



Салаты

Оригинальные рецепты



Сборник рецептов

**Салаты. Оригинальные
рецепты. 15 карточек**

«Питер»

2013

Сборник рецептов

Салаты. Оригинальные рецепты. 15 карточек / Сборник рецептов — «Питер», 2013

Оригинальные рецепты салатов к любому празднику и на каждый день сделают ваше застолье настоящим торжеством. Мы собрали здесь мясные, рыбные, овощные, десертные и детские салаты. Они легки в приготовлении (в среднем вы потратите от 10 минут до получаса), полезны и очень вкусны. Угостите своих близких и гостей легким и изысканным вальдорфским салатом, удивите их эффектным салатом «Гранатовое волшебство», приготовьте сытный итальянский салат с макаронами и красной рыбой или оригинальный салат с курицей, виноградом и орехами. А если хотите порадовать своих детей, сделайте потрясающе украшенный салат «Подсолнух» с чипсами. Удивительно вкусные и полезные салаты украсят и праздничное застолье, и обычную трапезу.

Содержание

Салат с форелью, креветками и каперсами	5
Итальянский салат с макаронами и красной рыбой	6
Конец ознакомительного фрагмента.	7

Салаты. Оригинальные рецепты. Набор из 15 карточек

Салат с форелью, креветками и каперсами



500 г очищенных креветок, 6 ломтиков форели холодного копчения, 2 ст. ложки икры форели, 1 лимон, 1 ч. ложка горчицы, 1 авокадо, 5 ст. ложек каперсов, 2 веточки укропа, 100 г майонеза, 2 яйца, 1 зубчик чеснока, 1 перо зеленого лука, зелень петрушки для украшения.

Каперсы откинуть на сито, несколько раз встряхнуть и затем мелко нарезать. Чеснок, укроп и лук измельчить. Смешать эти ингредиенты и добавить майонез и горчицу, положить креветки и еще раз перемешать. Авокадо очистить, удалить косточку, нарезать тонкими полосками и сбрызнуть соком лимона. Яйца отварить вкрутую и разрезать на половинки. Желтки удалить, в белки положить икру. В центр блюда выложить горкой салат, сверху украсить его икрой форели, фаршированными икрой яйцами. Полосками копченой форели выложить узор, в центре поместить «розочку». Сверху положить веточки петрушки и кусочки авокадо.

Итальянский салат с макаронами и красной рыбой



200 г макарон (ригатони), 200 г слабосоленой форели, 1 огурец, 1 помидор, 1 болгарский перец, 10 оливок без косточек, зелень укропа, соль по вкусу, 2 ст. ложки оливкового масла, 2 ч. ложки сока лимона, немного базилика.

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.