

Составитель В. Литвинов
50 праздничных салатов

книга вторая



Коллектив авторов
Владимир Геннадьевич Литвинов
50 праздничных
салатов. Книга вторая

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=21579111

ISBN 9785448322471

Аннотация

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. К тому же книга всегда под рукой, если вы закачаете её на свой смартфон. Автор не претендует на авторство рецептов и фотографий. Хочется выразить благодарность их авторам.

Содержание

От составителя книги	5
Салат «Букет роз»	6
Салат «Ежик»	8
Салат «Ежик» вариант	10
Салат «Крокусы» морковный	12
Салат «Мясо под шубой»	14
Конец ознакомительного фрагмента.	15

50 праздничных салатов

книга вторая

Составитель В. Литвинов

ISBN 978-5-4483-2247-1

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 «Букет роз»



Ингредиенты: 1 вареная куриная грудка, 300 грамм обжаренных шампиньонов, 1 обжаренная луковица, 1 вареная морковь, 3 яйца вкрутую, 30—50 грамм грецких орехов, 100 грамм сыра, 3—4 зубка чеснока, 1 отварная свекла, ли-

сья салата, перья зелёного лука, соль, майонез.

Приготовление: куриное филе мелко порезать, смешать с шампиньонами и луком, добавить морковь порезанную маленькими кубиками. Грецкие орехи и сыр натереть на мелкой тёрке и в салат. Посолить и заправить майонезом. Выложить на тарелку листья салата, а на них салат горкой. Вставить «розочки» и присыпать кольцами зелёного лука. Для розочек испечь 2—3 блинчика, из обычного блинного теста, только без сахара. Смазать смесью тёртой на мелкой тёрке свеклы с чесноком и майонезом, (можно один блинчик смазать морковной смесью – всё тоже, только вместо свеклы применить морковь вареную). Тогда розочки будут разного цвета. Свернуть блинчики рулетом и порезать на кусочки длиной 1,5 —2 сантиметра. Вставить в салат, как на фото.

Салат «Ежик»



Ингредиенты: 5 яиц вкрутую, 200 грамм крабовых палочек, 1 пучок зелёного лука, 100 грамм сливочного масла (заморозить), 2 пачечки плавленого сыра, 200 грамм моркови по – корейски, майонез.

Приготовление: салат выкладываем слоями, промазывая каждый слой майонезом. Слои выкладывать продолговатой горкой, придавая салату форму ёжика. Салат получается очень вкусный.

1 слой – натёртые на мелкой тёрке желтки

2 слой – крабовые палочки, порезанные мелкими кубиками

3 слой – зелёный лук, порезанный тонкими колечками

4 слой – натереть над салатом замороженное сливочное
масло

5 слой – плавленый сыр, натёртый на тёрке

6 слой – белки, натёртые на тёрке

7 слой – морковь по – корейски, выложить как на фото

Салат «Ежик» вариант



Ингредиенты: 2 вареных куриных грудки, 1 баночка консервированного зелёного горошка, 3 отварные картофелины, 1 головка репчатого лука, 3 яйца вкрутую, 3—4 маринованных огурчика, 1 баночка маринованных шампиньонов, маслины, зелень, майонез.

Приготовление: смешать вместе, желательнo примерно в равных пропорциях, мелкопорезанные: картофель, куриную грудку, горошек, огурчики, шампиньоны и желтки от яиц. Добавить репчатый лук, заправить майонезом и хоро-

шо перемешать. Выложить на тарелку в форме ёжика. Белки натереть на тёрке, смешать с майонезом и намазать спинку ёжику. Иголки, носик и глазки делаем из маслин.

Салат «Крокусы» морковный



Ингредиенты: 3 сырых моркови, 1 головка репчатого лука, 1 баночка консервированных шампиньонов, 70 грамм кукурузного масла, 1 чайная ложка 70% уксусной эссенции, чеснок сухой, перец красный, чёрный – по вкусу, 2 копчёных куриных бёдрышка, 2—3 вареных вкрутую яйца, зелень укропа. Редис несколько штук, сок красной свеклы.

Приготовление: морковь натереть на корейской тёрке, грибы – пластинками, лук кольцами, Добавить чеснок и оба сорта перца. Масло раскалить, залить им это всё и Добавив уксусную эссенцию, перемешать. Куриное мясо порезать кубиками, желтки натереть на тёрке, оставив белок для украшения. Всё смешать и оставить настояться при комнатной температуре. Белок натереть на тёрке. Выложить салат на тарелку в виде прямоугольника, посыпать сверху белком и мелкорубленной зеленью укропа. Редиску нарезать тонкими пластинками и поместить в сок красной свеклы. Когда будущие лепестки немного скрутятся, вынуть и положить на полотенце бумажное, чтобы удалить лишнюю влагу. Сделать из них цветки крокуса и украсить ими салат. Серединка Делается из тёртого желтка.

Салат «Мясо под шубой»



Ингредиенты: 700 грамм говяжьего края, 3—4 отварного картофеля, 3 солёных огурца, 1 отварная свекла, 2 вареных моркови, 50 грамм грецких орехов, майонез, лук, чеснок – по вкусу.

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.