

50000

избранных рецептов

БЛЮД

для
будней и праздников



Сергей Павлович Кашин

50 000 избранных рецептов

блюд для будней и праздников

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=6449425

50 000 избранных рецептов блюд для будней и праздников: РИПОЛ

классик; Москва; 2013

ISBN 978-5-386-06173-9

Аннотация

В этой книге собрано 50 000 рецептов приготовления блюд, повседневных, простых по приготовлению, и праздничных, затейливых, приуроченных к торжественным застольям. Наша книга – незаменимый помощник для каждой хозяйки! Горячие и холодные закуски, салаты, гарниры, плов, соусы, первые блюда, блюда из мяса, рыбы и грибов, кондитерские изделия, – каждый найдет то, что придется ему по вкусу. Теперь можно не гадать, что приготовить на обед или где найти хороший, проверенный рецепт, – все самое вкусное собрано в нашей книге. Вы сможете использовать рецепты без изменений или взять их за основу для собственного сочинения неповторимой закуски, вкусенького супа, аппетитного второго или удивительного десерта. Книга будет весьма полезна людям любого уровня достатка.

Содержание

Горячие и холодные закуски	9
Салат «Вечерний»	9
«Амадеус»	11
Салат «Фруктовый сад»	13
Салат «Взрыв вкуса»	14
Салат «Нежное прикосновение»	15
Салат «Парижская ночь»	16
Салат «Ягодная поляна»	17
Салат «Сладкое ассорти»	18
Салат «Американская мечта»	19
Салат «Сон магараджи»	20
Салат «На лесной опушке»	21
Салат «Фруктовая фантазия»	22
Салат «Райский уголок»	23
Салат «Французский деликатес»	24
Салат «Экзотика»	25
Салат «Звезда Востока»	26
Салат «Солнечное лето»	27
Салат «Пикантные подробности»	28
Салат «Пища богов»	29
Салат «Сердце ангела»	30
Салат «Розовая мечта»	31
Салат «Лунный свет»	32

Салат «На дне морском»	33
Салат «Банановые кущи»	35
Салат «Морские виртуозы»	36
Салат «Подводное царство»	37
Салат «Сладкие корзиночки»	38
Салат «Парис и Елена»	39
Салат «Мечта гурмана»	40
Салат «Экзотическое рандеву»	41
Салат «Чаша изобилия»	42
Салат «Грибной сюрприз»	43
Салат «Робинзон Крузо»	44
Салат «Воздушный поцелуй»	45
Салат «Бахчисарайский фонтан»	46
Салат «Конвертики с секретом»	47
Салат «Гнездо кукушки»	48
Салат «Дары Посейдона»	49
Салат «Таинственный остров»	50
Салат «Морской пейзаж»	51
Салат «Волшебное лакомство»	52
Суп-салат «Эдемский сад»	53
Салат «Карнавал в Рио-де-Жанейро»	54
Салат «Акапулько»	55
Салат «Ноктюрн»	56
Салат «Прогулка по Амстердаму»	57
Салат «Меч самурая»	58
Салат «Колизей»	59

Салат «Визави»	60
Салат «Андалузские ночи»	61
Салат «Обед Цезаря»	62
Салат «Звездное небо»	63
Салат «С Новым годом!»	64
Салат «8 марта»	65
«Филиппинское чудо»	66
«Картофель с сюрпризом»	67
«В траве сидел кузнечик»	69
Торт из креветок «Экзотика»	70
«Специально для лентяев»	71
Суп «Гурман»	72
«Итальянец»	73
Салат «Тропиканка в России»	74
«Летняя зима»	75
«Улыбка графа Дракулы»	76
«Дюймовочка»	77
«Крабовая горка»	78
Салат «Пальчики оближешь»	79
Суфле «Съешь меня»	80
Салат «Сладкий поцелуй»	81
«Ожерелье нимфы»	82
Раковый соус «Мечта поэта»	83
«Благородство крабов»	84
«Крабовое гнездышко»	85
«Найди меня»	86

Крабовый суп «Неженка»	87
Рулет «Сюрприз для Нептуна»	88
«Мировой закусон»	89
Суп «Калейдоскоп»	90
Салат «Странная любовь»	91
Салат «Шутка природы»	92
Соус для спагетти «Веселый Роджер»	93
«Радость желудка»	94
Пицца «Русалочки хвостики»	95
Салат «На скорую руку»	97
«Колечко на память»	98
Салат «Привет от Никиты Сергеевича»	99
Салат «Тропическая фантазия»	100
Салат «Китайская стена»	101
Солянка «Атлантида»	102
Окрошка «Привет из глубины»	104
Салат «Невская битва»	105
Салат «Авантюра»	106
«Подарок для королевы»	107
Салат «Пеструшка»	108
Рулет из кальмаров «Эльниньо»	109
Суп «Помашки мне хвостиком»	110
«Я на солнышке лежу»	111
Салат «Океания»	112
Конец ознакомительного фрагмента.	113

50 000 избранных рецептов блюд для будней и праздников Составитель Кашин С.П.



Издание не содержит в себе информацию, причиняющую вред здоровью, и (или) развитию детей, и информацию, запрещенную для распространения среди детей. В соответствии с пунктом 4 статьи 11 Федерального закона от

29.12.2010 г. N 436-ФЗ знак информационной продукции не ставится

Горячие и холодные закуски

Салат «Вечерний»

Ингредиенты

200 г свинины, 200 г картофеля, 4 яйца, 100 г белой фасоли, 100 г огурцов свежего посола, 20 г зеленого лука, зелень петрушки, 100 г сыра, 1 долька чеснока, 1 ст. л. эстрагона, 1 луковица, 2 лавровых листа.

Для соуса: 150 г сметаны, 3 ст. л. белого вина, сок 1 лимона, соль, 2 ч. л. белого перца, 1 ч. л. уксуса.

Способ приготовления

Отварите свинину без костей в подсоленной воде, для аромата добавьте лавровый лист и луковицу. Затем охладите мясо и порежьте его тонкими ломтиками.

Отварите картофель и яйца, очистите и измельчите. Смешайте их с мясом. Используйте для этого достаточно глубокую и удобную посуду.

Белую фасоль отварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на сито, промойте холодной водой. Малосольные огурцы порежьте кубиками. Промойте холодной водой и измельчите зеленый лук и петрушку. Добавьте эти продукты к предыдущим. Засыпьте в салат мелко порезанный чеснок,

эстрагон.

Приготовьте соус. Для этого используйте охлажденную сметану. Влейте в сметану тонкой струйкой вино, взбейте миксером. Не переставая взбивать, осторожно добавьте уксус, а затем сок лимона и специи, взбейте винный соус. Заправьте салат приготовленным соусом и тщательно перемешайте. Уложите на блюдо, украсьте тертым сыром и зеленью.

«Амадеус»

Ингредиенты

150 г сельди, 200 г риса, 60 г фисташек, 100 г моркови, 2 ст. л. базилика, 3 ст. л. мускатного ореха, 5 яиц, 150 г маринованных шампиньонов, соль, душистый перец, листья салата.

Для соуса: 200 г сливок, 2 ст. л. винного уксуса, 2 ст. л. орехового масла, 2 ч. л. соли, 2 ч. л. сахарной пудры.

Способ приготовления

Сельдь очистите от костей и мелко нарежьте. Рис хорошо промойте и залейте водой. Вскипятите его, накройте крышкой и варите на слабом огне до готовности. После чего откиньте рис на сито, промойте холодной водой, смешайте с сельдью, посолите и поперчите по вкусу. На дно салатницы выложите эти продукты.

Отварите морковь и яйца. Охладите и очистите их. Затем мелко порубите. Засыпьте морковь и яйца в отдельную посуду. Добавьте измельченный базилик, мускатный орех и маринованные шампиньоны. Все перемешайте, посолите и поперчите по вкусу.

Охлажденные сливки взбейте с сахарной пудрой и солью. Не переставая взбивать, влейте винный уксус. Затем осторожно добавьте ореховое масло. Хорошо перемешайте соус

и заправьте вторую часть салата. Уложите ее поверх слоя из сельди и риса. Украсьте все зеленью.

Салат «Фруктовый сад»

Ингредиенты

3 яблока, 3 груши, 10 слив (покрупнее), 1 луковица, 2 помидора, 1 стакан грецких орехов, банан, 1 стакан сметаны, по щепотке соли и сахара.

Способ приготовления

Яблоки и груши очистите от кожуры, нарежьте кубиками. Бананы нарежьте дольками. Сливы очистите от косточек и кожицы, разделите пополам. Лук порубите. Помидоры аккуратно нарежьте кубиками. Сложите все в миску и добавьте орехи. Из сметаны, соли, сахара и лука приготовьте соус. Для того чтобы лук не был горьким, порубите его, сложите в дуршлаг и обдайте кипятком. Потом охладите. Заправьте этим соусом салат и перемешайте. Угощение готово. Украсьте его дольками яблока, мандарина и половинками слив.

Салат «Взрыв вкуса»

Ингредиенты

2–3 яблока, 1 персик, 1/2 стакана изюма, 1 стакан консервированных вишен, 200 г творога, 100 г сливок, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

В миске смешайте творог, сливки, сахар и немного соли. Масса должна иметь консистенцию сметаны. Изюм предварительно замочите. Яблоки нарежьте кусочками, из персика выньте косточку и его тоже нарежьте. Смешайте все компоненты с творожным соусом. Переложите салат в салатницу. Украсьте его изюмом и вишнями. Вишни разделите на половинки и удалите косточки. На половинки вишен положите по изюминке.

Салат «Нежное прикосновение»

Ингредиенты

Маленькая дыня, плод манго, 200 г крупной клубники, 1 грейпфрут.

Способ приготовления

Нарежьте крупными кубиками дыню и плод манго, клубнику разрежьте крест-накрест. Сложите все это в салатницу и выжмите сок грейпфрута. Сладкие ингредиенты салата приобретут чуть кисловатый привкус. Украсьте этот салат листиками мяты для придания ему свежего и приятного аромата.

Салат «Парижская ночь»

Ингредиенты

3 небольших морковки, 3 яблока, 1/2 стакана грецких орехов, 2–3 ст. л. сгущенного молока, 2–3 ст. л. густой сметаны, 2 ст. л. ликера «Черри», 1 лимон для украшения.

Способ приготовления

Яблоки и морковь нарежьте тонкой соломкой. Всыпьте измельченные грецкие орехи. Заправьте салат сметаной, смешанной со сгущенным молоком. Напоследок влейте ликер и хорошенько перемешайте. Салат готов. Переложите его в салатницу на ножке и украсьте. Для украшения возьмите лимон и нарежьте кружочками. Из одного кружочка вырежьте клинышки. Составьте из них одну или несколько «бабочек» и украсьте ими салат.

