

50 праздничных салатов

Книга третья



**50 праздничных
салатов. Книга третья**

«Издательские решения»

50 праздничных салатов. Книга третья / «Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-833417-7

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.

ISBN 978-5-44-833417-7

© Издательские решения

Содержание

От составителя книги	6
Салат «Царская шубка»	7
Салат «С копчёной горбушей»	8
Салат «Для любимых»	9
Салат «Гранатовый браслет»	11
Конец ознакомительного фрагмента.	12

50 праздничных салатов

Книга третья

Составитель Владимир Литвинов

ISBN 978-5-4483-3417-7

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 «Царская шубка»



Ингредиенты: 400 грамм малосольной красной рыбы, 50 грамм красной икры, 200 грамм очищенных и отваренных креветок, 2 картофелины, 1 свекла, 1 авокадо, 1 лимон, 3 столовых ложки сметаны, 3 столовых ложки сметаны, свежая зелень петрушки Для украшения.

Приготовление: свеклу и картофель (в мундире) отварить До готовности. Остудить, очистить и натереть в две отдельные тарелки на средней тёрке. Из лимона выжать сок. Авокадо разрезать пополам, вынуть косточку и нарезать мякоть кубиками, сбрызнуть лимонным соком. Рыбу нарезать маленькими кусочками. Майонез и сметану тщательно перемешать в отдельной посуде. Все подготовленные ингредиенты выкладываем слоями (если хотите – можно в подходящую форму): картофель, красная рыба, мякоть авокадо, креветки, свекла. Каждый слой, кроме авокадо, следует смазать небольшим количеством сметано – майонезного соуса. Последним слоем выкладываем красную икру. Можно подавать его сразу, но лучше дать постоять салату несколько часов в холодильнике. Украсить перед подачей зеленью.

Салат «С копчёной горбушей»



Ингредиенты: 250 грамм копчёной горбуши (можно заменить консервированной или вареной), 1 головка репчатого лука, 1 вареная морковь, 1 маринованный огурчик, 1 яйцо вкрутую, 3—5 столовых ложки майонеза, 1—3 столовая ложка лимонного сока, соль, перец, укроп, петрушка.

Приготовление: морковь, лук, горбушу нарезать мелкими кусочками, яйцо размять вилкой, зелень (по вкусу) мелко измельчить. Посолить, поперчить, добавить майонез, смешанный с лимонным соком и перемешать. Выложить салат в любую формочку. Сверху выложить слой натёртой на средней тёрке вареной моркови. Украсить веточкой петрушки.

Салат «Для любимых»



Ингредиенты: 150 грамм отварного куриного филе, 1 свежий огурец, 1 баночка кукурузы, 200 грамм пекинской капусты, майонез.

Для украшения: 3 вареных вкрутую яйца, 1 красный болгарский перец, кожа от одного помидора (снять одной сплошной лентой), пару пёрышек зелёного лука.

Приготовление: пекинскую капусту нашинковать тонкой соломкой. Огурец очистить и порезать, добавить куриное филе, порезанное тонкой соломкой. Добавить кукурузу, предварительно слив с неё жидкость. Заправить салат майонезом и хорошо перемешать, можно добавить один зубчик чеснока, пропущенный через пресс. Выложить салат на тарелку в виде сердца (лучше воспользоваться формой). Снять форму и украсить салат со всех сторон (особенно ста-

райтесь прикрыть получше бока) 3 белками яиц, натёртых на тёрке. Верх посыпать размятыми вилкой желтками. Из кожуры помидора свернуть розу. Из красного сладкого перца вырезать большие и маленькие сердечки, для лучшего результата воспользуйтесь подходящими формочками для печенья. Из зелёного лука нарвать вдоль пера тонкие луковые полоски. Украсить всем этим салат, укладывая большие сердечки на кружки из пекинской капусты.

Салат «Гранатовый браслет»



Ингредиенты: 1 гранат, лучше взять сорт, в котором зёрна не содержат косточек, 3 огурца, 3 помидора, 3 отварных картофелины, 50 грамм грецких орехов, 200 грамм вареной колбасы (не экономите на ней – от вкуса колбасы зависит вкус салата), майонез, чёрные оливки, лимон.

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.