

A photograph of a festive table set with various dishes. In the foreground, there is a plate of a golden-brown, crumbly salad. Behind it, several bowls contain different types of salads: one with green leafy vegetables, another with red tomatoes and yellow peppers, and a bowl of purple spaghetti. The background is blurred, showing more of the table and some greenery.

Наталья Стриж

ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ

САЛАТЫ

Наталья Стриж

Праздничный стол: Салаты

«Автор»

2023

Стриж Н.

Праздничный стол: Салаты / Н. Стриж — «Автор», 2023

Приготовьтесь к праздничным торжествам и удивите гостей великолепными салатами из этой кулинарной книги. "Праздничный стол: Салаты" - это настоящее сокровище для всех ценителей вкусной и красивой кухни. Не важно, являетесь ли вы опытным поваром или только начинаете свой кулинарный путь, "Праздничный стол: Салаты" станет надежным помощником на пути к созданию незабываемых блюд, которые будут радовать ваших близких и друзей на каждом празднике.

© Стриж Н., 2023

© Автор, 2023

Содержание

Введение	6
Салат «Сказка»	7
Салат «Бриз»	9
Салат «Генеральский»	11
Салат «Камбала»	13
Салат «Креветка»	15
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Наталья Стриж

Праздничный стол: Салаты

Введение

Добро пожаловать в мир изысканных и неповторимых вкусов!

Салаты являются неотъемлемой частью любого застолья, они добавляют свежесть, цвет и разнообразие на ваш стол, а также радуют глаз и удивляют вкусовые рецепторы.

В этой книге вы найдете самые интересные и оригинальные рецепты салатов, которые помогут вам порадовать своих гостей и близких. Мы предлагаем широкий выбор салатов, начиная от классических рецептов с традиционными ингредиентами до блюд с необычными сочетаниями вкусов и оригинальными подачами.

Наша цель – вдохновить вас на эксперименты и новые открытия в кулинарии. Вы узнаете о различных способах приготовления салатов, использовании разных видов овощей, грибов, морепродуктов и других ингредиентов.

Мы также поделимся с вами рецептом домашнего майонеза.

Благодаря этой книге вы сможете не только научиться готовить восхитительные салаты, но и расширить свой кулинарный репертуар.

Приготовление салатов – это творческий процесс, который требует воображения, умения сочетать ингредиенты и стильное оформление.

Мы надеемся, что эта книга станет вашим надежным источником вдохновения и помощником на пути к созданию идеального праздничного стола.

Салат «Сказка»



Ингредиенты:

- 200 г свежих овощей по вашему выбору (помидоры, огурцы, перец, морковь)
- 100 г зеленого салата (латук, руккола, шпинат)
- 100 г твердого сыра
- 100 г куриного филе
- 50 г грецких орехов
- 50 г сухофруктов (изюм, курага, чернослив)
- 2 столовые ложки оливкового масла/майонез
- сок половины лимона
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

Куриное филе вымойте, обсушите бумажным полотенцем.

Обжарьте филе на среднем огне до золотистой корочки или приготовьте на пару до готовности. Остудите и нарежьте на небольшие ломтики.

Овощи вымойте и нарежьте кубиками или полукольцами.

Зелень тщательно промойте и разорвите на несколько частей.

Сыр натрите на мелкой терке.

Грецкие орехи и сухофрукты нарежьте крупно.

В большой миске смешайте овощи, зелень, куриное филе, грецкие орехи и сухофрукты.

Приправьте салат солью и перцем по вкусу, добавьте оливковое масло или майонез и сок лимона (по желанию). Хорошо перемешайте. Посыпьте салат тертым сыром перед подачей.

Салат «Сказка» готов к подаче.

Он сочетает свежие овощи, нежное куриное филе, хрустящие орехи и сладость сухофруктов. Насладитесь этим ярким и полезным блюдом!

Приятного аппетита!

Салат «Бриз»



Ингредиенты:

- 200 г семги вареной
- 150 г кунжута (по желанию)
- 150 г морской капусты
- 100 г кукурузы консервированной
- 2 яйца
- майонез

Приготовление:

Семгу разделите на небольшие кусочки.