Салат «Ягодная поляна»

Ингредиенты

1 яблока, 2 банана, по 100 г черники, ежевики, малины, клубники, 2 ст. л. меда, 1 ст. л. лимонного сока, 3–4 листочка мяты.

Способ приготовления

Для начала очистите бананы от кожуры. Затем порежьте их кубиками, то же самое сделайте с яблоками и клубникой. Смешайте все с остальными ягодами и сбрызните лимонным соком. Растопите мед и полейте им салат. Все перемешайте. Сверху украсьте половинками клубники и листиками мяты.

Салат «Сладкое ассорти»

Ингредиенты

150–200 г риса, 200 г консервированного ананаса, 40 г изюма, 100 г винограда без косточек, 2 веточки сельдерея, 3 ст. л. уксусной приправы.

Способ приготовления

Сварите рис. В готовый остывший рис влейте уксус, смешайте с 2 столовыми ложками сиропа от ананасов и хорошо перемешайте. Затем нарежьте кусочками ананас и вместе с изюмом и виноградом добавьте в салат. Все перемешайте и поставьте в холодильник. Подавать этот салат нужно хорошо охлажденным. К нему можно предложить полусладкое шампанское.

Салат «Американская мечта»

Ингредиенты

Копченый цыпленок, 2 стакана клубники, разрезанной пополам, 1/2 кг консервированных ананасов, 1/2 кг долек мандарина и апельсина, 1/2 стакана майонеза, 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. концентрированного апельсинового сока, 1 ч. л. порошка карри, 5 ст. л. обезжиренного молока, салат, кокосовые хлопья.

Способ приготовления

Перемешайте в миске клубнику и консервированные фрукты. Затем в небольшой миске смешайте майонез, сметану, концентрат апельсинового сока, карри и молоко. Это будет заправка для салата.

Подают этот салат в порционных тарелках. Выложите их листьями салата, положите на них фрукты и кусочки цыпленка, а сверху залейте заправкой. Кокосовые хлопья используйте в качестве гарнира.

Салат «Сон магараджи»

Ингредиенты

1 плод манго, 3 апельсина, 4–5 персиков, 1/2 стакана сока грейпфрута, 1/2 стакана очищенных и поджаренных зерен подсолнуха.

Способ приготовления

Очистите апельсин и нарежьте его кубиками. Так же нарежьте очищенные от косточки манго и персик. Смешайте все фрукты в миске и полейте грейпфрутовым соком. Сверху посыпьте семенами подсолнуха.

Салат «На лесной опушке»

Ингредиенты

1/2 кг ягод брусники, 4 ст. л. рубленых орехов, 5 ст. л. меда, 1/2 стакана сливок.

Способ приготовления

Бруснику положите в глубокую миску и разомните толкушкой в пюре, добавьте мед и перемешайте. Сливки взбейте в пышную пену и покройте ими салат. Сверху засыпьте орехами. Получился замечательный лесной салат.

Салат «Фруктовая фантазия»

Ингредиенты

Гроздь винограда без семечек, 4 апельсина, 6 ломтиков ананаса, лимонный майонез.

Для заправки: 1 сырое яйцо, 4 ч. л. сахара, 1 ч. л. уксуса, 1/2 стакана оливкового масла, 1 лимон, 1/2 стакана сливок.

Способ приготовления

Апельсины и ананас очистите, нарежьте кубиками. Смешайте с виноградом. А теперь приготовьте лимонный майонез.

Способ приготовления майонеза. Взбейте хорошенько яйцо, добавьте в него лимонный сок, соль и сахар. Затем добавляйте по 1 чайной ложке оливковое масло, каждый раз взбивая. Когда смесь загустеет, добавьте взбитые сливки. Для разнообразия окрасьте приправу в какой-нибудь цвет пищевым красителем. Заправьте салат лимонным майонезом и аккуратно перемешайте. Переложите его в салатницу и украсьте спиралью, вырезанной из цедры лимона специальным ножом.

Салат «Райский уголок»

Ингредиенты

1–2 яблока, 200 г ананаса, 100 г салата эскариоль, 200 г креветок, банка майонеза, 50 г хрена.

Способ приготовления

Очистите яблоки от кожицы и нарежьте соломкой, ананас нарежьте кубиками, листья салата эскариоль нарежьте соломкой. Смешайте все эти продукты с вареными шейками креветок. В майонез добавьте тертый хрен и заправьте им салат. Посолите. Украсьте салат ломтиками ананаса и вырезанным из яблока цветком.

Салат «Французский деликатес»

Ингредиенты

750 г улиток, 1–2 луковицы, 1 средних размеров морков-ка, 30 г сельдерея, лавровый лист, 250 г соуса-винегрета, немного тимьяна.

Способ приготовления

Вымойте и вычистите улиток, как следует промойте и, доведя воду с улитками до кипения, выключите газ. Отвар слейте и вновь залейте улитки холодной водой, прибавив мелко нарубленные сельдерей, морковь и лук, а также тимьян, лавровый лист и посолите. Теперь варите улиток долго, в течение 2–3 часов. Когда будет готово, охладите и при помощи вилки выньте их из раковин и залейте соусом. Украсьте салат завитками из зеленого лука. Возьмите несколько стрелок и острым ножом сделайте продольный разрез на каждой, но не до конца. Листики сами свернутся в кудряшки. Ваш салат готов. Его можно подавать к столу.

Салат «Экзотика»

Ингредиенты

300 г филе скумбрии, 100 г крабового мяса, яйцо, сваренное вкрутую, 100 г маслин, 1 средних размеров персик или нектарин, 1/2 банки майонеза, лимон, зелень, специи.

Способ приготовления

Сначала приготовьте маринад: уксус, растительное масло и воду (все по 1 ст. л.) слейте в миску и добавьте 1 ч. л. лимонного сока, 1/2 ч. л. лимонной цедры, соль и сахар. Затем мелко нарежьте рыбу и залейте ее маринадом. Прижмите каким-нибудь кирпичиком и дайте постоять под грузом около часа. А сами тем временем очистите плоды Востока от косточек, смешайте их с крабовым мясом, нарезанным персиком или нектарином, заправьте специями, зеленью, майонезом и соком лимона. Измельчите яйцо и добавьте туда же. У вас получился соус, которым и надо залить рыбу.

Этот салат лучше подать в неглубоком блюде, а не в вазе.

Салат «Звезда Востока»

Ингредиенты

1 стакан стручков зеленой фасоли (нарежьте их потом по-крупнее), 1/2 кг картофеля (его тоже нарежьте ломтиками), 1 баночка зеленого горошка, 1 болгарский перец, зеленый лук, 1/4 стакана белого винного уксуса, 1 ст. л. горчицы, смешанной с медом, 1 ст. л. соевого соуса, 1 ч. л. кунжутного семени, 1 ч. л. кунжутного масла (кунжутные семена и масло надо немного поджарить, но не вместе), перец по вкусу, 1 кокос.

Способ приготовления

Фасоль сварите. Возьмите кастрюлю побольше и смешайте в ней вареные фасолевыми стручки, картофель, горошек, лук и болгарский перец. Салат почти готов, но его нужно заправить. В миску влейте уксус, горчицу, соевый соус, кунжутное масло, кунжутное семя и черный молотый перец. Осторожно все перемешайте. И этим соусом заправьте овощи и бобы. Теперь самое главное – звезда Востока. Возьмите очищенный кокос и настругайте его в виде тонких длинных полосок. Из этих полос сделайте так называемую «хризантему». Попросту уложите полоски на салате расходящимися от центра лучами. Дайте салату настояться в холодильнике 2 часа.

Салат «Солнечное лето»

Ингредиенты

10 желтых цветков одуванчика, 3 листочка одуванчика, 2–3 ст. л. масла, 5 ст. л. кефира, 1 маленькое манго.

Способ приготовления

Вымойте листья и уложите на блюдо. Лепесточки одуванчика отделите от зеленой чашечки. Манго измельчите. Смешайте лепестки одуванчика с творогом, манго и кефиром. Приготовленную смесь выкладывайте на листья одуванчика. Украсьте салат цветками одуванчика. Уложите их по кругу по краю блюда.

Салат «Пикантные подробности»

Ингредиенты

1/2 кг спаржи, 1 ст. л. сливочного масла, 200 г куриной грудки, 10 ст. л. растительного масла, 2 стебля сельдерея, 200 г шампиньонов, 200 г сыра, 1 яблоко, 1 манго, 150 виноградных помидоров, 1 головка салата лолло бионда, 4 ст. л. винного уксуса, 2 ч. л. горчицы, соль, сахар, черный молотый перец.

Способ приготовления

Очистите спаржу, разрежьте пополам, поперек и варите в подсоленной воде 15–20 минут, добавьте в воду немного сахара и сливочного масла. Далее возьмите филе курицы, посолите, поперчите и обжарьте в растительном масле. Когда курица будет готова, нарежьте ее ломтиками. Шампиньоны тоже нарежьте и обжарьте. Готовый сельдерей нарежьте на кусочки. Сыр, яблоко и манго нарежьте кубиками. Томаты разрежьте пополам. Нарежьте салат и все приготовленные компоненты перемешайте в миске. Осталось заправить салат соусом. Для его приготовления смешайте растительное масло, уксус, горчицу, соль, перец и сахар. Полейте салат этим соусом и подавайте к столу.

Салат «Пища богов»

Ингредиенты

1/2 вилка нашинкованной капусты, 1 стакан очищенной и нарезанной джикамы, 1 нарезанный нектарин, 3 ст. л. майонеза, 1 маленькая нарубленная луковица, по 1 ст. л. измельченного болгарского перца и петрушки, 1 ст. л. яблочного уксуса, 2 ч. л. сахара, молотый красный перец на кончике ножа.

Способ приготовления

В большой миске смешайте капусту, джикаму, нектарин и красный лук. Приготовьте соус. Смешайте майонез, сладкий перец, петрушку, уксус, сахар и красный молотый перец. Этой смесью залейте капустную смесь. Все перемешайте и поставьте в холодильник на пару часов. Подавать этот салат нужно с гарниром из красной капусты.

Салат «Сердце ангела»

Ингредиенты

300 г замороженных артишоков, 1/2 стакан красного винного уксуса, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. измельченного базилика, 1 ст. л. нарезанной петрушки, несколько листьев салата, 2 небольших помидора, разрезанных на 4 дольки, 200 г консервированного тунца, 2 стакана мелких отваренных грибов, 100 г сыра моцарелла, нарезанного соломкой, специи по вкусу.

Способ приготовления

Если вы купили мороженный артишок, то он должен быть в упаковке. Внимательно прочитайте инструкцию и сварите его так, как там написано.

Пока ваш артишок варится, приготовьте заправку. Листья салата выложите на сервировочные тарелки. Поверх листьев положите артишок, томаты, рыбу, грибы и сыр. Сбрызните салатной заправкой. Салат готов к употреблению.

