фруктами**

### *Ингредиенты*

300 г мяса, 1 свекла, 400 г огурцов (свежих или соленых), 300 г картофеля, 150 г моркови, 150 г фруктов (маринованных), 100 г листьев салата, 80 г корншонов, ½ стакана тонко нашинкованной квашеной капусты, 3 яйца, 200 мл майонеза.

### *Способ приготовления*

Свеклу отварите, очистите и нарежьте кубиками.

Жареное или вареное мясо нарежьте тонкими ломтиками. Картофель и морковь отварите, очистите и нарежьте вместе с огурцами и маринованными фруктами маленькими кубиками.

Соедините все ингредиенты, перемешайте и заправьте майонезом.

## **Винегрет с яблоками и краснокочанной капустой**

### *Ингредиенты*

2 яблока, ½ вилка краснокочанной капусты, 1 свекла, 1 морковь, ½ стакана зеленого горошка (консервированного), 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, соль.

### *Способ приготовления*

Морковь и свеклу отварите, очистите и нарежьте кубиками. Яблоки вымойте, удалите сердцевину и нарежьте так же, как морковь.

Капусту очистите, удалите кочерыжку и очень тонко нашинкуйте. Сложите капусту в кастрюлю, обдайте кипятком и дайте настояться в течение 20 мин.

Отожмите капусту и смешайте с подготовленными ингредиентами, добавьте консервированный зеленый горошек. Смешайте уксус с растительным маслом и заправьте винегрет.

## **Винегрет с филе сельди**

### *Ингредиенты*

2 свеклы, ½ стакана квашеной капусты, ½ луковицы, 40 г филе сельди, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, соль.

### *Способ приготовления*

Филе сельди нарежьте тонкими ломтиками. Капусту тщательно промойте и дополнительно нашинкуйте. Свеклу отварите, охладите, очистите и натрите на крупной терке.

Смешайте подготовленные ингредиенты и добавьте растертый с солью чеснок.

Перед подачей к столу переложите винегрет в блюдо и украсьте кольцами репчатого лука.

## **Винегрет с брюссельской капустой**

### *Ингредиенты*

150 г брюссельской капусты, 1 помидор, 1 картофелина, 1 морковь, 100 г зеленого лука, ½ свеклы, сок ½ лимона, ½ стакана майонеза или 3 столовые ложки растительного масла, листья салата, зелень укропа и петрушки, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Картофель, свеклу и морковь отварите до готовности, очистите и нарежьте кубиками. Брюссельскую капусту нашинкуйте.

Помидор вымойте и нарежьте ломтиками, зеленый лук мелко порубите.

Смешайте все овощи, сбрызните лимонным соком и поставьте на 1 час в холодное место.

Тщательно вымойте листья салата и разложите их на блюде, сверху выложите готовый винегрет, заправленный майонезом или растительным маслом.

Перед подачей к столу оформите блюдо зеленью укропа и листиками петрушки.

## **Винегрет с путассу**

### *Ингредиенты*

200 г филе путассу (отварного), 120 г квашеной капусты, 1 картофелина, 1 свекла, 1 луковица, 1 огурец (соленый), ½ моркови, ½ стакана грибов (любых, маринованных), ½ стакана растительного масла.

### *Способ приготовления*

Филе рыбы отделите от костей и нарежьте маленькими ломтиками.

Свеклу, морковь и картофель отварите в кожуре, остудите, очистите и нарежьте вместе с луком и огурцом кубиками.

Подготовленные овощи, квашеную капусту и рыбу смешайте, добавьте мелко нарезанные маринованные грибы. Заправьте винегрет растительным маслом и горькой выложите в салатник.

## **Винегрет со сметаной**

### *Ингредиенты*

1 свекла (небольшого размера), 1 огурец (соленый), 1 морковка, 3–4 картофелины, 3 столовые ложки квашеной капусты, 40 г фасоли, 60 мл сметаны, 1 чайная ложка 9 %-ного уксуса, сахар, соль.

*Способ приготовления*

Фасоль замочите в воде, отварите и охладите. Соленый огурец нарежьте небольшими кубиками, квашеную капусту отожмите. Морковь, свеклу и картофель отварите, охладите, очистите от кожицы и нарежьте кубиками.

Подготовленные продукты смешайте и заправьте сметаной, добавьте соль, сахар, уксус, еще раз тщательно перемешайте и выложите в салатник.

