

ещё вкуснее и проще

60

страниц лучших рецептов



МЯСНЫЕ
САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Еще вкуснее и проще

Мясные салаты и закуски

«РИПОЛ Классик»

2014

Мясные салаты и закуски / «РИПОЛ Классик», 2014 — (Еще вкуснее и проще)

В этой книге мы собрали для вас самые лучшие рецепты мясных салатов и закусок. Они помогут разнообразить ежедневный рацион ваших домочадцев и станут отличными помощниками в составлении праздничного меню. Все блюда просты в приготовлении, обладают прекрасными вкусовыми качествами и состоят из натуральных, полезных ингредиентов.

, 2014

© РИПОЛ Классик, 2014

Содержание

Салаты	5
Салат «Дары природы»	5
Салат «Ярославна»	6
Салат «Бон вояж»	7
Овощной салат «Будь здоров»	8
Комбинированный салат по-болгарски	9
Салат «К ужину»	10
Салат «Цюрих»	11
Салат «Фантазия»	12
Салат «Виват, король!»	13
Салат «Влашский»	14
Салат «Датский»	15
Салат мясной по-французски	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Мясные салаты и закуски

Составитель Сергей Павлович Кашин

Салаты

Салат «Дары природы»

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

Салат «Ярославна»

Ингредиенты

150 г ветчины, 100 г огурцов, 100 г помидоров, 100 г яблок, 100 г белокочанной капусты, 100 г картофеля, 150 г майонеза, 40 г клюквы, зелень петрушки.

Способ приготовления

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

Салат «Бон вояж»

Ингредиенты

150 г ветчины, 150 г грибов (любых, соленых), 80 г картофеля, 80 г огурцов, 60 г растительного масла, 60 г кукурузы (консервированной), 1 луковица, 20 г зеленого салата, 1 яйцо, зелень (любая), перец, соль.

Способ приготовления

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

Овощной салат «Будь здоров»

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

Комбинированный салат по-болгарски

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

Салат «К ужину»

Ингредиенты

1 кочан зеленого салата (крупный, свежего), 200 г сыра (любого), 150 г ветчины (или копченой грудинки), 4–5 помидоров, 1 огурец (небольшой), 1 луковица, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, $\frac{1}{2}$ чайной ложки горчицы, петрушка, соль.

Способ приготовления

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

Салат «Цюрих»

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

Салат «Фантазия»

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

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

Салат «Виват, король!»

Ингредиенты

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

Для украшения:

листья зеленого салата, помидоры.

Способ приготовления

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

Салат «Влашский»

Ингредиенты

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

Способ приготовления

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

Салат «Датский»

Ингредиенты

200 г макарон, 1 кочан цветной капусты (небольшой), 1 корень сельдерея (маленький), 2 морковки (среднего размера), 200 г ветчины или копченой колбасы, 2 столовые ложки уксуса или разведенной лимонной кислоты, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка горчицы, 3 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

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

Салат мясной по-французски

Ингредиенты

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

Для заправки:

2 желтка (сваренных вкрутую), $\frac{1}{2}$ чайной ложки сухой горчицы, $\frac{3}{4}$ чайной ложки соли, $\frac{1}{4}$ чайной ложки молотого черного перца, 2 чайные ложки мелко рубленного репчатого лука, 2 чайные ложки мелко нарезанной зелени укропа, 2 чайные ложки мелко нарезанных каперсов, $\frac{1}{2}$ стакана уксуса (или разведенной лимонной кислоты), $\frac{3}{4}$ стакана растительного масла.

Способ приготовления

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.