Способ приготовления заправки. Смешайте оливковое масло, уксус, базилик, петрушку, посолите и поперчите.

Салат «Розовая мечта»

Ингредиенты

1 манго, щепотка измельченных лимонных корок, 3 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. меда, 1 маленький острый перец, очищенный от семян и измельченный, 1/2 кг свежих креветок, 3 стакана воды, 4 стакана свежего шпината.

Способ приготовления

Для начала займитесь манго. Очистите плод от кожицы и извлеките косточку. Срежьте с нее мякоть. Четверть плода манго, лимонные корки, лимонный сок, оливковое масло, мед и перец поместите в миксер и тщательно перемешайте. Охлаждайте смесь в течение 3 часов. Далее возьмите креветки, очистите их и варите в течение 2–3 минут с момента закипания воды. Затем слейте воду и поставьте в холодильник на 3 часа. Возьмите миску и выложите в нее охлажденные и разрезанные надвое креветки, манго и шпинат. Перемешайте и переложите в салатницу, перед подачей к столу залейте манговым пюре.

Салат «Лунный свет»

Ингредиенты

1 кочан «ледяного» салата, 200 г помидоров, пучок зеленого лука, 2 стручка сладкого желтого перца, 200 г молодых стручков гороха, 1 банка сердцевинки артишоков, 250 г консервированных абрикосов, 100 г грецких орехов, 200 г тертого сыра «Эдам», 150 г сметаны, 1 ст. л. томатной пасты, 1 ст. л. шерри, соль и черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Вымойте салат и нарежьте полосками. Лук – кольцами, а перцы настругайте тонкой соломкой. Стручки гороха недолго варите в кипящей подсоленной воде. Слейте воду из абрикосов и артишоков. Возьмите большую миску и смешайте все перечисленные ингредиенты с орехами и сыром. Перемешайте хорошенько сметану с томатной пастой и шерри, приправьте солью и перцем. Выложите все в салатницу и подавайте к столу. Сверху украсьте его сердечками артишоков.

Салат «На дне морском»

Ингредиенты

1 кг свежих очищенных мидий, 1/2 кг свежих очищенных морских моллюсков, 3 небольших кальмара, 1 ст. л. оливкового масла, 300 г очищенных вареных креветок.

Для приправы: 1/3 стакана оливкового масла, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 1 измельченный зубчик чеснока, 1 ст. л. сушеных каперсов, соль и перец.

Способ приготовления

Положите мидии в кастрюлю с водой и накройте крышкой. Варите на сильном огне 5 минут, пока мидии не откроются. Снимите с огня и выньте их из раковин. В той же воде сварите морских моллюсков. Отделите голову кальмара от туловища, удалите скелет. Снимите кожицу и нарежьте туловище кольцами. Отрежьте щупальца и туловище кальмара и тушите 2 минуты, пока мясо не станет мягким. Переложите в глубокое блюдо и добавьте другие морепродукты. Теперь приготовьте приправу.

Для приготовления приправы смешайте все ингредиенты. Полейте этим соусом салат и поставьте в холодильник на 2 часа.

Для украшения возьмите 3 креветки. Сделайте разрез

вдоль каждой креветки и удалите жилку. Положите креветку набок и надрежьте ее пополам вдоль от груди до хвоста. Разверните креветку хвостом наружу, чтобы она напоминала бабочку. Украсьте «бабочками» вазу с салатом и подавайте к столу.

Салат «Банановые кущи»

Ингредиенты

5 бананов, 6–7 плодов киви, 200 г майонеза, соль, перец и специи по вкусу.

Способ приготовления

Очистите бананы и киви от кожуры, нарежьте кубиками. Добавьте соль и перец, заправьте майонезом. Затем осторожно перемешайте, чтобы не получилась каша. Выложите в салатницу и подавайте к столу.

Для украшения киви нарежьте тонкими кружочками, затем разрежьте их пополам и сложите половинки вместе выпуклыми сторонами наподобие бабочки. Усики у бабочки можно сделать из тоненьких полосочек цедры апельсина или лимона.

Салат «Морские виртуозы»

Ингредиенты

1 банка морской капусты, 2–3 яблока, 200 г крабового мяса, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана изюма, 2 ст. л. меда.

Способ приготовления

Откройте банку с капустой и выложите ее содержимое в миску, добавьте натертые на терке яблоки, ошпаренный кипятком изюм и мелко нарезанное крабовое мясо. В миске поменьше смешайте мед со сметаной. Этим соусом заправьте салат и перемешайте.

Для украшения возьмите 3 сильно замороженные крабовые палочки и осторожно разрежьте один конец острым ножом в виде метелки. Отогните получившиеся полоски, чтобы они не отломились. Воткните «метелки» в салат, перед тем как подать его к столу.

Салат «Подводное царство»

Ингредиенты

1/2 кг свежих креветок в панцирях, 2 измельченных зубчика чеснока, щепотка измельченных лимонных корочек, 1/4 стакана лимонного сока, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 1/4 стакана измельченного свежего острого перца, 2 ст. л. измельченной зелени петрушки, 1/2 ч. л. сахара, 1/4 ч. л. черного молотого перца, листья салата, 1 средней величины папайя или манго, очищенные, освобожденные от зерен и нарезанные.

Способ приготовления

Очистите креветки и положите в кастрюлю, влив туда 4 стакана воды. Варите 2 минуты. Затем остудите под струей холодной воды и обсушите. Далее возьмите пластиковый пакет, поместите в него чеснок, лимонные корки, лимонный сок, оливковое масло, лук, острый перец, петрушку, сахар, соль и черный молотый перец. Хорошо перемешайте и выложите в него готовых креветок. Потрясите пакет, чтобы креветки покрылись маринадом. Положите в холодильник на 3 часа, время от времени встряхивая. Перед подачей к столу высушите креветок, чтобы на них не осталось маринада. Выложите на дно блюда листья салата, а на них – креветки. По краю блюда можете поместить ломтики папайи или манго.

Салат «Сладкие корзиночки»

Ингредиенты

200 г грейпфрута, 200 г белого винограда, 200 г розового винограда, 200 г ананаса, 200 г бананов, 200 г мандаринов, 5 апельсинов, 1 банка майонеза.

Способ приготовления

Грейпфрут нарежьте кубиками. Белый и розовый виноград очистите от семян, ананас также нарежьте кубиками. Очистите бананы и нарежьте их в виде полумесяца. Мандарин очистите от кожуры и разделите на дольки, а дольки очистите от кожицы. Апельсины разрежьте пополам, а из кожуры сделайте «корзиночки». Апельсиновый сок используйте для разбавления майонеза. Приготовленной массой наполните «корзиночки».

Салат «Парис и Елена»

Ингредиенты

Несколько сочных болгарских перцев разных цветов, 200 г грибов, 200 г спаржи, 200 г мандаринов, 20 г уксуса, 40 г оливкового масла и 40 г коньяка.

Способ приготовления

Перчики очистите от сердцевины и испеките в духовом шкафу. Затем охладите и осторожно снимите кожицу. Сварите грибы и нарежьте их соломкой, мандариновые дольки очистите от кожицы и смешайте их с грибами и головками вареной спаржи. Заправьте уксусом, оливковым маслом, коньяком и солью по вкусу. Осторожно перемешайте.

В остывшие печеные перчики ложкой положите салатную массу и уложите перцы на блюдо.

Салат «Мечта гурмана»

Ингредиенты

500 г филе свежей скумбрии, 1/2 кг молодого картофеля, 2–3 корнишона, 2 небольших пастернака, 1/2 стакана соцветий брокколи, полбанки зеленого горошка, 1 банка майонеза, 50 г белого хлеба, 1 стакан сливок, 1 ст. л. сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овощи мелко нарежьте, замочите приготовленную корочку хлеба в сливках. Далее смешайте ее с рыбным филе и пропустите через мясорубку. Пюре должно получиться однородное. В него добавьте масло, сливки, яичные белки, затем взбейте эту массу и посолите. Из того, что у вас получилось, сделайте фрикадельки и сварите.

Теперь возьмите салатницу и выложите в нее нарезанные овощи, на них – фрикадельки, предварительно остудив их. Сверху все это великолепие полейте майонезом.

Салат «Экзотическое рандеву»

Ингредиенты

Корнишоны, вареные яйца, 1 стакан вареного риса, 1 банка консервированного тунца, маслины.

Способ приготовления

Возьмите яйца, корнишоны и нарежьте кубиками. Откройте баночку консервированного тунца и добавьте к ним. Сюда же всыпьте рис, маслины, очищенные от косточек, и перемешайте. Залейте салат заправкой. Перемешайте еще раз.

Способ приготовления заправки. В оливковое масло добавьте соль, перец и неострую горчицу. Перемешайте, и соус готов.

Выложите готовый салат в вазу и займитесь украшением. Салатницу возьмите в форме рыбы, а сверху выложите в виде мозаики из зерен кукурузы и зеленого горошка рыбью чешую. Глаз сделайте из маслины.

Салат «Чаша изобилия»

Ингредиенты

1 плод папайи, 1 дыня, 1 ананас, 2–3 апельсина, 5–6 плодов киви, 1 маленький лимон.

Способ приготовления

Разрежьте дыню пополам и очистите от семян. Внутрь каждой половинки положите нарезанные кубиками ананас, апельсины и киви. Из папайи выжмите сок и смешайте с соком лимона. Заливать салат соком нужно непосредственно перед подачей к столу. Есть его нужно особым образом. Зачерпывайте ложкой салат, отделяя при этом мякоть дыни.

Салат «Грибной сюрприз»

Ингредиенты

5 сваренных вкрутую яиц, 5 сухих грибов, 1/2 кг ветчины, несколько свежих круглых помидоров, черная икра, специи, зелень.

Способ приготовления

Срежьте яйца с тупого конца, выньте и измельчите желтки. Просто разотрите их руками. Предварительно сваренные грибы и мелко нарезанную ветчину обжарьте на растительном масле, не забудьте посолить и поперчить. Смешайте эту массу с икрой и желтком. Наполните этим фаршем яйца, а из помидоров соорудите «шляпки» для «грибов» (просто разрежьте их пополам). На эти «шляпки» из измельченного желтка прилепите пятнышки, как у мухомора. А теперь возьмите плоское блюдо или поднос, расставьте на нем «грибы-мухоморы» и рассыпьте между ними мелко нарубленную зелень, как будто это трава. Блюдо готово, его можно подавать к столу. Вот увидите, гости проглотят ваши «мухоморы», не обращая внимания на их «ядовитость».

Салат «Робинзон Крузо»

Ингредиенты

1 стакан вареной мелко нарезанной говядины, 1/2 стакана сельдерея, 1/2 стакана нарезанного кубиками апельсина, 1/2 стакана французской приправы, 4 авокадо, несколько маслин для украшения.