Кунжут обжарьте на сухой сковороде до золотистого цвета. После этого измельчите его или оставьте целым.

Морскую капусту тщательно промойте и нарежьте на полоски или кусочки.

Яйца сварите вкрутую, остудите и очистите. Затем нарежьте яйца кубиками или ломтиками.

В большой миске соедините семгу, кунжут, морскую капусту, кукурузу и яйца.

Добавьте майонез и аккуратно перемешайте, чтобы все ингредиенты равномерно покрылись соусом.

Готовый салат можно уложить на листья салата.

Приятного аппетита!

Салат «Генеральский»



Ингредиенты:

- 200 г куриной грудки
- 100 г картофеля
- 100 г моркови
- 1 яйцо
- 100 г консервированного зеленого горошка
- 100 г консервированных кукурузы
- 100 г маринованных огурчиков
- 50 г свежего огурца
- 50 г майонеза
- соль и перец по вкусу

•зелень для украшения (петрушка, укроп)

Приготовление:

Куриное филе вымойте, обсушите бумажным полотенцем и нарежьте на небольшие кусочки.

Обжарьте филе на среднем огне до золотистой корочки или приготовьте на пару до готовности. Остудите и нарежьте на небольшие ломтики.

Картофель и морковь очистите, вымойте и сварите до готовности. Остудите и нарежьте кубиками.

Яйцо сварите вкрутую, остудите и нарежьте кубиками.

Маринованные огурчики и свежий огурец нарежьте кубиками.

В большой миске смешайте куриную грудку, картофель, морковь, яйцо, огурцы, зеленый горошек и кукурузу.

Приправьте салат солью, перцем и добавьте майонез. Хорошо перемешайте все ингредиенты.

Украсьте салат веточками зелени перед подачей.

Салат «Генеральский» готов к подаче.

Попробуйте его приготовить и насладитесь этим классическим блюдом!

Приятного аппетита!

Салат «Камбала»



Ингредиенты:

- 200 г помидоров черри
- 1 огурец
- 1 красный лук
- 100 г камбалы вареной
- 100 г кальмаров вареных
- 100 г маслин без косточек
- 100 г брынзы
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 2 столовые ложки майонеза

Приготовление:

Данные ингредиенты можно использовать для приготовления салата. Вот пример рецепта:

Помидоры черри, огурец и красный лук нужно помыть и нарезать. Огурец можно очистить от кожуры, если пожелаете.

Камбалу и кальмары следует предварительно отварить в подсоленной воде до готовности. Затем нарежьте их на небольшие кусочки.

Маслины и брынзу также нужно порезать.

В большой миске или салатнице смешайте помидоры черри, огурец, красный лук, камбалу, кальмары, маслины и брынзу.

Добавьте оливковое масло и майонез, чтобы придать салату сочность и вкус. Перемешайте все ингредиенты до равномерного распределения соуса.

Посолите и поперчите по вкусу, при необходимости. Вы также можете добавить другие специи или зелень по желанию.

Рекомендуется оставить салат в холодильнике на некоторое время перед подачей, чтобы ингредиенты пропитались вкусом соуса.

У вас получится свежий и вкусный салат с разнообразными ингредиентами.

Приятного аппетита!

Салат «Креветка»



Ингредиенты:

- 200 г вареных креветок
- 150 г свежего огурца
- 150 г помидоров
- 100 г листьев салата
- 2 столовые ложки майонеза
- 2 столовые ложки оливкового масла
- 1 чайная ложка сахара

Приготовление:

Очистите креветки от панциря и отварите их до готовности. Затем оставьте их остывать.

Нарежьте свежий огурец и помидоры на кубики или дольки, в зависимости от вашего предпочтения. Вы также можете удалить семена из помидоров, если хотите.

Готовый листовой салат тщательно промойте и нарежьте его на полоски или разорвите на кусочки.

В большой миске соедините креветки, огурцы, помидоры и листья салата.

Добавьте майонез и оливковое масло в миску с салатом. Посолите и поперчите по вкусу.

После этого добавьте чайную ложку сахара, чтобы придать салату небольшую сладость. Это поможет балансировать вкус.

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.