## **Винегрет с вареными мидиями**

*Ингредиенты*

120 г мидий (вареных), 1 картофелина, 1 свекла, 1 морковка, 80 г квашеной капусты, 1 стакан грибов (любых, соленых), ½ луковицы, 2 столовые ложки нарезанного зеленого лука, ½ стакана растительного масла, 1 чайная ложка 9 %-ного уксуса, соль.

*Способ приготовления*

Свеклу, морковь и картофель отварите. Грибы, мидии, лук и вареные овощи нарежьте тонкими ломтиками, смешайте и добавьте квашеную капусту, посолите.

Полейте винегрет салатной заправкой из смеси масла и уксуса и посыпьте мелко нарубленным зеленым луком.

## **Винегрет острый**

*Ингредиенты*

2 картофелины, 2 огурца (соленых), 1 свекла, 1 морковка. 150 г квашеной капусты, ½ стакана майонеза, 2 столовые ложки острого соуса, специи (любые), соль.

*Способ приготовления*

Свеклу, морковь и картофель отварите в кожуре, очистите и нарежьте кубиками. Соедините овощи с квашеной капустой и острым соусом, заправьте майонезом и специями, посолите. Готовый винегрет тщательно перемешайте.

## **Винегрет «Морской»**

*Ингредиенты*

3 картофелины, 100 г квашеной капусты, 100 г морской капусты (консервированной), 2 морковки (небольшого размера), 2 огурца (соленых), 2 луковицы, 1 свекла, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара, черный молотый перец, соль.

*Способ приготовления*

Картофель, морковь и свеклу вымойте, отварите по отдельности, остудите и нарежьте небольшими кубиками. Лук нашинкуйте, огурцы вымойте и нарежьте кубиками, квашеную капусту промойте и отожмите.

Подготовленные ингредиенты смешайте с консервированной морской капустой, заправьте солью, уксусом, сахаром, перцем и растительным маслом.

Выложите винегрет в салатник тщательно перемешайте.

## **Винегрет томатный**

### *Ингредиенты*

½ свеклы, 120 г помидоров, 120 г огурцов (соленых или малосольных), 100 г квашеной капусты, 2 стручка сладкого перца, 2 яйца.

### *Для заправки:*

2 томата (перезревших), 150 мл майонеза, 8 г горчицы.

### *Способ приготовления*

Квашеную капусту промойте и отожмите. Свеклу вымойте, отварите, охладите, очистите и нарежьте небольшими кубиками.

Перец вымойте, очистите от семян и нарежьте соломкой. Яйца сварите вкрутую и разрежьте каждое на четыре части.

Помидоры и огурцы вымойте и нарежьте кубиками. Смешайте подготовленные компоненты и заправьте смесью натертых на терке перезревших томатов с майонезом и горчицей.

Перед подачей к столу охладите винегрет в холодильнике 20–30 минут.

## **Винегрет с квашеной капустой**

### *Ингредиенты*

80 г квашеной капусты, 40 г зеленого лука, 4 картофелины, 1 свекла, 1 морковка, 1 огурец (соленый), 1 яблоко (небольшого размера), 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, ½ чайной ложки сахара, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Картофель, морковь и свеклу отварите по отдельности, охладите, очистите и нарежьте кубиками или ломтиками. Яблоко и огурец очистите и нарежьте таким же образом. Смешайте подготовленные ингредиенты и добавьте квашеную капусту.

В растительное масло добавьте уксус, сахар, перец, соль, горчицу и заправьте винегрет.

## **Винегрет с маслинами**

### *Ингредиенты*

100 г квашеной капусты, 40 г маслин, 4 картофелины, 1 свекла, 1 яйцо, ½ стакана гороха, 3 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка эстрагона, черный молотый перец, соль.

### *Способ приготовления*

Картофель очистите, отварите в подсоленной воде и нарежьте ломтиками. Свеклу вымойте, запекут в духовке, очистите и также нарежьте ломтиками. Горох отварите. Все подготовленные продукты смешайте, добавьте квашеную капусту и яичный белок, посолите, поперчите и заправьте майонезом.

Винегрет выложите в салатник, посыпьте мелко нарубленными желтком и эстрагоном, украсьте маслинами.

## **Винегрет с кукурузой**

### *Ингредиенты*

1–2 картофелин, 1 свекла, 1 морковь, 1 луковица, 2 огурца (соленых), 100 г кукурузы (вареной или консервированной), 2 столовые ложки квашеной капусты, 4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, зелень петрушки или укропа, сахар, соль.