Для приправы: 1 ч. л. лимонного сока, 1/4 стакана оливкового масла, 1/4 стакана грейпфрутового сока, соль и паприка на кончике ножа.

Способ приготовления

Для приправы взбейте оливковое масло и грейпфрутовый сок. Добавьте к ним лимонный сок и на кончике ножа соль и паприку. Это и есть приправа.

Теперь займитесь приготовлением салата. Смешайте в миске сельдерей, говядину, апельсин и заправьте приготовленной приправой. Авокадо очистите от кожицы, разрежьте пополам и выньте середину. Внутрь половинок авокадо положите салат и залейте майонезом. Можно подавать к столу. Но сначала украсьте его зелеными маслинами, а подавать к столу его лучше на листке латука.

Салат «Воздушный поцелуй»

Ингредиенты

1/2 кг чернослива, 1 стакан грецких орехов, взбитые сливки, сахар.

Способ приготовления

Замочите чернослив на ночь в горячей воде. Утром, когда он набухнет, выньте косточки и разделите ягоды пополам. Измельчите стакан грецких орехов и смешайте их со взбитыми сливками и сахаром. Нафаршируйте этой массой каждую половинку. Если вы любите «погорячее», вместо сливок с сахаром можете использовать майонез.

Уложите чернослив на тарелку и поставьте в центр стола. Это блюдо займет действительно центральное место среди всех остальных кушаний.

Салат «Бахчисарайский фонтан»

Ингредиенты

4 стакана дыни, нарезанной шариками, 2 айвы, острый сыр, маслины, болгарский перец, нарезанный ломтиками, 1 банка майонеза, 1 стакан ананасного сока, 1/2 стакана взбитых сливок, 2 ст. л. лимонного сока, лист латука.

Способ приготовления

На блюдо положите латук. На него – дынные шарики. Айву очистите от косточек и разделите пополам. В каждую дольку положите по 1 чайной ложке острого сыра, а сами дольки уложите вокруг дынных шариков. Украсьте салат сладким перцем и дольками маслин. Приправьте соусом, приготовленным из майонеза, сока ананаса, сока лимона и взбитых сливок.

Салат «Конвертики с секретом»

Ингредиенты

1 стакан макаронных изделий, 2 стакана замороженной смеси из гороха и моркови, 1/2 кг отварной ветчины, нарезанной кубиками, зеленый лук, 1 стакан йогурта, 4 средних помидора, нарезанных ломтиками, 2 сладких перца, нарезанных половинками колечек, несколько капустных листьев.

Способ приготовления

В кипящую воду бросьте макаронные изделия и смесь из гороха и моркови. Варите 5–10 минут. Затем промойте в дуршлаге под холодной водой. Переложите все из кастрюли в миску и добавьте ветчину и зеленый лук. Заправьте йогуртом, смешанным с укропом, хорошо перемешайте и дайте настояться в холодильнике 4 часа. Перед подачей к столу перемешайте салат с томатами и перцем. Отварите листья капусты, как для голубцов, охладите и выложите салат порциями на каждый лист, завернув их и перевязав перышками зеленого лука.

Салат «Гнездо кукушки»

Ингредиенты

3–5 вареных спаржи, 5 корнишонов, 3 яблока, 1 головка чеснока, 3 ст. л. творога, 3 вареных яйца, большой лист капусты, зелень и майонез.

Способ приготовления

Все продукты мелко нарежьте и перемешайте. Посолите, заправьте майонезом и перемешайте еще раз. Капустный лист ошпарьте кипятком и положите на тарелку. На нем из приготовленной зелени «свейте» подобие гнезда и выложите в него салат. Салат накладывайте в порционные тарелки вместе с веточками зелени.

Салат «Дары Посейдона»

Ингредиенты

1 кг мидий с раковинами, 30 г оливкового масла, 100 г белого вина, 2 лимона, 1 морковь, зелень.

Способ приготовления

Очистите раковины мидий от наростов и вымойте. В сотейник положите мелко нарубленные морковь, сельдерей, репчатый лук и лавровый лист, а на них раковины с мидиями. Влейте белое вино и варите 15–20 минут, пока мидии не раскроются. Затем удалите обе створки раковины. Отвар от раковин слейте через салфетку, добавьте в него оливковое масло, лимонный сок и этим соусом залейте мидии. Варите их в течение 10–15 минут, добавив мелко нарезанную зелень петрушки. Подавать мидии следует в охлажденном виде вместе с соусом. Уложите их на блюдо на створки раковин.

Салат «Таинственный остров»

Ингредиенты

Ананас, клубника, мандарины, банан, сливки, сахар.

Для желе: желатин, ягоды брусники.

Способ приготовления

Фрукты берите в любом количестве. Нарежьте их мелкими кусочками и уложите на большое блюдо так, чтобы они не занимали всю площадь. Форма «острова» – на ваше усмотрение. Положите слой ананаса, затем слой банана и залейте сливками, смешанными с сахаром. Далее – слой мандарина и слой клубники и тоже залейте сливками. Старайтесь, чтобы салат лежал не горкой, а ровным слоем. Затем приготовьте желе и залейте им сверху салат.

Поставьте в холодильник, а когда все будет готово, украсьте веточкой мяты или мелиссы и несколькими ягодами брусники.

Салат «Морской пейзаж»

Ингредиенты

1/2 кг лапши в виде спирали, 1 огурец (большого размера), 1 банка кукурузы, 1/2 кг копченого лосося, 2 лимона, 300 г йогурта, 300 г сметаны, горчица, укроп, соль.

Способ приготовления

Макароны сварите и охладите. Возьмите огурец, разрежьте вдоль, а затем каждую половинку еще на 4 части. Зерна выньте чайной ложкой. Кукурузу смешайте с макаронами и нарезанным лососем. Этой массой наполните огурцы. Лимон нарежьте дольками. Из второго лимона выжмите сок. Смешайте его с йогуртом, сметаной и 2 ст. л. горчицы.

Этим соусом равномерно полейте все «кораблики». Украсьте рубленым укропом и дольками лимона. Можно также сделать «кораблики» из яиц. Для этого возьмите одно вареное яйцо, разрежьте его вдоль, выньте желток, а в чашечку из белка воткните вырезанный треугольником сыр, как парус. И все это великолепие украсьте взбитой сметаной, имитируя морскую пену.

Салат «Волшебное лакомство»

Ингредиенты

20 абрикосов, 200 г творога, 4 ст. л. измельченных грецких орехов, 1 ст. л. меда, 1/2 стакана сливок.

Способ приготовления

Разрежьте абрикосы пополам и удалите косточки. Возьмите творог, протрите его через сито, добавьте орехи, мед, сливки и все хорошо перемешайте. Наполните половинки абрикосов приготовленной массой и уложите на блюдо.

Суп-салат «Эдемский сад»

Ингредиенты

Консервированные фрукты с сиропом (около 500 г), 100 г сливок, 150 г бисквита, апельсин, лед.

Способ приготовления

Возьмите глубокую миску и выложите на нее фрукты, очищенные от семян и косточек, залейте сиропом, добавьте сливки, апельсин и кубики льда. К этому фруктовому супу-салату подайте кусочки бисквита.

Салат «Карнавал в Рио-де-Жанейро»

Ингредиенты

200 г сельдерея, 200 г яблок, 200 г бананов, 200 г мандаринов, 200 г винограда, 1 баночка майонеза.

Способ приготовления

Сельдерей и яблоки нарежьте соломкой, бананы – кружочками, а мандарины разделите на дольки и очистите от кожицы. Смешайте все это с виноградом (без косточек), заправьте майонезом. Перемешайте и выложите в салатницу.

Перед подачей к столу украсьте салат дольками мандарина и ягодами винограда.

Салат «Акапулько»

Ингредиенты

100 г муки, 1 банка красной фасоли, 1 банка кукурузы, по 1 стручку красного и зеленого болгарского перца, бутылка острого соуса, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

К этому салату подают мексиканские лепешки. Для их приготовления смешайте в миске муку и соль. А теперь осторожно влейте 50 г воды, постоянно помешивая. Вымесите тесто, накройте миску крышкой и дайте постоять 15 минут. Затем разделите тесто на 4 части, раскатайте тоненькие лепешки и обжарьте на тефлоновой сковороде по 1 минуте с каждой стороны. Когда лепешки будут готовы, разрежьте их на 8 частей.

Откройте банки с фасолью и кукурузой, выложите их содержимое в дуршлаг и промойте водой. Когда вода стечет, выложите их в миску и добавьте нарезанные кубиками перцы. Заправьте салат острым соусом и дайте хорошенько настояться.

К столу подавать его нужно, разложив в порционные вазочки, вместе с лепешками.

Салат «Ноктюрн»

Ингредиенты

2 яйца, 2 персика, 300 г отварного мяса, 100 г зеленого горошка, 1 средняя небольшая спаржа, майонез, 1 апельсин, соль, зелень, 1 луковица.

Способ приготовления

Нарежьте мясо соломкой, персик (без косточки) и отваренную спаржу кубиками. Лук мелко порубите. Сложите все в салатницу, добавьте туда горошек, порубленное яйцо и майонез. Осторожно перемешайте. Осталось украсить салат. Из долек апельсина и зелени сделайте «цветочек».

Можете приступать к дегустации.

Салат «Прогулка по Амстердаму»

Ингредиенты

200 г сыра, 100 г шампиньонов, 2 стручка болгарского перца, 2 яблока, 1 апельсин или 2 мандарина.

Для соуса: 200 г йогурта, 1 ч. л. горчицы, 3 ч. л. меда, 2 ст. л. лимонного сока, цедра 1 апельсина.

Способ приготовления

Нарежьте сыр и очищенные от кожицы и сердцевинки яблоки кубиками. Шампиньоны потушите (не травить же гостей сырыми грибами) и разрежьте пополам. Болгарские перчики очистите от семян и нарежьте кольцами. Перемешайте их с дольками мандарина. Если у вас апельсин, то очистите его от кожуры, поделите на дольки, которые разрежьте поперек на несколько частей.

Все ингредиенты для соуса соедините и хорошо перемешайте. Приготовленной смесью полейте салат.

Хорошо перемешайте. Салат получится пестрым, украсьте его спиралью из кожуры апельсина.

Салат «Меч самурая»

Ингредиенты

1 стакан риса, 200 г жареной или вареной говядины, 2 апельсина, 1 ст. л. муки, 125 г растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Отварите рис в 2 стаканах воды. Взбейте хорошенько желток одного яйца, 1 ст. л. уксуса, столько же сахара, соль. Добавьте растительное масло. Выжмите сок из апельсина и разбавьте его водой. Разведите в этой воде муку и смешайте с майонезом. Рис, мясо и апельсин перемешайте. Сбрызните лимонным соком и подавайте к столу, предварительно охладив. Будет забавно, если вы сервируете этот салат палочками и проследите за тем, как ваши гости будут мучиться, пытаясь попробовать вашу стряпню.

