

50 праздничных салатов

Книга первая



Коллектив авторов

**50 праздничных
салатов. Книга первая**

«Издательские решения»

Коллектив авторов

50 праздничных салатов. Книга первая / Коллектив авторов —
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-831259-5

Этот сборник рецептов предназначен для быстрого поиска нужного рецепта салата. Можно, конечно, воспользоваться Интернетом, но вот только времени это займёт... А его, времени, обычно мало перед праздником. Автор не претендует на авторство рецептов и фотографий. Хочется выразить благодарность их авторам.

ISBN 978-5-44-831259-5

© Коллектив авторов
© Издательские решения

Содержание

От составителя книги	6
Салат «Шапка Мономаха»	7
Салат «Сосновые шишки»	9
Салат «Подосиновик»	10
Салат с черносливом «Подарок»	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12

50 праздничных салатов

Книга первая

Составитель Владимир Литвинов

ISBN 978-5-4483-1259-5

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

От составителя книги

Хочу сразу предупредить читателей: все рецепты взяты из открытых источников в интернете, ссылки на сайты вы найдёте в конце книги. Я НЕ АВТОР, А СОСТАВИТЕЛЬ КНИГИ **И АБСОЛЮТНО НЕ ПРЕТЕНДУЮ НА АВТОРСТВО РЕЦЕПТОВ И ФОТОГРАФИЙ**. Тем более, что в интернете вы сможете найти довольно много вариантов того или иного рецепта, к тому же от разных авторов. Да и с фотографиями то же самое. Собирал эти рецепты несколько лет для себя, всё таки работаю поваром. Но когда количество рецептов перевалило за четыре сотни, то быстрый поиск нужного рецепта стал весьма затруднителен. По счастью нашёл издательство «**RIDERO**» и проблема решилась сама собой. Надеюсь эта подборка поможет вам. Хочется поблагодарить авторов рецептов и фотографий.

Салат «Шапка Мономаха»



Этот салат получается очень красивым, правда придётся немного повозиться с его приготовлением, но зато он служит настоящим украшением праздничного стола. Его рекомендуется готовить заранее, так как салат должен настояться.

Ингредиенты: 3 крупных картофелины, по одной среднего размера, морковке, свеклы и луковице. Шесть яиц, 400 граммов отварной свинины, 200 грамм твёрдого сыра, один зубчик чеснока, грецкие орехи, гранат, майонез.

Приготовление: Картофель, свеклу и яйца отварить до готовности, охладить и почистить. Напоминаю, что свеклу необходимо отваривать отдельно. Затем выкладываем салат округлыми слоями на плоское блюдо. Первым слоем идёт картошка, натёртая на средней тёрке. Нам потребуется примерно половина всего картофеля. Его необходимо сверху посолить по вкусу и слегка смазать майонеза. Затем идёт натёртая на крупной тёрке свекла и снова майонез. Третий слой – мелко натёртая сырая морковь, которую необходимо посыпать мелко нарезанными грецкими орехами и полить майонезом. Следующим слоем выложить половину нарезанного мелкими кубиками мяса, снова майонез. Далее, выкладывая слои, старайтесь придать салату куполообразную форму. На мясо выкладываем оставшийся картофель. На картофель выкладываем мелко нарубленные яичные желтки и майонез. Затем слой из половины сыра, натёртого на средней тёрке, потом ещё слой мяса, затем майонез и сверху натёртые яичные белки. После этого салату необходимо дать пропитаться. Поставьте его на ночь в холодильник. Украшают салат перед подачей на стол – полностью смазать майонезом с добавлением тёртого чеснока. Нижнюю часть салата посыпать оставшимся сыром, верхнюю украсить зёрнышками

граната или красной икрой. На самую верхушку поместите чашечку-корзинку, вырезанную из репчатой луковицы.

Салат «Сосновые шишки»



Этот салат тоже выглядит необычно, не правда ли? А, между тем, готовится очень легко. Только салат сразу готовьте из нескольких частей, по количеству шишек.

Ингредиенты: 3—4 картофелины, 3 яйца, 200 грамм копчёной курицы, 150- 200 грамм плавленого сыра, 1 головка репчатого лука, 1 баночка консервированной кукурузы, любые орешки (любые), миндаль целый, неочищенный для украшения, майонез. Веточки розмарина.

Приготовление: Картофель отварить и натереть на крупной тёрке. Отдельно на крупной тёрке потереть сыр. Орешки мелко порубить и перемешать с сыром. Курицу нарезать кубиками. Лук порезать мелко-мелко, уложить в дуршлаг или сито и обдать кипятком. Дать стечь воде. Яйца натереть на крупной тёрке. Теперь выкладываем всё это слоями на плоском блюде, стараясь придать салату форму шишек. Каждый слой сверху промазывается майонезом.

Последовательность слоёв: картофель, курица, лук, кукуруза, измельчённые яйца, сыр с орешками. Сверху всё смазывается майонезом, чешуйки делаются из миндаля и украшаются веточками розмарина или еловыми веточками.

Салат «Подосиновик»



Ингредиенты: 4 штуки яиц, 300 грамм свежих шампиньонов, 300 грамм копчёной куриной грудки, 1 морковь, 100 грамм твёрдого сыра, 80 грамм майонеза, 1 пучок укропа.

Приготовление: Яйца отварить, нарезать кубиками, отложив белок 2 яиц. Их необходимо натереть на мелкой тёрке. Лук мелко порезать и обжарить. Шампиньоны нарезать кубиками и также обжарить. Куриную грудку также порезать кубиками. Зелень измельчить, оставив несколько веточек для украшения

Все ингредиенты посолить, поперчить по вкусу, добавить майонез и всё тщательно перемешать. На продолговатом блюде выложить из массы грибок и аккуратно смазать его майонезом. Верх шляпки выложить вареной морковью, натёртой на мелкой тёрке. Низ шляпки украсить твёрдым сыром, натёртым на крупной тёрке. Ножку покрыть тёртым яичным белком, её низ украсить несколькими веточками укропа.

Салат с черносливом «Подарок»



Ингредиенты: Куриное филе, 150 грамм чернослива без косточек, 3 варёных куриных яйца, 2 вареных морковки, 2 головки репчатого лука, 200 грамм свежих шампиньонов, 0,5 банки зелёного консервированного горошка, 0,5 банки консервированной кукурузы, майонез по вкусу, растительное масло для жарки.

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.