### *Способ приготовления*

Лук нашинкуйте. Картофель, свеклу и морковь отварите и вместе с огурцами нарежьте ломтиками. Подготовленные овощи смешайте с кукурузой, добавьте квашеную капусту. Заправьте винегрет растительным маслом, уксусом, сахаром и солью, посыпьте зеленью.

## **Винегрет мясной**

### *Ингредиенты*

1 свекла, 1 огурец (соленый), 1 морковь, 1 яйцо, 1–2 картофелины, 120 г мяса (любого, вареного), 2 столовые ложки квашеной капусты, 100 мл майонеза, листья салата, зелень петрушки и укропа, свежемолотый черный перец, соль.

### *Способ приготовления*

Картофель, свеклу и морковь отварите и нарежьте кубиками. Вареное мясо нарежьте небольшими ломтиками. Яйцо отварите и мелко порубите. Огурец вымойте и нарежьте кубиками. Соедините подготовленные ингредиенты, добавьте к ним квашеную капусту, поперчите и заправьте майонезом.

Выложите винегрет в салатник, посыпьте мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа, украсьте листьями салата.

## **Винегрет морковный со специями**

### *Ингредиенты*

200 г моркови, 100 г квашеной капусты, ½ свеклы, 2 зубчика чеснока, ½ стакана горячего оливкового масла, 2 столовые ложки уксуса, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли, лавровый лист, гвоздика, кориандр, свежемолотый черный перец.

### *Способ приготовления*

Свеклу вымойте, отварите, охладите и нарежьте кубиками. Морковь и чеснок нашинкуйте, добавьте квашеную капусту, подготовленную свеклу и залейте горячим оливковым маслом и уксусом, посыпьте солью, сахаром, перцем и тщательно растертыми специями. Винегрет охладите и выдержите в течение суток в холодильнике.

## **Винегрет с мойвой и чесноком**

### *Ингредиенты*

200 г мойвы (пряного посола), 2 свеклы, 2 зубчика чеснока, 1 яблоко, 1 столовая ложка квашеной капусты, ½ стакана майонеза.

### *Способ приготовления*

Свеклу отварите, очистите и нарежьте кубиками.

Яблоко вымойте, удалите сердцевину и натрите на мелкой терке, соедините с квашеной капустой.

Все смешайте с нарубленным чесноком и заправьте майонезом.

Выложите винегрет в салатник горкой и украсьте мойвой, нарезанной кусочками.

## **Винегрет «Монастырский»**

### *Ингредиенты*

500 г свеклы, 150 г репчатого лука, 150 г чернослива, 100 г ядер грецких орехов, 1 морковь, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка квашеной капусты, 1 чайная ложка семян кориандра.

### *Способ приготовления*

Чернослив и морковь отварите по отдельности и нарежьте мелкими кусочками. Свеклу вымойте, отварите, очистите и нарежьте дольками. Лук очистите, нашинкуйте, спассеруйте на растительном масле и смешайте с толчеными ядрами орехов. Добавьте подготовленные ранее чернослив, морковь, свеклу и квашеную капусту. Заправьте винегрет растительным маслом, тщательно перемешайте и добавьте семена кориандра для аромата.

## **Винегрет «Столица»**

### *Ингредиенты*

5 картофелин (отварных), 2 огурца (соленых), 1 свекла, 1 морковь, 1 яблоко (моченое или свежее), 1 помидор, 1 огурец, 80 г квашеной капусты, 40 г зеленого лука, зелень укропа.

### *Для заправки:*

3 столовые ложки растительного масла, ½ ложки 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, соль.

### *Способ приготовления*

Свеклу, морковь и картофель отварите в кожуре, очистите и нарежьте кубиками. Яблоко и соленые огурцы помойте, очистите от семян и нарежьте кубиками или ломтиками.

Сложите подготовленные продукты в салатник, добавьте квашеную капусту.

Для соуса соль, перец и горчицу разотрите с растительным маслом и разведите уксусом.

Винегрет выложите в салатник, посыпьте мелко нарезанными зеленым луком и укропом, украсьте дольками свежего огурца и помидора.

## **Винегрет грибной с помидорами**

### *Ингредиенты*

150 г шампиньонов, ½ свеклы, 2 столовые ложки квашеной капусты, 2 помидора, 1 столовая ложка растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль.

*Для заправки:* 1 морковь, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 20 мл лимонного сока, ½ чайной ложки горчицы.

## **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.