Салат «Колизей»

Ингредиенты

2 стакана вареных кукурузных зерен, 1/2 стакана йогурта, 2 ст. л. нежирной сметаны, 2 ч. л. оливкового масла, 1/4 ч. л. кумина, 1/4 ч. л. горчичного семени, 1 маленький острый перчик, очищенный от семян и мелко нарезанный соломкой, соль по вкусу.

Способ приготовления

Возьмите зерна кукурузы, йогурт, сметану и соль и смешайте все это в миске. Соедините масло, кумин, горчичное семя и острый перец и поджаривайте на сковороде около 5 минут, до тех пор, пока горчичное семя не начнет «танцевать» (только смотрите, не перегрейте, иначе семечки и вообще выпрыгнут из сковороды!). Возьмите миску с кукурузной смесью и добавьте в нее смесь со сковороды. Подавать этот салат можно как в горячем, так и в холодном виде. Перед подачей выложите дно тарелки листьями салата и сверху посыпьте ваше кушанье нарезанным соломкой сладким перцем.

Салат «Визави»

Ингредиенты

200 г вишни, 100 г груш, 100 г яблок, 100 г сыра, 4 тоста, 1/2 стакана творожного соуса, 2 ст. л. сливок, листья салата.

Способ приготовления

Выложите блюдо листьями салата. Посередине положите тосты, сверху – ломтики фруктов. Залейте все творожным соусом, в который добавьте сливки. Сверху посыпьте тертым сыром.

Украсьте салат «бабочками» из лимона. Лимон нарежьте на тонкие кружочки. Из кружочков вырежьте два клинышка: один побольше, другой поменьше. Из этих «крылышек» сделайте «бабочку». А «усики» сделайте из тонких полосок красного перца чили.

Салат «Андалузские ночи»

Ингредиенты

50 г белого хлеба без корки, 700 г помидоров, 1 корнишон, 1/2 ст. л. уксуса, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. сахара, 1/2 ст. л. тертого лука, нарубленная зелень петрушки, черный и красный молотый перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Ошпарьте кипятком помидоры и осторожно снимите с них кожицу. Один помидор смешайте с размягченным хлебом и взбейте в миксере. В полученную смесь добавьте майонез, разбавленный уксусом. Влейте сюда 1/2 л воды, посолите, поперчите, добавьте сахар и тертый лук. Оставшиеся помидоры и огурец освободите от семян, нарежьте кубиками и положите в суп.

Посыпьте суп-салат зеленью петрушки и подавайте к столу с кусочками льда.

Салат «Обед Цезаря»

Ингредиенты

1/2 стакана творога, 1 стакан кетчупа, 1 яйцо, мелко нарезанное, зеленый лук, 1 ст. л. маринованной приправы, 1,5 стакана отварного порубленного мяса цыпленка, 1/2 стакана нарезанного сельдерея, 1/2 стакана нарезанного болгарского перца, листья салата, 2 ст. л. миндаля, нарезанного и поджаренного.

Способ приготовления

Поместите в шейкер творог и кетчуп. Хорошенько перемешайте. Выложите творожную массу в миску и добавьте яйцо, лук, маринованную приправу и соль. В другой миске смешайте нарезанного цыпленка, сельдерея и перец. Соедините содержимое обеих мисок. Осталось добавить заправку и осторожно, чтобы не получилась каша, смешать. Закройте миску крышкой и поставьте в холодильник на сутки. Перед подачей к столу приготовленное кушанье нужно выложить в сервировочные тарелки на листья салата и посыпать обжаренным миндалем.

Салат «Звездное небо»

Ингредиенты

2 яблока, 2 персика, 1 кокос, 1 банан, 3 ст. л. ликера киви, 200 г шоколадной пасты.

Способ приготовления

Возьмите стеклянную глубокую вазу, на ее дно уложите слой нарезанных кубиками яблок, сбрызните их ликером и пересыпьте кокосовой стружкой, далее – слой персика (тоже порезанного на кубики), несколько капель ликера и еще один слой кокоса, и последний слой из кружочков банана, также сбрызнутых ликером и засыпанных стружкой кокоса. В заключение намажьте шоколадной пастой этот кулинарный шедевр и из мелких стружек кокоса сделайте «звездочки». Перед употреблением салат накладывают на тарелку и перемешивают.

Этот слоеный торт-салат украсьте свечами и подайте к праздничному столу в день рождения.

Салат «С Новым годом!»

Ингредиенты

1 банка консервированных кальмаров, 2 соленых огурчика, 4 отварных картофелины, 1 яблоко, 1/2 стакана консервированных оливок без косточек, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 баночка горошка, 1 баночка майонеза, зеленый лук.

Способ приготовления

В большую миску натрите на крупной терке картофель и яблоко, добавьте нарезанные соломкой кальмары и огурцы, а также мелко нарезанные оливки и яйца. Перемешайте. Переложите в салатницу и залейте майонезом. Не перемешивая майонез, украсьте салат «елочкой» из веточек зеленого лука, а из кусочка свеклы сделайте маленькую звезду.

Салат перемешайте непосредственно перед употреблением, прямо в сервировочной тарелке.

Салат «8 марта»

Ингредиенты

250 г пюре из раков, 25 шт. профитролей, 200 г желе из рыбы, 200 г арахиса.

Способ приготовления

Испеките из заварного теста несколько маленьких профитролей. Наполните их пюре из раков. Возьмите большое овальное блюдо и уложите фаршированные профитроли в виде восьмерки. Сверху залейте рыбным желе и посыпьте орехами.

«Филиппинское чудо»

Ингредиенты

300 г креветок, 3 зубчика чеснока, зелень кориандра, базилика, мяты, 100 г мускатного ореха, 2–3 ст. л. оливкового масла, сахар, соль, перец на кончике ножа, 1 ст. л. яблочного уксуса, 2 ч. л. муки, 150 г белого вина.

Способ приготовления

Креветки очистите, извлеките мясо. На сковороду вылейте масло и обжарьте на несильном огне измельченный чеснок, а через некоторое время добавьте к нему креветок. Посолите, поперчите, добавьте уксус, муку, оставьте томиться несколько минут. Приготовленные креветки, смешанные с чесноком, выложите в глубокую посуду, посыпьте мелко нарубленной зеленью кориандра, базилика, мяты, добавьте тертый мускатный орех. Готовое блюдо залейте при подаче к столу белым вином.

«Картофель с сюрпризом»

Ингредиенты

300 г очищенных креветок, 300 г сливочного масла, 300 г шампиньонов, 6 соленых огурцов, немного уксуса, 700 г майонеза, 4 яйца, 700 г молодого картофеля, 25 каперсов, зелень сельдерея, 150 г горчицы, соль, перец, любые специи.

Способ приготовления

Креветки подрумяньте в небольшом количестве сливочного масла на слабом огне, через некоторое время добавьте к ним грибы. В готовый майонез добавьте измельченные каперсы, соленые огурцы, 100 г горчицы, рубленую зелень сельдерея. Полученную смесь хорошенько перемешайте – соус готов. Выберите одинаковые по размеру картофелины, отварите в «мундире».

Готовый картофель остудите немного, аккуратно разрежьте каждую картофелину пополам, осторожно, чтобы не деформировать клубни, выньте мякоть. Пустующие ниши начините поджаренными креветками и грибами, сверху положите 1 ч. л. приготовленного соуса и соедините половинки. Теперь фаршированный картофель рядом уложите в глубокий противень и запекайте в течение 6–8 минут. Готовый испеченный картофель выложите на блюдо и залейте приготовленным ранее соусом. Блюдо украсьте зеленью

сельдеря.

«В траве сидел кузнечик»

Ингредиенты

350 г креветок, сахар, соль, 1 стручок красного перца, вер-хушечные листья, молодой полыни, лук-порей, базилик, 200 г твердого сыра, 2 зубчика чеснока, 60 г оливок, 1,5 столовой ложки уксуса, 250 г майонеза, 200 г консервированной фасоли.

Способ приготовления

Креветки отварите в подсоленной воде. Затем перемешайте их с мелко нарезанным красным перцем, чесноком, фасолью, оливками (с изъятými косточками). Сыр натрите на мелкой терке. Перемешайте все с добавлением уксуса. Измельчите лук, зелень полыни, базилика. Блюдо залейте майонезом и подайте к столу.

Торт из креветок «Экзотика»

Ингредиенты

500 г креветок, 150 г кабачков, 3 крупных сладких перца, 6 томатов сорта «Черный принц» или «Бычье сердце», 1/2 стакана оливкового масла, 300 г отварного риса, 4 яблока, 250 г консервированной кукурузы, 4 банана, несколько листьев базилика, 1 лимон.

Способ приготовления

Креветки очистите и отварите в подсоленной воде. Готовые креветки выложите на тарелку, остудите. На сковородку вылейте немного оливкового масла на котором обжарьте кабачки и нарезанный кружочками сладкий перец. В глубокую посуду положите готовые обжаренные кабачки и перец. Следующим слоем уложите рубленую зелень, затем нарезанные тонкими колечками помидоры, кукурузу, креветки. Укладывайте блюдо слоями, в предложенной последовательности. Сверху должны оказаться креветки.

Композицию завершите уложенной «шапкой» зеленью. Так называемый «торт» пропитайте небольшим количеством белого вина или соком одного лимона. Вокруг «торта» распределите рис, предварительно немного остудив его. Рис перемешайте с измельченным бананом, сахар, соль и различные специи добавьте по вкусу.

«Специально для лентяев»

Ингредиенты

200 г креветок, 100 г крабовых палочек, 12 яиц, соль, специи, 100 г зеленого лука, 150 г белого вина, зелень петрушки, укропа, розмарин, 50 г столовой горчицы, 150 г овощной икры, 100 г сыра, несколько листьев базилика.

Способ приготовления

Креветки очистите. Покрошите крабов. Мясо крабов и креветок поместите на сковородку и залейте предложенным соусом: перемешайте овощную икру, горчицу, измельченный зеленый лук, разнообразную свежую зелень, розмарин. Все перечисленное тщательно перемешайте, добавив белое вино. Приготовленным соусом залейте креветки и порезанные крабовые палочки, а теперь, сверху вылейте на содержимое сковороды взбитые миксером яйца. По желанию можно подлить немного молока, чтобы получился нежный, воздушный омлет. Мелкими кубиками нарежьте сыр, кусочки положите сверху на омлет и поставьте на несколько минут в духовку. Готовое блюдо сверху застелите листьями базилика.

Суп «Гурман»

Ингредиенты

2 рыбных бульонных кубика, 2 стакана воды, 200 г креветок, сушеные грибы, зелень петрушки, укропа, 50 г лесных орехов, сок 1/2 лимона, 50 г лука, 130 г сливочного масла, 2 яйца, 50 г муки, 40 г томатной пасты, соль, перец.

