

Илья Мельников

Холодные и горячие закуски



Кулинария

Илья Мельников

Холодные и горячие закуски

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Холодные и горячие закуски / И. В. Мельников — «Мельников И.В.», — (Кулинария)

Даже скромный в материальном отношении стол, на котором две-три закуски дополняют основные блюда, выглядит вполне солидно и привлекательно. Причем, приготовление закусок зачастую не требует дополнительных затрат, достаточно внимательно осмотреться в кухне, кладовой, подвале, огороде, саду и... познакомиться с рецептами закусок, которые предлагает эта книга. Без устриц и омаров, креветок и мидий можно поставить на стол десятки аппетитных и оригинальных закусок из недорогих и примелькавшихся продуктов. В книге собраны наиболее простые рецепты приготовления недорогих закусок, обеспечивающих полноценное и разнообразное питание.

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

Содержание

Закуски из овощей	5
Закуска из картофеля по-корейски	5
Закуска из помидоров, огурцов и яблок	6
Помидоры, фаршированные грибами	7
Фаршированные соленые огурцы	8
Конец ознакомительного фрагмента.	9

Илья Мельников

Холодные и горячие закуски

Закуски из овощей

Закуска из картофеля по-корейски

Продукты: 1 кг картофеля, 120 г растительного масла, 10 г молотого черного перца, 10 г молотого красного перца, зелень укропа, петрушки, сельдерея.

Картофель очистить, промыть холодной водой, нашинковать в виде тонкой лапши и опустить в кипящую подсоленную воду. Кипятить 3 минуты, слить воду и выложить картофель в салатницу. Залить кипяченым, но не горячим растительным маслом, добавить красный и черный перец, зелень. Все тщательно перемешать, дать остыть и подать к столу.

Закуска из помидоров, огурцов и яблок

Продукты: 10 помидоров, 3 огурца, 150 г яблок, 80 г майонеза, сахар, соль, зелень.

Отобрать небольшие крепкие спелые помидоры, срезать с них верхнюю часть, вынуть сердцевину, углубление посыпать солью и начинить. Начинку приготовить из мелко нарезанных огурцов, тертых яблок, майонеза, измельченной зелени. Все тщательно перемешать, добавить по вкусу сахар и соль.

Помидоры, фаршированные грибами

Продукты: 200 г соленых или маринованных грибов, 10 небольших помидоров, 3 крутых яйца, 3 луковицы, 2 столовые ложки майонеза, перец, чеснок, зелень, соль.

Спелые, не очень крупные помидоры одинакового размера со срезанными верхушками освободить чайной ложкой от мякоти и семян, посолить и поперчить изнутри и наполнить фаршем. Начиненные помидоры полить майонезом, посыпать рубленым укропом, уложить на блюдо и украсить веточками зелени или листьями салата. Если зелени нет, помидоры прикрыть срезанными верхушками.

Приготовление фарша.

Нашинковать грибы и смешать их с мелко нарезанными яйцами и поджаренным луком. При желании, к смеси можно добавить немного толченого чеснока.

Фаршированные соленые огурцы

Продукты: 600 г огурцов, 300 г моркови, 85 г сливочного масла, 2 яйца, 75 г ветчины, 60 г колбасы, перец красный стручковый, перец черный молотый, соль.

Морковь почистить, промыть, нарезать соломкой и отварить в подсоленной воде. Отвар слить, морковь немного припустить на сливочном масле, выложить ровным слоем на тарелку.

Сварить вкрутую яйцо, мелко порезать его и ветчину и перемешать с хорошо растертым сливочным маслом. Посыпать перцем. Разрезать соленые огурцы пополам, удалить мякоть и наполнить каждую половину приготовленным фаршем. Положить огурцы на подготовленную морковь, а между ними – кусочки обжаренной в масле колбасы. Украсить соленым красным стручковым перцем.

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.