Способ приготовления

На сковородке с небольшим количеством масла подрумяньте лук, добавьте промытые в холодной воде креветки, томатную пасту, муку, перемешайте. Бульонные кубики растворите в 2 стаканах воды, добавьте в бульон приготовленную смесь, не забудьте посолить, поперчить и высыпьте в кастрюлю грибы. Варите в течение 20–25 минут. Доведя суп до готовности, положите в него кусочек сливочного масла, заправьте яйцами, посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа, сельдерея, выжмите половинку лимона. К столу суп подайте горячим, посыпав толчеными орехами.

«Итальянец»

Ингредиенты

700 г креветок, 800 г картофеля, 2 сладких перца, 1 стручок жгучего красного перца, 3 яйца, 50 г маслин, листья салата, сельдерей, кинза, 300 г майонеза, 200 г моркови, 100 г грецких орехов, 200 г растительного масла.

Способ приготовления

Сварите картофель и яйца. На небольшом количестве масла обжарьте креветки. Сладкий перец нарежьте тонкой соломкой, измельчите стручок жгучего перца, добавьте тертую морковь, перемешайте с креветками. Мелко порубите яйца и зелень. Заправьте все майонезом. Добавьте маслины и измельченные грецкие орехи. Приготовленное блюдо можно подать как с картофельным пюре, так и с картофелем «в мундире».

Салат «Тропиканка в России»

Ингредиенты

400 г креветок, 3 ст. л. оливкового масла, 200 г сладкого перца, 250 г шампиньонов, 250 г апельсинов, 1 лимон, 30 г коньяка, 200 г киви.

Способ приготовления

Очистите креветки. Подрумяньте их немного на сковороде. Грибы отварите. В глубокую посуду поместите перец, нарезанный тонкими колечками, креветки, грибы, тонкие, почти прозрачные, дольки апельсинов, лимонов и киви. Заправьте блюдо маслом, добавьте уксус и коньяк.

«Летняя зима»

Ингредиенты

300 г отборного риса, 2 стакана йогурта, базилик, тимьян, 2 зубчика чеснока, 400 г креветок, 2 стакана ряженки, гвоздика, 200 г спелой дыни, 150 г сливы, 4 шт. бананов, 100 г изюма, 900 г молока, 200 г абрикосов, сливочное масло.

Способ приготовления

Рис сварите на молоке, как обычную кашу, добавив сахар. Майонез соедините с ряженкой, добавьте измельченный тимьян, базилик, толченый чеснок и тщательно перемешайте. Наполните кастрюлю водой и запустите креветки, подлейте немного уксуса и варите на протяжении 15– 20 минут. Тем временем нарежьте дыню, сливу, предварительно вынув косточки, тонкими ломтиками нарежьте бананы и абрикосы. Все это перемешайте с рисовой кашей и залейте приготовленным соусом. Блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.

«Улыбка графа Дракулы»

Ингредиенты

500 г креветок, 250 г твердого сыра, 1 стручок жгучего перца, 350–400 г свежих томатов, 200 г сливочного масла, имбирь, 100 г стручков сладкого зеленого горошка, соль, зелень мяты.

Способ приготовления

Тщательно вымойте помидоры в холодной воде, нарежьте их тонкими круглыми ломтиками и поджарьте на сливочном масле, затем припущенные в масле томаты протрите через сито. Варите до консистенции густой сметаны, добавляйте жгучий перец, имбирь, не забудьте посолить. Заправьте приготовленную томатную пасту маслом, смешайте с зеленым горошком и предварительно обработанными креветками. На мелкой терке натрите сыр, посыпьте им блюдо, положите рубленую мяту. В качестве гарнира используйте картофель.

«Дюймовочка»

Ингредиенты

450–500 г креветок, 900 г свежих помидоров, мята, 250 г риса, 100 г сливочного масла, 4–5 яиц, соль, перец, немного молока.

Способ приготовления

Помидоры очистите от мякоти, подготавливая к фаршировке. Очищенные креветки поджарьте на масле, затем перемешайте с отварным рисом, посолите, поперчите, добавьте измельченную мяту. Приготовленную массу смешайте с яйцом и нафаршируйте ей подготовленные помидоры. Уложите заполненные томаты на промасленный противень и поставьте в духовку. Запекайте 15–20 минут. Сделайте смесь из яиц и молока, залейте помидоры и еще на 10 минут оставьте томиться в духовке.

«Крабовая горка»

Ингредиенты

850 г картофеля, 100 г грибов, толченый тимьян, 5 яиц, хлебные крошки, 80 г муки, сельдерей, кинза, 200 г подсолнечного масла, 400–450 г мяса крабов, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Хорошенько вымойте картофельные клубни, очистите от кожуры, положите в подсоленную воду, отварите и сделайте пюре. Приготовленное картофельное пюре перемешайте с мелко нарезанными грибами, измельченным мясом крабов, добавьте толченый тимьян. Из получившейся массы скатайте небольшие шарики диаметром 3–4 см, обваляйте их сначала в муке, затем обмакните в яйце и запанируйте в хлебных крошках. Теперь обжарьте картофельные шарики во фритюре до образования хрустящей румяной корочки. Готовые крокеты горкой уложите на блюдо, посыпьте зеленью сельдерей и кинзы. Крокеты подайте к столу в оформлении консервированной фасоли, кукурузы, маслин, оливок или горошка.

Салат «Пальчики оближешь»

Ингредиенты

25–30 шт. крабов, 1 некрупная луковица, 2 морковки, соль, перец, укроп, сельдерей, петрушка, 100 г шампиньонов, 1/4 стакана виноградного уксуса.

Способ приготовления

Тщательно промойте крабов, поставьте варить на 15 минут. На сковороде поджарьте грибы. Сваренных крабов выложите на тарелку, дайте время остыть, затем аккуратно извлеките мясо из клешней и панциря. Теперь натрите на крупной терке морковь, порубите зелень, добавьте грибы, нарезанный колечками лук. Все вышеперечисленное тщательно перемешайте, добавляя измельченное мясо крабов. Блюдо залейте виноградным уксусом.

Суфле «Съешь меня»

Ингредиенты

200 г сливочного масла, 500 г мяса крабов, соль, перец, хмели-сунели, мелисса семена мускатного ореха, 1 стакан сметаны, 4 яйца, 1 стакан муки, 3 ст. л. тертого сыра.

Способ приготовления

Мясо крабов поджаривайте на слабом огне в течение 15 минут. Яичные желтки взбейте, соединив со сметаной, мукой, взбитыми белками. Положите предложенные специи, посолите.

Полученную массу тщательно перемешайте, выложите в глубокий противень, который предварительно смажьте маслом. Сверху посыпьте суфле тертым сыром и поставьте в духовку на 5 минут.

Салат «Сладкий поцелуй»

Ингредиенты

15–20 шт. свежих крабов, 7 ст. л. сметаны, 3 больших яблока, 350 г белокочанной капусты, 4–5 груш, небольшая виноградная гроздь сорта «Дамские пальчики», 2 плода киви, соль, сахар, гвоздика, 1 стакан сливок.

Способ приготовления

Нашинкуйте капустный вилок. Крабов сварите. Осторожно извлеките мясо из клешней и панциря. Яблоки и груши нарежьте кубиками. Плоды киви очистите от твердой кожуры, разрежьте на четыре части, а затем измельчите. С бананами поступите точно так же. Теперь перемешайте мясо, нашинкованную капусту, яблоки, груши, бананы, киви, виноград и все это заправьте сметаной, смешанной со сливками.

«Ожерелье нимфы»

Ингредиенты

25 крабов, 3 ст. л. сливочного масла, 2 ч. л. соли, 1/2 стакана муки, 3 яйца, перец, 200 г хлебных крошек, 1 стакан оливкового масла, листья базилика, тмин, 1 бульонный кубик.

Способ приготовления

Сварите крабов, остудите, извлеките мясо. Разведите бульонные кубики в 2 стаканах воды, влейте растопленное сливочное масло, всыпьте муку и при непрерывном помешивании на слабом огне доведите смесь до консистенции густого крема. Мясо крабов, нарезанное мелкими кусочками, смешайте с перцем, солью, желтками и кремообразной массой. Еще несколько секунд поварите, снимите с огня и дайте остыть. Из полученной кремообразной массы скатайте некрупные шарики диаметром 3 см. Не забывайте каждый шарик обмакнуть в яйцо, а затем в хлебных крошках. Обжарьте их в оливковом масле. Приготовленное блюдо украсьте большим количеством зелени. Блюдо будет прекрасно сочетаться с холодным белым вином.

Раковый соус «Мечта поэта»

Ингредиенты

25–30 свежих крабов, 2 больших луковицы, 200 г сливочного масла, 1/2 стакана муки, 3 ст. л. яблочного уксуса, 1 кубик бульона, специи, соль, сахар, 400 г картофеля, 3 яблока, 4 помидора.

Способ приготовления

Отварите отдельно картофель и крабов в подсоленной воде. Очистите лук, мелко нарежьте, обжаривайте в масле в течение 5–7 минут, посыпьте мукой и понемногу подливайте бульон. Добавьте уксус, перец, соль, обжаренные помидоры и яблоко. Несколько минут поварите на медленном огне. Теперь положите в готовый соус вареное мясо крабов. Блюдо подайте с картофелем или рисом.

«Благородство крабов»

Ингредиенты

30 крабов, 1 лавровый лист, черный молотый перец, соль, 2 кубика рыбного бульона быстрого приготовления, 20 г желатина, несколько листьев салата, зелень сельдерея, 2 яйца, 300 г репы, 250 г белого вина, 150 г сливочного масла, 200 г майонеза.

Способ приготовления

Сварите крабов. Осторожно извлеките мясо. Из рыбного бульона с добавлением желатина приготовьте желе, подобрав необходимую форму. Не забудьте положить лавровый лист, несколько горошин черного перца, добавьте немного белого вина. Нарезанное кусочками мясо крабов залейте желатинизированным бульоном. Остудите бульон и через несколько минут поместите форму в посуду с горячей водой, затем выложите на тарелку. Очистите репу, нарежьте кубиками, отварите. После того как вода первый раз закипит, слейте ее. Репу варите повторно в подсоленной воде. Разваренный корнеплод натрите на терке. В готовое пюре положите сливочное масло и добавьте сметану. Пюре из репы равномерно распределите вокруг заливных крабов. Украсьте блюдо вырезанной из вареной свеклы розочкой. Блюдо уложите на листья салата и посыпьте рубленой зеленью.

«Крабовое гнездышко»

Ингредиенты

25–30 крабов, 6 яиц, 400 г растительного масла, 350 г майонеза, листья белокочанной капусты, 400 г томатов, 500 г отварного картофеля, 250 г свежих огурцов, 250 г сладкого болгарского перца, соль, перец по вкусу.

Способ приготовления

Крабов сварите. Устранив панцирь и клешни, извлеките мясо, нарежьте его крупными кусочками, смешайте с майонезом и на несколько минут поставьте в холодильник. Листья капусты, сладкий перец нарежьте тонкими полосками. Отварной картофель и яйца, сваренные вкрутую, нарежьте кубиками. Порежьте томаты и огурцы. Теперь тщательно все перемешайте, заливая растительным маслом. Охлажденные крабы должны красоваться в центре салата. Добавьте соль, перец по вкусу, зелень петрушки, сельдерея, кинзы, сверху положите несколько ягод вишни.

«Найди меня»

Ингредиенты

450 г мяса крабов, 400 г сливок, 3 ст. л. разнообразной ароматической зелени, 25 г коньяка, 30 г лимонной кислоты, 500 г спелых абрикосов, любые толченые орехи, 200 г йогурта, 200 г сметаны.

Способ приготовления

Обработайте мясо. Извлеките косточки из абрикосов, мякоть нарежьте тонкими ломтиками. Перемешайте сметану, йогурт, сливки, соедините с абрикосами и толчеными орехами, добавьте коньяк. Некрупные кусочки мяса пропитайте лимонной кислотой или соком от лимона. Теперь залейте мясо густым кремовым соусом.

Крабовый суп «Неженка»

Ингредиенты

30 шт. крабов, 100 г сливочного масла, 100 г риса, 3 яйца, 2 кубика рыбного бульона быстрого приготовления, молотый черный перец, зелень петрушки, сельдерея, кинзы, листья базилика, 100 г свежих томатов, 2 небольшие луковицы.

Способ приготовления

Обмойте крабов, осторожно извлеките мясо из панцирей и клешней. Из рыбных кубиков приготовьте бульон. Зелень мелко порубите и положите в закипающую воду. Постепенно опускайте в воду предварительно обжаренные ломтики томатов. Яйца сварите вкрутую. Суп варите 15 минут. В качестве гарнира положите в суп мясо крабов. Во второй кастрюле сварите рис, по вкусу можно добавить масло. Отварной рис поместите в первую кастрюлю, поварите еще несколько минут. Разлейте суп порционно. В каждую тарелку поместите по половинке яйца и украсьте свежей зеленью.

Рулет «Сюрприз для Нептуна»

Ингредиенты

650–700 г рыбного филе, 4 яйца, тмин, 10–15 шт. крабов, 80 г масла, 2 крупных луковицы, зелень сельдерея, кинзы, петрушки, листья базилика, 150 г баклажанов, соль, перец, 150 г хлебных крошек.

Способ приготовления

Крабов сварите, удалите панцирь и клешни, извлеките мясо. Рыбное филе отварите в подсоленной воде, чуть позже проверните через мясорубку, сделайте фарш. Баклажаны мелко порежьте и поджарьте вместе с измельченным луком, порубленной зеленью петрушки, кинзы, сельдерея, добавьте соль, перец. Фарш раскатайте тонким пластом толщиной 2 см. В середину положите измельченное мясо крабов, смешанное с баклажанами, луком, зеленью. Теперь скатайте пласт из фарша в рулет, смажьте взбитым яйцом, посыпьте хлебными крошками, полейте маслом. Положите получившийся рулет на противень и поставьте в духовку на 40–50 минут. Готовый рулет порежьте кусками и каждую порцию оберните листом базилика. В качестве гарнира можно использовать рис или картофель.

«Мировой закусон»

Ингредиенты

25–30 шт. крабов, 200 г сливочного масла, 300 г баклажанов, 5 томатов, 4 крупных яблока, соль, перец по вкусу, разнообразная зелень.

Способ приготовления

Крабов сварите, осторожно извлекая мясо из панциря и клешней. Вареное мясо порубите крупными кубиками. Баклажаны пропустите через мясорубку и немного обжарьте в масле. К баклажанам присоедините тертые яблоки, измельченные помидоры, добавьте специи, соль по вкусу. На приготовленную массу сверху положите мясо крабов. Готовое блюдо украсьте зеленью.

Суп «Калейдоскоп»

Ингредиенты

600 г мяса крабов, 150 г оливкового масла, 200 г белокачанной капусты, 100 г репчатого лука, 400 г томатов, 300 г белого вина, 200 г моркови, зелень майорана и полыни, черный молотый перец, 3 яйца, лавровый лист, 3 крупных моркови, 1 кубик бульона быстрого приготовления.

Способ приготовления

Овощи хорошенько промойте, капусту нашинкуйте, натрите на крупной терке морковь, измельчите лук. В глубокую сковороду налейте немного оливкового масла, поместите в нее измельченный лук, нашинкованную капусту, морковь и помидоры. Пожарьте немного, не забудьте добавить соль и перец. В отдельной кастрюле приготовьте бульон из кубика, положите лавровый лист. Туда же поместите обжаренные овощи и мясо крабов, варите на протяжении 25 минут. Выпустите в бульон взбитые яйца, образовавшуюся пленку размешайте. В готовый суп добавьте полынь и майоран. В порционно разлитый суп можете положить сметану.

Салат «Странная любовь»

Ингредиенты

300 г кальмаров, 250 г картофеля, 200 г моркови, разнообразная зелень, соль, перец, специи, 100 г молодого зеленого горошка, 50 г свеклы, 150 г яблок, 5 яиц, 100 г свежих огурцов, 400 г майонеза.

Способ приготовления

Обработанные кальмары отварите. Морковь, картофель, свеклу отварите и мелко нарежьте, затем соедините с горошком, протертым на крупной терке яблоком, огурцами, яйцами, сваренными вкрутую. Готовое блюдо заправьте майонезом.

Салат «Шутка природы»

Ингредиенты

500 г кальмаров, 300 г риса, 200 г нашинкованной белокочанной капусты, 150 г сладких груш, 300 г тыквы, 100 г цукатов, 100 г изюма.

Способ приготовления

Обработанных кальмаров отварите, нарежьте. Рис отварите в подсоленной воде, тщательно промойте. Тыкву отварите, но не переваривайте и нарежьте кубиками. Смешайте с кальмарами, рисом и капустой. Груши очистите от кожуры и семечек, нарежьте кубиками. Все компоненты перемешайте, добавив цукаты и изюм. Слегка посолите салат, заправьте сметаной. Украсить готовое блюдо вы можете ломтиками груш, изюмом, цукатами.

Соус для спагетти «Веселый Роджер»

Ингредиенты

1 кг помидоров, 8 кальмаров, 150 г зеленых оливок, 2 зубчика чеснока, 6 ст. л. оливкового масла, 1 небольшая луковичка, соль и специи по вкусу, рубленая зелень, петрушки, укропа, кинзы, по щепотке черного и красного перца.

Способ приготовления

Помидоры очистите от кожицы, мелко нарежьте. Обработанных кальмаров отварите, порежьте как можно мельче. Из оливок выньте косточки. Каждую оливку разрежьте на 4 части. Чеснок очистите и мелко нарежьте. Выложите чеснок на сковородку с разогретым оливковым маслом, добавьте помидоры и потушите недолго.

В это время на другой сковородке обжарьте мелко порезанный лук вместе с кальмарами. Через некоторое время соедините содержимое обеих сковородок, добавьте оливки, специи, перец и зелень. Все тщательно перемешайте. Соус готов.

«Радость желудка»

Ингредиенты

4 цуккини средней величины, 5 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. соли, 2 желтых сладких перца, 4 помидора, 1 зубчик чеснока, 3 веточки свежего базилика, 4–5 кальмаров, 150 г твердого сыра, майонез.

Способ приготовления

Цуккини почистите, порежьте кружочками, слегка обжарьте. Выложите на противень, слегка посолите. Потом очистите перец, порежьте его кольцами или соломкой. Помидоры обдайте кипятком, отделите кожицу. Затем аккуратно порежьте кубиками. Выложите на цуккини вместе с перцем.

Обработанных кальмаров отварите, порежьте соломкой. Ровным слоем выложите их поверх овощей, покрошите чеснок и рубленую зелень. Все это слегка посолите, заправьте майонезом. Сыр натрите на крупной терке и посыпьте сверху. Поставьте в духовку на 10–15 минут, пока сыр не зарумянится.

Готовое блюдо можно украсить листочками базилика или любой другой зеленью.

Пицца «Русалочьи хвостики»

Ингредиенты

5–7 кальмаров, 5 томатов средней величины, 1–2 луковицы, 1–2 картофелины, 200 г свежих или консервированных грибов, майонез, 300 г сыра, зелень, немного горчицы.

Для теста: 500 г муки, 2 ч. л. сухих дрожжей, 300 г теплой воды, 1/2 ч. л. соли, щепотка сахара.

Способ приготовления

Сначала приготовьте опару. Для этого смешайте дрожжи, сахар, муку, долейте воды и поставьте в теплое место на 10 минут. В это время приготовьте гарнир. Обработанных кальмаров отварите и порежьте соломкой. Помидоры ошпарьте кипятком и снимите кожицу, затем нарежьте их кольцами или дольками. Лук мелко порежьте. Картофель нарежьте мелкой соломкой (не стоит натирать картофель на терке, так как в духовке он превратится в пюре). Порубите зелень.

Просейте оставшуюся муку в миску горкой, посолите и сделайте в ней небольшое углубление, в которое вливайте понемногу опару и замешивайте тесто. Месите до тех пор, пока не получится гладкий шарик, из которого раскатайте корж толщиной 1–1,5 см. На корж выложите картофель и равномерно распределите по всей поверхности коржа. Сверху выложите кальмаров и измельченные грибы. Затем – по-

мидоры, лук и зелень. Майонез смешайте с горчицей и заправьте гарнировку. Сыр натрите на крупной терке и густо посыпьте им пиццу. Вы можете нарезать сыр тонкими пластинками и положить на пиццу. Сверху посыпьте рубленой зеленью. Поставьте в духовку на 15–20 минут. Пиццу подавайте горячей.

Салат «На скорую руку»

Ингредиенты

3–4 кальмара, 4 картофелины, 1 луковица, 1 морковка, 2 яйца, зеленый горошек, зелень, майонез.

Способ приготовления

Обработанных кальмаров отварите и нарежьте соломкой. Картофель, морковь и яйца сварите и нарежьте соломкой. Измельчите лук. Все ингредиенты смешайте, добавьте горошек, зелень, слегка посолите и заправьте салат майонезом.

«Колечко на память»

Ингредиенты

800 г кальмаров, 3–4 помидора, 1–2 зубчика чеснока, оливковое масло, 100–150 г белого вина, зелень, уксус.

Способ приготовления

Сырые тушки кальмаров промойте и почистите, нарежьте следующим образом: сначала отрежьте щупальца, а саму тушку нарежьте колечками. Отварите кусочки в подсоленной воде и дайте им остыть. Помидоры обдайте кипятком и очистите от кожицы, мелко нарежьте. Колечки кальмаров слегка обжарьте в оливковом масле, добавьте помидоры и тертый чеснок. Все посолите, добавьте вино, зелень, слегка сбрызните уксусом. Накройте крышкой и тушите до готовности.

Готовое блюдо вы можете украсить веточками зелени и колечками помидоров.

Салат «Привет от Никиты Сергеича»

Ингредиенты

4–6 кальмаров, 300 г нашинкованной капусты, 1 банка консервированной кукурузы для салатов, 1 пучок зеленого лука, уксус, соль, майонез.

Способ приготовления

Обработанных кальмаров отварите и мелко порежьте. Капусту посолите, сбрызните уксусом, слегка помните, чтобы она дала сок. Зеленый лук мелко порежьте. Смешайте все ингредиенты, включая кукурузу. Заправьте готовый салат майонезом.

Салат «Тропическая фантазия»

Ингредиенты

5 кальмаров, 2 банана, 2 киви, консервированный ананас, 2 апельсина, 4 мандарина, 1/2 стакана грецких орехов, сметана.

Способ приготовления

Обработанных кальмаров отварите и мелко порежьте. Бананы почистите и порежьте мелкими кусочками. Цитрусовые почистите и тоже мелко порежьте. Добавьте измельченные орехи и ананасовые кусочки. Салат заправьте сметаной.

Салат «Китайская стена»

Ингредиенты

5–6 кальмаров, 1–1,5 стакана отварного риса, 2 яйца, 1 небольшая луковица, зелень петрушки, укропа, майонез.

Способ приготовления

Обработанных кальмаров отварите и нарежьте мелкой соломкой. Яйца, лук и зелень мелко нарежьте, смешайте с рисом, слегка посолите и заправьте майонезом. Готовый салат украсьте зеленью.

Солянка «Атлантида»

Ингредиенты

500 г кальмаров, 1 кг свежей или квашеной капусты, 2 ст. л. масла, 2 ст. л. томатной пасты, 2 ст. л. панировочных сухарей, 2 соленых огурца, 2 головки лука, 1 ст. л. сливочного масла, 1 рыбный бульонный кубик, 1 стакан воды, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. муки, 2–3 лавровых листочка.

Способ приготовления

Потушите капусту на сливочном масле, добавьте сахар. Обработанных кальмаров порежьте крупными кусками и уложите в кастрюлю. Добавьте очищенные и измельченные огурцы, соль, перец, томат. Лук мелко порежьте и слегка обжарьте. Сложите в кастрюлю к остальным продуктам.

Разведите бульонный кубик в 1 стакане воды, доведите до кипения и вылейте в кастрюлю. Поставьте кастрюлю на плиту и варите под закрытой крышкой до готовности. За 5 минут до конца варки положите лавровый лист. Муку смешайте с 1 чайной ложкой растительного масла, осторожно выложите в кастрюлю с кальмарами и хорошо размешайте. Прокипятите 1 – 2 минуты и снимите с огня. На противень выложите половину тушеной капусты, на нее положите слой кальмаров с соусом, а сверху выложите остальную капусту.

Все аккуратно разровняйте, посыпьте сухарями и на 10

минут поставьте в духовку. Сверху готовое блюдо украсьте зеленью.

Окрошка «Привет из глубины»

Ингредиенты

300 г филе кальмаров, 250 г шпината, 250 г молодой крапивы, 250 г щавеля, 1 ч. л. сахара, 2 свежих огурца, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок редиса, 2 яйца, 1 л кваса, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления

Шпинат, крапиву и щавель тщательно промойте. Шпинат и крапиву отварите в подсоленной воде, а щавель потушите. Когда все будет готово, протрите готовую зелень через сито. Пюре сложите в кастрюлю, посолите, добавьте сахар, немного горчицы для остроты и пряности и залейте хлебным квасом. Затем мелко порежьте овощи, зелень, яйца и сложите в ту же кастрюлю. Обработанных кальмаров отварите и порежьте мелкими кусочками в виде лапши. Перед подачей к столу в тарелку положите кальмаров и залейте окрошкой.

К окрошке вы можете подать острый хрен.

Салат «Невская битва»

Ингредиенты

100 г отварного филе кальмаров, 2 картофелины, 2 соленых огурца, 1 яблоко, 2 ст. л. зеленого горошка, зеленый лук, соль, майонез.

Способ приготовления

Филе кальмаров порежьте соломкой или кубиками. Картофель очистите и порежьте так же, как кальмаров. Яблоко очистите от кожицы, удалите сердцевину и натрите на крупной терке. Соленые огурцы очистите от кожицы и семечек (если они крупные и жесткие) и порежьте так же, как картофель и кальмаров. Все продукты смешайте, посолите, посыпьте измельченным зеленым луком. Готовый салат заправьте майонезом.

Салат «Авантюра»

Ингредиенты

100 г отварного филе кальмаров, 1–2 свежих огурца, 1–2 морковки, 1 пучок редиса, 1 пучок салата, зеленый лук, укроп, соль, сметана.

Способ приготовления

Кальмаров порежьте тонкой соломкой. Огурцы и редиску так же порежьте соломкой. Морковь натрите на средней терке. Возьмите салат, переберите его, выберите несколько красивых листочков для украшения, а остальные порежьте соломкой, как и другие продукты. Всю оставшуюся зелень измельчите и посыпьте ей салат. Добавьте соль и все хорошо перемешайте. Заправьте салат сметаной и еще раз хорошо перемешайте. Теперь возьмите широкое блюдо и в форме цветка уложите подготовленные листья салата. На них горкой осторожно выложите готовый салат.

Верхушку горки украсьте пальмочкой из зеленого лука. Для этого возьмите перышко зеленого лука длиной 5–7 см. Со стороны среза надрежьте лук вдоль очень тонкими полосками длиной 3–4 см и положите лук в холодную подсоленную воду. Через некоторое время надрезанные полоски скрутятся в колечки. Украшение готово.

«Подарок для королевы»

Ингредиенты

750 г филе кальмаров, 200 г белых грибов, 200 г картофеля, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 100 г сыра, 4 ст. л. масла.

Способ приготовления

Кальмаров отварите, нашинкуйте. Картофель порежьте кусочками и обжарьте с двух сторон. Грибы порежьте вдоль на половинки и слегка обжарьте. Выкладывайте на противень продукты следующим образом: кружочки картошки, на них – кальмаров, затем на каждый кружочек картошки положите по кружочку сваренного вкрутую яйца, а следующим слоем аккуратно выложите грибы. Сметану разогрейте до кипения и в нее добавьте смесь из 1 ч. л. муки и 1 ч. л. масла. Прокипятите 2 минуты и залейте полученным соусом продукты на противне. Сверху все густо засыпьте тертым сыром. Поставьте в духовку и доведите до готовности. Готовое блюдо украсьте зеленью и подайте к столу.

Салат «Пеструшка»

Ингредиенты

500 г отварного филе кальмаров, 2 луковицы, 4 яйца, зелень, майонез, соль.

Способ приготовления

Кальмаров порежьте соломкой, лук – полукольцами. Яйца измельчите. Все перемешайте, добавьте измельченную зелень, слегка посолите и заправьте салат майонезом.

Рулет из кальмаров «Эльниньо»

Ингредиенты

500 г отварного филе кальмаров, 600 г свеклы, 2 луковицы, 600 г моркови, 800 г картофеля, майонез, 80 г желатина.

Способ приготовления

Кальмаров нарежьте соломкой. Сварите морковь, свеклу и картофель. Сваренные овощи очистите, порежьте крупной соломкой, но не смешивайте. Лук измельчите. Желатин залейте теплой водой из расчета 1:3 и дайте ему постоять. Когда желатин набухнет, нагрейте его до полного растворения. Для этого используйте водяную баню. Остудите и смешайте с майонезом в равных пропорциях.

Блюдо выкладывайте слоями и через каждые два слоя пропитывайте майонезом. Последовательность слоев такая: картофель, лук, кальмары, морковь, свекла. Последний слой – картофель. Придайте блюду форму рулета и залейте желатином с майонезом. Когда застынет желатин, блюдо готово к употреблению. Перед подачей к столу нарежьте рулет кусочками и украсьте зеленью.

Суп «Помаши мне хвостиком»

Ингредиенты

500 г филе кальмаров, 500 г картофеля, рыбные бульонные кубики, 1 луковица, зелень, пшено.

Способ приготовления

Филе кальмаров порежьте кусочками средней величины. Картофель порежьте соломкой. Налейте в кастрюлю необходимое количество воды. Доведите до кипения. Опустите туда бульонные кубики из расчета 1 кубик на 1/2 л воды. Пшено переберите и хорошо промойте, высыпьте в бульон. Когда вода закипит, опустите в кастрюлю картофель. За пять минут до конца варки положите в суп порезанных кальмаров и варите до готовности. В конце варки положите в суп зелень, дайте закипеть, снимите с огня и закройте кастрюлю крышкой.

«Я на солнышке лежу»

Ингредиенты

600 г кальмаров, 4 луковицы, 3 морковки, 4 мясистых томатов, 1 стакан бульона, в котором варились кальмары, сливочное масло, уксус, сахар, 2–3 лавровых листа, гвоздика.

Способ приготовления

Обработанных кальмаров отварите и нарежьте соломкой. Слегка обжарьте их и сложите в кастрюлю. Лук нарежьте полукольцами. Морковь натрите на крупной терке. Помидоры обдайте кипятком, очистите от кожицы и мелко порежьте. Морковь вместе с луком обжарьте до готовности. Добавьте помидоры и потушите еще 15 минут, периодически помешивая и подливая бульон. Почти в конце варки добавьте лавровый лист, уксус, сахар и гвоздику по вкусу. Прокипятите маринад, остудите его и залейте им кальмаров. Дайте блюду настояться и через 2–3 часа можете подавать к столу.

Салат «Океания»

Ингредиенты

8 кальмаров, 500 г капусты, 100 г моркови, 5 груш, 100 г яблок, 300 г маринада, сахар, черный перец, соль, лавровый лист, корица, гвоздика, уксус по вкусу.

Способ приготовления

Сначала приготовьте маринад. Для этого возьмите 350 г воды и по вкусу добавьте в нее сахар, соль, уксус, корицу, гвоздику. Прокипятите несколько минут, чтобы специи выварились. Когда маринад остынет, попробуйте его. Он должен быть пряным, кисло-сладким на вкус.

Обработанных кальмаров сварите и нашинкуйте мелкой соломкой. Капусту нашинкуйте как можно мельче. Морковь натрите на терке для чеснока. Груши и яблоки очистите от кожицы и сердцевин и натрите на крупной терке. Все продукты смешайте и залейте маринадом на 10–12 часов. Уберите в холодное место. Перед подачей к столу украсьте блюдо зеленью, ломтиками груш и яблок.

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.